



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

СТО 37676459-011-2026

СТОИМОСТЬ
25 000 РУБ

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ПРОДУКТИВНЫХ
ЖИВОТНЫХ



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 20.03.2026 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

Настоящий стандарт организации распространяется на пищевые продукты убоя сельскохозяйственных [продуктивных] животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины, буйволятины, кроликов], полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, мясо механической обвалки [дообвалки], жир-сырец, пищевая кость и др.], предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя сельскохозяйственных [продуктивных] животных выпускаются в охлажденном или замороженном виде. Мясо механической обвалки [дообвалки] предназначено для реализации в оптовой торговой сети для промышленной переработки при производстве продуктов питания. Реализация мяса механической обвалки [дообвалки] на предприятиях розничной торговли не допускается.

Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели.

Настоящий стандарт организации устанавливает общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

Ассортимент продукции:

Пищевые продукты убоя продуктивных животных из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины, буйволятины, кроликов] охлаждённые и замороженные в зависимости от применяемого сырья, направления использования, назначения и технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований:

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ГОВЯДИНЫ:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – говядина.

Способ разделки – полутуши [четвертины]:

- Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Полутуша первой категории без вырезки;
- Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Полутуша второй категории без вырезки;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории супер;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории прима;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории экстра;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории отличная;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории хорошая;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории удовлетворительная;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории низкая;
- Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Четвертина первой категории;
- Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Четвертина второй категории;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории супер;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории прима;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории экстра;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории отличная;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории хорошая;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории удовлетворительная;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории низкая;
- Говядина. Четвертина тощей категории;
- Говядина тощая. Четвертина.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – говядина.

Способ разделки – отрубы на кости:

- Говядина. Задняя четвертина на кости;
- Говядина. Передняя четвертина на кости;
- Говядина. Задняя четвертина - pistolетный отруб на кости;
- Говядина. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости;
- Говядина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Говядина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Говядина. Задняя голяшка на кости;
- Говядина. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Говядина. Поясничный отруб на кости;
- Говядина. Спинной отруб на кости;
- Говядина. Реберный отруб на кости;
- Говядина. Верхняя часть реберного отруба на кости;
- Говядина. Нижняя часть реберного отруба на кости;
- Говядина. Подлопаточный отруб на кости;
- Говядина. Грудной отруб на кости;
- Говядина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Говядина. Лопаточный отруб без голяшки на кости;

- Говядина. Передняя голяшка на кости;
- Говядина. Шейный отруб на кости;
- Говядина. Шейный зарез на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного[убойного] животного – говядина.

Способ разделки – отрубы бескостные:

- Говядина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Говядина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Говядина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Говядина. Полусухожильная мышца бедра;
- Говядина. Двуглавая мышца бедра;
- Говядина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Говядина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Говядина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Говядина. Задняя голяшка бескостная;
- Говядина. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка);
- Говядина. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Говядина. Поясничный отруб бескостный;
- Говядина. Спинной отруб бескостный;
- Говядина. Пашина;
- Говядина. Завиток;
- Говядина. Реберный отруб бескостный;
- Говядина. Верхняя часть реберного отруба бескостная;
- Говядина. Нижняя часть реберного отруба бескостная;
- Говядина. Подлопаточный отруб бескостный;
- Говядина. Грудной отруб бескостный;
- Говядина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Говядина. Трехглавая мышца;
- Говядина. Предостная мышца;
- Говядина. Заостная и дельтовидная мышцы;
- Говядина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная;
- Говядина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;
- Говядина. Передняя голяшка бескостная;
- Говядина. Шейный отруб бескостный.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – говядина.

Способ обработки – говядина жилованная.

- Говядина жилованная высшего сорта;
- Говядина жилованная первого сорта;
- Говядина жилованная односортная;
- Говядина жилованная колбасная;
- Говядина жилованная второго сорта;
- Говядина жилованная жирная;
- Мясо котлетное говяжье;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12%;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%;

- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%;
- Соединительная ткань и хрящи от жиловки говядины
- Тримминг говяжий 5/95;
- Тримминг говяжий 10/90;
- Тримминг говяжий 15/85;
- Тримминг говяжий 20/80;
- Тримминг говяжий 25/75;
- Тримминг говяжий 30/70;
- Тримминг говяжий 35/65;
- Тримминг говяжий 40/60;
- Тримминг говяжий 45/55;
- Тримминг говяжий 50/50.

Группа – пищевые продукты убоя. Субпродукты.

Вид субпродуктов продуктивных [убойных] животных – говяжьи.

Способ обработки – субпродукты говяжьи жилованные:

- Субпродукты говяжьи. Обрезь мясная говяжья;
- Субпродукты говяжьи. Мясная обрезь говяжья жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- Субпродукты говяжьи. Мясо голов говяжьих;
- Субпродукты говяжьи. Мясо голов говяжье жилованное с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- Субпродукты говяжьи. Диафрагма говяжья;
- Субпродукты говяжьи. Диафрагма говяжья жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из говядины.

Способ обработки – блоки мясные мясокостные замороженные:

- Блоки мясные из говядины. Задняя четвертина на кости;
- Блоки мясные из говядины. Передняя четвертина на кости;
- Блоки мясные из говядины. Задняя четвертина - pistolетный отруб на кости;
- Блоки мясные из говядины. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости;
- Блоки мясные из говядины. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Блоки мясные из говядины. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Блоки мясные из говядины. Задняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из говядины. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Блоки мясные из говядины. Поясничный отруб на кости;
- Блоки мясные из говядины. Спинной отруб на кости;
- Блоки мясные из говядины. Реберный отруб на кости;
- Блоки мясные из говядины. Верхняя часть реберного отруба на кости;
- Блоки мясные из говядины. Нижняя часть реберного отруба на кости;
- Блоки мясные из говядины. Подлопаточный отруб на кости;
- Блоки мясные из говядины. Грудной отруб на кости;
- Блоки мясные из говядины. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Блоки мясные из говядины. Лопаточный отруб без голяшки на кости;
- Блоки мясные из говядины. Передняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из говядины. Шейный отруб на кости;
- Блоки мясные из говядины. Шейный зарез на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из говядины.**Способ обработки –блоки мясные из обваленной говядины замороженные.**

- Блоки мясные из говядины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из говядины. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из говядины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из говядины. Полусухожильная мышца бедра;
- Блоки мясные из говядины. Двуглавая мышца бедра;
- Блоки мясные из говядины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из говядины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из говядины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из говядины. Задняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из говядины. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка);
- Блоки мясные из говядины. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Блоки мясные из говядины. Поясничный отруб бескостный;
- Блоки мясные из говядины. Спинной отруб бескостный;
- Блоки мясные из говядины. Пашина;
- Блоки мясные из говядины. Завиток;
- Блоки мясные из говядины. Реберный отруб бескостный;
- Блоки мясные из говядины. Верхняя часть реберного отруба бескостная;
- Блоки мясные из говядины. Нижняя часть реберного отруба бескостная;
- Блоки мясные из говядины. Подлопаточный отруб бескостный;
- Блоки мясные из говядины. Грудной отруб бескостный;
- Блоки мясные из говядины. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из говядины. Трехглавая мышца;
- Блоки мясные из говядины. Предостная мышца;
- Блоки мясные из говядины. Заостная и дельтовидная мышцы;
- Блоки мясные из говядины. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из говядины. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из говядины. Передняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из говядины. Шейный отруб бескостный.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.**Вид замороженных блоков – из говядины.****Способ обработки – блоки мясные из жилованной говядины замороженные:**

- Блоки мясные. Говядина жилованная высшего сорта;
- Блоки мясные. Говядина жилованная первого сорта;
- Блоки мясные. Говядина жилованная односортная;
- Блоки мясные. Говядина жилованная колбасная;
- Блоки мясные. Говядина жилованная второго сорта;
- Блоки мясные. Говядина жилованная жирная;
- Блоки мясные. Мясо котлетное говяжье;
- Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%;
- Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%;
- Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%;
- Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12%;
- Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%;
- Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%;
- Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%;
- Блоки мясные. Соединительная ткань и хрящи от жиловки говядины
- Блоки мясные. Тримминг говяжий 5/95;

- Блоки мясные. Тримминг говяжий 10/90;
- Блоки мясные. Тримминг говяжий 15/85;
- Блоки мясные. Тримминг говяжий 20/80;
- Блоки мясные. Тримминг говяжий 25/75;
- Блоки мясные. Тримминг говяжий 30/70;
- Блоки мясные. Тримминг говяжий 35/65;
- Блоки мясные. Тримминг говяжий 40/60;
- Блоки мясные. Тримминг говяжий 45/55;
- Блоки мясные. Тримминг говяжий 50/50.

Группа–пищевые продукты убоя. Блоки из субпродуктов замороженные.

Вид замороженных блоков – из субпродуктов говяжьих.

