



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЦЦЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЦЦЕПРОМ»)

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
18 000 РУБ

[ТУ,ТИ 10.13.14-726-37676459-2017](#)
[ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И](#)
[МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ»](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2017 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 рубленые и кусковые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты «Халяль», панированные и не панированные, в маринаде или без изготовленные из мяса говядины, телятины, мраморной говядины, баранины, конины, оленины (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикат) с добавлением или без добавления мяса птицы, соевого белка, сыра кислотной коагуляции, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок, предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Ассортимент продукции:

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины.

Категория А:

- вырезка;
- спинно-поясничная часть;
- длиннейшая мышца спины;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
- тазобедренная часть (оковалок, огузок);
- тазобедренная часть (подбедерок);
- лопаточная часть;
- подлопаточная часть;
- толстый край;

- тонкий край;
- покромка;
- лопатка говяжья;
- поясничная часть;
- спинная часть;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край);
- шейная часть;
- пашина;
- филей окорока.

Категория Б:

- грудная часть;
- окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины;
- тазобедренная часть (кострец).

Категория В:

- грудинка;
- шейный зарез.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины.

Категория А:

- спинно-поясничная часть;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
- лопаточная часть;
- подлопаточная часть;
- грудинка;
- лопатка говяжья;
- шея говяжья;
- поясничная часть;
- спинная часть;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край).

Категория Б:

- грудинная часть;
- окорок;
- окорок с голяшкой.

Категория В:

- грудинка;
- шейный зарез.

Категория Г:

- голяшка передняя;
- голяшка задняя;
- ребра.

Группа - мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, крупнокусковые из конины.

Категория А:

- вырезка;
- спинно-поясничная часть;
- длиннейшая мышца спины;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);

- лопаточная часть;
- подлопаточная часть;
- покровка;
- лопатка;
- поясничная часть;
- спинная часть;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край);
- шейная часть;
- плечевая часть;
- пашина;
- филей окорока.

Категория Б:

- грудная часть;
- окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой).

Категория В:

- грудинка;
- шейный зарез.

Группа - мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные крупнокусковые из конины.

Категория А:

- спинно-поясничная часть;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
- лопаточная часть;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край);
- подлопаточная часть;
- лопатка;
- поясничная часть;
- спинная часть;
- вырезка.

Категория Б:

- грудинная часть;
- окорок.

Категория В:

- грудинка;
- шейный зарез.

Категория Г:

- голяшка передняя;
- голяшка задняя.

Группа - мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, крупнокусковые из баранины.

Категория А:

- спинно-поясничная часть;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
- лопаточная часть;
- подлопаточная часть;
- лопатка;
- поясничная часть;

- спинная часть;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край).

Категория Б:

- окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой).

Категория В:

- грудинка;
- грудная часть;
- корейка.

Группа - мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины.

Категория А:

- спинно-поясничная часть;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
- лопаточная часть;
- подлопаточная часть;
- лопатка;
- поясничная часть;
- спинная часть;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край).

Категория Б:

- окорок.

Категория В:

- грудинка;
- баранье седло;
- корейка;
- шейка.

Категория Г:

- ребра.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид –мясокостные, мелкокусковые, в маринаде.

Категория Г:

- ребрышки бараньи для гриля в специях;
- ребрышки бараньи маринованные;
- ребрышки бараньи острые для жарки;
- ребрышки бараньи пряные для жарки;
- ребрышки говяжьи для гриля в специях;
- ребрышки говяжьи маринованные;
- ребрышки говяжьи острые для жарки;
- ребрышки говяжьи пряные для жарки.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде.

Категория А:

- шашлык из говядины;
- шашлык из конины.

Категория Б:

- шашлык из говядины в уксусе;

- шашлык из конины в уксусе;
- шашлык из говядины маринованной в томатах со специями;
- шашлык из конины маринованной в томатах со специями;
- шашлык из баранины маринованный в томатах со специями;
- шашлык из говядины в соевом соусе;
- шашлык из говядины в майонезе;
- шашлык из баранины в майонезе;
- шашлык из говядины в кетчупе;
- шашлык из конины в кетчупе;
- шашлык из говядины «По-кавказски»;
- шашлык из говядины «Традиционный»;
- шашлык из конины «Традиционный».

