



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

ТУ, ТИ 10.13.14-1179-37676459-2025

СТОИМОСТЬ
14 900 РУБ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ] ОХЛАЖДЁННЫЕ,
ЗАМОРОЖЕННЫЕ



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 16.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные, мясосодержащие, кусковые [мясокостные, бескостные] и рубленые из говядины [телятины], выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде куска или кусков мяса, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция].

Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие, кусковые и рубленые из говядины [телятины] предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания.

Полуфабрикаты выпускают:

в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:

- мясные;
- мясосодержащие.

в зависимости от вида и возрастной группы убойных [продуктивных] животных:

- из говядины [телятины].

в зависимости от степени измельчения:

- кусковые;
- рубленые.

в зависимости от морфологического состава мяса:

- мясокостные;

— бескостные.

в зависимости от массы кусков:

— крупнокусковые;

— порционные;

— мелкокусковые.

в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, фаршированные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них];

— рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные].

в зависимости от содержания мышечной ткани

— мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д;

— мясосодержащие полуфабрикаты категории В, Г, Д.

в зависимости от термического состояния:

— охлажденные;

— замороженные.

Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

Ассортимент продукции

Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины [телятины] охлажденные и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований:

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – крупнокусковые.

Подвид – мясокостные:

Категория А:

— Филей на кости [говядина] «Экстра»;

— Ростбиф из телятины на кости;

— Корейка телячья;

— Телятина для тушения на кости;

— Шейка телячья на кости;

— Мякоть говяжья на кости;

— Уголок говяжий.

Категория Б:

— Спинно-поясничная часть на кости;

— Спинно-поясничная часть на кости [говядина] «Экстра»;

— Тазобедренная часть на кости;

— Тазобедренная часть на кости [говядина] «Экстра»;

— Тазобедренная часть на кости (кострец, подбедерок, оковалок, огузок);

— Тазобедренная часть [говядина] «Экстра» (кострец, подбедерок, оковалок, огузок);

— Рёберная часть подготовленная;

— Шейная часть на кости;

— Шея говяжья на кости;

— Шейная часть на кости [говядина] «Экстра»;

— Шея говяжья на кости [говядина] «Экстра»;

— Подлопаточная часть на кости;

— Подлопаточная часть на кости [говядина] «Экстра»;

- Лопаточная часть на кости;
- Лопаточная часть на кости [говядина] «Экстра»;
- Лопатка [говядина] «Экстра»;
- Лопатка с предплечным краем на кости;
- Корейка для запекания на кости;
- Окорок говяжий на кости;
- Окорок говяжий на кости «Экстра»;
- Филей на кости;
- Филей на кости [говядина] «Экстра»;
- Поясничная часть на кости;
- Поясничная часть на кости [говядина] «Экстра»;
- Спинная часть на кости;
- Спинная часть на кости [говядина] «Экстра»;
- Тонкий край на кости;
- Тонкий край на кости [говядина] «Экстра»;
- Толстый край на кости;
- Толстый край на кости [говядина] «Экстра»;
- Оковалок на кости;
- Ростбиф на кости;
- Оковалок без голяшки на кости;
- Рёбра «Кальби»;
- Говядина для жаренья на кости;
- Лопаточная часть прямоугольной разделки на кости;
- Рулет из лопаточной мякоти с костью;
- Мякоть говяжья на кости;
- Уголок говяжий;
- Шея на кости.

Категория В:

- Грудная часть на кости;
- Грудинка на кости;
- Грудинка [говядина] «Экстра»;
- Край чельшка на кости;
- Голяшка передняя на кости [Передняя голяшка на кости];
- Голяшка задняя на кости [Задняя голяшка на кости];
- Голяшка передняя из говядины;
- Голяшка задняя из говядины;
- Голяшка (передняя, задняя) [говядина] «Экстра»;
- Шейный зарез на кости;
- Зарез [говядина] «Экстра»;
- Чельшко на кости;
- Рёберный край грудинки;
- Ребра для гриля;
- Мотолыга говяжья;
- Говядина для бульона на кости.

Категория Г:

- Рёберная часть на кости.

Категория Д:

- Рёбра без поверхностного мяса.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – крупнокусковые.

Подвид – мясокостные в рассоле [шприцовочном]:

Категория Б:

- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%;
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%;
- Подлопаточная часть на кости в рассоле 10%;
- Лопаточная часть на кости в рассоле 10%;
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%;
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%;
- Подлопаточная часть на кости в рассоле 15%;
- Лопаточная часть на кости в рассоле 15%;
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%;
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%;
- Подлопаточная часть на кости в рассоле 20%;
- Лопаточная часть на кости в рассоле 20%;
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%;
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%;
- Подлопаточная часть на кости в рассоле 25%;
- Лопаточная часть на кости в рассоле 25%;
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%;
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%;
- Подлопаточная часть на кости в рассоле 30%;
- Лопаточная часть на кости в рассоле 30%.