Способ обработки – мясные блоки из субпродуктов замороженные:

- Блоки из субпродуктов. Обрезь мясная говяжья;
- Блоки из субпродуктов. Обрезь говяжья жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- Блоки из субпродуктов. Мясо голов говяжьих;
- Блоки из субпродуктов. Мясо голов говяжье жилованное с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- Блоки из субпродуктов. Диафрагма говяжья;
- Блоки из субпродуктов. Диафрагма говяжья жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ТЕЛЯТИНЫ:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – телятина.

Способ разделки – туши [полутуши, четвертины]:

- Телятина. Полутуша первой категории без вырезки;
- Телятина. Полутуша второй категории без вырезки;
- Молочная телятина. Туша первой категории без вырезки;
- Молочная телятина. Туша второй категории без вырезки;
- Молочная телятина. Полутуша первой категории без вырезки;
- Молочная телятина. Полутуша второй категории без вырезки;
- Телятина. Четвертина первой категории;
- Телятина. Четвертина второй категории.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – телятина.

Способ разделки – отрубы на кости

- Телятина. Задняя четвертина на кости;
- Телятина. Передняя четвертина на кости;
- Телятина. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости;
- Телятина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Телятина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Телятина. Задняя голяшка на кости;
- Телятина. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Телятина. Поясничный отруб на кости;
- Телятина. Спинной отруб на кости;
- Телятина. Реберный отруб на кости;
- Телятина. Подлопаточный отруб на кости;
- Телятина. Грудной отруб на кости;
- Телятина. Плечелопаточный отруб на кости с голяшкой;

- Телятина. Плечелопаточный отруб на кости без голяшки;
- Телятина. Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости;
- Телятина. Плечевой отруб на кости;
- Телятина. Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости;
- Телятина. Лопаточный отруб на кости;
- Телятина. Передняя голяшка на кости;
- Телятина. Шейный отруб на кости;
- Телятина. Шейный зарез на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – телятина.

Способ разделки – отрубы бескостные:

- Телятина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Телятина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Телятина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Телятина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Телятина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Телятина. Задняя голяшка бескостная;
- Телятина. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка);
- Телятина. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Телятина. Поясничный отруб бескостный;
- Телятина. Спинной бескостный;
- Телятина. Пашина.
- Телятина. Реберный бескостный;
- Телятина. Подлопаточный отруб бескостный;
- Телятина. Грудной отруб бескостный;
- Телятина. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Телятина. Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Телятина. Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Телятина. Передняя голяшка бескостная;
- Телятина. Шейный отруб бескостный.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – телятина.

Способ обработки – телятина жилованная:

- Телятина жилованная высшего сорта;
- Телятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%;
- Телятина жилованную высшего сорта без видимых включений жировой и соединительной тканей;
- Молочная телятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%;
- Соединительная ткань и хрящи от жиловки телятины.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из телятины.

Способ обработки – блоки мясные из отрубов на кости замороженные:

- Блоки мясные из телятины. Задняя четвертина на кости;
- Блоки мясные из телятины. Передняя четвертина на кости;
- Блоки мясные из телятины. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости;
- Блоки мясные из телятины. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Блоки мясные из телятины. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Блоки мясные из телятины. Задняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из телятины. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Блоки мясные из телятины. Поясничный отруб на кости;

- Блоки мясные из телятины. Спинной отруб на кости;
- Блоки мясные из телятины. Реберный отруб на кости;
- Блоки мясные из телятины. Подлопаточный отруб на кости;
- Блоки мясные из телятины. Грудной отруб на кости;
- Блоки мясные из телятины. Плечелопаточный отруб на кости с голяшкой;
- Блоки мясные из телятины. Плечелопаточный отруб на кости без голяшки;
- Блоки мясные из телятины. Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости;
- Блоки мясные из телятины. Плечевой отруб на кости;
- Блоки мясные из телятины. Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости;
- Блоки мясные из телятины. Лопаточный отруб на кости;
- Блоки мясные из телятины. Передняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из телятины. Шейный отруб на кости;
- Блоки мясные из телятины. Шейный зарез на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков– из телятины.

Способ обработки – блоки мясные из обваленной телятины замороженные:

- Блоки мясные из телятины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Задняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка);
- Блоки мясные из телятины. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Поясничный отруб бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Спинной бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Пашина.
- Блоки мясные из телятины. Реберный бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Подлопаточный отруб бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Грудной отруб бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Передняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Шейный отруб бескостный.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков– из телятины.

Способ обработки – блоки мясные из жилованной телятины замороженные.

- Блоки мясные. Телятина жилованная высшего сорта;
- Блоки мясные. Телятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%;
- Блоки мясные. Телятина жилованную высшего сорта без видимых включений жировой и соединительной тканей;
- Блоки мясные. Молочная телятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%;
- Блоки мясные. Соединительная ткань и хрящи от жиловки телятины.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ СВИНИНЫ:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина.

Способ разделки – туши [полутуши]:

- Свинина. Полутуша в шкуре первой категории;
- Свинина. Полутуша в шкуре второй категории;
- Свинина. Полутуша без шкуры второй категории;
- Свинина обрезная;
- Свинина. Свинина обрезная второй категории;
- Свинина. Туша подсвинков в шкуре;
- Свинина. Полутуша в шкуре третьей категории;
- Свинина. Полутуша без шкуры третьей категории;
- Свинина. Туша в шкуре пятой категории;
- Свинина. Туша поросёнка в шкуре;
- Свинина. Туша поросёнка-молочника в шкуре;
- Свинина. Полутуша в шкуре шестой категории;
- Свинина. Полутуша хрячка в шкуре.
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка экстра класса;
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка первого класса;
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка второго класса;
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка третьего класса;
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка четвёртого класса;
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка пятого класса;
- Свинина. Полутуша свиная тощая.
- Свинина тощая. Полутуша.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина.

Способ разделки – отрубы на кости:

- Свинина. Тазобедренный отруб на кости с голяшкой;
- Свинина. Задняя голяшка на кости;
- Свинина. Тазобедренный отруб на кости без голяшки;
- Свинина. Средний отруб на кости;
- Свинина. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Свинина. Грудино-реберный отруб с пашиной на кости;
- Свинина. Грудино-реберный отруб на кости;
- Свинина. Грудной отруб на кости;
- Свинина. Реберный отруб на кости;
- Свинина. Передний отруб на кости;
- Свинина. Плечелопаточный отруб с передней голяшкой на кости;
- Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки на кости;
- Свинина. Шейный отруб на кости;
- Свинина. Подлопаточные ребра;
- Свинина. Передняя голяшка на кости;
- Свинина. Шейно-лопаточный отруб на кости с подлопаточными ребрами;
- Свинина. Плечевой отруб без голяшки на кости;

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина.

Способ разделки – отрубы бескостные:

- Свинина. Задняя голяшка бескостная;

- Свинина. Тазобедренный без голяшки бескостный;
- Свинина. Наружная часть бескостного тазобедренного отруба;
- Свинина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Свинина. Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба;
- Свинина. Верхняя часть бескостного тазобедренного отруба;
- Свинина. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Свинина. Межсосковая часть;
- Свинина. Грудино- реберный отруб с пашиной бескостный;
- Свинина. Пашина;
- Свинина. Грудино-рёберный отруб бескостный;
- Свинина. Грудной отруб бескостный;
- Свинина. Реберный отруб бескостный;
- Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Свинина. Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки;
- Свинина. Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки;
- Свинина. Шейный отруб бескостный;
- Свинина. Передняя голяшка бескостная;
- Свинина. Шейно-лопаточный отруб бескостный;
- Свинина. Плечевой отруб без голяшки бескостный;
- Свинина. Передняя голяшка бескостная;
- Свинина. Вырезка.

Группа – пищевые продукты уоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина.

Способ обработки – свинина жилованная:

- Свинина жилованная нежирная;
- Свинина жилованная полужирная;
- Свинина жилованная колбасная;
- Свинина жилованная односортная;
- Свинина жилованная жирная;
- Свинина. Грудинка жилованная;
- Свинина. Пашина жилованная;
- Свинина. Мясо котлетное жилованное;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 10%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 15%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 20%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 30%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 55%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 60%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 80%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 50% до 85%;
- Свинина. Грудинка свиная жилованная;
- Свинина. Шпик хребтовый;
- Свинина. Шпик боковой;
- Соединительная ткань и хрящи от жилованной свинины;
- Тримминг свиной 95/5;
- Тримминг свиной 90/10;
- Тримминг свиной 85/15;
- Тримминг свиной 80/20;

- Тримминг свиной 75/25;
- Тримминг свиной 70/30;
- Тримминг свиной 65/35;
- Тримминг свиной 60/40;
- Тримминг свиной 55/45;
- Тримминг свиной 50/50;
- Тримминг свиной 45/55;
- Тримминг свиной 40/60;
- Тримминг свиной 35/65;
- Тримминг свиной 30/70;
- Тримминг свиной 25/75;
- Тримминг свиной 20/80;
- Тримминг свиной 15/85;
- Тримминг свиной 10/90;
- Тримминг свиной 5/95;
- Хрящи свиные от жилованной свинины;
- Жилка свиная от жилованной свинины.

