



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 10.13.14-498-37676459-2023](#)

СТОИМОСТЬ
25 000 РУБ

[ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО
\(DRY AGED\) ИЛИ ВЛАЖНОГО \(WET AGED\) ВЫЗРЕВАНИЯ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2023 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 из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующих перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция].

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания.

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания выпускают:

в зависимости от технологии изготовления:

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные].

в зависимости от термического состояния:

— охлажденные;

— замороженные.

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания применяют в целях:

— улучшения функционально-технологических свойств сырья;

— улучшения качества (консистенции) мясной продукции.

Ассортимент продукции:

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания выпускают следующих видов и наименований:

Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED).

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные.

Категория А:

- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Wet-aged;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Dry-aged;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Wet-aged;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Dry-aged;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Wet-aged;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Dry-aged;
- Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged.

Категория Б:

- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged;
- Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged.
- Ребра Кальби незачищенные (Kalbi Ribs), NAMP 123, Dry-aged;
- Ребра Кальби (Kalbi Ribs), NAMP 123 A, Wet-aged;

Категория В:

- Грудинка на кости (Brisket Bone In), Wet-aged.

Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED).

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные.

Категория А:

- Филе шейного отруба (Denver Cut), NAMP 116G, Wet-aged;
- Отруб Блейд (Blade), NAMP 114D, Wet-aged;
- Чак Ролл (подлопаточный отруб, Chuck Roll), NAMP 116D, Wet-aged;

- Филей подлопаточной части (Under Blade), NAMP 116 E, Wet-aged;
- Отруб Денвер (Denver), NAMP 116, Wet-aged;
- Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Wet-aged;
- Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, PRIME, Wet-aged;
- Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Dry-aged;
- Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, PRIME, Dry-aged;
- Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE, Wet-aged;
- Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME, Wet-aged;
- Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE Dry-aged;
- Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE Dry-aged;
- Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME Dry-aged;
- Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Wet-aged;
- Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край й б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Dry-aged;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged;
- Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Wet-aged;
- Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Wet-aged;
- Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Dry-aged;
- Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Dry-aged;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Wet-aged;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Dry-aged;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged;
- Диафрагма Тонкая, наружная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged;
- Покромка б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged;
- Отруб «Пиканья» б/к (Picanha), Wet-aged;
- Отруб «Трай-Тип» б/к (Tri-Tip), Wet-aged;
- Кострец (Rump) б/к, Wet-aged;
- Говядина филей верхней части бедра б/к (Top Sirloin Cap), Wet-aged.

Категория Б:

- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged;

- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged;
- Диафрагма Тонкая, наружная незачищенная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged;
- Мякоть пашины б/к (Flap Meat), NAMP 185 A, Wet-aged;
- Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged;

Категория В:

- Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged;

Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED).

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные.

Категория А:

- Стейк «Денвер» б/к (Denver Steak), NAMP 1116 G, Wet-aged;
- Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak), NAMP 1116 D, Wet-aged;
- Стейк «Трехглавый» б/к (Shoulder clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged;
- Стейк «Клод» б/к (Clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged;
- Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, Wet-aged;
- Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, PRIME, Wet-aged;
- Стейк «Ранчо» (Ranch Steak), NAMP 1114 E, Wet-aged;
- Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, Wet-aged;
- Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, PRIME, Wet-aged;
- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged;
- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged;
- Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Dry-aged;
- Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Dry-aged;
- Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Wet-aged;
- Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Wet-aged;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Dry-aged;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Dry-aged;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Wet-aged;

- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Dry-aged;
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Wet-aged;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Dry-aged;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Wet-aged;
- Стейк «Сирлойн» б/к (Sirloin Steak) из костреца, Wet-aged;
- Стейк из мякоти костреца б/к (Sirloin Ball Tip Steak), NAMP 1185 B, Wet-aged;
- Стейк «Минутка» (Beef Braising Steak), NAMP 1102, Wet-aged;
- Стейк «Сирлойн Флэп» б/к (Sirloin Flap Steak) [стейк «Бавет» Steak Bavette], NAMP 1185A, Wet-aged;
- Стейк «Трай тип» б/к (Tri tip Steak), NAMP 185 D, 1185C, Wet-aged;
- Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Dry-aged;
- Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Wet-aged;
- Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak), NAMP 1184 F, Wet-aged;
- Стейк «Рамп» б/к (Rump Steak), NAMP 1171 D, Wet-aged;
- Стейк «Топ сайд»/стейк «Раунд» (Topside Steak/ Round Steak), NAMP 1169, Wet-aged;
- Стейк «Раунд» (Round Steak), NAMP 167 A, Wet-aged;
- Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, Wet-aged;
- Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, PRIME Wet-aged;

Категория Б:

- Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt), NAMP 121 C, Wet-aged;
- Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, Wet-aged;
- Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, PRIME, Wet-aged;
- Стейк «Флэнк» из пашины б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged;
- Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*), NAMP 1185A, PRIME, Wet-aged.

