



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 10.13.14-218-37676459-2026
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА МЯСНЫЕ
ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ
(взамен ТУ 10.13.14-218-37676459-2017)



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 мясные, 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, в оболочках или без них, фаршированные, 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:

— мясные.

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

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, крупнокусковые:

Категория А:

- ножки кролика передние;
- задние ножки кролика;
- грудка кролика;
- бедро кролика.

Категория В:

- стейк из кролика.

Категория Г:

- каре кролика.

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, крупнокусковые:

Категория А:

- филе из задней ножки;
- филе кролика.

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, крупнокусковые в соусах и маринадах:

Категория А:

- тушка кролика-гриль;
- тушка кролика маринованная;
- тушка кролика в майонезном соусе;
- тушка кролика, маринованная «Банды Нью-Йорка»;
- тушка кролика в горчичном соусе;
- тушка кролика в соусе с хреном и сметаной;
- тушка кролика в соусе с горчицей и хреном;
- тушка кролика в соусе с васаби;
- полутушка кролика задняя в маринаде;
- полутушка кролика передняя в маринаде;
- передняя четвертина продольной полутушки кролика в маринаде;
- задняя четвертина продольной полутушки кролика в маринаде;

- средний отруб кролика в маринаде;
- спинка кролика (седло) в маринаде;
- ножки кролика передние в маринаде;
- лопаточно-плечевая часть кролика в маринаде;
- поясничная часть кролика в маринаде;
- тазобедренная часть кролика в маринаде;
- лопатка кролика в маринаде;
- окорочка (задние ножки) кролика в маринаде;
- грудка кролика в маринаде;
- бедро кролика в маринаде;
- каре кролика в маринаде;
- кролик в маринаде «Карри» для запекания;
- кролик в маринаде «Пряный» для запекания;
- кролик в маринаде «Сливочно-грибной» для запекания;
- кролик в маринаде «Пикантный» для запекания.

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, крупнокусковые в соусах и маринадах:

Категория А:

- филе кролика в маринаде;
- филе из задней ножки кролика в маринаде;
- филе мяса кролика для фарша.

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, порционные:

Категория А:

- филе кролика со специями;
- филе кролика, панированное в сухарях;
- филе кролика, панированная в специях;
- филе кролик «По-столичному»;
- "Кроличья сумка";
- рулет из кролика;
- филе кролика МЯСНОВЪ;
- филе бедра кролика МЯСНОВЪ.

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика:

Вид — рубленые.

Подвид — формованные, панированные/не панированные:

Категория А:

- котлета натуральная, из мяса кролика;
- котлета натуральная, панированная в специях;
- котлета натуральная, панированная в сухарях;
- котлеты натуральные рубленые из мяса кролика;
- котлеты из мяса кролика;
- котлеты из мяса кролика «По-домашнему»;
- котлеты из мяса кролика с грибами;
- котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы;
- котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка);
- котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром;
- котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и грибами;

- котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром, зеленью и грибами;
- котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью;
- котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью;
- котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с овощами;
- фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка);
- 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;
- ёжики из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка);
- ёжики из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью;
- ёжики из мяса кролика с добавлением мяса птицы с овощами.

Категория Б:

- кнели из мяса кролика;
- биточки из мяса кролика;
- биточки из мяса кролика с добавлением мяса птицы;
- шницели из мяса кролика;
- шницели из мяса кролика с добавлением мяса птицы;
- тефтели из мяса кролика;
- тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы;
- голубцы ленивые из мяса кроликов;
- голубцы ленивые из мяса кроликов с добавлением мяса птицы;
- люля-кебаб из мяса кролика;
- люля-кебаб из мяса кролика с добавлением мяса птицы;
- бифштексы натуральные рубленые из мяса кролика;
- котлеты из мяса кролика;
- котлеты из мяса кролика с курицей;
- тефтели из мяса кролика;
- тефтели из мяса кролика с курицей.

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика:

Вид — рубленые.