Группа– пищевые продукты убоя. Субпродукты.

Вид субпродуктов продуктивных [убойных] животных – свиные.

Способ обработки – субпродукты свиные жилованные:

- Субпродукты свиные. Щековина жилованная;
- Субпродукты свиные. Щековина свиная жилованная с массовой долей жировой ткани от 50 % до 85 %;
- Субпродукты свиные. Обрезь свиная жилованная;
- Субпродукты свиные. Обрезь свиная жилованная с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50%;
- Субпродукты свиные. Шкурка свиная;
- Субпродукты свиные. Мясо голов свиных;
- Субпродукты свиные. Мясо голов свиное жилованное с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50%;
- Субпродукты свиные. Диафрагма свиная;
- Субпродукты свиные. Диафрагма свиная жилованная с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из свинины.

Способ обработки – блоки мясные из отрубов на кости замороженные:

- Блоки мясные из свинины. Тазобедренный отруб на кости с голяшкой;
- Блоки мясные из свинины. Задняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из свинины. Тазобедренный отруб на кости без голяшки;
- Блоки мясные из свинины. Средний отруб на кости;
- Блоки мясные из свинины. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Блоки мясные из свинины. Грудино-реберный отруб с пашиной на кости;
- Блоки мясные из свинины. Грудино-реберный отруб на кости;
- Блоки мясные из свинины. Грудной отруб на кости;
- Блоки мясные из свинины. Реберный отруб на кости;
- Блоки мясные из свинины. Передний отруб на кости;
- Блоки мясные из свинины. Плечелопаточный отруб с передней голяшкой на кости;
- Блоки мясные из свинины. Плечелопаточный отруб без голяшки на кости;
- Блоки мясные из свинины. Шейный отруб на кости;
- Блоки мясные из свинины. Подлопаточные ребра;
- Блоки мясные из свинины. Передняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из свинины. Шейно-лопаточный отруб на кости с подлопаточными ребрами;
- Блоки мясные из свинины. Плечевой отруб без голяшки на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из свинины.

Способ обработки – блоки мясные из обваленной свинины замороженные:

- Блоки мясные из свинины. Задняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из свинины. Тазобедренный без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из свинины. Наружная часть бескостного тазобедренного отруба;
- Блоки мясные из свинины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из свинины. Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба;
- Блоки мясные из свинины. Верхняя часть бескостного тазобедренного отруба;
- Блоки мясные из свинины. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Блоки мясные из свинины. Межсосковая часть;
- Блоки мясные из свинины. Грудино- реберный отруб с пашиной бескостный;
- Блоки мясные из свинины. Пашина;
- Блоки мясные из свинины. Грудино-рёберный отруб бескостный;
- Блоки мясные из свинины. Грудной отруб бескостный;
- Блоки мясные из свинины. Реберный отруб бескостный;
- Блоки мясные из свинины. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из свинины. Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки;
- Блоки мясные из свинины. Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки;
- Блоки мясные из свинины. Шейный отруб бескостный;
- Блоки мясные из свинины. Передняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из свинины. Шейно-лопаточный отруб бескостный;
- Блоки мясные из свинины. Плечевой отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из свинины. Передняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из свинины. Вырезка.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из свинины.

Способ обработки – мясные блоки из жилованной свинины замороженные:

- Блоки мясные. Свинина жилованная нежирная;
- Блоки мясные. Свинина жилованная полужирная;
- Блоки мясные. Свинина жилованная колбасная;
- Блоки мясные. Свинина жилованная односортная;
- Блоки мясные. Свинина жилованная жирная;
- Блоки мясные из свинины. Грудинка жилованная;
- Блоки мясные из свинины. Пашина жилованная;
- Блоки мясные из свинины. Мясо котлетное жилованное;
- Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 10%;
- Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 15%;
- Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 20%;
- Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 30%;
- Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%;
- Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 55%;
- Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 60%;
- Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 80%;
- Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 50% до 85%;
- Блоки мясные. Грудинка свиная;
- Блоки мясные. Шпик хребтовый;
- Блоки мясные. Шпик боковой;
- Блоки мясные. Соединительная ткань и хрящи от жилованной свинины;

- Блоки мясные. Тримминг свиной 95/5;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 90/10;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 85/15;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 80/20;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 75/25;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 70/30;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 65/35;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 60/40;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 55/45;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 50/50;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 45/55;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 40/60;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 35/65;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 30/70;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 25/75;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 20/80;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 15/85;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 10/90;
- Блоки мясные. Тримминг свиной 5/95;
- Блоки мясные. Хрящи свиные;
- Блоки мясные. Жилка свиная.

Группа– пищевые продукты убоя. Блоки из субпродуктов замороженные.

Вид замороженных блоков – из субпродуктов свиных.

Способ обработки– блоки из субпродуктов свиных жилованные замороженные:

- Блоки из субпродуктов свиных. Щековина жилованная;
- Блоки из субпродуктов свиных. Щековина свиная жилованная с массовой долей жировой ткани от 50 % до 85 %;
- Блоки из субпродуктов свиных. Обрезь свиная жилованная;
- Блоки из субпродуктов свиных. Обрезь свиная жилованная с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50%;
- Блоки из субпродуктов свиных. Шкурка свиная;
- Блоки из субпродуктов свиных. Мясо голов свиных;
- Блоки из субпродуктов свиных. Мясо голов свиное жилованное с массовой долей жировой ткани от 30% до 50 %;
- Блоки из субпродуктов свиных. Диафрагма свиная;
- Блоки из субпродуктов свиных. Диафрагма свиная жилованная с массовой долей жировой ткани от 30% до 50 %.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ]:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина [козлятина, ягнятина].

Способ разделки – туши:

- Баранина. Туша первой категории;
- Баранина. Туша второй категории;
- Баранина. Туша от взрослых овец первой категории;
- Баранина. Туша от взрослых овец второй категории;
- Баранина. Туша от молодняка овец первой категории;
- Баранина. Туша от молодняка овец второй категории;
- Баранина. Туша от молодняка овец экстра класса;
- Баранина. Туша от молодняка овец первого класса;

- Баранина. Туша от молодняка овец второго класса;
- Баранина. Туша от молодняка овец третьего класса;
- Козлятина. Туша;
- Козлятина. Туша от взрослых коз первой категории;
- Козлятина. Туша от взрослых коз второй категории;
- Козлятина. Туша первой категории;
- Козлятина. Туша второй категории;
- Ягнятина. Туша;
- Баранина тощая. Туша.
- Козлятина тощая. Туша;
- Ягнятина тощая. Туша.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина

Способ разделки – отрубы на кости:

- Баранина. Задняя часть на кости;
- Баранина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Баранина. Задняя голяшка на кости;
- Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Баранина. Верхняя часть тазобедренного отруба на кости;
- Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба на кости
- Баранина. Средняя часть на кости;
- Баранина. Средняя часть разделенная на кости;
- Баранина. Спинно-поясничный отруб целый на кости (седло);
- Баранина. Седло на кости;
- Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный на кости;
- Баранина. Спинной отруб целый на кости;
- Баранина. Спинной отруб разделенный на кости;
- Баранина. Поясничный отруб целый на кости;
- Баранина. Поясничный отруб разделенный на кости;
- Баранина. Реберный отруб на кости;
- Баранина. Передняя часть целая на кости;
- Баранина. Передняя часть разделенная на кости;
- Баранина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Баранина. Передняя голяшка на кости;
- Баранина. Лопаточный отруб без голяшки на кости;
- Баранина. Подлопаточный отруб целый на кости;
- Баранина. Шейный отруб на кости;
- Баранина. Грудной отруб на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина.

Способ разделки – отрубы бескостные:

- Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Баранина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный бескостный;
- Баранина. Спинной отруб разделенный бескостный;
- Баранина. Поясничный отруб разделенный бескостный;
- Баранина. Пашина;
- Баранина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;

- Баранина. Шейный отруб бескостный;
- Баранина. Вырезка;
- Баранина. Курдюк или жирный хвост

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – козлятина.

Способ разделки – отрубы на кости:

- Козлятина. Задняя часть на кости;
- Козлятина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Козлятина. Задняя голяшка на кости;
- Козлятина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Козлятина. Верхняя часть тазобедренного отруба на кости;
- Козлятина. Нижняя часть тазобедренного отруба на кости;
- Козлятина. Средняя часть на кости;
- Козлятина. Средняя часть разделенная на кости;
- Козлятина. Спинно-поясничный отруб целый на кости (седло);
- Козлятина. Седло на кости;
- Козлятина. Спинно-поясничный отруб разделенный на кости;
- Козлятина. Спинной целый отруб на кости;
- Козлятина. Спинной отруб разделенный на кости;
- Козлятина. Поясничный отруб целый на кости;
- Козлятина. Поясничный разделенный отруб на кости;
- Козлятина. Реберный отруб на кости;
- Козлятина. Передняя часть целая на кости;
- Козлятина. Передняя часть разделенная на кости;
- Козлятина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Козлятина. Передняя голяшка на кости;
- Козлятина. Лопаточный отруб без голяшки на кости;
- Козлятина. Подлопаточный отруб целый на кости;
- Козлятина. Шейный отруб на кости;
- Козлятина. Грудной отруб на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – козлятина.

