



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

[ТУ, ТИ 10.13.14-212-37676459-2025](#)
[ПОЛУФАБРИКАТЫ КУСКОВЫЕ И](#)
[РУБЛЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ \[ЖЕРЕБЯТИНЫ\]](#)
[\(взамен ТУ 9214-212-37676459-2014\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 18.02.2025 г. 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 полуфабрикаты кусковые [мясокостные, бескостные] и рубленые из конины [жеребятины], 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 из конины, продукция].

Полуфабрикаты кусковые и рубленые из конины [жеребятины] предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания.

Полуфабрикаты выпускают:

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

- полуфабрикаты из конины;
- полуфабрикаты из жеребятины;

в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:

- полуфабрикаты мясные;
- полуфабрикаты мясосодержащие;

в зависимости от степени измельчения:

- полуфабрикаты кусковые;
- полуфабрикаты 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.

В данной технической документации разработан ассортимент полуфабрикатов, который предусматривает полное использование всех частей полутуши конины.

Ассортимент продукции:

Полуфабрикаты из конины в зависимости от технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований:

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]:

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные:

Категория А:

— Спинно-поясничная часть конины на кости;

— Тазобедренная часть конины на кости;

— Поясничная часть конины на кости;

— Спинная часть конины на кости;

— Подлопаточная часть конины на кости;

— Лопаточная часть конины на кости;

— Спинно-поясничная часть жеребятины на кости;

— Тазобедренная часть жеребятины на кости;

— Подлопаточная часть жеребятины на кости;

— Лопаточная часть жеребятины на кости.

Категория Б:

— Шейная часть конины на кости;

— Подлопаточная часть конины на кости;

— Лопаточная часть конины на кости;

— Грудная часть жеребятины на кости;

— Грудинка на кости зачищенная.

Категория В:

— Грудная часть конины на кости [грудинка на кости];

— Шейный зарез на кости;

— Голяшка передняя на кости;

— Голяшка задняя на кости;

— Реберная часть с ножкой диафрагмы;

- Реберная часть без диафрагмы;
- Реберная часть с завитком и грудинкой.

Категория Г:

- Реберная часть на кости.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]:

Категория А:

- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (10%);
- Тазобедренная часть на кости в рассоле (10%).

Категория Б:

- Грудинка на кости, зачищенная в рассоле (10%);
- Шейная 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%);
- 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%).

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 конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные:

Категория А:

- Вырезка конская;
- Вырезка жеребьячья;
- Длиннейшая мышца спины;
- Длиннейшая мышца спины жеребьячья;
- Спинно-поясничная часть бескостная;
- Жеребятина от спинно-поясничной части;
- Лопаточная часть бескостная;
- Жеребятина от лопаточной части;
- Тазобедренная часть бескостная [наружная, верхняя, внутренняя, боковая];
- Жеребятина от тазобедренной части;
- Ростбиф [конина для жарки];
- Конина для тушения;

- Кониина для варки;
- Кониина для антрекота;
- Кониина для запекания;
- Филей бескостный;
- Поясничная часть бескостная;
- Спинная часть бескостная;
- Полусухожильная мышца;
- Двуглавая мышца бедра;
- Нижняя часть тазобедренного отруба;
- Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Средняя ягодичная мышца;
- Глубокая ягодичная мышца;
- Поверхностная ягодичная мышца;
- Внутренняя часть тазобедренного отруба;
- Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки;
- Верхушка внутренней части тазобедренного отруба;
- Боковая часть тазобедренного отруба;
- Прямая мышца бедра;
- Широкая латеральная мышца;
- Широкая промежуточная и медиальная мышцы;
- Широкая промежуточная и медиальная мышцы;
- Подлопаточная часть бескостная;
- Жеребятина от подлопаточной части;
- Жеребятина от грудной части;
- Трехглавая мышца лопатки;
- Предостная мышца;
- Заостная и дельтовидная мышцы;
- Внутренняя часть лопаточного отруба;
- Спинно-поясничная часть без шейной части бескостная;
- Кониина [жеребятины] для гриля;
- Кониина [жеребятина] «Духовая».

Категория Б:

- Шейка бескостная;
- Жеребятина от шейной части;
- Котлетное мясо жеребьячье;
- Кониина по-домашнему.

Категория В:

- Плечевая часть бескостная;
- Грудинка [грудная часть] бескостная;
- Пашина;
- Толстая пашина;
- Тонкая часть пашины;
- Внутренняя часть пашины;
- Завиток;
- Кониина для бульона;
- Котлетное мясо конское;
- Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;
- Реберный отруб бескостный;
- Задняя голяшка бескостная;

— Передняя голяшка бескостная.

