



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 10.13.14-1275-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

[ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ](#)
[\(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 16.01.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса говядины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных животных вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее – продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного и/или мясокостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению, с гарниром или без. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов выпускаются в охлажденном и замороженном виде и/или предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Изделия кулинарные из мяса и мясных субпродуктов в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

Ассортимент продукции.

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

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:

Категория А:

- антрекот;
- баранина барбекю;
- лангет;
- стейк из говядины;

- ростбиф из говядины;
- отбивная из мяса.

Категория Б:

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

Категория В:

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

Категория Г:

- поджарка из свинины;
- свиные пикаты;
- свинина отбивная в яйце;
- стейк в сыре;

- шашлык "Охотничий" с грибами.

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:

Категория Б:

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

Категория В:

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

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

Категория Г:

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

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – фаршированные:

Категория Б:

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

Категория В:

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

Группа – мясные.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – в тестовой оболочке:

Категория В:

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

Группа – мясные.

Вид – тушеные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:

Категория Б:

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

Категория В:

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

Категория Г:

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

Группа – мясные.

Вид – тушеные кулинарные изделия.

Подвид – фаршированные:

Категория Б:

- мясо праздничное.

Категория В:

- мясные рулетики, фаршированные фруктами.

Группа – мясные.

Вид – запеченные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:**Категория А:**

- мясо запеченное (оленина, баранина).

Группа – мясные.

Вид – вареные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:**Категория А:**

- говядина отварная;
- мясо отварное (говядина, оленина, баранина, свинина);
- «Рваная» говядина.

Группа – мясные.

Вид – вареные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:**Категория Б:**

- начинка мясная ТРИ мяса.

Группа – мясные.

Вид – вареные кулинарные изделия.

Подвид – фаршированные:**Категория Б:**

- ноги бараньи с травами.

Категория В:

- рулет мясной с черносливом;
- рулет мясной с кедровыми орехами;
- рулет мясной с курагой.

Группа – мясные.

Вид – вареные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые в тестовой оболочке:**Категория Б:**

- ушки с мясным фаршем;
- ушки с говядиной.

Категория В:

- пельмени из свинины и говядины;
- пельмени из говядины.

Категория Г:

- равиоли по-провански;
- пельмени «Крестьянские».

Категория Д:

- ушки с ливером и печенью.

Группа – мясные.

Вид – паровые кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:**Категория Б:**

- биточки паровые из говядины.

Категория В:

- кнели из говядины.

Группа – мясные.**Вид – паровые кулинарные изделия.****Подвид – рубленые в тестовой оболочке:****Категория В:**

- манты с говядиной;
- манты с бараниной;
- манты с говядиной и бараниной;
- манты из говядины.

Категория Г:

- манты (говядина/курица).

Группа – мясные.**Вид – кулинарные изделия из субпродуктов.****Подвид – жаренные:**

- печень жаренная;
- печень жареная с луком;
- оладьи из печени жареные.

Группа – мясные.**Вид – кулинарные изделия из субпродуктов.****Подвид – запечённые:**

- печень в сметанном соусе.

Группа – мясосодержащие.**Вид – жареные кулинарные изделия.****Подвид – кусковые:****Категория В:**

- шницель «Мажабель».

Категория Г:

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

Группа – мясосодержащие.**Вид – жареные кулинарные изделия.****Подвид – рубленые:****Категория В:**

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

Категория Г:

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

Категория Д:

- колбаски мясо-крупяные.

Группа – мясосодержащие.

Вид – жареные кулинарные изделия.

Подвид – фаршированные:

Категория В:

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

Категория Г:

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

Категория Д:

- зразы рубленые (свинина).

Группа – мясосодержащие.

Вид – тушеные кулинарные изделия.

Подвид – кусковые:

Категория В:

- гуляш «Пикантный»;
- гуляш из говядины;
- гуляш «Венгерский»;
- грудинки в соусе (баранина);
- бефстроганов (говядина).

Категория Г:

- бефстроганов;
- говядина тушеная с черносливом;
- говядина в красном кисло-сладком соусе;
- грудинка в соусе (свинина).

Группа – мясосодержащие.

Вид – тушеные кулинарные изделия.

Подвид – рубленые:

Категория В:

- тефтели (говядина);
- тефтели «Нежные»;
- фрикадельки в соусе (говядина, баранина, козлятина).

Категория Г:

- ёжики в сметанном соусе;
- тефтели (говядина, баранина, козлятина);
- тефтели мясные;
- фрикадельки в соусе (свинина).

Категория Д:

- тефтели (свинина).

Группа – мясосодержащие.**Вид – тушеные кулинарные изделия.****Подвид – фаршированные:****Категория Г:**

- перец, фаршированный мясом и рисом;
- голубцы тушеные.

