



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 10.13.14-1181-37676459-2025](tel:1013141181376764592025)

СТОИМОСТЬ
14 900 РУБ

[ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ](#)
[ИЗ БАРАНИНЫ \[КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ\]](#)
[ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 19.05.2025 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 баранины [козлятины, ягнятины], 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 из баранины [козлятины, ягнятины] 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 баранины [козлятины, ягнятины].

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 баранины [козлятины, ягнятины] охлажденные и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований:

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ]:

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]

Вид – крупнокусковые.

Подвид – мясокостные:

Категория А:

- Зачищенная корейка на кости баранья
- Неразделённая почечная часть (заднее седло) из баранины
- Каре ягнёнка для запекания
- Каре ягнёнка по-французски
- Передок туши без хребтового края (зачищенный) из баранины
- Тазобедренная часть на кости - филейная часть из баранины
- Филейная часть на кости из баранины
- Каре ягнёнка, зачищенное
- Каре ягнёнка
- Каре ягнёнка 4 ребра
- Каре ягнёнка 8 рёбер
- Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая)
- Корейка баранины 8 рёбер (8-ребровая)
- Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая)
- Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая)
- Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая)
- Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая)
- Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая)
- Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая)

- Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая)
- Тазобедренная часть на кости козлятины
- Корейка на кости козлятины
- Верхняя тазобедренная часть козлятины
- Спинная часть на кости козлятины

Категория Б:

- Шейная часть на кости из баранины
- Подлопаточная часть на кости из баранины
- Тазобедренная часть на кости из баранины
- Верхняя тазобедренная часть на кости из баранины
- Нижняя тазобедренная часть на кости из баранины
- Окорок бараний на кости
- Спинно-поясничная часть на кости из баранины
- Лопаточная часть на кости из баранины
- Спинная часть на кости из баранины
- Поясничная часть на кости из баранины
- Седло баранье на кости
- Корейка на кости баранья
- Корейка 4-ребра баранья
- Тазобедренная часть на берцовой кости [легко разделяваемая] из баранины
- Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами из баранины
- Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 4-ребровая из баранины
- Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 6-ребровая из баранины
- Передняя часть 6-ребровая из баранины
- Передняя часть 7-ребровая из баранины
- Передняя часть 8-ребровая из баранины
- Лопатка баранья 4-ребровая
- Лопатка баранья 5-ребровая
- Лопатка баранья 6-ребровая
- Квадратно-вырезанная лопатка баранья 4-ребровая
- Квадратно-вырезанная лопатка баранья 5-ребровая
- Квадратно-вырезанная лопатка баранья 6-ребровая
- "Банджо" из баранины (наружная часть лопатки)
- Тазобедренная часть без толстого края и голяшки из баранины
- Баранье седло для запекания н/к
- Лопатка баранья н/к
- Рёбрышки бараньи
- Каре из баранины
- Каре из баранины разделённое
- Корейка на кости баранья
- Шейка барашка на кости
- Шея на кости ягнёнка
- Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая)
- Корейка баранины 8 рёбер (8-ребровая)
- Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая)
- Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая)
- Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая)
- Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая)
- Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая)

- Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая)
- Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая)
- Седло козлятины
- Шея на кости козлятины
- Лопатка на кости козлятины
- Спинная часть на кости козлятины

Категория В:

- Грудная часть на кости из баранины
- Передняя голяшка на кости [рулька] баранья
- Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины]
- Голяшка задняя ягнятины [козлятины]
- Грудинка с пашиной из баранины
- Ребра с тонким слоем мяса баранья
- Берцовая часть с голяшкой из баранины
- Грудинка баранья н/к
- Баранья нога [задняя часть голени с пяткой] на кости
- Голяшка ягнёнка
- Грудинка на кости козлятины
- Голень на кости козлятины
- Голень баранья

Категория Г:

- Рёберная часть на кости из баранины
- Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины]
- Голяшка задняя баранины
- Рёбра баранья [козлятины]
- Ребрышки ягнёнка для гриля
- Рёбра козлятины
- Рёбрышки козлятины

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]

Вид – крупнокусковые.

Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]:

Категория Б:

- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%
- Шейная 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%
- Шейная 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%
- Шейная 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%
- Шейная часть на кости в рассоле 30%
- Лопаточная часть на кости в рассоле 30%

Категория В:

- 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 баранины [козлятины, ягнятины]

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные:

Категория А:

- Корейка для запекания бескостная
- Обваленный толстый край поясничной части
- Лопатка баранья бескостная
- Окорок из баранины бескостный [верхняя часть]
- Окорок из баранины бескостный [нижняя часть]
- Наружная часть тазобедренного отруба б/к
- Верх наружной части тазобедренного отруба б/к
- Затылок боковой части тазобедренного отруба б/к
- Боковая часть тазобедренного отруба б/к
- Внутренняя часть тазобедренного отруба б/к
- Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки б/к
- Обваленный толстый край поясничной части
- Спинная полоска [краевая покровка]
- Филейная покровка
- Шейный филей
- Вырезка (филей)
- Верхний край вырезки
- Вырезка без верхнего края
- Корейка ягнёнка [барашка] б/к
- Лопатка ягнёнка [барашка] б/к
- Окорок ягнёнка [барашка] б/к
- Филей бедра
- «Книжка» из филе б/к
- Рулет "Спенсер" бескостный
- Каре ягнёнка б/к,
- Рулет «Рибай»
- Почечная часть бескостная
- Тазобедренная часть б/к козлятины
- Вырезка козлятины
- Жигу [козлятина для жарки]
- Филей козлятины
- Корейка б/к козлятины [ягнятины]
- Окорок б/к козлятины [ягнятины]
- Лопатка б/к козлятины
- Вырезка ягнячья
- Ягнятина от спинно-поясничной части
- Ягнятина от тазобедренной части
- Ягнятина от лопаточной части

Категория Б:

- Тазобедренная часть бескостная
- Жигу [баранина для жарки] бескостная

- Квадратно-вырезанная лопатка [обваленная]
- Лопаточно-плечевая часть с рулькой бескостная
- Передняя четвертина (обваленная)
- Шея ягнёнка [барашка] б/к
- Баранья нога без кости

Категория В:

- Пашина
- Грудинка баранья б/к
- Голяшка бескостная
- Рулька бескостная
- Грудинка козлятины
- Мясо котлетное козлятины
- Голяшка передняя б/к баранья
- Голяшка задняя б/к баранья
- Голяшка передняя б/к козлятины
- Голяшка задняя б/к козлятины

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]:

Категория А:

- Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%
- Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%
- Подлопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%
- Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%
- Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%
- Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%

Категория Б:

- Пашина баранины [козлятины] в рассоле 10%
- Подлопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%
- Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%
- Пашина баранины [козлятины] в рассоле 15%
- Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%
- Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%
- Подлопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%
- Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%
- Пашина баранины [козлятины] в рассоле 20%
- Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%
- Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%
- Подлопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%
- Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%
- Пашина баранины [козлятины] в рассоле 25%
- Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%
- Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%
- Подлопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%
- Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%
- Пашина баранины [козлятины] в рассоле 30%

Категория В:

- Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%
- Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%

- Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%
- Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%
- Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные:

Категория Б:

- Мясной блок. Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная;
- Мясной блок. Тазобедренная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная;
- Мясной блок. Подлопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная;
- Мясной блок. Лопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная;
- Мясной блок. Шейная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная;

Категория В:

- Мясной блок. Грудная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная.

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные:

Категория А:

- Мясной блок. Корейка козлятины [ягнятины] бескостная, замороженная;
- Мясной блок. Козлятина [ягнятина] от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Козлятина [ягнятина] от лопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная;

Категория Б:

- Мясной блок. Корейка баранья бескостная, замороженная;
- Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Баранина от шейной части бескостной замороженная;

Категория В:

- Мясной блок. Котлетное мясо козлятины [ягнятины] замороженное.

Категория В:

- Мясной блок. Котлетное мясо баранье замороженное.

