



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)

[ТУ,ТИ 10.13.14-682-37676459-2022](#)

СТОИМОСТЬ  
**25 000 РУБ**

[ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ,  
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ,  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ \[ПО NAMP\]](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 2022 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 говядины и мраморной говядины [кусковые, рубленые], изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера или фарша, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция].

**Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают:**

**в зависимости от технологии изготовления:**

- кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные];
- рубленые [фарши весовые, неформованные, фасованные; формованные, непанированные].

**в зависимости от термического состояния:**

- охлажденные;
- замороженные.

**Ассортимент продукции**

**Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований:**

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные.**

**Категория А:**

- Шея бескостная (*Chuck Boneless, NAMP 115*);

- Филей из шеи б/к (*Chuck Roll*, NAMP 116A);
- Лопатка б/к (*Shoulder*, NAMP 114);
- Передняя часть лопатки б/к (*Chuck Tender*, NAMP 116B);
- Наружная часть лопатки б/к (*Top Blade*, NAMP 114 D);
- Задняя часть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E);
- Внутренняя часть лопатки б/к (*Under Blade*, 116 E, NAMP 116 G);
- Трехглавая мышца б/к (задняя часть лопатки б/к, *Shoulder Clod*, NAMP 114 E);
- Дельтовидная мышца б/к (наружная часть лопатки б/к, *Top Blade*, NAMP 114 D);
- Вырезка из лопатки б/к (*Beef Chuck, Shoulder Tender*, NAMP 114 F);
- Чак тендерлоин б/к (Чак Тендер, *Chuck Tender*, NAMP 116 B);
- Филей подлопаточной части б/к (*Under Blade*, 116 E, *Denver*, NAMP 116);
- Подлопаточный отруб «Экстра» б/к (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D);
- Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175);
- Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Select;
- Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Choice;
- Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Top Choice;
- Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Prime;
- Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180);
- Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Select;
- Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Choice;
- Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Top Choice;
- Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Prime;
- Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112);
- Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Select;
- Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Choice;
- Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Top Choice;
- Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112); Prime;
- Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, 112A);
- Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Select;
- Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Choice;
- Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Top Choice;
- Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Prime;
- Рибай Кэп (шапка толстого края, *Ribeye Cap*);
- Вырезка б/к (*Tenderloin*, NAMP 189 A);
- Вырезка «Экстра» б/к (*Tenderloin*, NAMP 190);
- Вырезка зачищенная (*Tenderloin Defatted*, NAMP 190);
- Вырезка, головная часть, б/к (*Tenderloin Butt, Defatted*, NAMP 191A);
- Внутренняя часть бедра б/к (*Inside*, NAMP 168);
- Внутренняя часть бедра б/к (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169A);
- Боковая часть бедра б/к (*Knuckle*, NAMP 167);
- Боковая часть бедра «Экстра» б/к (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 A);
- Верхняя часть бедра б/к (*Top Sirloin*, NAMP 184);
- Верхняя часть бедра «Экстра» б/к (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 B);
- Филей верхней части бедра б/к (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D);
- Наружная часть бедра б/к (*Bottom Round*, NAMP 170A);
- Наружная часть бедра «Для запекания» б/к (*Ramp Roast*, NAMP 171E);
- Внешняя часть бедра б/к (*Outside Round*, NAMP 171B);
- Говядина для Фондю (*Beef for fondue, Ball-Tip*, NAMP 185B);
- Говядина для запекания б/к (*Rump Roast*, NAMP 171 G);

- Нижняя часть кострица, Трай-Тип б/к (*Tri-Tip*, NAMP 185C, *Boneless, Defatted*, NAMP 185 D);
- Боковая часть кострица, б/к (*Rump Tail*, NAMP 176);
- Мякоть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E);
- Мякоть «Трай-Тип» б/к (*Tri-Tip Rou*, 185C, *Boneless, Defatted*, NAMP 185 D);
- Мякоть бедра (*Beef Round*, NAMP 169);
- Пиканья (верхняя часть кострица, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*);
- Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round*, NAMP 171 C);
- Оковалок (*Thick Flank*), NAMP 167);
- Подбедерок (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F);
- Огузок (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed*, NAMP 168)

#### **Категория Б:**

- Стриплойн б/к. Поясничный с жирком (*Strip Loin Steak* NAMP 175A);
- Мякоть пашины б/к (*Flap Meat*, 185 A);
- Межреберное мясо б/к (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers*, NAMP 124A), *rib fingers boneless*);
- Межреберное мясо с ребер 2-9 б/к (межреберные стрипсы), (*Intercostal boneless*);
- Мясо с 3-4-5 ребра б/к (*Chuck ribs boneless*);
- Мясо с 6-7-8 ребра б/к (*Short ribs boneless*).