Категория Д:

- перец фаршированный тушеный;
- перец фаршированный;
- голубцы с мясом и рисом.

Группа – мясосодержащие.**Вид – запеченные кулинарные изделия.****Подвид – фаршированные:****Категория Г:**

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

Группа – мясосодержащие.**Вид – вареные кулинарные изделия.****Подвид – в тестовой оболочке:****Категория В:**

- пельмени с говядиной и свининой (С томатным соусом, Со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом, Со сметанно-томатным соусом);
- пельмени «Классических» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом);
- пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом);
- пельмени из говядины со сметанно-томатным соусом;
- **пельмени из говядины с майонезом.**

Категория Г:

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

Категория Д:

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

Группа – мясосодержащие.**Вид – паровые кулинарные изделия.****Подвид – рубленые:****Категория В:**

- долма.

Группа – мясосодержащие.**Вид – паровые кулинарные изделия.****Подвид – фаршированные:****Категория В:**

- зразы из говядины, фаршированные рисом (паровые).

Группа – мясосодержащие.

Вид – паровые кулинарные изделия.

Подвид – рубленые в тестовой оболочке:

Категория В:

- манты с говядиной;
- манты со свиной и говядиной.

Категория Г:

- манты (говядина/свинина);
- манты с бараниной;
- манты с говядиной и свиной.

Категория Д:

- манты с тыквой и бараниной.

Группа – мясосодержащие.

Вид – кулинарные изделия из субпродуктов.

Подвид – жаренные:

- торт печеночный;
- оладьи из печени.

Группа – мясосодержащие.

Вид – кулинарные изделия из субпродуктов.

Подвид – запечённые:

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

Группа – мясосодержащие.

Вид – запечённые кулинарные изделия с гарниром.

Подвид – рубленые:

- бифштекс с картофельным пюре;
- бифштекс с картофельным пюре с овощным соусом с томатом;
- бифштекс с картофельным пюре со сметано-томатным соусом;
- бифштекс с картофельным пюре в томатном соусе;
- бифштекс с картофельным пюре в сливочном соусе;
- бифштекс с картофелем отварным;
- бифштекс с картофелем «По-деревенски»;
- бифштекс с гречкой отварной;
- бифштекс с гречневый гарниром с овощным соусом с томатом;
- бифштекс с гречневый гарниром со сметанно-томатным соусом;
- бифштекс с гречкой отварной в томатном соусе;
- бифштекс с гречкой отварной в сливочном соусе;
- бифштекс с рисом с овощами;
- бифштекс с рисом;
- бифштекс с рисом с овощным соусом с томатом;
- бифштекс с рисом со сметанно-томатным соусом;
- бифштекс с рисом в томатном соусе;
- бифштекс с рисом в сливочном соусе;
- бифштекс с овощами запеченными;
- бифштекс с макаронами;
- бифштекс с макаронами с овощным соусом с томатом;
- бифштекс с макаронами со сметанно-томатным соусом;
- бифштекс с макаронами в томатном соусе;

- котлеты мясные с гречневым гарниром;
- котлеты мясные с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом;
- котлеты мясные с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом;
- котлеты мясные с рисом;
- котлеты мясные с рисом с овощами;
- котлеты мясные с рисом с овощным соусом с томатом;
- котлеты мясные с рисом со сметанно-томатным соусом;
- котлеты мясные с макаронами с овощным соусом с томатом;
- котлеты мясные с макаронами со сметанно-томатным соусом;
- котлеты из говядины с картофельным пюре;
- котлеты из говядины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом;
- котлеты из говядины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом;
- котлеты из говядины с картофелем «По-деревенски»;
- котлеты из говядины с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом;
- котлеты из говядины с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом;
- котлеты из говядины с гречневым гарниром;
- котлеты из говядины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом;
- котлеты из говядины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом;
- котлеты из говядины с рисом;
- котлеты из говядины с рисом с овощами;
- котлеты из говядины с рисом с овощным соусом с томатом;
- котлеты из говядины с рисом со сметанно-томатным соусом;
- котлеты из говядины с макаронами с овощным соусом с томатом;
- котлеты из говядины с макаронами со сметанно-томатным соусом;
- котлета с картофельным пюре;
- котлета с картофельным пюре в сливочном соусе;
- котлета с картофельным пюре в томатном соусе;
- котлета с гречкой отварной;
- котлета с гречкой отварной в сливочном соусе;
- котлета с гречкой отварной в томатном соусе;
- котлета с рисом;
- котлета с рисом в сливочном соусе;
- котлета с рисом в томатном соусе;
- котлета с макаронами;
- котлета с макаронами в сливочном соусе;
- котлета с макаронами в томатном соусе;
- шницель натуральный рубленый с картофельным пюре;
- шницель натуральный рубленый с картофельным пюре с овощным соусом с томатом;
- шницель натуральный рубленый с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом;
- шницель натуральный рубленый с картофелем «По-деревенски»;
- шницель натуральный рубленый с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом;
- шницель натуральный рубленый с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом;
- шницель натуральный рубленый с гречневым гарниром;
- шницель натуральный рубленый с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом;
- шницель натуральный рубленый с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом;
- шницель натуральный рубленый с рисом;
- шницель натуральный рубленый с рисом с овощами;
- шницель натуральный рубленый с рисом с овощным соусом с томатом;
- шницель натуральный рубленый с рисом со сметанно-томатным соусом;