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]:

Категория А:

- Отбивные из заднего седла на кости
- Котлеты из передка туши на кости
- Отбивные из лопаточно-плечевой части на кости
- Бифштексы из тазобедренного отруба на кости
- Отбивные из почечной части на кости
- Отбивные из толстого края поясничной части на кости
- Отбивные из бараньих ребрышек по-французски
- Отбивные из бараньей вырезки на кости
- Стейк для гриля
- Стейк из бараньей ноги на кости
- Стейк для барбекю из баранины
- Стейк на косточке из баранины
- Стейк двойной из баранины

- Котлета натуральная из баранины [козлятины]
- Стейк особый из баранины
- Отбивная из каре ягнёнка
- Отбивная из ноги ягнёнка
- Отбивные из козлятины на ребре по-французски
- Отбивные из козлятины на ребре по-французски особые
- Баранья отбивная
- Отбивные из вырезки на кости козлятины

Категория Б:

- Стейк из шеи на кости ягнёнка
- Стейк из шеи баранины на кости
- Стейк из шеи козлятины на кости
- Отбивная на ребре из козлятины
- Стейк из ягнёнка на кости

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]:

Категория А:

- Корейка козлятины в специях для запекания
- Седло козлятины в специях для запекания
- Седло баранины в специях для запекания
- Корейка баранины в специях для запекания
- Окорок козлятины в специях для запекания

Категория Б:

- Окорок баранины в специях для запекания

Категория Г:

- Рёбра козлятины в специях
- Рёбрышки козы для запекания

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные, панированные [непанированные]:

Категория А:

- Бифштексы из тазобедренного отруба б/к
- Отбивные из почечной части б/к
- Отбивные из толстого края поясничной части б/к
- Отбивные из бараньей корейки б/к
- Эскалоп
- Шницель
- Отбивная для гриля «Фантазия» из баранины
- Баранина гриль
- Баранина «Барбекю»
- Котлета натуральная из баранины
- Котлета натуральная из козлятины
- Бифштекс из баранины
- Стейк из козлятины
- Стейк для гриля из баранины [ягнёнка]
- Стейк для барбекю из баранины [ягнёнка]
- Шницель бараний

- Шницель ягнячий
- Баранина духовая
- Ягнятина духовая
- Эскалоп бараний
- Эскалоп ягнячий

Категория Б:

- Отбивные из лопаточно-плечевой части б/к
- Отбивные из бараньей лопатки б/к
- Лангет из баранины
- Баранина [козлятина] духовая
- Мясо для баранины духовой
- Мясо для козлятины духовой
- Рулет мясной «Домашний»
- Рулет бараний с курдючным жиром
- Отбивные из баранины без косточки
- Стейк «Цифра 7» из баранины
- Котлета отбивная из баранины

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]:

Категория А:

- Корейка б/к в специях для запекания из козлятины
- Корейка б/к в специях для запекания из баранины
- Окорок б/к для запекания из козлятины

Категория Б:

- Стейк из баранины «По-кавказски»
- Стейк из баранины «Аппетитный»
- Стейк из баранины «Восточный»
- Лопатка б/к в специях из козлятины
- Окорок б/к для запекания из баранины
- Лопатка б/к в специях для запекания из баранины

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые мясокостные, панированные [непанированные]:

Категория Б:

- Рагу из баранины
- Набор для бешбармака из баранины

Категория В:

- Баранина «Для первого» н/к
- Ребрышки барашка
- Рагу барашка
- Набор для бешбармака из баранины
- Суповой набор из баранины

Категория Г:

- Набор для борща
- Набор для бульона из баранины
- Набор для бульона из козлятины
- Рагу из баранины

- Рагу из козлятины
- Суповой набор из баранины

Категория Д:

- Набор для холодца из баранины
- Набор для холодца из козлятины
- Набор для шурпы из баранины
- Набор для шурпы из козлятины
- Набор для харчо из баранины
- Суповой набор из козлятины
- Суповой набор из баранины

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]:

Категория Б:

- Шашлык «Охотничий»

Категория В:

- Шашлык «Кавказский» из каре баранины
- Шашлык из баранины на кости

Категория Г:

- Рёбрышки козьи для гриля в специях
- Рёбрышки козьи пряные для жарки

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые бескостные, панированные [непанированные]:

Категория А:

- Мясо для плова из баранины
- Шашлычки на шпажках из баранины
- Стейки, нарезанные кубиками
- Баранина для кебаба
- Азу из баранины
- Азу из козлятины
- Бефстроганов из баранины
- Бефстроганов из баранины «По-домашнему»
- Баранина для шашлыка «Экстра»
- Козлятина для шашлыка «Экстра»
- Баранина для плова «По-домашнему»
- Мясо для запекания и гриля из баранины
- Шашлык из баранины
- Поджарка ягнячья
- Ягнятина для плова
- Гуляш из ягнятины
- Баранина для шашлыка
- Козлятина для шашлыка
- Баранина для плова
- Козлятина «По-строгановски»
- Поджарка «Фирменная» из козлятины
- Гуляш из козлятины
- Гуляш из баранины

- Козлятина для плова
- Мясо для плова из козлятины
- Мясо для шашлыка из баранины
- Мясо для шашлыка из козлятины

Категория Б:

- Мясо для плова из баранины
- Шашлычки на шпажках из баранины
- Мясо котлетное ягнячье
- Котлетное мясо баранье
- Поджарка из баранины
- Гуляш из баранины
- Мясо для плова из баранины
- Мясо для плова из козлятины

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые бескостные в маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них [или в специях] из баранины [козлятины]:

Категория Б:

- Шашлык из козлятины, маринованный в майонезе
- Шашлык из козлятины, маринованный в томатном соусе
- Шашлык «Экстра»
- Шашлык «Классика»
- Шашлык «Кавказский» из баранины бескостный
- Шашлычки на шпажках из баранины
- Шашлык «Грузинский»
- Шашлык «Томатный острый»
- Шашлык «Из баранины»

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины].

Вид – кусковые.

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

Категория Г:

- Набор для гриля – ребрышки бараньи с овощами и грибами;
- Набор для гриля – ребрышки козлятины с овощами и грибами.

Категория Д:

- Картофель с бараньими ребрышками;
- Картофель с ребрышками козлятины.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – кусковые.

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

Категория Г:

- Картофель с бараниной;
- Картофель с козлятиной;
- Ягнятина с картофелем;
- Баранина с гречкой;
- Козлятина с гречкой;
- Ягнятина с гречкой;
- Баранина с овощами;

- Козлятина с овощами;
- Ягнятина с овощами;
- Баранина с овощами и рисом;
- Козлятина с овощами и рисом;
- Ягнятина с овощами и рисом
- Баранина с рисом;
- Козлятина с рисом;
- Ягнятина с рисом;
- Капуста с бараниной;
- Ягнятина с капустой;
- Козлятина с капустой;
- Картофель с грибами и бараниной;
- Ягнятина с картофелем и грибами;
- Козлятина с картофелем и грибами;
- Жаркое из баранины с овощами;
- Жаркое из козлятины с овощами;
- Строганов из баранины в горчице с грибами;
- Бефстроганов из свинины в горчице с грибами;
- Бефстроганов из баранины в горчице с грибами.

Категория Д:

- Шашлык на шпажке с бараниной и картофелем.

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные.

Категория А:

- Фарш бараний
- Фарш из козлятины

Категория Б:

- Фарш из баранины
- Фарш «Восточный» из баранины
- Фарш бараний
- Фарш из козлятины

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – рубленые.

Подвид – формованные панированные [непанированные].

Категория Б:

- Гамбургер из козлятины
- Гамбургер из баранины
- Котлета для гамбургера из баранины
- Бифштекс «Козий»
- Бифштекс из козлятины
- Бифштекс из баранины
- Люля-кебаб

Категория В:

- Котлеты «Вкусные» из баранины
- Котлеты «Аппетитные» из баранины
- Котлеты «Сернурские» без панировки
- Котлеты из баранины
- Котлеты «Мясные домашние» из баранины

- Котлеты «Фирменные» из баранины
- Котлеты «Сернурские» из козлятины
- Биточки из баранины
- Биточки «Ароматные» из баранины
- Шницель из баранины
- Шницель из козлятины
- Шницель «Охотничий»
- Шницель «Пикантный» из баранины
- Колбаски «Сернурские»
- Тефтели «Деревенские»
- Тефтели из баранины
- Тефтели «Аппетитные» из баранины
- Фрикадельки «Ароматные»
- Фрикадельки «Пикантные»
- Фрикадельки из баранины
- Фрикадельки «Сочные» из баранины
- Фрикадельки «Нежные» из баранины
- Люля-кебаб «Премиум» из баранины
- Люля-кебаб «Удачный»
- Голубцы «Ленивые» из баранины

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные].

