



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
16 900 РУБ

[ТУ,ТИ 10.13.14-801-37676459-2023](#)

[ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ](#)



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 изделия кулинарные из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных животных вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее – изделия из птицы, продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению.

Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов выпускаются в охлажденном и замороженном виде и/или предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

Изделия кулинарные из мяса и мясных субпродуктов в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

Ассортимент продукции.

Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте:

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:

Категория А:

- антрекот;
- баранина барбекю;
- филе;
- лангет;

- стейк из говядины;
- ростбиф из говядины;
- отбивная из мяса.

Категория Б:

- антрекот с луком;
- грудинка, жаренная во фритюре;
- котлеты натуральные (баранина, телятина);
- котлеты отбивные (телятина, баранины);
- поджарка из говядины;
- ромштекс;
- шашлык из баранины/козлятины;
- шашлык из баранины;
- шашлык из говядины;
- шницель (телятина, баранина);
- шницель «По-европейски» жаренный;
- шницель из свинины с кунжутом;
- эскалоп;
- стейк из свинины;
- окорок запеченный «По-домашнему»;
- мясо жареное мелким куском;
- отбивная из мяса (говядина, оленина, баранина, свинина);
- свинина барбекю.

Категория В:

- котлеты натуральные (свинина);
- котлеты отбивные (свинина);
- котлеты свиные натуральные на косточке;
- котлеты свиные отбивные;
- ребрышки свиные «Пикантных»;
- ребрышки «Пикантных» гриль;
- свинина барбекю;
- свинина в сыре;
- стейк из шейки;
- шашлык из свинины;
- шашлык из свинины в лаваше;
- шашлык из свинины «Престиж»;
- шашлык из свинины на углях;
- шашлык свиной с перцем и луком;
- шашлык «Пикантного»;
- шницель (свинина);
- шницель натуральный из свинины;
- шницель из свинины;
- шницель жаренный;
- шницель с томатами и оливками;
- свиная отбивная «По-домашнему»;
- свиное филе в медовой глазури;
- медальоны из свинины.

Категория Г:

- поджарка из свинины;
- свиные пикаты;

- свинина отбивная в яйце;
- стейк в сыре;
- шашлык "Охотничий" с грибами.

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:

Категория Б:

- бифштекс;
- колбаски по-украински;
- колбаски «Кавказские»;
- колбаски «Итальянские»;
- колбаса «Домашняя» жареная;
- котлеты полтавские;
- котлеты натуральные рубленые (баранина);
- котлеты домашние;
- кабоби «Лаззат» (говядина);
- биточки домашние;
- люля-кебаб;
- люля-кебаб из говядины, свинины и баранины;
- люля-кебаб из говядины и баранины;
- шашлык рубленый (говядина);
- шашлык рубленый (баранина);
- купаты из говядины;
- купаты из свинины и говядины;
- купаты из говядины;
- купаты «Чесночные».

Категория В:

- биточки «По-кишиневски»;
- биточки по-селянски;
- биточки по-домашнему;
- биточки (говядина, свинина, баранина);
- биточки «Особые»;
- биточки «По-селянски»;
- бифштекс рубленый;
- бифштекс «По-казачьи»;
- колбаски аппетитные;
- колбаски по-кубански;
- колбаски «Немецкие»;
- колбаски «Австрийские»;
- колбаски «Венгерские»;
- кабоби «Лаззат» (баранина);
- котлеты натуральные рубленые (свинина);
- котлеты по-домашнему;
- котлеты (говядина, свинина, баранина);
- котлеты «Особые»;
- котлеты с сыром;
- котлеты «Омские»;
- шницель (говядина, свинина, баранина);
- шницель натуральный рубленый (свинина, баранина, говядина);

- люля-кебаб из говядины и свинины;
- купаты из свинины;
- купаты из свинины с говядиной.

