



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

[ТУ, ТИ 10.13.14-1148-37676459-2025](#)

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

[ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ](#)
[ЗАМОРОЖЕННЫЕ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 26.03.2025 г. 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные крупнокусковые замороженные, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], обработанные ручным и/или машинным способом, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция].

Полуфабрикаты мясные крупнокусковые замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки.

Полуфабрикаты выпускают:

в зависимости от однородной группы:

— мясные;

в зависимости от вида используемого мяса:

— из говядины [телятины];

— свинины;

— баранины [козлятины, ягнятины];

— конины [жеребятины];

— оленины;

в зависимости от морфологического состава мяса:

— мясокостные;

— бескостные;

в зависимости от массы кусков:

— крупнокусковые;

в зависимости от технологии изготовления:

— кусковые [в рассоле или маринаде, фаршированные, панированные, непанированные];

в зависимости от содержания мышечной ткани:

— категории А, Б, В, Г, Д;

в зависимости от термического состояния:

— замороженные.

Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

Ассортимент продукции

Полуфабрикаты мясные крупнокусковые, замороженные в зависимости от применяемого сырья, вырабатывают в ассортименте, включающем следующие наименования:

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]:

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – крупнокусковые.

Подвид – мясокостные:

Категория А:

- Спинно-поясничная часть на кости [экстра];
- Тазобедренная часть на кости [экстра];
- Шейная часть на кости [экстра];
- Шея говяжья на кости [экстра];
- Подлопаточная часть на кости [экстра];
- Лопаточная часть на кости [экстра];
- Лопатка с предплечным краем на кости [экстра];
- Корейка для запекания на кости [экстра];
- Окорок говяжий на кости [экстра];
- Филей на кости [экстра];
- Поясничная часть на кости [экстра];
- Спинная часть на кости [экстра];
- Тонкий край на кости [экстра];
- Толстый край на кости [экстра];
- Грудинка говяжья [экстра];
- Лопатка говяжья [экстра];
- Мякоть говяжья на кости [экстра];
- Уголок говяжий [экстра].

Категория Б:

- Спинно-поясничная часть на кости;
- Тазобедренная часть на кости;
- Рёберная часть подготовленная;
- Шейная часть на кости;
- Шея говяжья на кости;
- Подлопаточная часть на кости;
- Лопаточная часть на кости;
- Лопатка с предплечным краем на кости;
- Корейка для запекания на кости;
- Окорок говяжий на кости;
- Филей на кости;
- Поясничная часть на кости;
- Спинная часть на кости;
- Тонкий край на кости;
- Толстый край на кости;

- Окорок с голяшкой;
- Оковалок на кости;
- Ростбиф на кости;
- Оковалок без голяшки на кости;
- Рёбра «Кальби»;
- Говядина для жаренья на кости;
- Лопаточная часть прямоугольной разделки на кости;
- Мякоть говяжья на кости;
- Уголок говяжий;
- Шея на кости.

Категория В:

- Грудная часть на кости;
- Грудинка на кости;
- Край чельшка на кости;
- Голяшка передняя на кости [задняя голяшка на кости];
- Голяшка задняя на кости [передняя голяшка на кости];
- Шейный зарез на кости;
- Чельшко на кости;
- Рёберный край грудинки;
- Ребра для гриля;
- Мотолыга говяжья;
- Говядина для бульона на кости.

Категория Г:

- Рёберная часть на кости.

Категория Д:

- Рёбра без поверхностного мяса.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – крупнокусковые.

Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]:

Категория Б:

- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%;
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%;
- Подлопаточная часть на кости в рассоле 10%;
- Лопаточная часть на кости в рассоле 10%;
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%;
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%;
- Подлопаточная часть на кости в рассоле 15%;
- Лопаточная часть на кости в рассоле 15%;
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%;
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%;
- Подлопаточная часть на кости в рассоле 20%;
- Лопаточная часть на кости в рассоле 20%;
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%;
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%;
- Подлопаточная часть на кости в рассоле 25%;
- Лопаточная часть на кости в рассоле 25%;
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%;
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%;
- Подлопаточная часть на кости в рассоле 30%;

— Лопаточная часть на кости в рассоле 30%;

Категория В:

— Грудинка на кости в рассоле 10%;

— Грудинка на кости в рассоле 15%;

— Грудинка на кости в рассоле 20%;

— Грудинка на кости в рассоле 25%;

— Грудинка на кости в рассоле 30%.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные:

Категория А:

— Длиннейшая мышца спины

— Длиннейшая мышца спины «Экстра»

— Мясо тазобедренной части «Балык»

— Лопаточная часть бескостная

— Лопатка говяжья бескостная

— Лопаточная часть бескостная «Экстра»

— Спинно-поясничная часть бескостная

— Спинно-поясничная часть бескостная «Экстра»

— Подлопаточная часть бескостная

— Подлопаточная часть бескостная «Экстра»

— Тазобедренная часть бескостная (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);

— Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);