#### **Категория В:**

- Грудинка б/к (*Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120);
- Грудинка для запекания б/к (*Beef Plate, Short Plate*, NAMP 121);
- Говядина «Кальби» б/к (*Calbi Meat*, NAMP 130A);
- Говядина «Для тушения» б/к (*Blade Meat*, NAMP 109 B);
- Голяшка передняя б/к (*Shank Meat, Shin boneless*);
- Мышца с передней голяшки (*Conical muscle boneless*);
- Голяшка задняя б/к (*Shin off Bone*);
- Мышца с задней голяшки б/к (*Golden coin boneless*).

#### **Категория Г:**

- Грудинка жирная б/к (*Brisket fat*);
- Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*).

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные.**

#### **Категория А:**

- Стейк «Денвер» б/к (*Denver Steak*, NAMP 1116 G);
- Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D);
- Стейк «Трехглавый» б/к (*Shoulder clod Steak*, NAMP 114 E);
- Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak*, NAMP 114 E);
- Стейк «Топ-Блейд» б/к (*Top Blade Steak*, NAMP 1114 D);
- Стейк «Ранчо» (*Ranch Steak*, NAMP 1114 E);
- Стейк «Чак Тендер» (*Chuck Tender Steak*. NAMP 116 B);
- Стейк «Флэт Айрон» б/к (*Flat Iron Steak*, NAMP 1114 D PSO 1);
- Стейк «Минутка» б/к (*One Minute Steak*, NAMP 1102);
- Стейк «Капелька» б/к (*Droplet Steak*);
- Стейк «Вегас Стрип» б/к (*Vegas Strip Steak*, NAMP 114 F);
- Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*);
- Бифштекс (*Steak, Beefsteak*, NAMP 1100);
- Стейк «Мерлан» (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside));
- Стейк «Пуар» (*Poire Steak* (Inside));
- Стейк из оковалка (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak*, NAMP 167 A);

- Стейк «Шатобриан» б/к (*Chateaubriand Steak*, NAMP 1190);
- Стейк «Филе Миньон» б/к (*Filet Mignons Steak*, NAMP 1190);
- Стейк «Медальон» б/к (*Shoulder Tender, Portioned*, NAMP 1114 F);
- Стейк из диафрагмы б/к (*Beef Plate, Inside Skirt*, NAMP 121 D, 1121 D);
- Стейк «Мясника» б/к (*Butcher Steak*, NAMP 140);
- Стейк «Кантри» б/к (*Beef, Hanging Tender*, NAMP 140);
- Стейк «Рибай» б/к (*Ribeye Steak*, NAMP 1103);
- Стейк «Рибай Экстра» б/к (*Rib Eye Roll Steak*, NAMP 1112);
- Стейк «Дельмонико» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D);
- Стейк Трай-Тип (*Tri - Tip Steak*, NAMP 185 D);
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (*New York Steak*, NAMP 1180);
- Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak"*, NAMP 1184 D); кострец
- Стейк «Глазной» (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 C, 1102);
- Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D);
- Стейк «Пеппер» (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*);
- Стейк «Стриплойн» б/к (*Striploin Steak*, NAMP 1180);
- Стейк «Топ Сирлойн» б/к (*Top Sirloin Steak*, NAMP 1184 F);
- Стейк «Сирлойн Флэп» (*Sirloin Flap Steak*, NAMP 1185A);
- Стейк «Сплип-стрип» б/к (*Steak "Split strip"*);
- Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak*, NAMP 1102);
- Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak*, NAMP 1100);
- Антрекот из говядины б/к (*Beef Entrecote*, NAMP 1103);
- Ромштекс из говядины б/к (*Beef steak*).