Способ разделки – отрубы бескостные:

- Козлятина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Козлятина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Козлятина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Козлятина. Спинно-поясничный отруб разделенный бескостный;
- Козлятина. Спинной отруб разделенный бескостный;
- Козлятина. Поясничный отруб разделенный бескостный;
- Козлятина. Пашина;
- Козлятина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Козлятина. Шейный отруб бескостный;
- Козлятина. Вырезка;
- Козлятина. Курдюк [жирный хвост].

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина.

Способ обработки – баранина жилованная:

- Баранина жилованная первого сорта;
- Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей [85/15];

- Баранина жилованная односортовая;
- Баранина жилованная жирная;
- Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;
- Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15%;
- Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%;
- Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из баранины.

Способ обработки – мясные блоки мясокостные замороженные:

- Блоки мясные из баранины. Задняя часть на кости;
- Блоки мясные из баранины. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Блоки мясные из баранины. Задняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из баранины. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Блоки мясные из баранины. Верхняя часть тазобедренного отруба на кости;
- Блоки мясные из баранины. Нижняя часть тазобедренного отруба на кости;
- Блоки мясные из баранины. Средняя часть на кости;
- Блоки мясные из баранины. Средняя часть разделенная на кости;
- Блоки мясные из баранины. Спинно-поясничный отруб целый на кости (седло);
- Блоки мясные из баранины. Седло на кости;
- Блоки мясные из баранины. Спинно-поясничный отруб разделенный на кости;
- Блоки мясные из баранины. Спинной отруб целый на кости;
- Блоки мясные из баранины. Спинной отруб разделенный на кости;
- Блоки мясные из баранины. Поясничный отруб целый на кости;
- Блоки мясные из баранины. Поясничный отруб разделенный на кости;
- Блоки мясные из баранины. Реберный отруб на кости;
- Блоки мясные из баранины. Передняя часть целая на кости;
- Блоки мясные из баранины. Передняя часть разделенная на кости;
- Блоки мясные из баранины. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Блоки мясные из баранины. Передняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из баранины. Лопаточный отруб без голяшки на кости;
- Блоки мясные из баранины. Подлопаточный отруб целый на кости;
- Блоки мясные из баранины. Шейный отруб на кости;
- Блоки мясные из баранины. Грудной отруб на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из баранины.

Способ обработки – мясные блоки из обваленной баранины замороженные:

- Блоки мясные из баранины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из баранины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из баранины. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из баранины. Спинно-поясничный отруб разделенный бескостный;
- Блоки мясные из баранины. Спинной отруб разделенный бескостный;
- Блоки мясные из баранины. Поясничный отруб разделенный бескостный;
- Блоки мясные из баранины. Пашина;
- Блоки мясные из баранины. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из баранины. Шейный отруб бескостный;
- Блоки мясные из баранины. Вырезка;
- Блоки мясные из баранины. Курдюк [жирный хвост].

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из баранины

Способ обработки – мясные блоки из жилованной баранины замороженные:

- Блоки мясные. Баранина жилованная первого сорта;
- Блоки мясные. Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей [85/15];
- Блоки мясные. Баранина жилованная односортная;
- Блоки мясные. Баранина жилованная жирная;
- Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;
- Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15%;
- Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%;
- Блоки мясные. Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина [жеребятина].

Способ разделки– полутуши [четвертины]:

- Конина. Полутуша первой категории;
- Конина. Полутуша второй категории;
- Конина тощая. Полутуша;
- Конина. Четвертина первой категории;
- Конина. Четвертина второй категории;
- Конина тощая. Четвертина;
- Жеребятина. Полутуша первой категории;
- Жеребятина. Четвертина.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина.

Способ разделки – отрубы на кости:

- Конина. Задняя четвертина на кости;
- Конина. Передняя четвертина на кости;
- Конина. Задняя четвертина - пистолетный на кости;
- Конина. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости;
- Конина. Задняя голяшка на кости;
- Конина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Конина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Конина. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Конина. Поясничный отруб на кости;
- Конина. Спинной отруб на кости;
- Конина. Реберный отруб на кости;
- Конина. Грудной отруб на кости;
- Конина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Конина. Лопаточный отруб без голяшки на кости;
- Конина. Передняя голяшка на кости;
- Конина. Шейный отруб на кости;
- Конина. Шейный зарез на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина.

Способ разделки – отрубы бескостные:

- Конина. Задняя голяшка бескостная;
- Конина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;

- Кони́на. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Кони́на. Двуглавая мышца бедра;
- Кони́на. Полусухожильная мышца бедра;
- Кони́на. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Кони́на. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Кони́на. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Кони́на. Пояснично-подвздошная мышца;
- Кони́на. Вырезка;
- Кони́на. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Кони́на. Поясничный отруб бескостный;
- Кони́на. Пашина;
- Кони́на. Спинной отруб бескостный;
- Кони́на. Реберный отруб бескостный;
- Кони́на. Завиток;
- Кони́на. Грудной отруб бескостный;
- Кони́на. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Кони́на. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная;
- Кони́на. Заостренная и дельтовидная мышцы;
- Кони́на. Трехглавая мышца;
- Кони́на. Предостная мышца;
- Кони́на. Передняя голяшка бескостная;
- Кони́на. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;
- Кони́на. Шейный отруб бескостный;
- Кони́на. Жал.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина.

Способ обработки – конина жилованная:

- Кони́на жилованная высшего сорта;
- Кони́на жилованная первого сорта;
- Кони́на жилованная односортная;
- Кони́на жилованная второго сорта;
- Кони́на жилованная жирная;
- Кони́на жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%;
- Кони́на жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%;
- Кони́на жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%;
- Кони́на жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%;
- Кони́на жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%;
- Кони́на жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%;
- Соединительная ткань и хрящи от жиловки конины.

Группа- пищевые продукты убоя. Субпродукты.

Вид субпродуктов продуктивных [убойных] животных – конские.

Способ обработки – субпродукты конские жилованные:

- Обрезь конская жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- Диафрагма конская жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- Мясо голов конское жилованное с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из конины.

Способ обработки – блоки мясные мясокостные замороженные:

- Блоки мясные из конины. Задняя четвертина на кости;

- Блоки мясные из конины. Передняя четвертина на кости;
- Блоки мясные из конины. Задняя четвертина - pistolетный на кости;
- Блоки мясные из конины. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости;
- Блоки мясные из конины. Задняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из конины. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Блоки мясные из конины. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Блоки мясные из конины. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Блоки мясные из конины. Поясничный отруб на кости;
- Блоки мясные из конины. Спинной отруб на кости;
- Блоки мясные из конины. Реберный отруб на кости;
- Блоки мясные из конины. Грудной отруб на кости;
- Блоки мясные из конины. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Блоки мясные из конины. Лопаточный отруб без голяшки на кости;
- Блоки мясные из конины. Передняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из конины. Шейный отруб на кости;
- Блоки мясные из конины. Шейный зарез на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из конины.

Способ обработки – блоки мясные из обваленной конины замороженные:

- Блоки мясные из конины. Задняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из конины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из конины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из конины. Двуглавая мышца бедра;
- Блоки мясные из конины. Полусухожильная мышца бедра;
- Блоки мясные из конины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из конины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из конины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из конины. Пояснично-подвздошная мышца;
- Блоки мясные из конины. Вырезка;
- Блоки мясные из конины. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Блоки мясные из конины. Поясничный отруб бескостный;
- Блоки мясные из конины. Пашина;
- Блоки мясные из конины. Спинной отруб бескостный;
- Блоки мясные из конины. Реберный отруб бескостный;
- Блоки мясные из конины. Завиток;
- Блоки мясные из конины. Грудной отруб бескостный;
- Блоки мясные из конины. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из конины. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из конины. Заостная и дельтовидная мышцы;
- Блоки мясные из конины. Трехглавая мышца;
- Блоки мясные из конины. Предостная мышца;
- Блоки мясные из конины. Передняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из конины. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из конины. Шейный отруб бескостный;
- Блоки мясные из конины. Жал.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из конины.

Способ обработки – блоки мясные из жилованной конины замороженные:

- Блоки мясные из конины жилованной высшего сорта;

- Блоки мясные из конины жилованной первого сорта;
- Блоки мясные из конины жилованной односортной;
- Блоки мясные из конины жилованной второго сорта;
- Блоки мясные из конины жилованной жирной;
- Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%;
- Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%;
- Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%;
- Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%;
- Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%;
- Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%;
- Блоки мясные из соединительной ткани и хрящей от жиловки конины.

Группа- пищевые продукты убоя. Блоки из субпродуктов замороженные.