Категория Д:

— Жал конский.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]:

Категория А:

— Спинно-поясничная часть бескостная (10%);

— Тазобедренная часть бескостная (10%);

— Подлопаточная часть бескостная (10%);

— Лопаточная часть бескостная (10%);

— Спинно-поясничная часть бескостная (15%);

— Тазобедренная часть бескостная (15%).

Категория Б:

— Грудинка бескостная (10%);

— Подлопаточная часть бескостная (10%);

— Лопаточная часть бескостная (10%);

— Спинно-поясничная часть бескостная (15%);

— Тазобедренная часть бескостная (15%);

— Грудинка бескостная (15%);

— Подлопаточная часть бескостная (15%);

— Лопаточная часть бескостная (15%);

— Спинно-поясничная часть бескостная (20%);

— Тазобедренная часть бескостная (20%);

— Подлопаточная часть бескостная (20%);

— Лопаточная часть бескостная (20%);

— Спинно-поясничная часть бескостная (25%);

— Тазобедренная часть бескостная (25%);

— Подлопаточная часть бескостная (25%);

— Лопаточная часть бескостная (25%);

— Спинно-поясничная часть бескостная (30%);

— Тазобедренная часть бескостная (30%);

— Подлопаточная часть бескостная (30%);

— Лопаточная часть бескостная (30%);

Категория В:

— Пашина (10%);

— Грудинка бескостная (10%);

— Пашина (15%);

— Грудинка бескостная (15%);

— Пашина (20%);

— Грудинка бескостная (20%);

— Пашина (25%);

— Грудинка бескостная (25%);

— Грудинка бескостная (30%);

— Пашина (30%).

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные фаршированные:

Категория Б:

- Рулет из конины с морковью и шпинатом;
- Рулет из конины с моцареллой и базиликом;
- Рулет из конины с изюмом и яблоками;
- Рулет из жеребятины с морковью и шпинатом;
- Рулет из жеребятины с моцареллой и базиликом;
- Рулет жеребятины с изюмом и яблоками.

Категория В:

- Грудинка конская, фаршированная гречневой кашей;
- Грудинка конская, фаршированная рисом и печенью;
- Грудинка конская, фаршированная мясом с рисом.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]:

Категория А:

- Стейк из конины на кости;
- Стейк «Для кочевников» из конины;
- Стейк для гриля на кости;
- Стейк для барбекю на кости.

Категория Б:

- Ростбиф казахский на кости;
- Филей калмыцкий на кости;
- Стейк на косточке «Батыр».

Категория В:

- Рябчик [котлета на косточке];
- Ребрышки для жарки «Оригинальные».

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

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

Категория В:

- Рулька маринованная;
- Голяшка маринованная.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные].

Категория А:

- Отбивная для гриля «Фантазия» из конины;
- Котлета отбивная из конины;
- Мясо для запекания и гриля из конины;
- Бифштекс татарский из конины;
- Лангет из конины;
- Мясо для лангета;
- Конина духовая;
- Мясо для антрекота;
- Антрекот из конины;
- Шницель из конины;
- Лангет жеребчатый;
- Жеребятина духовая;
- Антрекот жеребчатый;

- Мясо для зраз жеребьячье;
- Медальоны жеребьячи;
- Бифштекс жеребьячий;
- Бифштекс из конины;
- Ромштекс из конины;
- Ромштекс жеребьячий;
- Мясо для бифштекса;
- Мясо для филе;
- Стейк из конины;
- Стейк с перцем из конины;
- Стейк «Наслаждение».

Категория Б:

- Ромштекс из конины;
- Ромштекс в цветной панировке из конины.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном].

Категория А:

- Мясо для запекания и гриля из конины (10%).

Категория Б:

- Мясо для запекания и гриля из конины (20%);
- Мясо для запекания и гриля из конины (30%);
- Бифштекс «Натуральный» из конины (15%);
- Бифштекс «Натуральный» из конины (20%);
- Бифштекс «Натуральный» из конины (30%).

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

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:

- Стейк из конины в пряном маринаде.

Категория Б:

- Отбивная для барбекю из жеребятины в маринаде из киви;
- Конина для гриля в маринаде с соевым соусом и майонезом.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные, фаршированные.