#### **Категория Б:**

- Нарезка «Якинику» слайсы для жарки б/к (*Yakiniku slices for frying*);
- Межреберное мясо с рибая (*Rib fingers boneless*, NAMP 124 A (межреберные стрипсы);
- Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt*, NAMP 121 C);
- Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (*Inside Skirt Steak*, NAMP 121 D);
- Стейк «Паук» б/к (Стейк Аргенье, *Spider Steak*);
- Стейк из грудинки «Экстра» б/к (*Brisket Denuded Portioned*);
- Стейк из пашины «Флэнк» б/к (*Beef Flank, Flank Steak*, NAMP 193);
- Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*).

#### **Категория В:**

- Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*).
- Бекон для завтрака из говядины б/к (*Beef Bacon for Breakfast*).

#### **Категория Г:**

- Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*).

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, мясокостные.**

#### **Категория Б:**

- Шея на кости (*Beef Chuck Square-Cut*, NAMP 113);
- Лопатка на кости (*Shoulder Bone In*);
- Вырезка на кости (*Tenderloin Bone In*, NAMP 188);
- Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175);
- Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Select;
- Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Choice;
- Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Top Choice;
- Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Prime;

- Шортлойн на кости (*Shortloin*);
- Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D);
- Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Select;
- Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Choice;
- Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Top Choice;
- Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Prime;
- Тазобедренный отруб на кости (*Beef Round*, NAMP 160).

**Категория В:**

- Грудинка на кости (*Brisket Bone In*);
- Нижняя часть грудинки н/к (*Short Plate Boneless*, NAMP 121);
- Передняя голяшка на кости (*Beef Foreshank Bone In*, NAMP 117);
- Голяшка на кости (*Shank Bone In*, NAMP 171);

**Категория Г:**

- Ребра «Кальби» (*"Kalbi" Ribs*, NAMP 123A), *Flanken Style Ribs*, NAMP 1123);
- Ребра спинные (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124);
- Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123);
- Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed*, NAMP 128 B);
- Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs*, NAMP 130).

**Категория Д:**

- Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*;
- Локтевая кость (*Radius*);
- Плечевая кость (*Humerus*);
- Грудная кость (*Brisket bone*);
- Косточки сахарные (*Sugar bones*);
- Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*).

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид –порционные, мясокостные.**

**Категория Б:**

- Стейк «Портерхаус» н/к (*Porterhouse Steak*, NAMP 1172);
- Стейк «Ти-Бон» н/к (*T-Bone Steak*, NAMP 1174);
- Стейк «Рибай» н/к (*Ribeye Steak Bone In*);
- Стейк «Нью-Йорк» н/к (*New York Steak Bone In*, NAMP 1179A);
- Стейк «Ковбой» н/к (*Cowboy Steak*, NAMP 1103 B);
- Стейк «Томагавк» н/к (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B);
- Стейк «Клуб-стейк» н/к (*Steak "Club steak"*);
- Стейк «Стриплойн» н/к (*Strip Loin Steak Bone In*, NAMP 1179);
- Антрекот на кости (*Entrecote Bone In*, NAMP 1103 B);

**Категория В:**

- Стейк из голяшки «Оссо Буко» (*Ossobuco Steak*);

**Категория Г:**

- Ребра «Кальби Экстра» (*"Kalbi" Ribs*, NAMP 123A), *Flanken Style Ribs*, NAMP 1123);
- Ребра толстого края (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124);
- Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123).
- Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed*, NAMP 128 B).
- Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs*, NAMP 130).

**Категория Д:**

- Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*;
- Локтевая кость (*Radius*);

- Плечевая кость (*Humerus*);
- Грудная кость (*Brisket bone*);
- Косточки сахарные (*Sugar bones*);
- Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*).

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные.**

**Категория А:**

- Гуляш (*Diced Beef*, NAMP 135);
- Бефстроганов (*Beef Stroganoff*);
- Азу б/к (*Azu*);
- Говядина для томления б/к (*Diced Beef*, NAMP 135);
- Говядина для тушения б/к (*Beef for Stewing*, NAMP 135A);
- Говядина для кебабов [шашлыка] б/к (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B);
- Говядина для фондю (*Beef for fondue*);
- Котлетное мясо, тримминг 95/5 (*Trimming, Flap meat 95/5*);
- Котлетное мясо, тримминг 90/10 (*Trimming, Flap meat 90/10*).