Вид замороженных блоков из субпродуктов – конские.

Способ обработки – блоки из субпродуктов конины замороженные:

- Блоки из субпродуктов. Обрезь конская жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- Блоки из субпродуктов. Диафрагма конская жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- Блоки из субпродуктов. Мясо голов конское жилованное с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ОЛЕНИНЫ:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина.

Способ разделки– полутуши:

- Оленина. Полутуша первой категории;
- Оленина. Полутуша второй категории;
- Оленина. Полутуша от взрослых оленей первой категории;
- Оленина. Полутуша от взрослых оленей второй категории;
- Оленина. Полутуша от молодняка оленей первой категории;
- Оленина. Полутуша от молодняка оленей второй категории;
- Оленина. Полутуша от оленят;
- Оленина. Полутуша от оленят первой категории;
- Оленина. Полутуша от оленят второй категории;
- Оленина. Полутуша оленины тощей.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина.

Способ разделки – отрубы на кости:

- Оленина. Передняя четвертина на кости;
- Оленина. Задняя четвертина на кости;
- Оленина. Передняя половина на кости;
- Оленина. Задняя половина на кости;
- Оленина. Задняя часть на кости;
- Оленина. Шейный отруб на кости;
- Оленина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Оленина. Лопаточный отруб без голяшки на кости;
- Оленина. Передняя голяшка на кости;
- Оленина. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Оленина. Спинной отруб на кости;
- Оленина. Поясничный отруб на кости;

- Оленина. Хвостовой отруб;
- Оленина. Тазобедренный отруб на кости;
- Оленина. Задняя голяшка на кости;
- Оленина. Реберный отруб на кости;
- Оленина. Грудной отруб на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина.

Способ разделки – отрубы бескостные:

- Оленина. Шейный отруб бескостный;
- Оленина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Оленина. Предостная мышца;
- Оленина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная;
- Оленина. Заостная и дельтовидная мышцы;
- Оленина. Трехглавая мышца;
- Оленина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;
- Оленина. Передняя голяшка бескостная;
- Оленина. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Оленина. Спинной отруб бескостный;
- Оленина. Пояснично-подвздошная мышца [вырезка];
- Оленина. Вырезка;
- Оленина. Поясничный бескостный;
- Оленина. Тазобедренный отруб бескостный;
- Оленина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Оленина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Оленина. Полусухожильная мышца бедра;
- Оленина. Двуглавая мышца бедра;
- Оленина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Оленина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Оленина. Задняя голяшка бескостная;
- Оленина. Пашина;
- Оленина. Реберный отруб бескостный;
- Оленина. Грудной отруб бескостный.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина.

Способ обработки – оленина жилованная:

- Оленина жилованная высшего сорта;
- Оленина жилованная первого сорта;
- Оленина жилованная односортная;
- Оленина жилованная второго сорта;
- Оленина жилованная жирная;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 14%;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%;
- Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из оленины.

Способ обработки – блоки мясные мясокостные замороженные:

- Блоки мясные из оленины. Передняя четвертина на кости;
- Блоки мясные из оленины. Задняя четвертина на кости;
- Блоки мясные из оленины. Передняя половина на кости;
- Блоки мясные из оленины. Задняя половина на кости;
- Блоки мясные из оленины. Задняя часть на кости;
- Блоки мясные из оленины. Шейный отруб на кости;
- Блоки мясные из оленины. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Блоки мясные из оленины. Лопаточный отруб без голяшки на кости;
- Блоки мясные из оленины. Передняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из оленины. Спинно-поясничные отрубы на кости;
- Блоки мясные из оленины. Спинной отруб на кости;
- Блоки мясные из оленины. Поясничные отрубы на кости;
- Блоки мясные из оленины. Хвостовой отруб;
- Блоки мясные из оленины. Тазобедренные отрубы на кости;
- Блоки мясные из оленины. Задняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из оленины. Реберные отрубы на кости;
- Блоки мясные из оленины. Грудные отрубы на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из оленины.

Способ обработки – блоки мясные из обваленной оленины замороженные:

- Блоки мясные из оленины. Шейный отруб бескостный;
- Блоки мясные из оленины. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из оленины. Предостная мышца;
- Блоки мясные из оленины. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из оленины. Заостренная и дельтовидная мышцы;
- Блоки мясные из оленины. Трехглавая мышца;
- Блоки мясные из оленины. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из оленины. Передняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из оленины. Спинно-поясничные отрубы бескостные;
- Блоки мясные из оленины. Спинной отруб бескостный;
- Блоки мясные из оленины. Пояснично-подвздошная мышца [вырезка];
- Блоки мясные из оленины. Вырезка;
- Блоки мясные из оленины. Поясничные бескостные;
- Блоки мясные из оленины. Тазобедренные отрубы бескостные;
- Блоки мясные из оленины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из оленины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из оленины. Полусухожильная мышца бедра;
- Блоки мясные из оленины. Двуглавая мышца бедра;
- Блоки мясные из оленины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из оленины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из оленины. Задняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из оленины. Пашина;
- Блоки мясные из оленины. Реберные отрубы бескостные;
- Блоки мясные из оленины. Грудные отрубы бескостные.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из оленины.

Способ обработки – блоки мясные из жилованной оленины замороженные:

- Блоки мясные. Оленина жилованная высшего сорта;
- Блоки мясные. Оленина жилованная первого сорта;
- Блоки мясные. Оленина жилованная односортная;
- Блоки мясные. Оленина жилованная второго сорта;
- Блоки мясные. Оленина жилованная жирная;
- Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%;
- Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;
- Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%;
- Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 14%;
- Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%;
- Блоки мясные. Оленина. Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ БУЙВОЛЯТИНЫ:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – буйволятина [мясо буйволов].

Способ разделки – полутуши четвертины:

- Буйволятина. Полутуша первой категории;
- Буйволятина. Полутуша второй категории;
- Буйволятина. Полутуша от взрослых буйволов первой категории;
- Буйволятина. Полутуша от взрослых буйволов второй категории;
- Буйволятина. Полутуша от молодняка буйволов первой категории;
- Буйволятина. Полутуша от молодняка буйволов второй категории;
- Буйволятина. Четвертина;
- Буйволятина. Четвертина от взрослых буйволов первой категории;
- Буйволятина. Четвертина от взрослых буйволов второй категории;
- Буйволятина. Четвертина от молодняка буйволов первой категории;
- Буйволятина. Четвертина от молодняка буйволов второй категории;
- Мясо телят буйволов.
- Буйволятина. Полутуша буйволятины тощей.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – буйволятина [мясо буйволов].

Способ разделки – отрубы на кости:

- Буйволятина. Задняя четвертина на кости;
- Буйволятина. Передняя четвертина на кости;
- Буйволятина. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости;
- Буйволятина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Буйволятина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Буйволятина. Задняя голяшка на кости;
- Буйволятина. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Буйволятина. Поясничный отруб на кости;
- Буйволятина. Спинной отруб на кости;
- Буйволятина. Реберный отруб на кости;
- Буйволятина. Подлопаточный отруб на кости;
- Буйволятина. Грудной отруб на кости;
- Буйволятина. Плечелопаточный отруб на кости с голяшкой;
- Буйволятина. Плечелопаточный отруб на кости без голяшки;

- Буйволятина. Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости;
- Буйволятина. Плечевой отруб на кости;
- Буйволятина. Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости;
- Буйволятина. Лопаточный отруб на кости;
- Буйволятина. Передняя голяшка на кости;
- Буйволятина. Шейный отруб на кости;
- Буйволятина. Шейный зарез на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – буйволятина [мясо буйволов].

Способ разделки – отрубы бескостные:

- Буйволятина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Буйволятина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Буйволятина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Буйволятина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Буйволятина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Буйволятина. Задняя голяшка бескостная;
- Буйволятина. Пояснично-подвздошная мышца [вырезка];
- Буйволятина. Вырезка;
- Буйволятина. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Буйволятина. Поясничный отруб бескостный;
- Буйволятина. Спинной отруб бескостный;
- Буйволятина. Пашина.
- Буйволятина. Реберный отруб бескостный;
- Буйволятина. Подлопаточный отруб бескостный;
- Буйволятина. Грудной отруб бескостный;
- Буйволятина. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Буйволятина. Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Буйволятина. Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Буйволятина. Передняя голяшка бескостная;
- Буйволятина. Шейный отруб бескостный.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – буйволятина [мясо буйволов].

Способ обработки – буйволятина жилованная:

- Буйволятина жилованная высшего сорта;
- Буйволятина жилованная первого сорта;
- Буйволятина жилованная второго сорта;
- Буйволятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%;
- Буйволятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;
- Буйволятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из буйволятины [мяса буйволов].