Категория В:

- Грудинка на кости в рассоле 10%;
- Грудинка на кости в рассоле 15%;
- Грудинка на кости в рассоле 20%;
- Грудинка на кости в рассоле 25%;
- Грудинка на кости в рассоле 30%.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные:

Категория А:

- Вырезка говядины;
- Вырезка телятины;
- Вырезка говяжья «Царская»;
- Вырезка [говядина] «Экстра»;
- Длиннейшая мышца спины;
- Длиннейшая мышца спины [говядина] «Экстра»;
- Мясо тазобедренной части «Балык»;
- Лопаточная часть бескостная;
- Лопатка говяжья бескостная;
- Лопаточная часть [говядина] «Экстра»;
- Спинно-поясничная часть бескостная;
- Спинно-поясничная часть [говядина] «Экстра»;
- Подлопаточная часть бескостная;
- Подлопаточная часть [говядина] «Экстра»;
- Тазобедренная часть бескостная (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
- Тазобедренная часть [говядина] «Экстра» (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);

- Тонкий край бескостный;
- Толстый край бескостный;
- Ростбиф [говядина для жарки];
- Ростбиф [телятина для жарки];
- Ростбиф [говядина для жарки] «Экстра»;
- Говядина для тушения;
- Говядина для тушения «Экстра»;
- Телятина для тушения;
- Телятина для тушения «Экстра»;
- Мякоть для тушения;
- Мякоть для тушения «Отборная»;
- Говядина «Для запекания»;
- Говядина «По-семейному»;
- Говядина «Юбилейная»;
- Говядина «Для запекания»;
- Говядина для варки;
- Говядина для варки «Экстра»;
- Телятина для варки;
- Телятина для варки «Экстра»;
- Филей бескостный;
- Филей [говядина] без кости «Экстра»;
- «Балык говяжий»;
- Говядина для запекания;
- Говядина для антрекота;
- Поясничная часть бескостная [антрекот];
- Поясничная мышца;
- Поясничная часть [антрекот] [говядина] «Экстра»;
- Спинная часть бескостная;
- Спинная часть [говядина] «Экстра»;
- Глазной мускул говяжий [«глазок бедра»];
- Вырезка из лопатки;
- Передняя часть лопатки бескостная;
- Наружная часть лопатки бескостная;
- Внутренняя часть лопатки бескостная;
- Задняя часть лопатки бескостная;
- Предплечный край бескостный;
- Предплечный край [говядина] «Экстра»;
- Плечевая часть бескостная;
- Грудинная часть [говядина] «Экстра»;
- Грудинка [говядина] «Экстра»;
- Говядина духовая из полусухожильной мышцы бедра;
- Мясо для жаренья из верхушки верхней тазобедренной части;
- Нежная мякоть лопаточно-шейной части;
- Говядина «Для фарша»;
- Мясо для жаренья из мякоти нижней части говяжьего бедра;
- Мясо для жаренья из мякоти верхней части говяжьего бедра;
- Среднегодичная мышца;
- Рулет из спинной мякоти;
- Рулет из подлопаточной мякоти;

- «Вырезка бычка»;
- Мякоть говяжья задняя часть;
- Шейка говяжья бескостная;
- Вырезка телячья;
- Филей лопатки из телятины;
- Филей из шеи;
- Наружная часть бедра «Для запекания».

Категория Б:

- Пашина;
- Пашина [говядина] «Экстра»;
- Шейно-лопаточная часть бескостная;
- Шейная часть бескостная;
- Шейная часть [говядина] «Экстра»;
- Покромка;
- Покромка [говядина] «Экстра»;
- Шейный зарез;
- Зарез [говядина] «Экстра»;
- Котлетное мясо;
- Котлетное мясо [говядина] «Экстра»;
- Тонкая часть пашины;
- Наружный край нижней части пашины;
- Толстая часть пашины;
- Внутренняя часть пашины;
- Грудинка бескостная;
- Грудная часть говяжья;
- Грудинка [говядина] «Экстра»;
- Рулет «Спенсер»;
- Шейка говяжья бескостная.

Категория В:

- Завиток;
- Шейный зарез бескостный;
- Реберная часть бескостная;
- Говядина «Для студня»;
- Голяшка передняя бескостная;
- Рулька говяжья;
- Голяшка задняя бескостная;
- Подбедерок говядины;
- Подбедерок телятины;
- Говядина для бульона бескостная.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные в рассоле [шприцовочном]:

Категория А:

- Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%;
- Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%;
- Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%;
- Подлопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%;
- Лопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%;
- Покромка (экстра) в рассоле 10%;

- Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%;
- Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%;
- Говядина «По-семейному» в рассоле 10%;
- Говядина «Юбилейная» в рассоле 10%;
- Говядина «Для запекания» в рассоле 10%.

Категория Б:

- Покромка в рассоле 10%;
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%;
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%;
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле 15%;
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%;
- Покромка в рассоле 15%;
- Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%;
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%;
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%;
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле 20%;
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%;
- Покромка в рассоле 20%;
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%;
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%;
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле 25%;
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%;
- Покромка в рассоле 25%;
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%;
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%;
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле 30%;
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%;
- Покромка в рассоле 30%.

Категория В:

- Грудинка бескостная в рассоле 15%;
- Грудинка бескостная в рассоле 20%;
- Грудинка бескостная в рассоле 25%;
- Грудинка бескостная в рассоле 30%.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них].

Категория Б:

- Грудинка говяжья маринованная;
- Говядина «Приятная» в маринаде.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные:

Категория Б:

- Мясной блок. Спинно-поясничная часть говядины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Тазобедренная часть говядины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Подлопаточная часть говядины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Лопаточная часть говядины на кости, замороженная.