Категория В:

- Перец фаршированный
- Голубцы по-армянски
- Долма

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке.

Категория Б:

- Колбаски бараньи
- Колбаски для гриля «Томатос»
- Купаты «Сернурские»

Категория В:

- Колбаски «Провансальские»
- Купаты «Шашлычные»
- Колбаски для гриля «Охотничьи»
- Колбаски для гриля «Улитка»
- Колбаски для гриля «Фирменные» из баранины
- Колбаски для гриля с сыром из баранины
- Колбаски для гриля с сыром «Элитные» из козлятины

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные.

Категория В:

- Фарш для тефтелей из баранины;

Категория Г:

- Фарш «Дагестанский»;

- Фарш для котлет;
- Фарш «Кавказский»;
- Фарш для фрикаделек;
- Фарш для пельменей из баранины;

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – рубленые.

Подвид – формованные панированные [непанированные].

Категория В:

- Котлеты «Домашние»
- Гамбургер «Буффало»
- Биточки с сыром из баранины
- Люля-кебаб «Восточный»
- Колбаски с сыром

Категория Г:

- Гамбургер «Пряный»
- Биточки «По-селянски»
- Биточки с сыром
- Голубцы «Ленивки»
- Голубцы «Ленивые» из баранины

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные].

Категория В:

- Долма «Армянская» с бараниной
- Зразы с сыром «Сернурские» из козлятины
- Зразы с сыром «Фирменные» из баранины

Категория Г:

- Зразы бараньи с яйцом
- Зразы бараньи с грибами

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины].

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке.

Категория В:

- Колбаски для гриля «К пиву»
- Купаты «Южные» из баранины

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

Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие кусковые и рубленые из баранины [козлятины, ягнятины] выпускают с температурой в любой точке измерения

- охлажденные мясные [мясосодержащие] — от минус 1,5 °С до плюс 6 °С;
- замороженные мясные [мясосодержащие] — не выше минус 8 °С;
- глубокзамороженные мясные [мясосодержащие] — не выше минус 18 °С.

Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие кусковые и рубленые из баранины [козлятины, ягнятины] выпускают:

- охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской упаковке;
- замороженные [глубокзамороженные] мясные крупнокусковые [мясокостные, бескостные] в блоках [полиблоках].

Правила транспортирования и хранения

Сроки годности полуфабрикатов, 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 баранины [козлятины, ягнятины] в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки:

Рекомендуемые сроки годности охлаждённых полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из баранины [козлятины, ягнятины] с момента изготовления в зависимости от способа упаковки:

без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

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

- полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток;
- полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток;
- полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток;
- полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные – не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток;
- полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие 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;

с применением регуляторов кислотности:

- полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;
- полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие 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, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток;
с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:
- полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки;
- полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток;
- полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток;
- полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки;
- полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток;
- полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие 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;
с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:
- полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки;
- полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток;
- полуфабрикаты мясные, мясосодержащие 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, мясосодержащих кусковых, рубленых из баранины [козлятины, ягнятины] 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 мясных [мясосодержащих]:

- 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:

- весовых – не более 2 месяцев;
- 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 мясных [мясосодержащих]:

- 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:

- весовых – не более 6 месяцев;
- негерметично упакованных – не более 10 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 12 месяцев;

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных крупнокусковых из баранины

[козлятины, ягнятины], замороженных в блоках с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре:

не выше минус 8°С:

- не более 4 месяцев;

не выше минус 18°С:

- не более 12 месяцев;

не выше минус 25°С и ниже:

- не более 14 месяцев.

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных, 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. 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.

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.