Категория В:

- шашлык из баранины маринованный в уксусе;
- шашлык из баранины маринованный в томатном соусе;
- шашлык из баранины маринованный в горчице;
- шашлык из баранины.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, в маринаде.

Категория Б:

- рулет из шеи бараньей маринованный.

Категория В:

- антрекот из баранины маринованный.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, панированные и не панированные.

Категория А:

- ромштекс из говядины;
- ромштекс из говядины в цветной панировке;
- отбивная из говядины;
- отбивная из баранины;
- отбивная из конины;
- отбивная из оленины.

Категория Б:

- стейк «Нью-Йорк» из мраморной говядины;
- стейк «Нью-Йорк» из говядины;
- стейк «Рибай» из мраморной говядины;
- стейк «Рибай» из говядины;
- стейк «Флэт Айрон» из мраморной говядины;
- стейк «Флэт Айрон» из говядины;
- стейк «Филе Миньон» из мраморной говядины;
- стейк «Филе Миньон» из говядины.

Категория В:

- котлета отбивная из баранины;
- стейк «Ти-Бон» из мраморной говядины;
- стейк «Ти-Бон» из говядины;
- стейк «Портерхаус» из мраморной говядины;
- стейк «Портерхаус» из говядины;

- стейк «Томагавк» из мраморной говядины;
- стейк «Томагавк» из говядины;
- стейк «Ковбой» из мраморной говядины;
- стейк «Ковбой» из говядины.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид –рубленные.

Подвид – весовые, фасованные.

Категория А:

- фарш говяжий натуральный;
- фарш из баранины натуральный;
- фарш из конины натуральный;
- фарш из оленины натуральный.

Категория Б:

- фарш для бифштексов.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид –рубленные.

Подвид – весовые, фасованные.

Категория В:

- фарш для тефтелей с рисом.

Категория Г:

- фарш «Городской»;
- фарш для котлет и биточков.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид –рубленные.

Подвид – формованные, панированные и не панированные.

Категория Б:

- бифштекс из говядины;
- бифштекс «Казанский»;
- бифштекс «Восточный» с сыром;
- люля-кебаб из баранины;
- люля-кебаб из говядины;
- котлеты «Полтавские»;
- биточки «Полтавские»;
- шницель «Полтавский».

Категория В:

- шницель из говядины;
- шницель «Семейный»;
- шницель «По-домашнему»;
- котлеты из баранины;
- котлет из говядины со сладким перцем;
- котлеты «Семейные»;
- котлеты «Классика»;
- котлеты «Особые»;
- котлеты из баранины с луком;
- котлеты из баранины «Пикантные» с паприкой;
- котлеты из баранины с чесноком;
- котлеты из баранины с грибами;
- котлеты «По-домашнему»;
- биточки «Семейные».

Категория Г:

- котлеты «Осенние».

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид –рубленные.

Подвид – формованные, панированные и не панированные.

Категория В:

- котлеты «Вкус востока»;
- котлеты «Домашние»;
- котлеты в панировке из специй;
- котлеты с капустой;
- котлеты с тыквой;
- биточки «Вкус востока»;
- биточки «Домашние»;
- биточки в панировке из специй;
- шницель «Вкус востока»;
- шницель «Домашний»;
- шницель в панировке из специй;
- шницель с капустой;
- шницель с тыквой.

Категория Г:

- котлеты «Нежные»;
- котлеты мясо-картофельные;
- биточки «Нежные»;
- шницель «Нежный»;
- шницель мясо-картофельный.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид –рубленные.

Подвид – в оболочке.

Категория Б:

- колбаски «Берлинские»;
- колбаски из оленины;
- колбаски из телятины.