Категория Г:

- биточки «Домашние»;
- колбаски свиные по-украински;
- купаты «Нежные»;
- шницель с яблоками;
- котлеты «Домашние»;
- котлеты «Нежные»;
- котлеты «Медвежья лапа».

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – фаршированные:

Категория Б:

- говядина фаршированная;
- говядина, фаршированная грибами;
- котлеты свиные «Карамболь» жареные;
- рулет из говядины;
- мясо с черносливом;
- рулетики мясные «Пряные»;
- шницель «Гамельтон».

Категория В:

- рулетики из свинины с карбонатом;
- рулет мясной;
- рулет с грибами;
- рулет мясной «Пряный».

Категория Г:

- рулетики «Банкетные» с сыром и огурчиком;
- рулетики «Банкетные» с ветчиной и огурчиками.

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – в тестовой оболочке:

Категория В:

- свинина жареная в тесте;
- свинина в пивном кляре;
- свинина в кляре.

Группа – мясные.

Вид – тушеные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:

Категория Б:

- говядина «Пикантная»;
- гуляш «Пряный»;
- гуляш из говядины.

Категория В:

- мясо «По-строгановски»;
- поджарки из свинины.

Категория Г:

- биф-шенка;
- свинина «По-строгановски».

Группа – мясные.**Вид – тушеные кулинарные изделия.****Подвид – фаршированные:****Категория Б:**

- мясо деликатесное.

Категория В:

- мясные рулетики, фаршированные фруктами.

Группа – мясные.**Вид – запеченные кулинарные изделия.****Подвид – кусковые:****Категория А:**

- мясо запеченное (говядина, оленина, баранина, свинина).

Категория В:

- грудинка свиная чесночная;
- котлеты отбивные запеченные с грибами;
- ребрышки свиные острые «гриль» запеченные;
- мясо запеченное с сыром;
- мясо «По-французски».

Категория Г:

- мясное трио;
- мясо «По-берлински»;
- свинина запеченная.

Группа – мясные.**Вид – запеченные кулинарные изделия.****Подвид – фаршированные:****Категория В:**

- «Поркетта»;
- поросенок фаршированный запеченный;
- рулет мясной;
- рулет мясной с луком и яйцом.

Категория Г:

- свинина с огурчиками по-тирольски.

Группа – мясные.**Вид – вареные кулинарные изделия.****Подвид – кусковые:****Категория А:**

- говядина отварная;
- язык говяжий отварной;
- язык отварной;
- язык отварной (говядина);
- мясо отварное (говядина, оленина, баранина, свинина).

Группа – мясные.**Вид – вареные кулинарные изделия.****Подвид – рубленые:****Категория Б:**

- начинка мясная ТРИ мяса.

Группа – мясные.

Вид – вареные кулинарные изделия.

Подвид – фаршированные:

Категория Б:

- ноги бараньи с травами.

Категория В:

- рулет мясной с черносливом;

- рулет мясной с кедровыми орехами;

- рулет мясной с курагой.

Группа – мясные.

Вид – вареные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые в тестовой оболочке:

Категория Б:

- ушки с мясным фаршем;

- ушки с телятиной.

Категория В:

- пельмени из свинины и говядины;

- пельмени из говядины.

Категория Г:

- равиоли по-провански;

- пельмени «Крестьянские».

Категория Д:

- ушки с ливером и печенью.

Группа – мясные.

Вид – паровые кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:

Категория Б:

- биточки паровые из говядиной.

Категория В:

кнели из говядины.

Группа – мясные.

Вид – паровые кулинарные изделия.

Подвид – рубленые в тестовой оболочке:

Категория В:

- манты с говядиной;

- манты с бараниной;

- манты с говядиной и бараниной;

- манты из говядины.

Категория Г:

- манты (говядина/курица).

Группа – мясные.

Вид – кулинарные изделия из субпродуктов.

Подвид – жаренные:

- печень жаренная;

- печень жареная с луком;

- оладьи из печени жаренные.