Подвид — бескостные, фаршированные, в маринаде/без маринада:

Категория Б:

- филе кролика шпигованное;
- рулетики из мяса кролика;
- рулетики из мяса кролика с перцем;
- рулетики из мяса кролика «Пикантные»;
- рулетики из мяса кролика с грибами;
- рулетики из мяса кролика с черносливом с сыром;
- 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;

- рулетики из мяса кролика в маринаде;
- рулетики из мяса кролика в соусе;
- рулетики из мяса кролика с горчицей;
- рулетики из мяса кролика со специями и травами;
- рулетики из мяса кролика острые.

Категория В:

- зразы из мяса кролика с сыром;
- зразы из мяса кролика с зеленью.

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика:

Вид — кусковые.

Подвид — мелкокусковые, мясокостные, в маринаде/без маринада:

Категория Б:

- рагу из кролика;
- рагу из кролика в маринаде;
- рагу из кролика в соусе
- рагу из кролика со специями и приправами
- фрикасе из кролика в сливочном соусе;
- кролик для плова;
- кролик для тушения;
- набор для бульона из кролика;
- суповой набор для бульона из кролика.

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика:

Вид — кусковые.

Подвид — мелкокусковые, мясокостные, в маринаде/без маринада:

Категория А:

- шашлык из кролика (с содержанием мышечной ткани не менее 80%);
- шашлык из кролика в маринаде (с содержанием мышечной ткани не менее 80%).

Категория Б:

- шашлык из кролика;
- шашлык из кролика в маринаде;
- шашлык из кролика, маринованный с овощами;
- шашлык из кролика в майонезе;
- шашлык из кролика в маринаде.

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика:

Вид — кусковые.

Подвид — мелкокусковые, бескостные, в маринаде/без маринада:

Категория А:

- поджарка из мяса кролика;
- бефстроганов из мяса кролика.

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика:

Вид — рубленые.

Подвид — в оболочке:

Категория А:

- колбаски из мяса кролика;
- купаты из мяса кролика;
- купаты «Саввинские».

Категория Б:

- колбаски-гриль из мяса кролика;
- колбаски «Сибирские»;

- колбаски «Городские»;
- купаты из мяса кролика;
- купаты «Ароматные»;
- купаты «Сочные».

Категория В:

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

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика:

Вид — рубленые.

Подвид — весовые, фасованные:

Категория А:

- фарш из мяса кролика натуральный;
- фарш из мяса кролика МЯСНОВЪ;
- фарш кролика;
- «Фарш из мяса кролика»;
- фарш из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка);
- фарш из мяса кролика с добавлением мяса индейки;
- фарш из мяса кролика с добавлением мяса курицы.

Категория Б:

- фарш из мяса кролика «Мясной»;
- фарш из мяса кролика «Нежный».

Категория Г:

- костный остаток.

Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика:

Вид — рубленые.

Подвид — в тесте:

Категория А:

- пельмени «Деликатесные».

Категория Б:

- пельмени «Пастушьи»;
- пельмени «Домашний вкус»;
- пельмени «Великан»;
- пельмени «Аппетитные»;
- пельмени «Пикантных»;
- пельмени с мясом кролика;
- пельмени с мясом кролика и грибами.

Категория В:

- пельмени с мясом кролика и потрошками;
- пельмени с мясом кролика и курицей;
- манты с мясом кролика и индейкой.

Предприятие-изготовитель имеет право:

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

Полуфабрикаты мясные 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 мясных охлажденных из мяса кролика с момента окончания изготовления в зависимости от способа упаковки:

При температурі повітря від мінус 1,5 °С до 6 °С:

- С применением регулятора кислотности:**

- ### С применением вакуума или модифицированной атмосферы:

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

- С применением регулятора кислотности:**

- полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток;
- полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 12 суток;

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных 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 мясных:

- 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 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 мясных:

- 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 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 мясных, 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.

При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности», ПНСТ 826 «Продукция пищевая. Определение срока годности. Общие требования», МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.