Категория В:

- колбаски «Деревенские»;
- колбаски «Восточные» с сыром;
- колбаски «Провансальские»;
- купаты «Для гриля»;
- купаты из говядины сыром;
- купаты из баранины с сыром;
- купаты из конины с сыром;
- купаты из оленины с сыром;
- купаты из говядины с курицей;
- купаты из баранины с курицей;
- купаты из конины с курицей;
- купаты из оленины с курицей.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 09.11.2018 год

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид –рубленные.

Подвид – весовые, фасованные.

Категория В:

- фарш «Заправленный».

Категория Г:

- фарш из субпродуктов.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид –рубленные.

Подвид – формованные, панированные и не панированные.

Категория В:

- котлеты «Домашние».

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид –рубленные.

Подвид – формованные, панированные и не панированные.

Категория В:

- тефтели с рисом.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид –рубленные.

Подвид – фаршированные.

Категория В:

- перец фаршированный;
- голубцы.

Изменение № 2

Дата введения в действие - 27.02.2019 год

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид –рубленные.

Подвид – в оболочке.

Категория Б:

- «Тутырма».

Изменение № 3

Дата введения в действие - 27.02.2019 год

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, крупнокусковые из оленины.

Категория А:

- вырезка «Ленивая мышца»;
- длиннейшая мышца (спинная часть, поясничная часть, большое филе);
- тазобедренная часть (верхний кусок, внутренний кусок, боковой кусок, наружный кусок);
- лопаточная часть (плечевая часть, заплечная часть, подлопаточная часть);
- окорок.

Категория Б:

- шейная часть.
- «Холка» без кости;
- грудная часть.

Категория В:

- котлетное мясо;
- рулька.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – мясокостные, крупнокусковые из оленины.

Категория А:

- длиннейшая мышца (спинная часть, поясничная часть) на кости «Седло-хребет»;
- тазобедренная часть (верхний кусок, внутренний кусок, боковой кусок, наружный кусок) на кости;
- лопаточная часть (плечевая часть, заплечная часть, подлопаточная часть);
- окорок.

Категория Б:

- шейная часть на кости;
- «Холка» на кости;
- грудная часть на кости.

Категория В:

- рулька.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные из оленины.

Категория А:

- лангет;
- эскалоп.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, мясокостные из оленины.

Категория А:

- антрекот.

Категория Б:

- котлета натуральная с косточкой.

Категория Г:

- ребра.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, бескостные из оленины.

Категория А:

- гуляш;
- поджарка.

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, мясокостные из оленины.

Категория Д:

- суповой набор.

Изменение № 4

Дата введения в действие - 14.12.2021 год

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде и без маринада.

Категория А:

— Гуляш из баранины [с массовой долей жировой ткани не более 20%].

Категория Б:

— Гуляш из баранины [с массовой долей жировой ткани от 20% до 35%].

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной, негерметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС:

- крупнокусковые полуфабрикаты – не более 6 суток;
- порционные полуфабрикаты без панировки – не более 3 суток;
- порционные полуфабрикаты в панировке – не более 2 суток;
- порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 5 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты – не более 3 суток.
- мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 5 суток;
- полуфабрикаты рубленые без панировки (в том числе в оболочке) – не более 4 суток;
- полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 2 суток.
- полуфабрикаты рубленые (фарши) – не более 24 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной, герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС:

- крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток;
- порционные полуфабрикаты без панировки – не более 7 суток;
- порционные полуфабрикаты в панировке – не более 5 суток;
- порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 8 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток.
- мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 7 суток;
- полуфабрикаты рубленые без панировки (в том числе в оболочке) – не более 6 суток;
- полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 5 суток.
- полуфабрикаты рубленые (фарши) – не более 3 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от минус 1оС до плюс 6оС:

- крупнокусковые полуфабрикаты – не более 20 суток;
- порционные полуфабрикаты без панировки – не более 14 суток;
- порционные полуфабрикаты в панировке – не более 10 суток;
- порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 16 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток.
- мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 14 суток;
- полуфабрикаты рубленые без панировки (в том числе в оболочке) – не более 12 суток;
- полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 10 суток;
- полуфабрикаты рубленые (фарши) – не более 6 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, герметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 120 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 180 суток.

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.