— Тазобедренная часть бескостная (кострец, подбедерок, оковалок, огузок);

— Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (кострец, подбедерок, оковалок, огузок);

— Тонкий край бескостный

— Толстый край бескостный

— Ростбиф, говядина для жарки

— Ростбиф, телятина для жарки

— Говядина для тушения,

— Мякоть для тушения,

— Мякоть для тушения «Особая»

— Говядина для варки

— Телятина для варки

— Ростбиф «Экстра»

— Говядина для тушения «Экстра»

— Телятина для тушения «Экстра»

— Говядина для варки «Экстра»

— Телятина для варки «Экстра»

— Филей бескостный;

— Филей бескостный «Экстра»

— Поясничная часть бескостная [антрекот],

— Поясничная часть бескостная (антрекот) «Экстра»

— Спинная часть бескостная,

— Спинная часть бескостная «Экстра»

— Глазной мускул

— Вырезка из лопатки

— Передняя часть лопатки бескостная

— Наружная часть лопатки бескостная

- Внутренняя часть лопатки бескостная
- Задняя часть лопатки бескостная
- Предплечный край бескостный
- Предплечный край «Экстра»
- Шейная часть бескостная «Экстра»
- Покромка «Экстра»
- Плечевая часть бескостная
- Грудинка, «Экстра»,
- Грудинная часть «Экстра» бескостная
- Говядина духовая из полусухожильной мышцы бедра
- Мясо для жаренья из верхушки верхней тазобедренной части
- Нежная мякоть лопаточно-шейной части
- Говядина «Для фарша»
- Мясо для жаренья из мякоти нижней части говяжьего бедра
- Мясо для жаренья из мякоти верхней части говяжьего бедра
- Средне-ягодичная мышца
- Рулет из спинной мякоти
- Рулет из подлопаточной мякоти
- Мякоть говяжьей задней части
- Шейка говяжьей бескостная
- Филей лопатки из телятины
- Филей из шеи
- Наружная часть бедра «Для запекания»

Категория Б:

- Пашина бескостная
- Шейно-лопаточная часть бескостная
- Шейная часть бескостная
- Покромка
- Шейный зарез б/к «Экстра»
- Котлетное мясо
- Тонкая часть пашины
- Наружный край нижней части пашины
- Толстая часть пашины
- Внутренняя часть пашины
- Грудинка бескостная
- Рулет «Спенсер»
- Шейка говяжьей бескостная

Категория В:

- Завиток
- Шейный зарез бескостный
- Говядина «Для студня»
- Голяшка передняя бескостная
- Голяшка задняя бескостная
- Подбедерок говядины
- Подбедерок телятины
- Говядина для бульона бескостная

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]:

Категория А:

- Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%;
- Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%;
- Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%;
- Подлопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%;
- Лопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%;
- Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%;
- Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%;
- Говядина «По-домашнему» в рассоле 10%;
- Говядина «Юбилейная» в рассоле 10%;
- Говядина «Для запекания» в рассоле 10%;

Категория Б:

- Покромка в рассоле 10%;
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%;
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%;
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле 15%;
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%;
- Покромка в рассоле 15%;
- Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%;
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%;
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%;
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле 20%;
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%;
- Покромка в рассоле 20%;
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%;
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%;
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле 25%;
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%;
- Покромка в рассоле 25%;
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%;
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%;
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле 30%;
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%;
- Покромка в рассоле 30%;

Категория В:

- Грудинка бескостная в рассоле 15%;
- Грудинка бескостная в рассоле 20%;
- Грудинка бескостная в рассоле 25%;
- Грудинка бескостная в рассоле 30%;

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них].

Категория Б:

- Грудинка говяжья маринованная;
- Говядина «Пикантная» в маринаде.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные:

Категория Б:

- Мясной блок. Спинно-поясничная часть говядины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Тазобедренная часть говядины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Подлопаточная часть говядины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Лопаточная часть говядины на кости, замороженная;

Категория В:

- Мясной блок. Грудная часть говядины на кости, замороженная.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные:

Категория А:

- Мясной блок. Говядина от спинно-поясничной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Говядина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Говядина от подлопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Говядина от лопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Телятина от спинно-поясничной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Телятина от тазобедренной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Телятина от подлопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Телятина от лопаточной части бескостной замороженная;

Категория Б:

- Мясной блок. Котлетное мясо телячье замороженное.

Категория В:

- Мясной блок. Говядина от грудной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Котлетное мясо говяжье замороженное.

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]:

Категория Б:

- Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 15%, замороженное;
- Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 20%, замороженное;
- Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 25%, замороженное.
- Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 30%, замороженное.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ:

Группа – полуфабрикаты мясные из свинины

Вид – крупнокусковые.