Категория В:

- Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*), Wet-aged.

Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED).

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, мясокостные.

Категория А:

- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Dry-aged;
- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Wet-aged;

Категория Б:

- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 TOP CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 PRIME, Dry-aged;

- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 PRIME, Wet-aged;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, PRIME, Dry-aged;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, PRIME, Wet-aged;
- Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged;
- Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Dry-aged;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Wet-aged;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged;

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED) выпускают:

- охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре;
- замороженные [глубокозамороженные].

Предприятие-изготовитель имеет право:

- дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;
- дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Термины и определения:

вызревание [созревание, ферментация] мяса — автолиз: совокупность сложных биохимических процессов в мышечной ткани и изменений физико-коллоидной структуры белка, протекающих под действием его собственных ферментов в определённых условиях [процесс выдерживания мясного сырья]. Основная цель вызревания — размягчение волокон и усиление вкуса и аромата мяса.

созревание мяса: совокупность изменений важнейших свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате выдерживания его в течение определенного времени при низких (плюсовых) значениях температуры, при которых мясо приобретает нежную консистенцию, сочность, хорошо выраженный специфический запах и вкус.

сухое вызревание мяса (Dry Aging): способ ферментативного созревания мяса в полутушах, четвертинах и отрубках на кости в неупакованном виде в камере с определенным микроклиматом [температуры, циркуляции воздуха, влажности и времени] с доступом кислорода для улучшения его качеств: плотности, структуры, цвета, вкуса и аромата.

влажное вызревание (Wet Aging): способ ферментативного созревания мяса в отрубях на кости и бескостных, в упакованном виде (с применением непроницаемых пленочных материалов под вакуумом) без доступа кислорода в камере с определенным микроклиматом [температуры и времени] для улучшения его качеств: плотности, структуры, цвета, вкуса и аромата.

мясной полуфабрикат: Мясной полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша [из фарша], с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0 %.

кусковый полуфабрикат – мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой более 10 г;

крупнокусковой бескостный мясной полуфабрикат: Бескостный мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой более 500 г;

мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат: Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 г включительно;

рубленный мясной полуфабрикат: Мясной полуфабрикат, различной формы и массы, изготовленный из измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок;

фарш мясной: Рубленный полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле;

группа: Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре.

вид [подвид]: Полуфабрикаты, объединенные по технологии изготовления.

категория: Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мышечной ткани в рецептуре.

мясной полуфабрикат категории А: Мясной рубленный или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %.

мясной полуфабрикат категории Б: Мясной рубленный или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно.

мясной полуфабрикат категории В: Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно.

мясной полуфабрикат категории Г: Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно.

мясной полуфабрикат категории Д: Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее.

мраморная говядина: Охлажденная говядина с установленным уровнем мраморности, толщиной подкожного жира, цветом мяса и подкожного жира, площадью мышечного глазка, полученная от высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота.

мраморность мяса: Идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*).

мышечный глазок: Вид длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*) на поперечном срезе между 12 и 13-м ребрами.

категория мраморной говядины: Характеристика туш в зависимости от массы, форм и развития мышц.

класс мраморной говядины: Характеристика туш в зависимости от мраморности, цвета мышечной ткани, цвета, толщины подкожного жира и площади мышечного глазка.

Полуфабрикаты мясные 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 кусковых — от минус 1,5 °С до плюс 6 °С;

— для замороженных кусковых — не выше минус 18°С;

Реализацию полуфабрикатов мясных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных, 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 мясные 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 охлажденных полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого вызревания с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) % и температуре:

с применением вакуума:

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты — при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно — **не более 14-21 суток;**

— кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] из мраморной говядины — при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно — **не более 14-21 суток;**

— рубленые полуфабрикаты [фарши] — при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С — **не более 14-21 суток;**

с применением модифицированной газовой среды:

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты — при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно — **не более 20-26 суток;**

— кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] из мраморной говядины — при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно — **не более 20-26 суток;**

— рубленые полуфабрикаты [фарши] — при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С — **не более 20-26 суток;**

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных со дня выработки при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %:

кусковые и рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре хранения не выше минус 18 °С:

— в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды — **не более 12 месяцев** со дня выработки.

После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно составляет — **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Срок годности полуфабрикатов мясных, 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 мясных, 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.