Категория В:

— Мясной блок. Грудная часть говядины на кости, замороженная.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные:

Категория А:

- Мясной блок. Говядина от спинно-поясничная часть бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Говядина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Говядина от подлопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Говядина от лопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Телятина от спинно-поясничная часть бескостной замороженная;
- Мясной блок. Телятина от тазобедренной части бескостной замороженная;
- Мясной блок Телятина от подлопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Телятина от лопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Телятина от грудной части бескостной замороженная.

Категория Б:

- Мясной блок. Покромка говядины замороженная;
- Мясной блок. Покромка телятины замороженная;
- Мясной блок. Котлетное мясо телячье замороженное.

Категория В:

- Мясной блок. Говядина от грудной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Котлетное мясо говяжье замороженное.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]:

Категория Б:

- Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 15%, замороженное;
- Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 20%, замороженное;
- Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 25%, замороженное.
- Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 30%, замороженное.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]:

Категория А:

- Порционный кусок тазобедренной части на кости (экстра);
- Порционный кусок спинно-поясничной части на кости (экстра);
- Порционный кусок лопаточной части на кости (экстра);
- Порционный кусок шейной части на кости (экстра);
- Порционный кусок грудной части на кости (экстра);
- Порционный кусок подлопаточной части на кости (экстра);
- Порционный кусок поясничной части на кости (антрекот на кости) (экстра);
- Порционный кусок спинной части на кости (экстра);
- Порционный кусок филейного края на кости (экстра);
- Антрекот на кости из телятины;
- Стейк из телятины на кости.

Категория Б:

- Порционный кусок тазобедренной части на кости;
- Порционный кусок поясничной части на кости;
- Порционный кусок спинной части на кости;
- Порционный кусок лопаточной части на кости;

- Порционный ку сок шейной части на кости;
- Бифштекс из задней поясничной части говяжьей туши;
- Ресторанный бифштекс на кости;
- Бифштекс для гриля на кости;
- Стейк [к портеру] из говядины на кости;
- Стейк «Нью-Йорк» из говядины на кости;
- Бифштекс на кости;
- Отбивная из говядины с косточкой;
- Отбивная на кости из говядины;
- Рёбра для барбекю;
- Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из говядины;
- Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из телятины;
- Стейк «Томагавк» на кости;
- Стейк «Ковбой» на кости;
- Стейк «Портерхаус» из говядины на кости;
- Стейк «Т-Бон» из говядины на кости;
- Стейк «Клаб» из говядины на кости;
- Стейк на кости из говядины;
- Антрекот на кости из говядины.

Категория В:

- Порционный кусок голяшки передней на кости;
- Порционный кусок голяшки задней на кости;
- Порционный кусок рёберной части на кости;
- Порционный кусок грудной части на кости;
- Рябчик [котлета на косточке];
- Медальоны говяжьей (из мотолыги говяжьей);
- Стейк «Оссо Буко» из голяшки.

Категория Г:

- Рёбра для гриля;
- Ребрышки для жарки «Оригинальные».

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, мясокостные, в рассоле [шприцовочном]:

Категория Б:

- Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 25%;

- Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 30%.

Категория В:

- Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30%.

Категория Г:

- Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 15%;
- Порционный шейного зареза на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 30%.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид –кусковые.

Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями приностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них].

Категория Б:

- Стейк на кости «Ти-бон» в маринаде «Горчично-луковом»;
- Стейк из говядины в маринаде «Острый»;
- Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый»;
- Отбивная из говядины с косточкой.

Категория В:

- Грудинка говяжья «Отменная».

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид –кусковые.

Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]:

Категория А:

- Порционный кусок спинной части бескостной;
- Порционный кусок филейного края;
- Порционный кусок говяжьей вырезки;
- Порционный кусок оковалка бескостный;
- Порционный кусок внутренней тазобедренной части;
- Порционный кусок верхней тазобедренной части;
- Говядина для жаренья;
- Порционный кусок подлопаточной части;
- Порционный кусок говяжьей пашины;
- Порционный кусок мякоти нижней части говяжьего бедра;
- Порционный кусок мякоти верхней части говяжьего бедра;

- Толстый край чельшка бескостный;
- Тонкий край чельшка бескостный;
- Порционный кусок мякоти верха говяжьей лопатки;
- Порционный кусок полусухожильной мышцы говяжьего бедра;
- Слайсы для жарки из говядины;
- Слайсы для жарки из телятины;
- Лангет;
- Говядина духовая;
- Говядина гриль;
- Антрекот;
- Шницель «Натуральный»;
- Мясо для бифштекса;
- Мясо для филе;
- Мясо для лангета;
- Мясо для антрекота;
- Мясо для говядины духовой;
- Мясо для телятины духовой;
- Говядина барбекю;
- Телятина барбекю;
- Стейк из говядины;
- Стейк из телятины;
- Стейк с перцем;
- Стейк «Рибай» из говядины;
- Стейк «Нью-Йорк» из говядины;
- Стейк «Филе миньон»;
- Стейк «Трёхглавый»;
- Стейк «Махаон»;
- Стейк «Клод»;
- Стейк «Шато»;
- Стейк «Шатобриан»;
- Стейк «Ранчо»;
- Стейк «Батлер»;
- Стейк «Чак Ролл»;
- Стейк «Флэт Айрон»;
- Стейк «Денвер»;
- Стейк «Рамп»;
- Стейк «Топ Блейд»;
- Стейк «Медальон из лопатки»;
- Стейк «Харт Блейд»;
- Стейк «Трай Тип»;
- Стейк «Бейсбол»;
- Стейк «Топ Раунд»;
- Стейк «Топ Раунд Кэп»;
- Стейк «Ай Раунд»;
- Стейк «Пиканья»;
- Стейк «Кулет»;
- Стейк «Сирлойн»;
- Стейк «Сирлойн Кэп»;
- Стейк «Рибай Филе»;