Подвид – мясокостные:

Категория А:

- Окорок свиной на кости
- Корейка для запекания на кости
- Карбонад на ребре
- Кострец на кости
- Поясничная часть свиная на кости

Категория Б:

- Тазобедренная часть на кости
- Плечевая часть на кости
- Шея свиная в шкуре на кости

- Лопатка свиная в шкуре на кости
- Корейка свиная в шкуре на кости
- Шея свиная без шкуры на кости
- Лопатка свиная без шкуры на кости
- Корейка без шкуры на кости
- Оковалок (кострец) на кости
- Лопаточная часть на кости
- "Пикниковая лопатка" на кости
- Шейно-лопаточная часть на кости
- Окорок свиной в шкуре или без шкуры на кости
- Корейка с хребтом в шкуре или без шкуры
- Окорок со шкурой без голяшки
- Окорок короткий на кости
- Наружная часть лопатки на кости
- Нижняя часть лопатки на кости
- Верхняя часть лопатки на кости
- Окорок свиной на кости
- Шея на кости
- Спинная часть свинины для жаренья
- Корейка на кости свиная
- Тазобедренная часть с голяшкой на кости

Категория В:

- Окорок со шкурой и с голяшкой
- Окорок длинный на кости
- Лопатка свиная со шкурой или без шкуры и с рулькой
- Полуфабрикат для студня на кости
- Рулька свиная со шкурой или без шкуры на кости,
- Рулька [предплечье] на кости
- Рёбра спинной части [корейки]
- Рулька передняя свиная
- Риблеты (Loin giblets)
- Плечелопаточная часть с голяшкой
- Спинно-грудная часть свинины
- «Рябчик» свиной

Категория Г:

- Грудинка в шкуре или без шкуры на кости
- Полная реберная пластина
- Подлопаточные ребра
- Лопатка свиная со шкурой или без шкуры без рульки
- Голяшка в шкуре или без шкуры на кости
- Рёбра грудинки ["ребра без поверхностного мяса"]
- Рёбра с тонким слоем мяса
- Рёберная часть корейки
- Рёбра разделки Сен-Луи
- Рёберный край
- Лопаточные ребра
- Рулька задняя свиная
- Рёбра ленточные
- Хребты свиные

Категория Д:

— Ребра свиные

Группа – полуфабрикаты мясные из свинины

Вид – крупнокусковые.

Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]:

Категория Б:

— Шея на кости в рассоле 15%

— Окорок на кости в рассоле 15%

— Лопаточная часть на кости в рассоле 15%

— Плечевая часть на кости в рассоле 15%

Категория В:

— Корейка на кости в рассоле 15%

— Шея на кости в рассоле 20%

— Окорок на кости в рассоле 20%

— Лопаточная часть на кости в рассоле 20%

— Корейка на кости в рассоле 20%

— Плечевая часть на кости в рассоле 20%

— Шея на кости в рассоле 25%

— Окорок на кости в рассоле 25%

— Лопаточная часть на кости в рассоле 25%

— Корейка на кости в рассоле 25%

— Плечевая часть на кости в рассоле 25%

— Шея на кости в рассоле 30%

— Окорок на кости в рассоле 30%

— Лопаточная часть на кости в рассоле 30%

— Корейка на кости в рассоле 30%

— Плечевая часть на кости в рассоле 30%

Категория Г:

— Грудинка на кости в рассоле 15%

— Грудинка на кости в рассоле 20%

— Грудинка на кости в рассоле 25%

— Грудинка на кости в рассоле 30%

Группа – полуфабрикаты мясные из свинины

Вид – крупнокусковые.

Подвид – мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]:

Категория Б:

— Корейка свиная

Категория В:

— Рулька маринованная

— Рулька свиная

— Рулька «Ужин Дикаря»

— Рулька в пряном маринаде

Категория Г:

— Рулька маринованная

— Рулька свиная

— Ребра свиные

— Рулька «Застольная»

— Рулька в пряном маринаде

Группа – полуфабрикаты мясные из свинины

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные:

Категория А:

- Свинина «Экстра»
- Окорок свиной бескостный
- Карбонад,
- Карбонат свиной
- Карбонад свиной
- Мясо для жарения от спинной части бескостное
- Наружная часть окорока
- Наружная длинная мышца
- Внутренняя часть окорока
- Затылок оковалка (верхушка)
- Трехсоставной окорок (внутренняя часть, внешняя часть, затылок оковалка);
- Эскалопная часть
- Филейная вырезка
- Филейная покровка
- Обваленный оковалок [кострец]
- Верхняя часть лопатки бескостная
- Внутренняя часть лопатки бескостная
- Лопатка грудная
- Лопатка [большая круглая мышца]
- Лопатка [зубчатая брюшная мышца]
- Лопатка [подушка]
- «Буженина» свиная
- Мясо тазобедренного отруба «Балык свиной»
- Мясо «Для запекания и гриля»
- Филей свиной
- Окорок свиной (верхний, внутренний, наружный, боковой)
- Корейка бескостная без шкуры
- Корейка бескостная
- Кострец без кости
- Свинина «Для запекания»
- Мясо «По-селянски»
- Лопатка свиная бескостная
- Спинно-поясничная часть бескостная