- шницель натуральный рубленый с макаронами с овощным соусом с томатом;
- шницель натуральный рубленый с макаронами со сметанно-томатным соусом;
- шницель с картофельным пюре;
- шницель с картофельным пюре с овощным соусом с томатом;
- шницель с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом;
- шницель с картофелем «По-деревенски»;
- шницель с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом;
- шницель с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом;
- шницель с гречневым гарниром;
- шницель с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом;
- шницель с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом;
- шницель с рисом;
- шницель с рисом с овощами;
- шницель с рисом с овощным соусом с томатом;
- шницель с рисом со сметанно-томатным соусом;
- шницель с макаронами с овощным соусом с томатом;
- шницель с макаронами со сметанно-томатным соусом.

Группа – мясосодержащие.

Вид – тушеные кулинарные изделия с гарниром.

Подвид – кусковые:

- гуляш из говядины с картофельным пюре;
- гуляш из говядины с гречневым гарниром;
- гуляш из говядины с рисом;
- гуляш из говядины с рисом с овощами;
- гуляш из говядины с макаронами;
- бефстроганов из говядины с картофельным пюре;
- бефстроганов из говядины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом;
- бефстроганов из говядины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом;
- бефстроганов из говядины с картофелем «По-деревенски»;
- бефстроганов из говядины с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом;
- бефстроганов из говядины с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом;
- бефстроганов из говядины с гречневым гарниром;
- бефстроганов из говядины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом;
- бефстроганов из говядины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом;
- бефстроганов из говядины с рисом;
- бефстроганов из говядины с рисом с овощами;
- бефстроганов из говядины с рисом с овощным соусом с томатом;
- бефстроганов из говядины с рисом со сметанно-томатным соусом;
- бефстроганов из говядины с макаронами с овощным соусом с томатом;
- бефстроганов из говядины с макаронами со сметанно-томатным соусом;
- плов с говядиной;

Группа – мясосодержащие.

Вид – тушеные кулинарные изделия с гарниром.

Подвид – рубленые:

- фрикадельки с картофельным пюре с овощным соусом с томатом;
- фрикадельки с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом;
- фрикадельки с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом;
- фрикадельки с картофелем «По-деревенски» с сметанно-томатным соусом;
- фрикадельки с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом;

- фрикадельки с кабачками с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом;
- фрикадельки с рисом с овощным соусом с томатом;
- фрикадельки с рисом со сметанно-томатным соусом;
- фрикадельки с макаронами с овощным соусом с томатом;
- фрикадельки с макаронами со сметанно-томатным соусом;
- тефтели с картофельным пюре;
- тефтели с картофельным пюре с овощным соусом с томатом;
- тефтели с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом;
- тефтели с картофельным пюре в томатном соусе;
- тефтели с картофельным пюре в сливочном соусе;
- тефтели с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом;
- тефтели с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом;
- тефтели с гречкой отварной;
- тефтели с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом;
- тефтели с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом;
- тефтели с гречкой отварной в томатном соусе;
- тефтели с гречкой отварной в сливочном соусе;
- тефтели с рисом с овощным соусом с томатом;
- тефтели с рисом;
- тефтели с рисом со сметанно-томатным соусом;
- тефтели с рисом с овощами со сметанно-томатным соусом;
- тефтели с рисом в томатном соусе;
- тефтели с рисом в сливочном соусе;
- тефтели с овощами, запеченными со сметанно-томатным соусом;
- тефтели с макаронами
- тефтели с макаронами с овощным соусом с томатом;
- тефтели с макаронами со сметанно-томатным соусом;
- тефтели с макаронами в томатном соусе
- тефтели с макаронами в сливочном соусе
- тефтели из говядины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом;
- тефтели из говядины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом;
- тефтели из говядины с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом;
- тефтели из говядины с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом;
- тефтели из говядины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом;
- тефтели из говядины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом;
- тефтели из говядины с рисом с овощным соусом с томатом;
- тефтели из говядины с рисом со сметанно-томатным соусом;
- тефтели из говядины с рисом с овощами со сметанно-томатным соусом;
- тефтели из говядины с овощами, запеченными со сметанно-томатным соусом;
- тефтели из говядины с макаронами с овощным соусом с томатом;
- тефтели из говядины с макаронами со сметанно-томатным соусом;
- тефтели мясные с картофельным пюре с овощным соусом с томатом;
- тефтели мясные с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом;
- тефтели мясные с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом;
- тефтели мясные с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом;
- тефтели мясные с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом;
- тефтели мясные с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом;
- тефтели мясные с рисом с овощным соусом с томатом;
- тефтели мясные с рисом со сметанно-томатным соусом;