- Стейк «Рибай Кэп Стейк» (RIBEYE CAP STEAK);
- Стейк «Рибай Кэп Ролл» (RIBEYE CAP ROLL);
- Стейк «Стриплойн» (STRIP STEAK);
- Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из телятины;
- Стейк «Кантри»;
- Стейк «Вейн стрип»;
- Стейк «Чак Ай Ролл»;
- Стейк «Кантри»;
- Стейк «Мясника»;
- Бифштекс;
- Бифштекс из говядины;
- Отбивная из говядины;
- Отбивная из говядины без косточки;
- Отбивная для гриля «Фантазия»;
- Рулетик «Мясной» из говядины;
- Ромштекс из говядины;
- Бифштекс в беконе;
- Стейк «60 секунд».

Категория Б:

- Порционный кусок пашины;
- Порционный кусок внутренней части говяжьей пашины;
- Порционный кусок внешней части говяжьей пашины;
- Межреберные стрипсы;
- Стейк «Мачете» (INSIDE SKIRT STEAK);
- Стейк «Скёрт» (OUTSIDE SKIRT STEAK);
- Стейк «Паук»;
- Стейк «Фланк» (FLANK STEAK);
- Стейк «Мясника»;
- Стейк «Кантри»;
- Стейк «Флэнк»;
- Стейк «Бавет» (BAVETTE STEAK);
- Рулет говяжий со шпиком;
- Шницель по-милански;
- Ромштекс;
- Ромштекс в цветной панировке.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]:

Категория А:

- Мясо для запекания и гриля в рассоле 15%;
- Бифштекс натуральный в рассоле 15%.

Категория Б:

- Мясо для запекания и гриля в рассоле 20%;
- Мясо для запекания и гриля в рассоле 25%;
- Мясо для запекания и гриля в рассоле 30%;
- Бифштекс натуральный в рассоле 20%;
- Бифштекс натуральный в рассоле 25%;
- Бифштекс натуральный в рассоле 30%.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид –кусковые.

Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них].

Категория А:

- Говядина в маринаде;
- Говядина «Пикник»;
- Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри»;
- Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри»;
- Стейк «Филе Миньон» в маринаде «Фюме»;
- Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый»;
- Говядина в брусничном маринаде с черносливом;
- Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый».

Категория Б:

- Говядина «Пряная» в маринаде;
- Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри»;
- Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри»;
- Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый»;
- Говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами;
- Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый».

Категория В:

- Грудинка в специях маринованная;

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов.

Категория Б:

- Телятина для запекания с овощами.

Категория В:

- Мясо «По-французски».

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид –кусковые.

Подвид – порционные, бескостные фаршированные.

Категория Б:

- Рулетик «Свойский»;
- Ролады из говядины;
- Ролады из телятины;
- Рулетик «Мясной» из говядины.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]:

Категория Б:

- Набор для вторых блюд;
- Набор для бешбармака из говядины.

Категория В:

- Суповой набор из говядины;
- Набор для бешбармака из говядины;
- Рагу из говядины;
- Рагу из телятины;
- Рагу говяжье;

— Рёбра говяжьи.

Категория Г:

- Набор для первых блюд;
- Набор для бульона;
- Набор для бульона из говядины;
- Ребра индивидуально вынутые (ребро ИВР);
- Заправка борщовая из говядины;
- Суповой набор говяжий;
- Рагу говяжье.

Категория Д:

- Набор для борща;
- Набор для шурпы из говядины;
- Набор для холодца;
- Рёбра говяжьи;
- Набор для бульона из говядины [говяжий];
- Суповой набор говяжий.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями приностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них].

Категория В:

- Шашлык из говядины в маринаде «Классический»;
- Шашлык из говядины в маринаде «Грузинский»;
- Шашлык из говядины в маринаде «Сливочный»;
- Шашлык из говядины в маринаде «Сибирский гриль»;
- Шашлык из говядины «По-итальянски»;
- Шашлык из говядины в маринаде «Чесночный».

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]:

Категория А:

- Гуляш из говядины;
- Гуляш из телятины;
- Гуляш «По-семейному» из говядины;
- Гуляш «По-семейному» из телятины;
- Поджарка из говядины;
- Поджарка из телятины;
- Поджарка «По-семейному» из говядины;
- Поджарка «По-семейному» из телятины;
- Азу из говядины;
- Азу из телятины;
- Азу «По-семейному» из говядины;
- Азу «По-семейному» из телятины;
- Бефстроганов из говядины;
- Бефстроганов из телятины;
- Бефстроганов «По-семейному» из говядины;
- Бефстроганов «По-семейному» из телятины;
- Говядина для шашлыка Экстра;
- Телятина для шашлыка Экстра;

- «Говядина «По-семейному»»;
- «Говядина для варки»;
- «Говядина для тушения»;
- «Говядина мякоть бедра»;
- «Говядина мякоть лопатки»;
- Говядина для кебабов
- Ноазеты из телятины;
- Говядина для шаурмы;
- Кебабы из говядины.