Категория Б:

- Шея свиная без кости
- Средняя часть обваленная
- Жаркое шпигованное
- Поясничная часть с пашиной бескостная
- Тазобедренная часть бескостная бескостная
- Шейно-подлопаточная часть бескостная
- Лопаточная часть бескостная
- Свинина для жарки
- Шейка бескостная,
- Шейка свиная бескостная
- Лопатка свиная на шкуре

- Лопатка свиная без шкуры
- Свинина для поджарки
- Свинина духовая
- Свинина для тушения
- Котлетное мясо свиное

Категория В:

- Жаркое шпигованное
- Пашина
- Корейка бескостная на шкуре
- Котлетное мясо
- Грудинка бескостная на шкуре
- Грудинка бескостная без шкуры
- Грудинка без кости в шкуре свиная
- Грудинка без кости без шкуры свиная
- Рулька свиная бескостная
- Рулька свиная без шкуры, без кости
- Задняя голяшка бескостная
- Голяшка без кости в шкуре задняя
- Голяшка без кости в шкуре передняя
- Голяшка свиная без шкуры, без кости

Категория Г:

- Грудинка бескостная на шкуре

Группа – полуфабрикаты мясные из свинины

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]:

Категория Б:

- Корейка бескостная в рассоле 15%
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%
- Окорок бескостный в рассоле 15%
- Шея бескостная в рассоле 15%
- Плечевая часть бескостная в рассоле 15%
- Корейка бескостная в рассоле 20%
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%
- Окорок бескостный в рассоле 20%
- Шея бескостная в рассоле 20%
- Плечевая часть бескостная в рассоле 20%
- Корейка бескостная в рассоле 25%
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%
- Окорок бескостный в рассоле 25%
- Плечевая часть бескостная в рассоле 25%
- Корейка бескостная в рассоле 30%
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%
- Окорок бескостный в рассоле 30%
- Плечевая часть бескостная в рассоле 30%

Категория В:

- Грудинка бескостный в рассоле 15%
- Грудинка бескостный в рассоле 20%
- Шея бескостная в рассоле 25%
- Шея бескостная в рассоле 30%

Категория Г:

- Грудинка бескостный в рассоле 25%
- Грудинка бескостный в рассоле 30%

Группа – полуфабрикаты мясные из свинины**Вид – крупнокусковые.**

Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]:

Категория Б:

- Карбонад свиной б/к в маринаде
- Шея свиная б/к в маринаде
- Лопатка свиная б/к в маринаде
- Окорок свиной б/к в маринаде
- Окорок «Фирменный» свиной
- Свинина «По-дижонски»
- Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс»
- Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс»
- Корейка для запекания.

Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках.**Вид – кусковые.**

Подвид – крупнокусковые, мясокостные:

Категория Б:

- Мясной блок. Корейка свиная на кости, замороженная;
- Мясной блок. Тазобедренная часть свинины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Плечевая часть свинины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Лопаточная часть свинины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Шейная часть свинины на кости, замороженная;

Категория В:

- Мясной блок. Грудная часть свинины на кости, замороженная

Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках.**Вид – кусковые.**

Подвид – крупнокусковые, бескостные:

Категория А:

- Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная;
- Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная;

Категория Б:

- Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная;
- Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Свинина от шейной части бескостной замороженная;

Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках.**Вид – кусковые.**

Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]:

Категория В:

- Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 15%, замороженное;
- Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 20%, замороженное;
- Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 25%, замороженное.

— Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 30%, замороженное.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ]:

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]

Вид – крупнокусковые.

Подвид – мясокостные:

Категория А:

- Зачищенная корейка на кости баранья
- Неразделённая почечная часть (заднее седло) из баранины
- Каре ягнёнка для запекания
- Каре ягнёнка по-французски
- Передок туши без хребтового края (зачищенный) из баранины
- Тазобедренная часть на кости - филейная часть из баранины
- Филейная часть на кости из баранины
- Каре ягнёнка, зачищенное
- Каре ягнёнка
- Каре ягнёнка 4 ребра
- Каре ягнёнка 8 рёбер
- Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая)
- Корейка баранины 8 рёбер (8-ребровая)
- Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая)
- Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая)
- Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая)
- Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая)
- Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая)
- Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая)
- Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая)
- Тазобедренная часть на кости козлятины
- Корейка на кости козлятины
- Верхняя тазобедренная часть козлятины
- Спинная часть на кости козлятины

Категория Б:

- Шейная часть на кости из баранины
- Подлопаточная часть на кости из баранины
- Тазобедренная часть на кости из баранины
- Верхняя тазобедренная часть на кости из баранины
- Нижняя тазобедренная часть на кости из баранины
- Окорок бараний на кости
- Спинно-поясничная часть на кости из баранины
- Лопаточная часть на кости из баранины
- Спинная часть на кости из баранины
- Поясничная часть на кости из баранины
- Седло баранье на кости
- Корейка на кости баранья
- Корейка 4-ребра баранья
- Тазобедренная часть на берцовой кости [легко разделяваемая] из баранины
- Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами из баранины
- Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 4-ребровая из баранины
- Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 6-ребровая из баранины
- Передняя часть 6-ребровая из баранины