**Категория Б:**

- Поджарка (*Toasting*);
- Говядина для жаркого (*Beef for Roast*);
- Котлетное мясо, тримминг 80/20 (*Trimming, Flap meat 80/20*);
- Котлетное мясо, тримминг 70/30 (*Trimming, Flap meat 70/30*);

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – весовые, фасованные, неформованные.**

**Категория А:**

- Фарш 90/10 (*Ground Beef 90/10*);
- Фарш «Лайт» 80/20 (*Ground Beef Light 80/20*).

**Категория Б:**

- Фарш 80/20 (*Ground Beef 90/10*);
- Фарш «Классик» 70/30 (*Ground Beef 90/10*).

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – формованные.**

**Категория А:**

- Стейк из говядины в кубиках (*Beef Cubed Steak*, NAMP 1100).

**Категория Б:**

- Стейк бургеры из говядины «Лайт» 80/20 (*Beef Steak Burger 80/20*);
- Стейк бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Classic Steak Burger 70/30*);
- Стейк Мини бургеры из говядины «Лайт» 80/20 (*Beef Mini Burgers 80/20*, NAMP 1101);
- Стейк Мини бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Mini Burgers 70/30*).

**Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают:**

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

***Изменение № 1***

***Дата введения в действие — 15.12.2022 год***

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные.**

### **Категория А:**

- Шея для запекания;
- Филе лопатки для запекания;
- «Петит филе» (лопаточная вырезка);
- «Лондон бройл» (огузок/внутренняя часть тазобедренного отруба);
- «Бейсбол» (кострец/верхняя часть тазобедренного отруба).
- Мясо для запекания или тушения (глазной мускул);
- Мясо для запекания, тушения или для отбивных (наружная часть бедра);
- Мясо для запекания, тушения (боковая часть бедра);
- Мясо для запекания, тушения (внутренняя часть бедра);
- Мясо для запекания, тушения (верхняя часть бедра).

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные.**

### **Категория А:**

- Стейк «Махаон» или «Бабочка»;
- Стейк «Бейсбол»;
- Стейк «Лепесток» б/к (Clod Steak, NAMP 114 E);
- Стейк «Петит филе» (*Petite Filet*);
- Стейк «Вейн стрип»;
- Стейк «Рибай лип он» (толстый край, Lip-On, 1112A);
- Стейк «Рибай ролл» (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 1112);
- Стейк Топ Сайд, (*Beef Round, Top (Inside) Round Steak*, NAMP 1169).

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, мясокостные.**

### **Категория Г:**

- Рёбрышки «Асадо».

## **Изменение № 2**

**Дата введения в действие — 01.02.2023 год**

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные в маринадах [соусах, в специях и других].**

### **Категория Б:**

- Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak"*, NAMP 1184 D) в маринаде «Болгарский»;
- Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak*, NAMP 114 E) в маринаде «Болгарский»;
- Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak, 1170 A, NAMP 1171 D*) в маринаде «Болгарский»;
- Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak*, NAMP 1102) в маринаде «Болгарский»;
- Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak*, NAMP 1100) в маринаде «Болгарский»;
- Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*) в маринаде «Болгарский»;
- Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak"*, NAMP 1184 D) в маринаде «Брусничный»;
- Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak*, NAMP 114 E) в маринаде «Брусничный»;
- Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak, 1170 A, NAMP 1171 D*) в маринаде «Брусничный»;
- Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak*, NAMP 1102) в маринаде «Брусничный»;
- Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak*, NAMP 1100) в маринаде «Брусничный»;
- Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*) в маринаде «Брусничный»;
- Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak"*, NAMP 1184 D) в маринаде;
- Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak*, NAMP 114 E) в маринаде;
- Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak, 1170 A, NAMP 1171 D*) в маринаде;

- Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak*, NAMP 1102) в маринаде;
- Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak*, NAMP 1100) в маринаде;
- Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*) в маринаде.

### **Изменение № 3**

**Дата введения в действие — 24.09.2024 год**

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные.**

**Категория А:**

- Стейк «Нью-Йорк» (травяного откорма);
- Стейк «Рибай» (зернового откорма);
- Стейк «Рибай» (травяного откорма);
- Стейк «Стрип» (зернового откорма);
- Стейк «Филе миньон»;
- Стейк «Шатобриан»;
- Медальоны из говядины;
- Стейк «Салат»;
- Стейк «Топ Сирлойн»;
- Стейк «Мясника»;
- Стейк «Вегас»;
- Стейк «Бавет».