Категория Б:

- «Говядина мякоть шейки»;
- «Говядина мякоть грудинки»;
- Грудинка говяжья [говядины];
- Грудинка телячья [телятины];
- «Мякоть говядины»;
- Говядина для шаурмы;
- Мясо котлетное говяжье.

Категория В:

- Говядина для бульона бескостная;
- Говядина «Для студня»;
- «Голяшка говяжья».

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями приностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них].

Категория А:

- Шашлык из говядины;
- Шашлык из телятины;
- Шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке»;
- Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный;
- Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе;
- Шашлык «Георгиевский» маринованный;
- Шашлык из говядины «Кавказский»;
- Телятина по-флотски.

Категория Б:

- Шашлык из говядины, маринованный в уксусе;
- Шашлык из говядины, маринованный в томатах со специями;
- Шашлык из говядины в соевом соусе;
- Шашлык из говядины в вине и специях;
- Шашлык из говядины в майонезе;
- Шашлык «Георгиевский» маринованный [барбекю];
- Шашлык из говядины в кетчупе;
- Гуляш в маринаде;
- Азу из говядины в соусе;
- Говяжья поджарка в маринаде;
- Шашлык из говядины «Обычный»;
- Шашлык «По-семейному» из говядины;
- Говядина «Пряная» в маринаде;
- Говядина для шаурмы в маринаде;

- Полуфабрикат для шаурмы;
- Шашлык «Общепринятый» из говядины;
- Шашлык из говядины в маринаде «Классический»;
- Шашлык из говядины в маринаде «Грузинский»;
- Шашлык из говядины в маринаде «Сливочный»;
- Шашлык из говядины в маринаде «Сибирский гриль»;
- Шашлык из говядины «По-итальянски»;
- Шашлык из говядины в маринаде «Чесночный»;
- Шашлык из говядины в маринаде «Гурмикс».

Категория В:

- Говядина для шаурмы в маринаде.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов.

Категория В:

- Мясо «По-французски».

Категория Г:

- Отбивная из говядины с овощами.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов:

Категория В:

- Жаркое из говядины с овощами;
- Гуляш из говядины с овощами

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов.

Категория В:

- Гуляш из говядины.

Категория Г:

- Мясо с рисом и овощами;
- Телятина с рисом и овощами;
- Говядина с овощами;
- Азу «По-татарски»;
- Говядина с картофелем.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные.

Категория А:

- Фарш говяжий «Натуральный»;
- Фарш из говядины;
- Фарш «Экстра» из говядины;
- Фарш говяжий;
- Фарш из телятины «Натуральный»;
- Фарш говяжий «Премиум» [90/10];
- Фарш «Свойский»;

- Фарш «Свойский» из говядины;
- Фарш «Смешанный»;
- Фарш из телятины.

Категория Б:

- Фарш «Свойский»;
- Фарш «Отменный»;
- Фарш «Новосибирский»;
- Фарш «По-мичурински»;
- Фарш для бифштексов;
- Фарш говяжий;
- Фарш «Семейный»;
- Фарш «Отборный» говяжий;
- Фарш «Люкс»;
- Фарш «Элитный»;
- Фарш «Оригинальный»;
- Фарш «Фермерский»;
- Фарш «Деревенский»;
- Фарш мясной;
- Фарш «Говяжий»;
- Фарш говяжий «Премиум» [75/25];
- Фарш говяжий «Премиум» [70/30];
- Фарш говяжий «Люкс»;
- Фарш «Кулинарный»;
- Фарш для гамбургеров;
- Фарш из говядины;
- Фарш из телятины «Смачный»;
- Фарш для бифштекса.

Категория В:

- Фарш «Хозяюшка»;
- Фарш «Ассорти»;
- Фарш «Отличный»;
- Фарш для котлет и биточков;
- Фарш «Деревенский»;
- Фарш говяжий;
- Фарш «Фирменный»;
- Фарш говяжий с мясом курицы;
- Фарш «Отборный»;
- Фарш «Отборный» котлетный;
- Фарш «Говядина-курица»;
- Фарш «Отборный» сочный;
- Фарш «Мясной дуэт»;
- Фарш «Кулинарный»;
- Фарш «Тамбовский»;
- Фарш для гамбургеров;
- Фарш из говядины с мясом птицы;
- Фарш мясной с рисом;
- Фарш мясной с овощами;
- Фарш для бифштексов;
- Фарш для начинки;

- Фарш для биточков;
- Фарш «Свойский»;
- Фарш говяжий «Премиум» [60/40];
- Фарш для гамбургера;
- Фарш особый говяжий;
- Фарш «Отборный» говяжий.

Категория Г:

- Фарш для гамбургеров;
- Фарш для биточков;
- Фарш для котлет;
- Фарш для пельменей.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – рубленые.

Подвид – формованные панированные [непанированные].

Категория А:

- Котлеты «Эркээни» из говядины;
- Котлета для бургера;
- Котлета для бургера [94/6];
- Котлеты для бургеров;
- Котлеты для бургеров «Говяжьи»;
- Тефтели говяжьи.