- Передняя часть 7-ребровая из баранины
- Передняя часть 8-ребровая из баранины
- Лопатка баранья 4-ребровая
- Лопатка баранья 5-ребровая
- Лопатка баранья 6-ребровая
- Квадратно-вырезанная лопатка баранья 4-ребровая
- Квадратно-вырезанная лопатка баранья 5-ребровая
- Квадратно-вырезанная лопатка баранья 6-ребровая
- "Банджо" из баранины (наружная часть лопатки)
- Тазобедренная часть без толстого края и голяшки из баранины
- Баранье седло для запекания н/к
- Лопатка баранья н/к
- Рёбрышки бараньи
- Каре из баранины
- Каре из баранины разделённое
- Корейка на кости баранья
- Шейка барашка на кости
- Шея на кости ягнёнка
- Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая)
- Корейка баранины 8 рёбер (8-ребровая)
- Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая)
- Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая)
- Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая)
- Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая)
- Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая)
- Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая)
- Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая)
- Седло козлятины
- Шея на кости козлятины
- Лопатка на кости козлятины
- Спинная часть на кости козлятины

Категория В:

- Грудная часть на кости из баранины
- Передняя голяшка на кости [рулька] баранья
- Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины]
- Голяшка задняя ягнятины [козлятины]
- Грудинка с пашиной из баранины
- Ребра с тонким слоем мяса бараньи
- Берцовая часть с голяшкой из баранины
- Грудинка баранья н/к
- Баранья нога [задняя часть голени с пяткой] на кости
- Голяшка ягнёнка
- Грудинка на кости козлятины
- Голень на кости козлятины
- Голень баранья

Категория Г:

- Рёберная часть на кости из баранины
- Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины]
- Голяшка задняя баранины

- Рёбра бараньи [козлятины]
- Ребрышки ягнёнка для гриля
- Рёбра козлятины
- Ребрышки козлятины

Группа – полуфабрикаты мясные из свинины

Вид – крупнокусковые.

Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]:

Категория Б:

- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%
- Шейная часть на кости в рассоле 15%
- Лопаточная часть на кости в рассоле 15%
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%
- Шейная часть на кости в рассоле 20%
- Лопаточная часть на кости в рассоле 20%
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%
- Шейная часть на кости в рассоле 25%
- Лопаточная часть на кости в рассоле 25%
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%
- Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%
- Шейная часть на кости в рассоле 30%
- Лопаточная часть на кости в рассоле 30%

Категория В:

- Грудинка на кости в рассоле 15%
- Грудинка на кости в рассоле 20%
- Грудинка на кости в рассоле 25%
- Грудинка на кости в рассоле 30%

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные:

Категория А:

- Корейка для запекания бескостная
- Обваленный толстый край поясничной части
- Лопатка баранья бескостная
- Окорок из баранины бескостный [верхняя часть]
- Окорок из баранины бескостный [нижняя часть]
- Наружная часть тазобедренного отруба б/к
- Верх наружной части тазобедренного отруба б/к
- Затылок боковой части тазобедренного отруба б/к
- Боковая часть тазобедренного отруба б/к
- Внутренняя часть тазобедренного отруба б/к
- Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки б/к
- Обваленный толстый край поясничной части
- Спинная полоска [краевая покровка]
- Филейная покровка
- Шейный филей
- Корейка ягнёнка [барашка] б/к

- Лопатка ягнёнка [барашка] б/к
- Окорок ягнёнка [барашка] б/к
- Филей бедра
- «Книжка» из филе б/к
- Рулет "Спенсер" бескостный
- Каре ягнёнка б/к,
- Рулет «Рибай»
- Почечная часть бескостная
- Тазобедренная часть б/к козлятины
- Вырезка козлятины
- Жиго [козлятина для жарки]
- Филей козлятины
- Корейка б/к козлятины [ягнятины]
- Окорок б/к козлятины [ягнятины]
- Лопатка б/к козлятины
- Ягнятина от спинно-поясничной части
- Ягнятина от тазобедренной части
- Ягнятина от лопаточной части

Категория Б:

- Тазобедренная часть бескостная
- Жиго [баранина для жарки] бескостная
- Квадратно-вырезанная лопатка [обваленная]
- Лопаточно-плечевая часть с рулькой бескостная
- Передняя четвертина (обваленная)
- Шея ягнёнка [барашка] б/к
- Баранья нога без кости

Категория В:

- Пашина
- Грудинка баранья б/к
- Голяшка бескостная
- Рулька бескостная
- Грудинка козлятины
- Мясо котлетное козлятины
- Голяшка передняя б/к баранья
- Голяшка задняя б/к баранья
- Голяшка передняя б/к козлятины
- Голяшка задняя б/к козлятины

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]

Вид – крупнокусковые.

Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]:

Категория А:

- Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%
- Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%
- Подлопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%
- Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%
- Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%
- Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%

Категория Б:

- Пашина баранины [козлятины] в рассоле 10%

- Подлопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%
- Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%
- Пашина баранины [козлятины] в рассоле 15%
- Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%
- Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%
- Подлопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%
- Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%
- Пашина баранины [козлятины] в рассоле 20%
- Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%
- Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%
- Подлопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%
- Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%
- Пашина баранины [козлятины] в рассоле 25%
- Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%
- Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%
- Подлопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%
- Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%
- Пашина баранины [козлятины] в рассоле 30%

Категория В:

- Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%
- Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%
- Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%
- Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%
- Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные:

Категория Б:

- Мясной блок. Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная;
- Мясной блок. Тазобедренная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная;
- Мясной блок. Подлопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная;
- Мясной блок. Лопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная;
- Мясной блок. Шейная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная;

Категория В:

- Мясной блок. Грудная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная.

Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные:

Категория А:

- Мясной блок. Корейка козлятины [ягнятины] бескостная, замороженная;
- Мясной блок. Козлятины [ягнятина] от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Козлятины [ягнятина] от лопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная;

Категория Б:

- Мясной блок. Корейка баранья бескостная, замороженная;
- Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Баранина от шейной части бескостной замороженная;

Категория Б:

— Мясной блок. Котлетное мясо козлятины [ягнятина] замороженное.

Категория В:

— Мясной блок. Котлетное мясо баранье замороженное.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]:

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные:

Категория А:

- Спинно-поясничная часть конины на кости;
- Тазобедренная часть конины на кости;
- Поясничная часть конины на кости;
- Спинная часть конины на кости;
- Подлопаточная часть конины на кости;
- Лопаточная часть конины на кости;
- Спинно-поясничная часть жеребятины на кости;
- Тазобедренная часть жеребятины на кости;
- Подлопаточная часть жеребятины на кости;
- Лопаточная часть жеребятины на кости;

Категория Б:

- Шейная часть конины на кости;
- Подлопаточная часть конины на кости;
- Лопаточная часть конины на кости;
- Грудная часть жеребятины на кости;
- Грудинка на кости зачищенная.

Категория В:

- Грудная часть конины на кости [грудинка на кости];
- Шейный зарез на кости;
- Голяшка передняя на кости;
- Голяшка задняя на кости;
- Реберная часть с ножкой диафрагмы;
- Реберная часть без диафрагмы;
- Реберная часть с завитком и грудинкой.

Категория Г:

- Рёберная часть на кости.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]:

Категория А:

- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (10%);
- Тазобедренная часть на кости в рассоле (10%);

Категория Б:

- Грудинка на кости, зачищенная в рассоле (10%);
- Шейная часть на кости в рассоле (10%);
- Лопаточная часть на кости в рассоле (10%);
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (15%);
- Тазобедренная часть на кости в рассоле (15%);
- Шейная часть на кости в рассоле (15%);
- Лопаточная часть на кости в рассоле (15%);

- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (20%);
- Тазобедренная часть на кости в рассоле (20%);
- Шейная часть на кости в рассоле (20%);
- Лопаточная часть на кости в рассоле (20%);
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (25%);
- Тазобедренная часть на кости в рассоле (25%);
- Шейная часть на кости в рассоле (25%);
- Лопаточная часть на кости в рассоле (25%);
- Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (30%);
- Тазобедренная часть на кости в рассоле (30%).
- Шейная часть на кости в рассоле (30%);
- Лопаточная часть на кости в рассоле (30%).

Категория В:

- Грудинка на кости в рассоле (15%);
- Грудинка на кости в рассоле (20%);
- Грудинка на кости в рассоле (25%);
- Грудинка на кости в рассоле (30%).

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные:

Категория А:

- Длиннейшая мышца спины;
- Длиннейшая мышца спины жеребчя;
- Спинно-поясничная часть бескостная;
- Жеребятина от спинно-поясничной части;
- Лопаточная часть бескостная;
- Жеребятина от лопаточной части;
- Тазобедренная часть бескостная [наружная, верхняя, внутренняя, боковая];
- Жеребятина от тазобедренной части;
- Ростбиф [конина для жарки];
- Кониина для тушения;
- Кониина для варки;
- Конина для антрекота;
- Конина для запекания;
- Филей бескостный;
- Поясничная часть бескостная;
- Спинная часть бескостная;
- Полусухожильная мышца;
- Двуглавая мышца бедра;
- Нижняя часть тазобедренного отруба;
- Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Средняя ягодичная мышца;
- Глубокая ягодичная мышца;
- Поверхностная ягодичная мышца;
- Внутренняя часть тазобедренного отруба;
- Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки;
- Верхушка внутренней части тазобедренного отруба;
- Боковая часть тазобедренного отруба;
- Прямая мышца бедра;

- Широкая латеральная мышца;
- Широкая промежуточная и медиальная мышцы;
- Подлопаточная часть бескостная;
- Жеребятина от подлопаточной части;
- Жеребятина от грудной части;
- Трехглавая мышца лопатки;
- Предостная мышца;
- Заостная и дельтовидная мышцы;
- Внутренняя часть лопаточного отруба;
- Спинно-поясничная часть без шейной части бескостная;
- Кони́на [жеребятины] для гриля;
- Кони́на [жеребятина] «Духовая».