- тефтели мясные с рисом с овощами со сметанно-томатным соусом;
- тефтели мясные с овощами, запеченными со сметанно-томатным соусом;
- тефтели мясные с макаронами с овощным соусом с томатом;
- тефтели мясные с макаронами со сметанно-томатным соусом;
- паста «Болоньезе».

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

Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха (75±5) %.

Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем.

Температура в любой точке измерения изделий кулинарных из мяса и субпродуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:

- охлажденные [от 0 °С до 6 °С];
- замороженные [не выше минус 8 °С];
- быстрозамороженные [не выше минус 18 °С];
- глубокозамороженные [не выше минус 25 °С].

Реализацию изделий кулинарных из мяса и субпродуктов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из мяса и субпродуктов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки.

Транспортирование и хранение продукции, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Сроки годности охлажденной продукции упакованной в соответствии с СанПин 2.3.2.1324 при температуре плюс 2-6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов;
- из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов;
- пловы, пельмени, манты – не более 24 часов;
- субпродукты мясные отварные, жареные – не более 24 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов, со дня выработки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %:

- негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией):

- вареные, запеченные и жареные— не более 6 суток;
- вареные, запеченные, жареные кусковые фаршированные — не более 5 суток;
- вареные, запеченные, жареные, кусковые — не более 5 суток;
- рубленые, формованные, фаршированные, в оболочке — не более 5 суток;
- целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками — не более 5 суток;
- изделия кулинарные в лотках и подложках, пакетах и пленках для сервировочной и порционной нарезки — не более 72 часов [3 суток];
- все наименования изделий кулинарных из мяса с применением регуляторов кислотности — не более 7 суток;
- изделия, вырабатываемые в барьерной оболочке — не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно:

с применением вакуума или модифицированной газовой среды:

- вареные, запеченные и жареные — не более 17 суток;
- вареные, запеченные и жареные при порционной нарезке — не более 12 суток;
- вареные, запеченные и жареные кусковые, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток;
- вареные, запеченные и жареные рубленые [в т.ч. формованные, фаршированные], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 15 суток;
- запеченные и жареные рубленые в оболочке, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток.
- рубленые, формованные — не более 10 суток;
- все наименования изделий кулинарных из мяса с применением регуляторов кислотности — не более 20 суток;

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2-6 °С и относительной влажности воздуха (для негерметично упакованной) не более 75%:

- герметично упакованная – не более 10 суток;
- упакованные в вакуумную упаковку – не более 20 суток;
- упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 25 суток;
- негерметично упакованная – не более 7 суток;
- негерметично упакованная весовая – не более 96 часов.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха от 85% до 98%:

не выше минус 8°С и относительной влажности воздуха от 85% до 98%:

- изделия негерметично упакованные — не более 3 месяцев;
- изделия герметично упакованные — не более 3 месяцев;
- изделия в потребительской упаковке — не более 3 месяцев;
- изделия, упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 3 месяцев;
- порционная нарезка — 70 суток.

не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 98%:

- изделия негерметично упакованные — не более 6 месяцев;
- изделия герметично упакованные — не более 6 месяцев;
- изделия в потребительской упаковке — не более 6 месяцев;
- изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 6 месяцев;
- порционная нарезка — 120 суток.

не выше минус 25 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 98%:

- изделия негерметично упакованные — не более 12 месяцев;
- изделия герметично упакованные — не более 12 месяцев;
- изделия в потребительской упаковке — не более 12 месяцев;
- изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 12 месяцев.
- порционная нарезка — 200 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (НРР) при температуре плюс 2-4°С – не более 45 суток.

Рекомендуемый срок годности пастеризованных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации (НРР) при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 98%:

- герметично упакованной – не более 12 месяцев.

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

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.