Способ обработки – блоки мясные мясокостные замороженные:

- Блоки мясные из буйволятины. Задняя четвертина на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Передняя четвертина на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Задняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Спинно-поясничный отруб на кости;

- Блоки мясные из буйволятины. Поясничный отруб на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Спинной отруб на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Реберный отруб на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Подлопаточный отруб на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Грудной отруб на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Плечелопаточный отруб на кости с голяшкой;
- Блоки мясные из буйволятины. Плечелопаточный отруб на кости без голяшки;
- Блоки мясные из буйволятины. Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Плечевой отруб на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Лопаточный отруб на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Передняя голяшка на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Шейный отруб на кости;
- Блоки мясные из буйволятины. Шейный зарез на кости.

Группа – пищевые продукты уоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из буйволятины [мяса буйволов].

Способ обработки – блоки мясные из обваленной буйволятины замороженные:

- Блоки мясные из буйволятины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из буйволятины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из буйволятины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из буйволятины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из буйволятины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из буйволятины. Задняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из буйволятины. Пояснично-подвздошная мышца [вырезка];
- Блоки мясные из буйволятины. Вырезка;
- Блоки мясные из буйволятины. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Блоки мясные из буйволятины. Поясничный отруб бескостный;
- Блоки мясные из буйволятины. Спинной отруб бескостный;
- Блоки мясные из буйволятины. Пашина.
- Блоки мясные из буйволятины. Реберный отруб бескостный;
- Блоки мясные из буйволятины. Подлопаточный отруб бескостный;
- Блоки мясные из буйволятины. Грудной отруб бескостный;
- Блоки мясные из буйволятины. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из буйволятины. Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из буйволятины. Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из буйволятины. Передняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из буйволятины. Шейный отруб бескостный.

Группа – пищевые продукты уоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков – из буйволятины [мяса буйволов].

Способ обработки – буйволятина жилованная:

- Буйволятина жилованная высшего сорта;
- Буйволятина жилованная первого сорта;
- Буйволятина жилованная второго сорта;
- Буйволятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%;
- Буйволятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;
- Буйволятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ МЯСА КРОЛИКОВ:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – мясо кроликов [кроликов-бройлеров].

Способ разделки – тушки, части тушек на кости:

- Мясо кроликов. Тушка первого сорта потрошенная;
- Мясо кроликов. Тушка второго сорта потрошенная;
- Мясо кроликов. Тушка первого сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей;
- Мясо кроликов. Тушка второго сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей;
- Мясо кроликов. Продольная полутушка первого сорта;
- Мясо кроликов. Продольная полутушка второго сорта;
- Мясо кроликов. Передняя четвертина продольной полутушки первого сорта;
- Мясо кроликов. Передняя четвертина продольной полутушки второго сорта;
- Мясо кроликов. Задняя четвертина продольной полутушки первого сорта;
- Мясо кроликов. Задняя четвертина продольной полутушки второго сорта;
- Мясо кроликов. Лопаточно-плечевая часть первого сорта;
- Мясо кроликов. Лопаточно-плечевая часть второго сорта;
- Мясо кроликов. Грудина первого сорта;
- Мясо кроликов. Грудина второго сорта;
- Мясо кроликов. Поясничная часть первого сорта;
- Мясо кроликов. Поясничная часть второго сорта;
- Мясо кроликов. Тазобедренная часть первого сорта;
- Мясо кроликов. Тазобедренная часть второго сорта;
- Мясо кроликов. Окорок первого сорта;
- Мясо кроликов. Окорок второго сорта;
- Мясо кроликов. Шея первого сорта;
- Мясо кроликов. Шея второго сорта;
- Мясо кроликов. Каркас.
- Мясо кроликов-бройлеров. Тушка первого сорта потрошенная;
- Мясо кроликов-бройлеров. Тушка второго сорта потрошенная;
- Мясо кроликов-бройлеров. Тушка первого сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей;
- Мясо кроликов-бройлеров. Тушка второго сорта потрошенная с комплектом потрохов и шеей;
- Мясо кроликов-бройлеров. Тушка, разделанная на пять частей;
- Мясо кроликов-бройлеров. Продольная полутушка первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Продольная полутушка второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Передняя четвертина продольной полутушки первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Передняя четвертина продольной полутушки второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Задняя четвертина продольной полутушки первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Задняя четвертина продольной полутушки второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Задняя часть с седлом первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Задняя часть с седлом второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Набор четвертин первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Набор четвертин второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Седло первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Седло второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Спинно-поясничная часть первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Спинно-поясничная часть второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Лопаточно-плечевая часть первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Лопаточно-плечевая часть второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Грудина первого сорта;

- Мясо кроликов-бройлеров. Грудина второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Поясничная часть первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Поясничная часть второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Тазобедренная часть первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Тазобедренная часть второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Окорок первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Окорок второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Окорок без толстого края поясничной части;
- Мясо кроликов-бройлеров. Шея первого сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Шея второго сорта;
- Мясо кроликов-бройлеров. Передние ноги;
- Мясо кроликов-бройлеров. Передняя голяшка;
- Мясо кроликов-бройлеров. Задняя голяшка;
- Мясо кроликов-бройлеров. Отрубы задней голяшки;
- Мясо кроликов-бройлеров. Скелет.
- Мясо кроликов-бройлеров. Каркас.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – мясо кроликов-бройлеров.

Способ обработки – части тушки бескостные [обваленные]:

- Мясо кроликов-бройлеров. Тушка, обваленная без ног;
- Мясо кроликов-бройлеров. Спинно-поясничная часть обваленная;
- Мясо кроликов-бройлеров. Филейный край;
- Мясо кроликов-бройлеров. Седло обваленное;
- Мясо кроликов-бройлеров. Спинная полоска;
- Мясо кроликов-бройлеров. Вырезка;
- Мясо кроликов-бройлеров. Сердцевина поясничной части;
- Мясо кроликов-бройлеров. «Кроличья сумка»;
- Мясо кроликов-бройлеров. «Рулет из кролика».

МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ [ДООБВАЛКИ]:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – мясо убойных животных.

Способ обработки – мясо механической обвалки [дообвалки]:

- Мясо говядины механической обвалки [дообвалки];
- Мясо свинины механической обвалки [дообвалки];
- Мясо баранины механической обвалки [дообвалки];
- Мясо конины механической обвалки [дообвалки];
- Мясо оленины механической обвалки [дообвалки];
- Мясо кроликов механической обвалки [дообвалки].

ЖИР-СЫРЕЦ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТНЫХ:

Группа – пищевые продукты убоя. Жир-сырец.

Вид продуктивного [убойного] животного – жир-сырец говяжий:

- Жир-сырец говяжий. Сальник;
- Жир-сырец говяжий. Жир околопочечный;
- Жир-сырец говяжий. Жир шуповой.
- Жир-сырец говяжий. Подкожный жир
- Жир-сырец говяжий. Жир с вымени взрослого скота.
- Жир-сырец говяжий. Жирное вымя молодняка крупного рогатого скота

Группа – пищевые продукты убоя. Жир-сырец.

Вид продуктивного [убойного] животного – жир-сырец свиной:

- Жир-сырец свиной. Сальник;
- Жир-сырец свиной. Жир околопочечный;
- Жир-сырец свиной. Жир подкожный [шпик свиной];

Группа – пищевые продукты убоя. Жир-сырец.

Вид продуктивного [убойного] животного – жир-сырец бараний:

- Жир-сырец бараний. Сальник;
- Жир-сырец бараний. Жир околопочечный;
- Жир-сырец бараний. Курдюк;
- Жир-сырец бараний. Жир подкожный.

Группа – пищевые продукты убоя. Жир-сырец.

Вид продуктивного [убойного] животного – жир-сырец конский:

- Жир-сырец конский. Сальник;
- Жир-сырец конский. Жир околопочечный
- Жир-сырец конский. Жир подкожный.
- Жир-сырец конский. Жал [подгривный жир]

Группа – пищевые продукты убоя. Жир-сырец.

Вид продуктивного [убойного] животного – жир-сырец олений:

- Жир-сырец олений. Сальник;
- Жир-сырец олений. Жир околопочечный;
- Жир-сырец олений. Жир подкожный.

КОСТЬ ПИЩЕВАЯ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТНЫХ:

Группа – пищевые продукты убоя. Кость пищевая.

Вид продуктивного [убойного] животного – кость говяжья:

- Кость говяжья суповая [позвонки, грудная, крестцовая, кулаки, ребра];
- Кость говяжья первой категории [трубчатая, грудная, позвоночная, крестцовая, тазовая, рёберная, лопаточная, суставные головки трубчатых костей, коленные чашечки]

Группа – пищевые продукты убоя. Кость пищевая.

Вид продуктивного [убойного] животного – кость свиной:

- Кость свиная суповая [позвонки, грудная, крестцовая, тазовая, трубчатые неопиленные, ребра];
- Кость свиная первой категории [трубчатая, грудная, позвоночная, крестцовая, тазовая, рёберная, лопаточная, суставные головки трубчатых костей].

Группа – пищевые продукты убоя. Кость пищевая.