Категория Б:

- Рулет из конины с курицей и фисташками;
- Рулет из конины с картофелем и луком;
- Рулет из конины с клюквой;
- Рулет из конины с сыром и печенью;
- Рулет из конины с кашей со шкварками;
- Рулет из конины с соусом молочным с грибами;
- Рулет из жеребятины с курицей и фисташками;
- Рулет из жеребятины с картофелем и луком;
- Рулет из жеребятины с клюквой;
- Рулет из жеребятины с сыром и печенью;
- Рулет из жеребятины с кашей со шкварками;

- Рулет из жеребятины с соусом молочным с грибами;
- Рулет из конины с черносливом и орехами;
- Кармашек из конины с рисом и грибами.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, мясокостные.

Категория Б:

- Набор для бешбармака.

Категория В:

- Рагу из конины;
- Грудинка для шурпы;
- Конина для тушения;
- Жеребятина для тушения;
- Полуфабрикат мясокостный для вторых блюд.

Категория Г:

- Суповой набор из конины;
- Набор для бульона;
- Ребра конские;
- Суповой набор из жеребятины;
- Полуфабрикат мясокостный для первых блюд;
- Набор для борща;
- Набор для бульона из конины.

Категория Д:

- Набор для шулеп «По-монгольски»;
- Набор для холодца.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

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

Категория Б:

- Шашлык «Охотничий» из конины.

Категория В:

- Шашлык из конины на кости «Азиатский»;
- Шашлык из конины «Рёбра».

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, бескостные.

Категория А:

- Гуляш из конины;
- Поджарка из конины;
- Азу из конины;
- Конина для шашлыка;
- Бефстроганов из конины;
- Конина для плова;
- Гуляш жеребятный;
- Поджарка жеребятная;
- Азу жеребятное;
- Бефстроганов жеребятный;
- Мясо для шашлыка;

— Жаркое особое из конины [жеребятины];

— Медальоны из конины.

Категория Б:

— Ассорти из конины [жеребятины].

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

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

Категория А:

— Шашлык в сливочном маринаде из конины.

Категория Б:

— Шашлык из конины в маринаде;

— Шашлык из конины, маринованный со специями;

— Шашлык из конины, маринованный в уксусе;

— Шашлык из конины, маринованный в майонезе;

— Шашлык из конины, маринованный в кетчупе;

— Шашлык «Классический» из конины;

— Шашлык «Восточный» из конины;

— Шашлык «Экстра» из конины;

— Шашлык «Домашний» из конины;

— Шашлык «Экзотический» из конины на шпажке;

— Шашлык из конины в бруснично-апельсиновом маринаде;

— Шашлык из конины в кефирном маринаде с горчицей;

— Шашлычок из конины сливочный с зеленью и беконом;

— Шашлычки на шпажках из конины с овощами;

— Шашлык из конины «По-казахски»;

— Шашлык «Грузинский» из конины;

— Шашлык «Томатный острый» из конины;

— Шашлык «Трапезный» из конины;

— Шашлык из конины в чесночном маринаде;

— Шашлык из конины в клюквенно-брусничном маринаде.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ],

ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ:

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные:

Категория А:

— Мясной блок. Спинно-поясничная часть конины на кости, замороженная;

— Мясной блок. Тазобедренная часть конины на кости, замороженная;

— Мясной блок. Подлопаточная часть конины на кости, замороженная;

— Мясной блок. Лопаточная часть конины на кости, замороженная;

— Мясной блок. Спинно-поясничная часть жеребятины на кости, замороженная;

— Мясной блок. Тазобедренная часть жеребятины на кости, замороженная;

— Мясной блок. Подлопаточная часть жеребятины на кости, замороженная;

— Мясной блок. Лопаточная часть жеребятины на кости, замороженная.

Категория Б:

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

Категория В:

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

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные:

Категория А:

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

Категория Б:

- Мясной блок. Котлетное мясо жеребьячье замороженное.

Категория В:

- Мясной блок. Конина от грудной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Котлетное мясо конское замороженное.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]:

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

Категория А:

- Фарш из конины;
- Фарш «Премиум» из конины;
- Фарш «Люкс» из конины;
- Фарш «Элитный» из конины;
- Фарш жеребьячий.

Категория Б:

- Фарш «Домашний» из конины;
- Фарш «Домашний» жеребьячий;
- Фарш для бифштексов из конины;
- Фарш «Оригинальный» из конины;
- Фарш «Смешанный» из конины;
- Фарш конский;
- Фарш «Традиционный» из конины.