Категория Б:

- Шейка бескостная;
- Жеребятина от шейной части;
- Котлетное мясо жеребьячье;
- Кони́на по-домашнему.

Категория В:

- Плечевая часть бескостная;
- Грудинка [грудная часть] бескостная;
- Пашина;
- Толстая пашина;
- Тонкая часть пашины;
- Внутренняя часть пашины;
- Завиток;
- Кони́на для бульона;
- Котлетное мясо конское;
- Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;
- Реберный отруб бескостный;
- Задняя голяшка бескостная;
- Передняя голяшка бескостная.

Категория Д:

- Жал конский.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]:

Категория А:

- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (10%);
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле (10%);
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%);
- Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%);
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%);
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%);

Категория Б:

- Грудинка бескостная в рассоле (10%);
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%);
- Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%);
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%);
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%);

- Грудинка бескостная в рассоле (15%);
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле (15%);
- Лопаточная часть бескостная в рассоле (15%);
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (20%);
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле (20%);
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле (20%);
- Лопаточная часть бескостная в рассоле (20%);
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (25%);
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле (25%);
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле (25%);
- Лопаточная часть бескостная в рассоле (25%);
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (30%);
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле (30%);
- Подлопаточная часть бескостная в рассоле (30%);
- Лопаточная часть бескостная в рассоле (30%);

Категория В:

- Пашина в рассоле (10%);
- Грудинка бескостная в рассоле (10%);
- Пашина в рассоле (15%);
- Грудинка бескостная в рассоле (15%);
- Пашина в рассоле (20%);
- Грудинка бескостная в рассоле (20%);
- Пашина в рассоле (25%);
- Грудинка бескостная в рассоле (25%);
- Грудинка бескостная в рассоле (30%);
- Пашина в рассоле (30%).

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные фаршированные:

Категория Б:

- Рулет из конины с морковью и шпинатом;
- Рулет из конины с моцареллой и базиликом;
- Рулет из конины с изюмом и яблоками;
- Рулет из жеребятины с морковью и шпинатом;
- Рулет из жеребятины с моцареллой и базиликом;
- Рулет жеребятины с изюмом и яблоками.

Категория В:

- Грудинка конская, фаршированная гречневой кашей;
- Грудинка конская, фаршированная рисом и печенью;
- Грудинка конская, фаршированная мясом с рисом.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные:

Категория А:

- Мясной блок. Спинно-поясничная часть конины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Тазобедренная часть конины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Подлопаточная часть конины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Лопаточная часть конины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Спинно-поясничная часть жеребятины на кости, замороженная;

- Мясной блок. Тазобедренная часть жеребятины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Подлопаточная часть жеребятины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Лопаточная часть жеребятины на кости, замороженная.

Категория Б:

- Мясной блок. Грудная часть жеребятины на кости, замороженная.

Категория В:

- Мясной блок. Грудная часть конины на кости, замороженная.

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные:

Категория А:

- Мясной блок. Конина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Конина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Конина от подлопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Конина от лопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Жеребятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Жеребятина от тазобедренной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Жеребятина от подлопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Жеребятина от лопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Жеребятина от грудной части бескостной замороженная.

Категория Б:

- Мясной блок. Котлетное мясо жеребьяче замороженное.

Категория В:

- Мясной блок. Конина от грудной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Котлетное мясо конское замороженное.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ:

Группа – полуфабрикаты мясные из оленины

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные:

Категория А:

- Спинно-поясничная часть на кости
- Тазобедренная часть на кости
- Поясничная часть на кости
- Лопаточная часть на кости
- Спинная часть на кости

Категория Б:

- Спинно-поясничная часть на кости
- Тазобедренная часть на кости
- Шейная часть на кости
- Поясничная часть на кости
- Лопаточная часть на кости
- Спинная часть на кости
- Седло

Категория В:

- Грудная часть на кости
- Грудинка на кости
- Голяшка передняя на кости
- Голяшка задняя на кости
- Хвостовая часть на кости

— Грудино-рёберная часть

Категория Г:

— Реберная часть на кости

Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]:

Категория Б:

— Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%

— Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%

— Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 10%

— Шейная часть на кости в рассоле 10%

— Лопаточная часть на кости в рассоле 10%

— Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%

— Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%

— Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 15%

— Шейная часть на кости в рассоле 15%

— Лопаточная часть на кости в рассоле 15%

— Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%

— Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%

— Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 20%

— Шейная часть на кости в рассоле 20%

— Лопаточная часть на кости в рассоле 20%

— Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%

— Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%

— Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 25%

— Шейная часть на кости в рассоле 25%

— Лопаточная часть на кости в рассоле 25%

— Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%

— Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%

— Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 30%

— Шейная часть на кости в рассоле 30%

— Лопаточная часть на кости в рассоле 30%

Категория В:

— Грудная часть на кости в рассоле 15%

— Грудная часть на кости в рассоле 20%

— Грудная часть на кости в рассоле 25%

— Грудная часть на кости в рассоле 30%

Группа – полуфабрикаты мясные из оленины

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные:

Категория А:

— Длиннейшая мышца спины

— Спинно-поясничная часть бескостная

— Лопаточная часть бескостная

— Грудинка бескостная,

— Грудинная часть бескостная

— Плечевая часть б/к

— Тазобедренная часть бескостная (наружная, верхняя, внутренняя, боковая)

— Ростбиф [оленина для жарки]

- Оленина для тушения
- Оленина для варки
- Филей бескостный
- Поясничная часть бескостная
- Спинная часть бескостная
- Средняя ягодичная мышца
- Глубокая ягодичная мышца
- Грушевидная мышца
- Полусухожильная мышца
- Ягодично- двуглавая мышца бедра
- Прямая мышца бедра
- Латеральная мышца бедра
- Промежуточная и медиальная мышцы
- Внутренняя лопаточная часть
- Трехглавая мышца плеча
- Предостная мышца
- Заостная и дельтовидная мышцы
- Верхушка внутренней тазобедренной части
- Внутренняя тазобедренная часть без верхушки
- Окорок олений бескостный
- Тазобедренная часть короткая бескостная
- Покромка

Категория Б:

- Шейка бескостная
- Пашина
- Котлетное мясо

Категория В

- Реберная часть бескостная
- Шейный зарез бескостный
- Задняя голяшка бескостная
- Передняя голяшка бескостная

Группа – полуфабрикаты мясные из оленины

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]:

Категория А:

- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 10%
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 10%
- Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%
- Плечевая часть бескостная в рассоле 10%
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 10%
- Оленина «По-домашнему» в рассоле 10%
- Оленина «Юбилейная» в рассоле 10%
- Оленина «Для запекания» в рассоле 10%

Категория Б:

- Покромка в рассоле 10%
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%
- Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%
- Плечевая часть бескостная в рассоле 15%

- Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%
- Покромка в рассоле 15%
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%
- Плечевая часть бескостная в рассоле 20%
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%
- Покромка в рассоле 20%
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%
- Плечевая часть бескостная в рассоле 25%
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%
- Покромка в рассоле 25%
- Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%
- Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%
- Плечевая часть бескостная в рассоле 30%
- Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%
- Покромка в рассоле 30%

Категория В:

- Грудинка бескостная в рассоле 15%
- Грудинка бескостная в рассоле 20%
- Грудинка бескостная в рассоле 25%
- Грудинка бескостная в рассоле 30%

Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные:

Категория Б:

- Мясной блок. Спинно-поясничная часть оленины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Тазобедренная часть оленины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Подлопаточная часть оленины на кости, замороженная;
- Мясной блок. Лопаточная часть оленины на кости, замороженная;

Категория В:

- Мясной блок. Грудная часть оленины на кости, замороженная.

Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные:

Категория А:

- Мясной блок. Оленина от спинно-поясничной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Оленина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Оленина от подлопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Оленина от лопаточной части бескостной замороженная;

Категория В:

- Мясной блок. Оленина от грудной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. Котлетное мясо оленье замороженное.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденные выпускают с температурой в любой точке измерения:

— замороженные — не выше минус 8 °С;

— глубокозамороженные — не выше минус 18 °С.

Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] выпускают:

— замороженные весовые или фасованные в потребительской упаковке;

— замороженные [глубокозамороженные] мясные крупнокусковые [мясокостные, бескостные] в блоках [полиблоках].

Правила транспортирования и хранения

Полуфабрикаты крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженные транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (статья 17), ТР ТС 034/2013 (раздел IX, п. 89, п. 99) в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Транспортные средства, используемые для перевозки полуфабрикатов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

Транспортные средства, предназначенные для перевозки полуфабрикатов, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

Полуфабрикаты крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:

— для замороженных — не выше минус 8 °С;

— для глубокозамороженных — не выше минус 18 °С.

Реализацию полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженных в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки:

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката:

при температуре не выше минус 8 °С:

для полуфабрикатов крупнокусковых:

- негерметично упакованных – не более 3 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 6 месяцев;

при температуре не выше минус 18 °С:

для полуфабрикатов крупнокусковых:

- негерметично упакованных – не более 10 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 12 месяцев;

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], замороженных в блоках с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре:

не выше минус 8°С:

—не более 4 месяцев;

не выше минус 18°С:

—не более 12 месяцев;

не выше минус 25°С и ниже:

—не более 14 месяцев.

Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

Транспортирование и хранение полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.