**Категория Б:**

- Стейк «Скерт»;
- Стейк «Мачете»;
- Стейк «Фланк».

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные.**

**Категория А:**

- Бефстроганов из говядины;
- Шашлык из говядины;
- «Тартар» из говядины.

**Категория Б:**

- Мясо для борща.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – весовые, фасованные, неформованные.**

**Категория Б:**

- Фарш на Чили Кон Карне.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – формованные.**

**Категория В:**

- Котлета для бургерной.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные в маринадах [соусах, в специях и других].**

**Категория Б:**

- Ростбиф маринованный;

— Пастрами маринованный.

### *Изменение № 4*

**Дата введения в действие — 12.11.2024 год**

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, мясокостные.**

**Категория Д:**

— Сахарная мозговая кость.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные.**

**Категория А:**

— Говядина лопатка «Премиум» без кости;

— Говядина для запекания «Премиум»;

— Мякоть говядины для тушения (зернового откорма);

— Мякоть говядины для запекания (зернового откорма);

— Говядина филей;

— Кубики из говяжьих стейков.

**Категория Б:**

— Кубики из говяжьих стейков;

— Мякоть говядины для тушения (зернового откорма);

— Мякоть говядины для запекания (зернового откорма);

— Говядина для бульона без кости;

— Бекон из мраморной говядины.

**Категория В:**

— Говядина для бульона без кости.

— Бекон из мраморной говядины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – формованные, панированные [непанированные].**

**Категория Б:**

— Котлета для бургера из говядины;

— Котлеты из мраморной говядины;

— Котлеты из говядины «Премиум»;

— Бифштекс из мраморной говядины;

— Чевапчичи из мраморной говядины.

**Категория В:**

— Котлета для бургера из говядины;

— Котлеты из говядины «Экстра»;

— Бифштекс из мраморной говядины;

— Чевапчичи из мраморной говядины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – в оболочке.**

**Категория Б:**

— Колбаски «Говяжьи»;

— Колбаски «Для гриля»;

— Колбаски «Деликатесные»;

— Колбаски «Ассорти» из мраморной говядины;

— Купаты из мраморной говядины.

**Категория В:**

- Колбаски «Говяжьи»;
- Колбаски «Для гриля»;
- Колбаски «Деликатесные»;
- Колбаски «Ассорти» из мраморной говядины;
- Купаты из мраморной говядины.

***Изменение № 5***

***Дата введения в действие — 31.03.2025 год***

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – весовые, фасованные, неформованные.**

**Категория А:**

— Фарш на бургер из мраморной говядины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – формованные, панированные [непанированные].**

**Категория Б:**

— Котлета на бифштекс.

***Предприятие-изготовитель имеет право:***

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

Полуфабрикаты мясные кусковые и рубленые из говядины и мраморной говядины 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 охлажденных рубленых [фарши] — от минус 1,5 °С до плюс 4 °С;
- для замороженных кусковых — не выше минус 18°С;
- для замороженных рубленых [фарши] — не выше минус 18 °С.

Реализацию полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, 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 из говядины и мраморной говядины 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 говядины и мраморной говядины с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %:**

**Без применения вакуума [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией]**

**при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:**

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] — **не более 5 суток;**

— рубленые [фарши] — **не более 3 суток;**

**при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:**

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] — **не более 12 суток;**

— рубленые [фарши] — **не более 5 суток.**

**С применением вакуума:**

**при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:**

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты — **не более 12 суток;**

**при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:**

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты — **не более 14-21 суток;**

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

**С применением модифицированной газовой среды:**

**при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:**

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты — **не более 15 суток;**

**при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:**

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты — **не более 20-26 суток;**

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

**Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных из говядины и мраморной говядины со дня выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %:**

**кусковые и рубленые [фарши] полуфабрикаты:**

— негерметично упакованные и весовые — **не более 12 месяцев** со дня выработки;

— 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 кусковых и рубленых при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6 °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 кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, 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.