Группа – мясные.

Вид – кулинарные изделия из субпродуктов.

Подвид – запечённые:

- печень в сметанном соусе.

Группа – мясосодержащие.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:

Категория В:

- шницель «Мажабель».

Категория Г:

- антрекот с яйцом;
- свиная отбивная «Дрезден»;
- свинина в картофеле;
- свинина с картофельной корочкой;
- шницель свиной в сырной панировке.

Группа – мясосодержащие.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:

Категория В:

- котлеты московские;
- котлеты «Домашние» жареные;
- котлеты «Московские» жареные.

Категория Г:

- битки свиные;
- люля жареное;
- шницель «Рижский»;
- колбаски «Сытные»;
- котлеты Купеческие;
- котлеты мясные;
- котлеты «Домашние».

Категория Д:

- колбаски мясо-крупяные.

Группа – мясосодержащие.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – фаршированные:

Категория В:

- грудинка, фаршированная рисом и печенью;
- зразы отбивные (говядина).

Категория Г:

- грудинка, фаршированная кашей;
- грудинка баранья, фаршированная кашей;
- грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью;
- зразы мясные с яйцом;
- зразы с грибами и луком;
- зразы с яйцом;
- зразы отбивные (свинина);
- зразы рубленые (говядина, баранина, телятина, козлятина);
- зразы мясные с грибами и сыром;
- котлеты «Лакомка»;
- отбивная свиная фаршированная жаренная.

Категория Д:

- зразы рубленные (свинина).

Группа – мясосодержащие.

Вид – тушеные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:

Категория В:

- гуляш «Пикантный»;

- гуляш из говядины;

- гуляш «Венгерский»;

- грудинки в соусе (баранина или телятина);

- бефстроганов (говядина).

Категория Г:

- бефстроганов;

- говядина тушеная с черносливом;

- говядина в красном кисло-сладком соусе;

- грудинка в соусе (свинина).

Группа – мясосодержащие.

Вид – тушеные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:

Категория В:

- тефтели (говядина);

- тефтели «Нежные»;

- фрикадельки в соусе (говядина, телятина, баранина, козлятина).

Категория Г:

- ёжики в сметанном соусе;

- тефтели (говядина, телятина, баранина, козлятина);

- тефтели мясные;

- фрикадельки в соусе (свинина).

Категория Д:

- тефтели (свинина).

Группа – мясосодержащие.

Вид – тушеные кулинарные изделия.

Подвид – фаршированные:

Категория Г:

- перец, фаршированный мясом и рисом;

- голубцы тушеные.

Категория Д:

- перец фаршированный тушеный;

- перец фаршированный;

- голубцы с мясом и рисом.

Группа – мясосодержащие.

Вид – запеченные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:

Категория В:

- антрекот с помидорами;

- говядина «Амадеус» запеченная;

- говядина запеченная с грибами;

- свинина «По-милански»;

- свинина с помидорами и сыром;

- свинина с сырной корочкой;
- свинина «По-мулянский».

Категория Г:

- корейка с помидорами;
- мясной дуэт;
- мясо «По-итальянски» с грибами и овощами;
- мясо «По-русски» запеченное;
- мясо по-французски запеченное;
- мясо «По-французски»
- мясо с огурчиками;
- отбивная из свинины под сыром;
- свинина «Мехико»;
- свинина с ананасом запеченная;
- свинина запеченная с белыми грибами;
- свинина запеченная с перцем болгарским;
- свинина запеченная с помидорами;
- свинина по-боярски запеченная;
- свинина под ананасами запеченная;
- эскалоп с баклажанами;
- эскалоп с помидорами;
- медальоны из свинины.

Категория Д:

- корейка запеченная «По-княжески»;
- свинина в «лисьей шубе».

Группа – мясосодержащие.

Вид – запеченные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:

Категория В:

- тефтели.