Категория В:

- Фарш «Особый» из конины;
- Фарш «Особый» жеребьячий;
- Фарш «Кулинарный» из конины;
- Фарш для котлет и биточков из конины;
- Фарш для голубцов из конины.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

Категория А:

- Котлеты рубленые из конины;
- Котлеты рубленые из жеребятины;
- Котлеты «Батыр» из конины;

- Котлеты «По-якутски» из жеребятины;
- Тефтели из конины и говядины.

Категория Б:

- Котлеты «Полтавские»;
- Котлеты в панировке из специй;
- Котлеты «Классические» из конины;
- Котлеты «Якутские»;
- Шницель рубленый из конины;
- Шницель рубленый из жеребятины;
- Шницели «Полтавские»;
- Шницели в панировке из специй;
- Биточки «Полтавские»;
- Биточки в панировке из специй;
- Биточки «Домашние»;
- Биточки «Домашние» из жеребятины;
- Бифштекс «По-домашнему»;
- Бифштекс рубленый из конины;
- Бифштекс рубленый из жеребятины;
- Бифштекс «Казанский»;
- Бифштекс из конины с миндалем;
- Бифштекс из конины «По-гречески»;
- Бифштекс «По-домашнему» из жеребятины;
- Бургер из конины;
- Бургер «Трапеза кочевника» из конины;
- Бургер жеребячий;
- Котлета для бургера из конины;
- Котлета для гамбургера из конины;
- Котлета для бургера «Гурман» из жеребятины;
- Котлета для гамбургера «Булгарская» из жеребятины;
- Тефтели «По-горски» из жеребятины;
- Люля-кебаб из конины и баранины;
- Митболлы из конины;
- Фрикадельки из конины для мясного бульона;
- Фрикадельки конские;
- Фрикадельки из жеребятины;
- Фрикадельки «По-румынски» из конины;
- Голубцы ленивые из жеребятины.

Категория В:

- Котлеты «Любительские»;
- Котлеты «Восточные»;
- Котлеты «Горские»;
- Котлеты «Семейные»;
- Котлеты «Уральские»;
- Котлеты «Волжские»;
- Котлеты «Тувинские» из конины;
- Котлеты «Монгольские»;
- Котлеты «Узбекские» из жеребятины;
- Котлеты «Башкирские» из жеребятины;
- Котлеты «Кыргызские» из жеребятины;

- Котлеты «Деликатесные» из конины;
- Котлеты «Тюменские» из конины;
- Котлеты «Калмыцкие» из конины;
- Котлеты «Татарские» из конины;
- Котлеты «Алтайские» из конины;
- Котлеты «Кабардинские» из конины;
- Котлеты из конины с луком;
- Котлеты из конины с грибами;
- Котлеты «Пикантные» из конины с паприкой;
- Котлеты из конины с чесноком;
- Котлеты «Кудымкарские» из конины;
- Биточки «Семейные»;
- Биточки «Тувинские» из конины;
- Биточки «Монгольские»;
- Биточки «Арабские» из жеребятины;
- Биточки «По-татарски» из жеребятины;
- Шницели «Семейные»;
- Шницели «Монгольские»;
- Шницель «Деревенский» из конины;
- Бифштекс «Бурятский» из конины;
- Гамбургер «Степной»;
- Тефтели «Казанские» из жеребятины;
- Фрикадельки из конины для супа;
- Фрикадельки для супа из жеребятины;
- Фрикадельки «По-итальянски» из конины;
- Фрикадельки «По-узбекски» из конины;
- Рулетики из жеребятины.

Категория Г:

- Котлеты «Сочные»;
- Котлеты «Фермерские»;
- Котлеты «Нежные»;
- Биточки «Нежные»;
- Шницели «Нежные»;
- Тефтели из конины и курицы.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

Категория В

- Зразы с луком и яйцом;
- Зразы с сыром;
- Рулет с капустой «По-домашнему»;
- Митболы с томатами и орегано;
- Митболы со сливочным сыром;
- Митболы с творожным сыром.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

Категория А:

- Колбаски для жарки «Кыргызские» из конины;

- Колбаски для жарки «Кыргызские» из жеребятины;
- Колбаски из конины и бренди;
- Колбаски из конины с инжиром и бренди;
- Колбаски «Тюрингские» из конины;
- Миньоны для жарки из конины.

