

**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

**СТОИМОСТЬ
14 900 РУБ**

**ГУ, ТИ 10.13.14-1283-37676459-2026
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА
МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 27.01.2026 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 мясосодержащие, кусковые (мясокостные и бескостные) и рубленые из мяса кролика, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного в виде куска или кусков мяса, мясокостные, 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, овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, фаршированные, в оболочках или без них, в тесте, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности (далее по тексту – продукция, полуфабрикаты).

Полуфабрикаты мясные предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания.

Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Полуфабрикаты выпускают:

в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:

— мясосодержащие.

в зависимости от вида и возрастных групп убойных животных:

— из мяса кролика.

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, в т.ч в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, овощей и/или без них);
- рубленые (формованные/не формованные, не панированные/не панированные, фаршированные, в оболочке, в тесте).

в зависимости от содержания мышечной ткани:

- мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г.

в зависимости от термического состояния:

- охлажденные;
- замороженные.

Ассортимент полуфабрикатов

Полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика охлажденные и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов:

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика

Вид – крупнокусковые мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих)

Подвид – мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих)

Категория В:

- Тушка кролика с картофелем и пряными травами;
- Тушка кролика с картофелем в грибном соусе;
- Тушка кролика с картофелем в пикантном соусе;
- Тушка кролика с овощами для запекания;
- Тушка кролика с сезонными овощами для запекания;
- Ножки кролика с картофелем и грибами для запекания;
- Полутушка кролика с черносливом в сливочном соусе;
- Полутушка кролика «По-восточному».

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика

Вид – мелкокусковые мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих)

Подвид – мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих)

Категория В:

- Ножки кролика с картофелем и грибами для запекания;
- Жаркое из кролика с грибами;
- Жаркое из кролика с овощами;
- Фрикадес из кролика;
- Шашлык из мяса кролика на шпажке с овощами.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика:

Вид — рубленые.

Подвид — формованные, панированные/не панированные:

Категория В:

- Котлеты из мяса кролика «Столичные»;
- Котлеты из мяса кролика, панированные в специях;
- Котлеты из мяса кролика, панированные в сухарях;
- Котлеты из мяса кролика рубленые;
- Котлеты из мяса кролика «Балканские»;
- Котлеты из мяса кролика «Одесские»;
- Котлеты из мяса кролика с грибами;
- Котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы;
- Фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром;
- Фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью;
- Фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью;
- Тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка);

- Тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью;
- Тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью;
- Тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с овощами;
- Ёжики из мяса кролика;
- Ёжики из мяса кролика с зеленью;
- Ёжики из мяса кролика с грибами и зеленью;
- Фрикадельки с моцареллой, томатами и базиликом;
- Биточки из мяса кролика «Сливочные»;
- Биточки из мяса кролика «С сыром»;
- Шницель из мяса кролика с сыром;
- Люля-кебаб из мяса кролика.

Категория Г:

- Голубцы ленивые из мяса кролика;
- Голубцы ленивые из мяса кролика с добавлением мяса птицы.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика:

Вид — рубленые.

Подвид — фаршированные:

Категория В:

- Рулетики из мяса кролика с зеленью;
- Рулетики из мяса кролика с сыром и зеленью;
- Рулетики из мяса кролика с греческим орехом;
- Рулетики из мяса кролика с беконом.

Категория Г:

- Голубцы из мяса кролика;
- Голубцы из мяса кролика «Императорские»;
- Голубцы из мяса кролика «Северные»;
- Перец, фаршированный мясом кролика и рисом;
- Перец, фаршированный мясом кролика и овощами;
- зразы из мяса кролика с сыром;
- зразы из мяса кролика с зеленью.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика:

Вид — рубленые.

Подвид — в оболочке:

Категория В:

- колбаски-гриль из мяса кролика;
- колбаски для жарки «Из кролика с сыром»;
- колбаски «Фирменные»;
- купаты из мяса кролика;
- купаты «Ароматные»;
- купаты «Сочные».

Категория Г:

- колбаски из мяса кролика с добавлением мяса птицы;
- купаты «Молодежные»;
- купаты «Сельские».

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика

Вид — рубленые

Подвид — в тесте

Категория В:

- пельмени с мясом кролика и капустой;
- пельмени с мясом кролика и сыром;
- пельмени с мясом кролика и гречкой;
- пельмени с мясом кролика и горохом;

- пельмени с мясом кролика и овощами;
- пельмени с мясом кролика, овощами и специями;
- пельмени с мясом кролика и картофелем.

Категория Г:

- пельмени с мясом кролика, капустой и грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право:

- дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;**
- дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.**

Полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика охлажденные выпускают с температурой от минус 1,5 °С до 6 °С, замороженные с температурой в любой точке измерения — не выше минус 8 °С, быстрозамороженные — не выше минус 18 °С.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих, охлажденных из мяса кролика с момента окончания изготовления в зависимости от способа упаковки:

Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

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

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

С применением регулятора кислотности:

- полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, формованные, в оболочке применением регуляторов кислотности -не более 8 суток.

С применением вакуума или модифицированной атмосферы:

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

- полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 21 суток;

- полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые, мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 21 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 18 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, в оболочке, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 20 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясосодержащих из мяса кролика с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката:

при температуре не выше минус 8°C:

для полуфабрикатов кусковых 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 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°C:

для полуфабрикатов кусковых 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 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.

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясосодержащих, кусковых, рубленых 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.

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.