Категория Б:

- Котлеты «Классика»;
- Котлеты «Земские»;
- Котлеты с чесноком;
- Котлета для гамбургера;
- Котлеты для бургеров;
- Котлеты для бургеров «Люкс»;
- Котлета для бургера;
- Котлета для бургера [80/20];
- Котлета для бургера [75/25];
- Котлеты для гамбургеров;
- Котлеты говяжьи;
- Котлеты «Смачные»;
- Котлеты из говядины и курицы;
- Бургер из говядины;
- Бифштекс рубленый;
- Бифштекс «Ермак»;
- Бифштекс говяжий;
- Бифштекс с миндалем;
- Биточки «Свойские»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Тефтели «Эркээни» из говядины;
- Фрикадельки из говяжьего фарша;
- Фрикадельки мясные;
- Фрикадельки по-калининградски;
- Фрикадельки для мясного супа;
- Ёжики «Свойские»;
- Митболлы;

- Люля-кебаб «Экстра»;
- Люля-кебаб;
- Люля-кебаб из говядины и баранины;
- Колбаски-гриль «Натуральные».

Категория В:

- Котлета «Натуральная» рубленая со сладким перцем;
- Котлеты «Тамбовские»;
- Котлеты «Луганские»;
- Котлеты с луком;
- Котлеты «Изысканные» с паприкой;
- Котлеты с грибами;
- Котлеты «Загородные»;
- Котлеты «Казачьи»;
- Котлеты из говядины;
- Котлеты «Свойские»;
- Котлеты «По-хлыновски»;
- Котлеты говяжьи;
- Котлеты «Натуральные рубленые»;
- Котлеты «Семейные»;
- Котлеты «Татарские из говядины»;
- Котлета для бургера [60/40];
- Котлета говяжья;
- Котлеты «Оригинальные»;
- Котлеты «Деревенские»;
- Котлеты «Аппетитные с чесноком»;
- Котлеты из говядины и курицы;
- Котлета «Бургер»;
- Котлеты для бургера из говядины;
- Шницель «Натуральный» рубленый;
- Шницель «Оскар»;
- Бифштекс «Адмиралтейский»;
- Бифштекс «Трактирный»;
- Бифштекс «По-гречески»;
- Бифштекс «Монарх»;
- Бифштекс «Английский»;
- Бифштекс «Стрелецкий»;
- Ромштекс «Аристократ»;
- Ромштекс «Люкс»;
- Биточки «По-семейному»;
- Биточки «Смачные»;
- Биточки «Сочные»;
- Биточки «Никольские»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Гамбургер «Олимпия»;
- Гамбургер «Классический»;
- Гамбургеры;
- Люля-кебаб «Экзотический»;
- Люля-кебаб говяжий;
- Люля-кебаб из говядины и баранины;

- Фрикадельки «Свойские»;
- Фрикадельки «Останкинские»;
- Фрикадельки «Бабушкины»;
- Фрикадельки «Праздничные»;
- Фрикадельки «По-румынски»;
- Фрикадельки для куриного супа;
- Фрикадельки «Москворецкие»;
- Крокеты «Смачные»;
- Палочки из фарша с карри;
- «Ложный заяц».

Категория Г:

- Котлеты «Мусульманские»;
- Котлеты «Татарские»;
- Котлеты «Степные»;
- Котлеты «Знатные»;
- Котлеты говяжьи;
- Котлеты в беконе;
- Котлеты «Отборные»;
- Котлеты «Отличные»;
- Котлеты «Аппетитные с говядиной»;
- Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»;
- Котлеты из говядины и курицы;
- Биточки «Семейные»;
- Биточки «Загородные»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Шницель «Литовский»;
- Люля-кебаб «Оригинальный»;
- Тефтели «Мясные»;
- Тефтели из говядины и курицы;
- Ёжики «Мясные»;
- Фрикадельки «По-итальянски»;
- Фрикадельки «По-холостячки»;
- Фрикадельки «Тари»;
- Фрикадельки «Популярные»;
- Фрикадельки «Луганские».

Категория Д:

- Котлеты «Аппетитные»;
- Котлеты «Пикник»;
- Котлеты «Приятные»;
- Шницель «Казанский»;
- Шницель «Слободской»;
- Фрикадельки «Деревенские».

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные панированные [непанированные].

Категория Б:

- Перец фаршированный;
- Долма в виноградных листьях.

Категория В:

- Зразы «По-селянски» с луком и яйцом;
- Зразы «По-селянски» с грибами;
- Зразы «По-селянски» с сыром;
- Зразы «По-селянски» с капустой;
- Зразы «По-селянски» с фасолью и орехами;
- Зразы «По-селянски» с морковью и орехами;
- Голубцы с говядиной;
- Долма «Говяжья»;
- Долма «Армянская» в виноградных листьях;
- Перец фаршированный;
- Перец, фаршированный с мясом и рисом;
- Перец, фаршированный с говядиной;
- Роллы «Люкс» с сыром;
- Роллы «Люкс» с творогом и зеленью;
- Роллы «Люкс» с картофелем и грибами;
- Роллы «Люкс» с рисом и курицей;
- Роллы «Смак» с мясом курицы и луком;
- Роллы «Смак» с говядиной;
- Роллы «Смак» со свининой;
- Роллы «Смак» с говядиной, свининой и курицей.

Категория Г:

- Перец фаршированный «Популярный».

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке.

