



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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

СТОИМОСТЬ  
**14 900 РУБ**

**ТУ, 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 мясосодержавные, 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:**

— мясосодержавные.

**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;
- Фрикасе 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 грецким 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 применением регулятора кислотности – не более 7 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регулятора кислотности – не более 7 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регулятора кислотности – не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением 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.