Вид продуктивного [убойного] животного – кость баранья [козья]:

- Кость баранья [козья] суповая [позвонки, грудная, крестцовая, тазовая, трубчатые неопиленные, ребра];
- Кость баранья [козья] первой категории [позвоночная, грудная, крестцовая, тазовая, трубчатая неопиленная, рёбра].

Группа – пищевые продукты убоя. Кость пищевая.

Вид продуктивного [убойного] животного – кость конская.

- Кость конская суповая [позвонки, грудная, крестцовая, тазовая, трубчатые неопиленные, ребра];
- Кость конская первой категории [трубчатая, грудная, позвоночная, крестцовая, рёберная, суставные головки трубчатых костей].

Группа – пищевые продукты убоя. Кость пищевая.

Вид продуктивного [убойного] животного – кость кролика.

- Кость суповая кролика.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных (с момента убоя) в охлажденном и замороженном состояниях устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых:

— говядина и телятина в полутушах и четвертинах, охлажденная подвесом (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1,5°C до плюс 4°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 16 суток;

— молочная телятина в тушах и полутушах охлажденная (подвесом) при температуре 0°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 12 суток;

— свинина в тушах и полутушах охлажденная (подвесом) при температуре от минус 1°C до 0°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 12 суток;

— баранина и козлятина в тушах охлажденная в подвешенном состоянии при температуре от минус 1°C до 0°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 12 суток;

— конина и жеребятина в полутушах и четвертинах охлажденная (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°C до плюс 1°C и относительной влажности воздуха 85-90% — не более 12 суток;

— оленина в тушах и полутушах охлажденная (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°C до плюс 1°C и относительной влажности воздуха 85-90% — не более 12 суток;

— мясо буйволов в полутушах и четвертинах, охлажденное подвесом (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°C до плюс 1°C и относительной влажности воздуха 85-90% — не более 6 суток;

— мясо кроликов (тушки) при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5°C до плюс 4°C включительно негерметично упакованные — не более 5 суток;

— мясо кроликов (части тушек) при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5°C до плюс 4°C включительно негерметично упакованные — не более 2 суток;

— мясо кроликов (тушки) при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5°C до плюс 4°C включительно упакованные под вакуумом — не более 7 суток;

— мясо кроликов (части тушек) при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5°C до плюс 4°C включительно упакованные под вакуумом — не более 5 суток;

— мясо кроликов (тушки) при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5°C до плюс 4°C включительно упакованные в условиях модифицированной атмосферы — не более 15 суток;

— мясо кроликов (части тушек) при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5°C до плюс 4°C включительно упакованные в условиях модифицированной атмосферы — не более 9 суток;

— отрубы на кости из говядины и телятины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 16 суток;

— отрубы бескостные из говядины и телятины охлажденные с величиной рН не более 6,2, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°C до 4°C, относительной влажности воздуха 85% - не более 25 суток;

— отрубы на кости из свинины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 12 суток;

— отрубы бескостные из свинины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°C до 4°C, относительной влажности воздуха 85% - не более 20 суток;

— отрубы на кости из баранины и козлятины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 12 суток;

— отрубы бескостные из баранины и козлятины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°C до 4°C, относительной влажности воздуха 85% - не более 20 суток;

— отрубы на кости из конины и жеребятины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90% — не более 12 суток;

— отрубы бескостные из конины и жеребятины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°C до 4°C, относительной влажности воздуха 85% — не более 25 суток;

- отрубы на кости из оленины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°С и относительной влажности воздуха 85-90% — не более 12 суток;
- отрубы бескостные из оленины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% — не более 25 суток;
- субпродукты жилованные убойных животных, в том числе свиная шкурка охлажденные при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5°С до плюс 4°С включительно негерметично упакованные — не более 2 суток;
- субпродукты жилованные убойных животных, в том числе свиная шкурка охлажденные при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5°С до плюс 1°С включительно негерметично упакованные — не более 3 суток;
- субпродукты жилованные убойных животных, в том числе свиная шкурка охлажденные при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5°С до плюс 4°С включительно герметично упакованные под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды — не более 15 суток;
- мясо механической обвалки [дообвалки] говядины, свинины, баранины, конины, оленины при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта от минус 2°С до 0 °С — не более 3 суток;
- мясо механической обвалки [дообвалки] кролика при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта от минус 2°С до 0 °С — не более 5 суток;
- жир-сырец охлажденный убойных животных при температуре не более 4°С (0-4°С) и относительной влажности воздуха 85-90% — не более 2 суток (48 часов);
- кость суповая убойных животных при температуре от 0°С до 4 °С негерметично упакованная — не более 2 суток (48 часов);
- кость суповая убойных животных при температуре от 0°С до 4 °С, герметично упакованная — не более 3 суток;
- кость суповая убойных животных при температуре от 0°С до 4 °С, упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы — не более 10 суток;
- кость пищевая первой категории [трубчатая, грудная, позвоночная, крестцовая, тазовая, рёберная, лопаточная, суставные головки трубчатых костей, коленные чашечки] убойных животных при температуре от 0°С до 4 °С негерметично упакованная — не более 2 суток;
- кость пищевая первой категории [трубчатая, грудная, позвоночная, крестцовая, тазовая, рёберная, лопаточная, суставные головки трубчатых костей, коленные чашечки] убойных животных при температуре от 0°С до 4 °С герметично упакованная — не более 3 суток;
- кость пищевая первой категории [трубчатая, грудная, позвоночная, крестцовая, тазовая, рёберная, лопаточная, суставные головки трубчатых костей, коленные чашечки] убойных животных при температуре от 0°С до 4 °С упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы — не более 10 суток;

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%:

при температуре не выше минус 12°С:

- говядина и телятина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 8 месяцев;
- свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 3 месяцев;
- баранина и козлятина в тушах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 6 месяцев;
- конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) — не более 6 месяцев;
- оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 6 месяцев;
- мясо буйволов в полутушах и четвертинах замороженное — не более 6 месяцев;
- мясо кроликов (тушки) в групповой упаковке — не более 4 месяцев;
- мясо кроликов (тушки) в потребительской упаковке — не более 8 месяцев;

- мясо кроликов (части тушек) в потребительской упаковке негерметично упакованные — не более 2 месяцев;
- мясо кроликов (части тушек) упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — не более 4 месяцев;
- отрубы на кости из говядины и телятины замороженные — не более 8 месяцев;
- отрубы бескостные из говядины и телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 9 месяцев;
- отрубы на кости из свинины замороженные — не более 3 месяцев;
- отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 4 месяцев;
- отрубы на кости из баранины и козлятины замороженные — не более 6 месяцев;
- отрубы бескостные из баранины и козлятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 7 месяцев;
- отрубы на кости из конины и жеребятины замороженные — не более 6 месяцев;
- отрубы бескостные из конины и жеребятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 7 месяцев;
- отрубы на кости из оленины замороженные — не более 6 месяцев;
- отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 7 месяцев;
- отрубы на кости из буйволятины замороженные — не более 6 месяцев;
- отрубы бескостные из буйволятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 7 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости говядины и телятины — не более 8 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных говядины и телятины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 9 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости баранины, козлятины, конины, оленины, буйволятины — не более 6 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, козлятины, конины, оленины, буйволятины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 7 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости свинины — не более 3 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 4 месяцев;
- мясо жилованное говядины, телятины, конины и оленины замороженное — не более 8 месяцев;
- мясо жилованное свинины замороженное — не более 5 месяцев;
- свиная грудинка, боковой, хребтовый шпик свиной замороженные — не более 3 месяцев;
- мясо жилованное баранины замороженное — не более 6 месяцев;
- соединительная ткань (жилка) и хрящи от жилованной свинины замороженные — не более 1 месяца;
- замороженные блоки из жилованной говядины, телятины, конины и оленины — не более 8 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной свинины — не более 5 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика — не более 3 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной баранины — не более 6 месяцев;
- замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса (говядины, свинины, баранины, конины, оленины)
- субпродукты жилованные убойных животных, в том числе свиная шкурка замороженные — не более 4 месяцев;
- замороженные блоки из субпродуктов — не более 4 месяцев;
- мясо механической обвалки [дообвалки] говядины, свинины, баранины, конины, оленины замороженное — не более 1 месяца;

- мясо механической обвалки [дообвалки] кролика замороженное — не более 3 месяцев;
- жир-сырец замороженный убойных животных — не более 3 месяцев;
- кость суповая убойных животных замороженная — не более 3 месяцев;
- кость пищевая первой категории [трубчатая, грудная, позвоночная, крестцовая, тазовая, рёберная, лопаточная, суставные головки трубчатых костей, коленные чашечки] убойных животных замороженная — не более 3 месяцев;

при температуре не выше минус 18°С:

- говядина и телятина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 12 месяцев;
- свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 6 месяцев;
- баранина и козлятина в тушах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 10 месяцев;
- конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) — не более 10 месяцев;
- оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 12 месяцев;
- мясо буйволов в полутушах и четвертинах замороженное — не более 8 месяцев;
- мясо кроликов (тушки) в групповой упаковке — не более 8 месяцев;
- мясо кроликов (тушки) в потребительской упаковке — не более 12 месяцев;
- мясо кроликов (части тушек) в потребительской упаковке негерметично упакованные — не более 6 месяцев;
- мясо кроликов (части тушек) упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — не более 7 месяцев;
- отрубы на кости из говядины и телятины замороженные — не более 12 месяцев;
- отрубы бескостные из говядины и телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 13 месяцев;
- отрубы на кости из свинины замороженные — не более 6 месяцев;
- отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 7 месяцев;
- отрубы на кости из баранины и козлятины замороженные — не более 10 месяцев;
- отрубы бескостные из баранины и козлятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 11 месяцев;
- отрубы на кости из конины и жеребятины замороженные — не более 10 месяцев;
- отрубы бескостные из конины и жеребятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 11 месяцев;
- отрубы на кости из оленины замороженные — не более 10 месяцев;
- отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 11 месяцев;
- отрубы на кости из буйволятины замороженные — не более 10 месяцев;
- отрубы бескостные из буйволятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 11 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости говядины и телятины — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных говядины и телятины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 13 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости баранины, козлятины, конины, оленины, буйволятины — не более 10 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, козлятины, конины, оленины, буйволятины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 11 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости свинины — не более 6 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 7 месяцев;

- мясо жилованное говядины, телятины, конины и оленины замороженное — не более 12 месяцев;
- мясо жилованное свинины замороженное — не более 6 месяцев;
- свиная грудинка, боковой, хребтовый шпик свиной замороженные — не более 6 месяцев;
- мясо жилованное баранины замороженное — не более 10 месяцев;
- соединительная ткань (жилка) и хрящи от жилованной свинины замороженные — не более 1 месяца;
- замороженные блоки из жилованной говядины, телятины, конины и оленины — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной свинины — не более 6 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика — не более 6 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной баранины — не более 10 месяцев;
- замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жилки мяса (говядины, свинины, баранины, конины, оленины) — не более 1 месяца;
- субпродукты жилованные убойных животных, в том числе свиная шкурка замороженные — не более 6 месяцев;
- замороженные блоки из субпродуктов — не более 10 месяцев;
- мясо механической обвалки [дообвалки] говядины, свинины, баранины, конины, оленины замороженное — не более 2 месяца;
- мясо механической обвалки [дообвалки] кролика замороженное — не более 4 месяцев;
- жир-сырец замороженный убойных животных — не более 6 месяцев;
- кость суповая убойных животных замороженная — не более 6 месяцев;
- кость пищевая первой категории [трубчатая, грудная, позвоночная, крестцовая, тазовая, рёберная, лопаточная, суставные головки трубчатых костей, коленные чашечки] убойных животных замороженная — не более 6 месяцев;

при температуре не выше минус 20°С:

- говядина и телятина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 14 месяцев;
- свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 7 месяцев;
- баранина и козлятина в тушах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 11 месяцев;
- конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) — не более 11 месяцев;
- оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 14 месяцев;
- мясо кроликов (тушки) в групповой упаковке — не более 10 месяцев;
- мясо кроликов (тушки) в потребительской упаковке — не более 13 месяцев;
- мясо кроликов (части тушек) в потребительской упаковке негерметично упакованные — не более 8 месяцев;
- мясо кроликов (части тушек) упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — не более 10 месяцев;
- мясо буйволов в полутушах и четвертинах замороженное — не более 10 месяцев;
- отрубы на кости из говядины и телятины замороженные — не более 13 месяцев;
- отрубы бескостные из говядины и телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 14 месяцев;
- отрубы на кости из свинины замороженные — не более 7 месяцев;
- отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 8 месяцев;
- отрубы на кости из баранины и козлятины замороженные — не более 11 месяцев;
- отрубы бескостные из баранины и козлятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 12 месяцев;
- отрубы на кости из конины и жеребятины замороженные — не более 11 месяцев;

- отрубы бескостные из конины и жеребятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 12 месяцев;
- отрубы на кости из оленины замороженные — не более 11 месяцев;
- отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 12 месяцев;
- отрубы на кости из буйволятины замороженные — не более 11 месяцев;
- отрубы бескостные из буйволятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости говядины и телятины — не более 13 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных говядины и телятины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 14 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости баранины, козлятины, конины, оленины, буйволятины — не более 11 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, козлятины, конины, оленины, буйволятины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости свинины — не более 7 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 8 месяцев;
- мясо жилованное говядины, телятины, конины и оленины замороженное — не более 14 месяцев;
- мясо жилованное свинины замороженное — не более 8 месяцев;
- свиная грудинка, боковой, хребтовый шпик свиной замороженные — не более 8 месяцев;
- мясо жилованное баранины замороженное — не более 11 месяцев;
- соединительная ткань (жилка) и хрящи от жилованной свинины замороженные — не более 1 месяца;
- замороженные блоки из жилованной говядины, телятины, конины и оленины — не более 14 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной свинины — не более 8 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика — не более 8 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной баранины — не более 11 месяцев;
- замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жилки мяса (говядины, свинины, баранины, конины, оленины) — не более 1 месяца;
- субпродукты жилованные убойных животных, в том числе свиная шкурка замороженные — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из субпродуктов — не более 12 месяцев;
- мясо механической обвалки [дообвалки] говядины, свинины, баранины, конины, оленины замороженное — не более 3 месяца;
- мясо механической обвалки [дообвалки] кролика замороженное — не более 6 месяцев;
- жир-сырец замороженный убойных животных — не более 10 месяцев;
- кость суповая убойных животных замороженная — не более 10 месяцев;
- кость пищевая первой категории [трубчатая, грудная, позвоночная, крестцовая, тазовая, рёберная, лопаточная, суставные головки трубчатых костей, коленные чашечки] убойных животных замороженная — не более 10 месяцев;

при температуре не выше минус 25°С:

- говядина и телятина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 18 месяцев;
- свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 12 месяцев;
- баранина и козлятина в тушах замороженная в штабеле или подвешенном состоянии — не более 12 месяцев;
- конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) — не более 12 месяцев;

- оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 18 месяцев;
- мясо буйволов в полутушах и четвертинах замороженное — не более 12 месяцев;
- мясо кроликов (тушки) в групповой упаковке — не более 11 месяцев;
- мясо кроликов (тушки) в потребительской упаковке — не более 14 месяцев;
- мясо кроликов (части тушек) в потребительской упаковке негерметично упакованные — не более 11 месяцев;
- мясо кроликов (части тушек) упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — не более 12 месяцев;
- отрубы на кости из говядины и телятины замороженные — не более 18 месяцев;
- отрубы бескостные из говядины и телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 19 месяцев;
- отрубы на кости из свинины замороженные — не более 12 месяцев;
- отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 13 месяцев;
- отрубы на кости из баранины и козлятины замороженные — не более 12 месяцев;
- отрубы бескостные из баранины и козлятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 13 месяцев;
- отрубы на кости из конины и жеребятины замороженные — не более 12 месяцев;
- отрубы бескостные из конины и жеребятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 13 месяцев;
- отрубы на кости из оленины замороженные — не более 12 месяцев;
- отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 13 месяцев;
- отрубы на кости из буйволятины замороженные — не более 12 месяцев;
- отрубы бескостные из буйволятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 13 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости говядины и телятины — не более 18 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных говядины и телятины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 19 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости баранины, козлятины, конины, оленины, буйволятины — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, козлятины, конины, оленины, буйволятины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 13 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости свинины — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 13 месяцев;
- мясо жилованное говядины, телятины, конины и оленины замороженное — не более 18 месяцев;
- мясо жилованное свинины замороженное — не более 12 месяцев;
- свиная грудинка, боковой, хребтовый шпик свиной замороженные — не более 12 месяцев;
- мясо жилованное баранины замороженное — не более 12 месяцев;
- соединительная ткань (жилка) и хрящи от жилованной свинины замороженные — не более 3 месяца;
- замороженные блоки из жилованной говядины, телятины, конины и оленины — не более 18 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной свинины — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной баранины — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жилки мяса (говядины, свинины, баранины, конины, оленины) — не более 3 месяцев;

- субпродукты жилованные убойных животных, в том числе свиная шкурка замороженные — не более 14 месяцев;
- замороженные блоки из субпродуктов — не более 14 месяцев;
- мясо механической обвалки [дообвалки] говядины, свинины, баранины, конины, оленины замороженное — не более 6 месяцев;
- мясо механической обвалки [дообвалки] кролика замороженное — не более 12 месяцев;
- жир-сырец замороженный убойных животных — не более 12 месяцев;
- кость суповая убойных животных замороженная — не более 12 месяцев;
- кость пищевая первой категории [трубчатая, грудная, позвоночная, крестцовая, тазовая, рёберная, лопаточная, суставные головки трубчатых костей, коленные чашечки] убойных животных замороженная — не более 12 месяцев;