Категория Б:

- Колбаски-гриль «Монгольские» из конины;
- Колбаски для жарки «Конские»;
- Колбаски для жарки «Конина с бараниной»;
- Колбаски для гриля «Тюркские» из конины;
- Колбаски для гриля «Тюркские» из жеребятины;
- Колбаски для жарки «Казахские» из конины;
- Колбаски для жарки «Казахские» из жеребятины;
- Колбаски для жарки «Башкирские» из конины;
- Колбаски для жарки «Башкирские» из жеребятины;
- Купаты «Шашлычные» из конины;
- Купаты «Шашлычные» из жеребятины;
- Купаты «Барбекю» из конины;
- Купаты «Барбекю» из жеребятины;
- Колбаски для жарки «Пикник» из конины;
- Колбаски для жарки «Пикник» из жеребятины;
- Миньоны для жарки «Гурман»;
- Миньоны для жарки «Узбекские».

Категория В:

- Колбаски-гриль «Якутские» из конины;
- Купаты «Дачные»;
- Купаты «Для гриля»;
- Купаты «Степные» из конины;
- Купаты «Степные» из жеребятины;
- Купаты «Домашние» из конины;
- Купаты «Домашние» из жеребятины;
- Купаты из конины с рисом;
- Купаты из жеребятины с рисом;
- Купаты «Горские»;
- Колбаски-гриль «Гаджикистанские» из жеребятины;
- Купаты жеребьячи для барбекю;
- Купаты «Восточные» из жеребятины;
- Купаты «Мергез» из конины;
- Купаты «Мергез» из жеребятины;
- Купаты из конины с вялеными томатами и сыром.
- Купаты из жеребятины с вялеными томатами и сыром.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]:

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины].

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

Категория В:

- Фарш для тефтелей из конины;
- Фарш для тефтелей из жеребятины;

Категория Г:

- Фарш «Городской»;
- Фарш для котлет;
- Фарш «Домашний»;
- Фарш для фрикаделек;
- Фарш для пельменей из конины;
- Фарш для пельменей из жеребятины.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины].

Вид – рубленые.

Подвид – формованные, панированные [непанированные]:

Категория В:

- Котлеты из конины с гречкой;
- Котлеты из конины с рисом;
- Котлеты «Алтайские» из конины;
- Котлеты «Алтайские» из жеребятины;
- Котлеты «Традиционные» из конины с чесноком;
- Биточки из конины с гречкой;
- Биточки из конины с рисом;
- Биточки «Алтайские» из конины;
- Биточки «Алтайские» из жеребятины;
- Шницели из конины с гречкой;
- Шницели из конины с рисом;
- Шницели «Алтайские» из конины;
- Шницели «Алтайские» из жеребятины;
- Тефтели из конины;
- Тефтели из жеребятины;
- Тефтели из конины с рисом;
- Кнели из конины с рисом;
- Крокеты из конины с сыром;
- Крокеты из конины с ветчиной.

Категория Г:

- Котлеты из конины с капустой;
- Котлеты из конины с картофелем;
- Котлеты из конины с тыквой;
- Биточки из конины с капустой;
- Биточки из конины с картофелем;
- Биточки из конины с тыквой;
- Шницели из конины с капустой;
- Шницели из конины с картофелем;
- Шницели из конины с тыквой;
- Ёжики из конины;
- Ёжики из жеребятины;
- Ёжики «Юрлинские»;
- Голубцы ленивые;
- Люля-кебаб «Башкирский»;
- Фрикадельки «Пермские»;
- Крокеты из конины.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины].

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

Категория В:

- Рулет из конины с грибами;
- Рулет из конины с оливками;
- Рулет из конины с ветчиной;
- Рулет из жеребятины с грибами;
- Рулет из жеребятины с оливками;
- Рулет из жеребятины с ветчиной;
- Рулет из конины с капустой;
- Рулет из конины с морковью и луком;
- Рулет из конины с горошком и луком;
- Зразы рубленые из конины с луком и яйцом;
- Зразы рубленые из конины с сыром;
- Зразы рубленые из конины с грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов из конины [жеребятины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты кусковые, рубленые из конины [жеребятины] 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 [мясосодержащих] кусковых, рубленых — от минус 1,5 °С до плюс 6 °С;
- для замороженных мясных [мясосодержащих] кусковых, рубленых — не выше минус 8 °С;
- для замороженных фаршированных и глубокомороженных — не выше минус 18 °С.

Реализацию полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины] осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

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 кусковых, рубленых из конины [жеребятины] в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки:

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины] 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 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;

с применением регуляторов кислотности:

— 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;

с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

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

— 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;

- 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 кусковых, рубленых из конины [жеребятины] 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:

- 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:

- 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;

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины] **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.

Транспортирование и хранение полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины], отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

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.