



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
18 000 РУБ

[ТУ,ТИ 10.89.19-1117-37676459-2024](#)

[КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ
ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 06.11.2024. 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 кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных (далее продукт, продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, или без них, готовы к употреблению после минимального количества технологических операций (не более одной технологической операции).

Продукция выпускаются в охлажденном и замороженном виде, готова к употреблению после минимального количества технологических операций (не более одной технологической операции).

Продукция предназначена для реализации в предприятиях общественного питания, в розничной и оптовой торговой сети.

Ассортимент продукции.

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

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Подвид – кусковые:

Категория А:

- антрекот;
- филе;
- лангет;
- стейк из говядины;
- ростбиф из говядины;
- отбивная из мяса.

Категория Б:

- антрекот с луком;
- котлеты натуральные (баранина, телятина);
- котлеты отбивные (телятина, баранины);
- ромштекс;
- шницель (телятина, баранина);
- шницель «По-европейски»;
- шницель из свинины с кунжутом;
- окорок запеченный «По-домашнему».

Категория В:

- котлеты натуральные (свинина);
- котлеты отбивные (свинина);
- котлеты свиные натуральные на косточке;
- котлеты свиные отбивные;
- ребрышки свиные «Пикантных»;
- ребрышки «Пикантных» гриль;
- свинина в сыре;
- стейк из шейки;
- шницель (свинина);
- шницель натуральный из свинины;
- шницель из свинины;
- шницель с томатами и оливками;
- свиная отбивная «По-домашнему»;
- свиное филе в медовой глазури;
- медальоны из свинины.

Категория Г:

- поджарка из свинины;
- свинина отбивная в яйце;
- стейк в сыре.

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Подвид – рубленые:**Категория Б:**

- бифштекс;
- 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.

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»;
- 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.

Категория Г:

- биточки «Домашние»;
- шницель с яблоками;
- котлеты «Домашние»;
- котлеты «Нежные»;
- котлеты «Медвежья лапа».

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

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».

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Подвид – в тестовой оболочке:

Категория В:

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

Группа – мясные.

Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Подвид – кусковые:

Категория В:

- грудинка свиная чесночная;
- котлета отбивная с грибами;
- мясо запеченное с сыром;
- мясо «По-французски».

Категория Г:

- мясное трио;
- мясо «По-берлински»;

Группа – мясные.

Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Подвид – фаршированные:**Категория В:**

- рулет мясной;
- рулет мясной с луком и яйцом.

Категория Г:

- свинина с огурчиками по-тирольски.

Группа – мясосодержащие.

Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

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 полуфабрикаты высокой степени готовности.

Подвид – рубленые:**Категория В:**

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

Категория Г:

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

Группа – мясосодержащие.

Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

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.

Категория Д:

-зразы рубленые (свинина).

Группа – мясосодержащие.

Вид – тушеные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

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 полуфабрикаты высокой степени готовности.

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 полуфабрикаты высокой степени готовности.

Подвид – кусковые:

Категория В:

-антрекот с помидорами;

-говядина «Амадеус»;

-говядина 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»;

-мясо «По-французски»;

-мясо с огурчиками;

-отбивная из свинины под сыром;

- свинина «Мехико»;
- свинина с ананасом;
- свинина с белыми грибами;
- свинина с перцем болгарским;
- свинина с помидорами;
- свинина по-боярски;
- свинина под ананасами;
- эскалоп с баклажанами;
- эскалоп с помидорами;
- медальоны из свинины.

Категория Д:

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

Группа – мясосодержащие.

Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Подвид – рубленые:

Категория В:

- тефтели.

Категория Г:

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

Категория Д:

- голубцы;
- голубцы ленивые мясные.

Группа – мясосодержащие.

Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

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 – паровые кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Подвид – рубленые:

Категория В:

- долма.

Группа – мясосодержащие.

Вид – паровые кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Подвид – фаршированные:

Категория В:

- сразы из говядины, фаршированные рисом.

Предприятие-изготовитель имеет право:

— дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;

— **дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.**

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

- из мяса – не более 36 часов;
- из рубленого мяса – не более 24 часов.

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

- герметично упакованная – не более 5 суток;
- упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 10 суток;
- упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток.

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

- герметично упакованной – не более 180 суток;
- не герметично упакованной и весовой – не более 90 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12°С:

- герметично упакованной – не более 90 суток;
- не герметично упакованной и 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 24 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.