Категория Б:

- Колбаски «Берлинские»;
- Колбаски «Баварские»;
- Колбаски «Тирольские»;
- Колбаски «Нюрнбергские»;
- Колбаски «Мюнхенские»;
- Колбаски для жарки «Говядина с бараниной»;
- Колбаски гриль из говядины;
- Колбаски острые «Мергез»;
- Колбаски «Свойские»;
- Колбаски для жарки из телятины;
- Колбаски «Улитка гриль»;
- Гриль-колбаска «Аликанте»;
- Купаты «Азовские»;
- Купаты «Марокканские»;
- Купаты из говядины.

Категория В:

- Колбаски «Лионские»;
- Колбаски «Свойские»;
- Колбаски «Трактирные»;
- Колбаски для жарки «Говяжьи»;
- Колбаски ливийские «Осбан»;
- Купаты «Свойские»;
- Купаты «Мергез»;

— Купаты «Итальянские».

Категория Г:

— Колбаски «От шефа из говядины»;

— Колбаски «К пенному».

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины].

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные.

Категория В:

— Фарш для тефтелей с рисом.

Категория Г:

— Фарш для пельменей.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины].

Вид – рубленые.

Подвид – формованные панированные [непанированные].

Категория В:

— Котлеты «Новосибирские»;

— Котлеты «Свойские»;

— Котлеты в панировке из специй;

— Котлеты «Классика»;

— Котлеты «По-хлыновски»;

— Котлеты «Каргопольские»;

— Котлеты «Тамбовские»;

— Котлеты «Говяжьи»;

— Котлеты «Трактирные» с чесноком;

— Котлеты «Вильтор»;

— Котлеты «Бабушкины»;

— Котлеты «Деревенские с капустой»;

— Котлеты;

— Биточки;

— Биточки «Свойские»;

— Биточки в панировке из специй;

— Шницели;

— Шницели «Свойские»;

— Шницели в панировке из специй;

— Шницель говяжий;

— Тефтели с рисом;

— Тефтели «Свойские»;

— Ёжики «Вкусные»;

— Ёжики из говядины;

— Голубцы ленивые.

Категория Г:

— Котлеты «Смачные»;

— Котлеты «Осенние»;

— Котлеты «Приятные»;

— Котлеты «Фермерские»;

— Котлеты «К столу»;

— Котлеты с капустой;

— Котлеты мясо-картофельные;

— Котлеты с тыквой;

- Котлеты с гречкой;
- Котлеты с рисом;
- Котлеты «Деревенские»;
- Котлеты «Старорусские»;
- Котлеты «Говяжьи»;
- Котлеты «Телячьи»;
- Котлеты «Луганские»;
- Котлеты «Гостевые»;
- Котлеты «Донские»;
- Котлеты «Крестьянские»;
- Котлеты «По-семейному»;
- Биточки с рисом;
- Биточки с гречкой;
- Биточки с тыквой;
- Биточки мясо-картофельные;
- Биточки с капустой;
- Биточки «Смачные»;
- Биточки «Трактирные»;
- Биточки «Мичуринские»;
- Шницель «Экстра»;
- Шницель рубленый;
- Бургер;
- Тефтели из говядины;
- Тефтели «Хабаровские»;
- Фрикадельки «Тари»;
- Ёжики «Мясные»;
- Ёжики «Вкусные»;
- Ёжики «Сытные»;
- Колбаски «Восторг».

Категория Д:

- Котлеты «Приятные»;
- Ёжики «Волшебные».

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины].

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные].

Категория В:

- Рулетик с сыром;
- Рулетик с грибами и луком;
- Рулетики «По-семейному» с капустой;
- Рулетики «По-семейному» с морковью и луком;
- Рулетики «По-семейному» с горошком и луком;
- Рулет с грибами;
- Рулет с оливками;
- Рулет с ветчиной;
- Котлеты с черносливом;
- Зразы рубленые с луком и яйцом;
- Зразы рубленые с сыром;
- Зразы рубленые с грибами;
- Зразы;

- Голубцы из говядины;
- Голубцы «По-мусульмански»;
- Долма из говядины;
- Долма «Армянская» с говядиной;
- Долма с говядиной;
- Перец, фаршированный с говядиной.

Категория Г:

- Зразы говяжьих с яйцом;
- Зразы говяжьих с грибами;
- Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки];
- Голубцы «Деревенские»;
- Голубцы «Свойские»;
- Голубцы.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины].

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке.

Категория Г:

- Колбаски для жарки «Свойские».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых и рубленых из говядины [телятины] своими фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения

мясной полуфабрикат: Мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

мясосодержащий полуфабрикат: Мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

кусковой полуфабрикат: Мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой более 10 г;

мясокостный полуфабрикат: Кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости.

бескостный полуфабрикат: Кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса.

крупнокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат: Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г включительно

мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат: Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 г включительно;

порционный бескостный [мясокостный] полуфабрикат: Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде порции массой от 70 до 1000 г.

рубленый мясной полуфабрикат: Мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок;

рубленый мясосодержащий полуфабрикат - мясосодержащий полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок;

формованный кусковой [рубленый] полуфабрикат: Кусковой [рубленый] мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму.

фаршированный полуфабрикат: Формованный кусковой или рубленый полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов.

панированный полуфабрикат: Кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов.