Категория Г:

- бифштекс запеченный с помидорами;
- тефтели мясные;
- мясные гнездышки запеченные;
- котлетки «Сочные»;
- мясо «По-мексикански».

Категория Д:

- голубцы;
- голубцы ленивые мясные.

Группа – мясосодержащие.

Вид – запеченные кулинарные изделия.

Подвид – фаршированные:

Категория В:

- мясные гнездышки;
- рулет «Королевский»;
- рулет с луком и яйцом (говядина, телятина);
- рулет из свинины с сыром и грибами.

Категория Г:

- рулет с луком и яйцом (баранина, козлятина).

Группа – мясосодержащие.

Вид – вареные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:

Категория В:

- говядина духовая.

Группа – мясосодержащие.

Вид – вареные кулинарные изделия.

Подвид – в тестовой оболочке:

Категория В:

- пельмени с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом);

- пельмени «Классических» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом);

- пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом).

Категория Г:

- пельмени «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом).

Категория Д:

- хинкали «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом);

- пельмени «Гёдза» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом).

Группа – мясосодержащие.

Вид – паровые кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:

Категория В:

- долма.

Группа – мясосодержащие.

Вид – паровые кулинарные изделия.

Подвид – фаршированные:

Категория В:

- зразы из говядины, фаршированные рисом (паровых).

Группа – мясосодержащие.

Вид – паровые кулинарные изделия.

Подвид – рубленые в тестовой оболочке:

Категория В:

- манты с говядиной;

- манты со свининой и говядиной.

Категория Г:

- манты (говядина/свинина);

- манты с телятиной и свининой;

- манты с бараниной;

- манты с говядиной и свининой.

Категория Д:

- манты с тыквой и бараниной.

Группа – мясосодержащие.

Вид – кулинарные изделия из субпродуктов.

Подвид – жаренные:

- торт печеночный;
- оладьи из печени.

Группа – мясосодержащие.

Вид – кулинарные изделия из субпродуктов.

Подвид – запечённые:

- оладьи из говяжьей печени;
- печень запеченная с сыром;
- котлеты печеночные.

Изменение № 1

Дата введения в действие – 22.09.2023 г.

Группа – мясосодержащие.

Вид – тушеные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:

Категория Г:

- болоньезе.

Изменение № 2

Дата введения в действие – 19.12.2023 г.

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:

Категория Б:

- Чевапчичи;
- Бифштекс.

Категория В:

- Люля-кебаб.

Изменение № 3

Дата введения в действие – 25.11.2025 г.

Группа – мясные.

Вид – вареные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:

Категория А:

- «Рваная» говядина.

Изменение № 4

Дата введения в действие – 15.01.2026 г.

Группа – мясные.

Вид – вареные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:

Категория Г:

- купаты «Домашние»;
- купаты «Молодёжные».

Предприятие-изготовитель имеет право:

— дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;

— дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Термины и определения

"кулинарное изделие" - мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности;

"мясной продукт" - мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов;

"мясосодержащий продукт" - мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно;

"фарш" - рубленый полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле;

"категория" - подразделение продуктов из мяса, объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки.

"продукт из мяса категории А" - продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%.

"продукт из мяса категории Б" - продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0% до 80,0% включительно.

"продукты из мяса категории В" - продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0% до 60,0% включительно.

"продукты из мяса категории Г" - продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 20,0% до 40,0% включительно.

"продукты из мяса категории Д" - продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 5,0% до 20,0% включительно.

"варка" - тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

"тушение" - припускание с добавлением специй, пряностей, приправ или соусов.

"жарка" - тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

"запекание" - тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре +2-6 °С:

- из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов;
- из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов;
- отварного языка – не более 18 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре +2-6 °С:

- герметично упакованная – не более 7 суток;
- упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток;
- упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С:

- герметично упакованной – не более 90 суток;
- весовой – не более 30 суток.

При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.