фарш мясной [мясодержащий]: Рубленый мясной [мясодержащий] полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле в фасованном или нефасованном виде.

группа: Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре;

вид [подвид]: Полуфабрикаты, объединенные по технологии изготовления;

категория: Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мышечной ткани в рецептуре;

мясной полуфабрикат категории А: Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 80,0%;

мясной полуфабрикат категории Б: Мясной рубленый полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 60,0 % до 80,0 % включительно;

мясной [мясодержащий] полуфабрикат категории В: Мясной [мясодержащий] рубленый полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 40,0 % до 60,0 % включительно;

мясной [мясодержащий] полуфабрикат категории Г: Мясной [мясодержащий] рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 20,0 % до 40,0 % включительно.

мясной [мясодержащий] полуфабрикат категории Д: Мясной [мясодержащий] рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] 20,0 % и менее.

говядина: Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в возрасте от 8 мес. и старше.

телятина: Мясо, полученное в результате переработки телят, независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 мес. до 8 мес.

мясо глубокой заморозки: Замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С.

мясной блок: Мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера.

Примечания. Мясной блок может быть изготовлен из мяса на кости или бескостного мяса.

мясной [мясодержащий] фасованный полуфабрикат: Мясной [мясодержащий] полуфабрикат, формование, взвешивание и укладку которого в потребительскую упаковку осуществляют в процессе его изготовления.

мясной [мясодержащий] весовой полуфабрикат: Мясной [мясодержащий] полуфабрикат, взвешивание и укладку которого в потребительскую упаковку осуществляют при реализации населению.

маринад: Соус со специями, пряностями.

полуфабрикат мясной [мясодержащий] кусковой в маринаде: Полуфабрикат мясной [мясодержащий] кусковой, изготовленный с использованием маринадов.

Полуфабрикаты мясные, мясодержащие кусковые, рубленые из говядины [телятины] транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:

— для охлажденных мясных [мясодержащих] кусковых, рубленых — от минус 1,5 °С до плюс 6 °С;

— для замороженных мясных [мясодержащих] кусковых, рубленых — не выше минус 8 °С;

— для замороженных фаршированных и глубокомороженных — не выше минус 18 °С.

Реализацию полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из говядины [телятины] осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из говядины [телятины], в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из говядины [телятины] в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки:

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из говядины [телятины] с момента изготовления в зависимости от способа упаковки:
упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы [в негерметичной упаковке с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией]:

а) при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

- полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток;
- полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток;
- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 5 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток;
- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке — не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] — не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 3 суток;

б) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

- полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;
- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;

в) при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 1°C:

— полуфабрикаты кусковые мясокостные, бескостные (по всем группам) – не более 15 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) — не более 7 суток;

г) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 1°C:

— полуфабрикаты кусковые мясокостные, бескостные (по всем группам) – не более 17 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) с применением регуляторов кислотности — не более 10 суток;

7.8.1.2 упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C включительно с момента изготовления:

а) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °C до плюс 6 °C:

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде — не более 14 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде — не более 15 суток;

б) с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °C до плюс 6 °C:

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности — не более 17 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности — не более 18 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток;

в) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 22 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 22 суток;

г) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до плюс 4 °С:

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток;

— полуфабрикаты порционные бескостные панированные – не более 16 суток;

— полуфабрикаты порционные бескостные непанированные – не более 16 суток;

— полуфабрикаты порционные бескостные в маринаде – не более 23 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 14 суток;

— полуфабрикаты порционные мясокостные панированные – не более 16 суток;

— полуфабрикаты порционные мясокостные непанированные – не более 16 суток;

— полуфабрикаты порционные мясокостные в маринаде – не более 18 суток;

— полуфабрикаты рубленые – не более 18 суток;

— полуфабрикаты рубленые формованные панированные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты рубленые формованные непанированные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты рубленые в оболочке – не более 18 суток.

д) с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток;

- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток;
 - полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума — не более 18 суток;
 - полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток;
 - полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума — не более 21 сутки;
- е) с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:**

- полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки;
- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности — не более 20 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности — не более 21 сутки;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток;

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых, рубленых из говядины [телятины] с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката:

при температуре не выше минус 8 °С:

для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):

- негерметично упакованных – не более 3 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 6 месяцев;

для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:

- негерметично упакованных – не более 3 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 6 месяцев;

при температуре не выше минус 18 °С:

для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):

- негерметично упакованных – не более 10 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 12 месяцев;

для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:

- негерметично упакованных – не более 8 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 12 месяцев;

при температуре не выше минус 25 °С:

для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):

— негерметично упакованных – не более 12 месяцев;

— герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 18 месяцев;

для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:

— негерметично упакованных – не более 10 месяцев;

— герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 14 месяцев;

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных крупнокусковых из говядины [телятины], замороженных в блоках с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % и температуре:

не выше минус 12°C:

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины [телятины] — не более 8 месяцев;

не выше минус 18°C:

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины [телятины] — не более 12 месяцев;

не выше минус 20°C:

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины [телятины] — не более 14 месяцев;

не выше минус 25°C и ниже:

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины [телятины] — не более 18 месяцев.

7.9 Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых, рубленых из говядины [телятины] **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки

7.10 Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

7.11 Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых, рубленых из говядины [телятины], отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

7.12 Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.