



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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

[ТУ, ТИ 10.13.14-1320-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ  
**25 000 РУБ**

[ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ,  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 05.03.2026 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**

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные, кусковые [мясокостные, бескостные] и рубленые из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде куска или кусков мяса, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания.

**в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:**

— мясные.

**в зависимости от вида и возрастной группы убойных [продуктивных] животных:**

— из говядины [телятины];

— свинины;

— баранины [козлятины, ягнятины];

— конины [жеребятины];

— оленины;

— полуфабрикаты из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных;

**в зависимости от степени измельчения:**

— кусковые;

— рубленые.

**в зависимости от морфологического состава мяса:**

— мясокостные;

— бескостные;

**в зависимости от массы кусков:**

— крупнокусковые;

— порционные;

— мелкокусковые;

**в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:**

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, фаршированные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов];

— рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные];

**в зависимости от содержания мышечной ткани**

— мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д.

**в зависимости от термического состояния:**

— охлажденные;

— 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**

Полуфабрикаты мясные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденные и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований:

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]:**

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – крупнокусковые.**

**Подвид – мясокостные:**

**Категория А:**

— Филей на кости [говядина] «Экстра»;

— Ростбиф из телятины на кости;

— Корейка телячья;

— Телятина для тушения на кости;

— Шейка телячья на кости;

— Мякоть говяжья на кости;

— Уголок говяжий.

**Категория Б:**

— Спинно-поясничная часть на кости;

— Спинно-поясничная часть на кости [говядина] «Экстра»;

— Тазобедренная часть на кости;

— Тазобедренная часть на кости [говядина] «Экстра»;

— Тазобедренная часть на кости (кострец, подбедерок, оковалок, огузок);

— Тазобедренная часть [говядина] «Экстра» (кострец, подбедерок, оковалок, огузок);

— Рёберная часть подготовленная;

— Шейная часть на кости;

— Шея говяжья на кости;

- Шейная часть на кости [говядина] «Экстра»;
- Шея говяжья на кости [говядина] «Экстра»;
- Подлопаточная часть на кости;
- Подлопаточная часть на кости [говядина] «Экстра»;
- Лопаточная часть на кости;
- Лопаточная часть на кости [говядина] «Экстра»;
- Лопатка [говядина] «Экстра»;
- Лопатка с предплечным краем на кости;
- Корейка для запекания на кости;
- Окорок говяжий на кости;
- Окорок говяжий на кости «Экстра»;
- Филей на кости;
- Филей на кости [говядина] «Экстра»;
- Поясничная часть на кости;
- Поясничная часть на кости [говядина] «Экстра»;
- Спинная часть на кости;
- Спинная часть на кости [говядина] «Экстра»;
- Тонкий край на кости;
- Тонкий край на кости [говядина] «Экстра»;
- Толстый край на кости;
- Толстый край на кости [говядина] «Экстра»;
- Оковалок на кости;
- Ростбиф на кости;
- Оковалок без голяшки на кости;
- Рёбра «Кальби»;
- Говядина для жаренья на кости;
- Лопаточная часть прямоугольной разделки на кости;
- Рулет из лопаточной мякоти с костью;
- Мякоть говяжья на кости;
- Уголок говяжий;
- Шея на кости.

**Категория В:**

- Грудная часть на кости;
- Грудинка на кости;
- Грудинка [говядина] «Экстра»;
- Край чельшка на кости;
- Голяшка передняя на кости [Передняя голяшка на кости];
- Голяшка задняя на кости [Задняя голяшка на кости];
- Голяшка передняя из говядины;
- Голяшка задняя из говядины;
- Голяшка (передняя, задняя) [говядина] «Экстра»;
- Шейный зарез на кости;
- Зарез [говядина] «Экстра»;
- 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 [шприцовочном]:**

**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:**

— Вырезка говядины;

— Вырезка телятины;

— Вырезка говяжья «Царская»;

— Вырезка [говядина] «Экстра»;

— Длиннейшая мышца спины;

— Длиннейшая мышца спины [говядина] «Экстра»;

— Мясо тазобедренной части «Балык»;

— Лопаточная часть бескостная;

— Лопатка говяжья бескостная;

— Лопаточная часть [говядина] «Экстра»;

— Спинно-поясничная часть бескостная;

— Спинно-поясничная часть [говядина] «Экстра»;

- Подлопаточная часть бескостная;
- Подлопаточная часть [говядина] «Экстра»;
- Тазобедренная часть бескостная (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
- Тазобедренная часть [говядина] «Экстра» (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
- Тонкий край бескостный;
- Толстый край бескостный;
- Ростбиф [говядина для жарки];
- Ростбиф [телятина для жарки];
- Ростбиф [говядина для жарки] «Экстра»;
- Говядина для тушения;
- Говядина для тушения «Экстра»;
- Телятина для тушения;
- Телятина для тушения «Экстра»;
- Мякоть для тушения;
- Мякоть для тушения «Особая»;
- Говядина «Для запекания»;
- Говядина «По-домашнему»;
- Говядина «Юбилейная»;
- Говядина «Для запекания»;
- Говядина для варки;
- Говядина для варки «Экстра»;
- Телятина для варки;
- Телятина для варки «Экстра»;
- Филей бескостный;
- Филей [говядина] без кости «Экстра»;
- «Балык говяжий»;
- Говядина для запекания;
- Говядина для антрекота;
- Поясничная часть бескостная [антрекот];
- Поясничная мышца;
- Поясничная часть [антрекот] [говядина] «Экстра»;
- Спинная часть бескостная;
- Спинная часть [говядина] «Экстра»;
- Глазной мускул говяжий [«глазок бедра»];
- Вырезка из лопатки;
- Передняя часть лопатки бескостная;
- Наружная часть лопатки бескостная;
- Внутренняя часть лопатки бескостная;
- Задняя часть лопатки бескостная;
- Предплечный край бескостный;
- Предплечный край [говядина] «Экстра»;
- Плечевая часть бескостная;
- Грудинная часть [говядина] «Экстра»;
- Грудинка [говядина] «Экстра»;
- 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;
- Средняягодовая мышца;
- Рулет из спинной мякоти;
- Рулет из подлопаточной мякоти;
- «Вырезка бычка»;
- Мякоть говяжья задняя часть;
- Шейка говяжья бескостная;
- Вырезка телячья;
- Филей лопатки из телятины;
- Филей из шеи;
- Наружная часть бедра «Для запекания».

#### **Категория Б:**

- Пашина;
- Пашина [говядина] «Экстра»;
- Шейно-лопаточная часть бескостная;
- Шейная часть бескостная;
- Шейная часть [говядина] «Экстра»;
- Покромка;
- Покромка [говядина] «Экстра»;
- Шейный зарез;
- Зарез [говядина] «Экстра»;
- Котлетное мясо;
- Котлетное мясо [говядина] «Экстра»;
- Тонкая часть пашины;
- Наружный край нижней части пашины;
- Толстая часть пашины;
- Внутренняя часть пашины;
- Грудинка бескостная;
- Грудинка часть говяжья;
- Грудинка [говядина] «Экстра»;
- Рулет «Спенсер»;
- Шейка говяжья бескостная.

#### **Категория В:**

- Завиток;
- Шейный зарез бескостный;
- Реберная часть бескостная;
- Говядина «Для студня»;
- Голяшка передняя бескостная;
- Рулька говяжья;
- Голяшка задняя бескостная;
- Подбедерок говядины;
- Подбедерок телятины;
- Говядина для бульона бескостная.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – крупнокусковые.**

**Подвид – бескостные в рассоле [шприцовочном]:**

#### **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%;
- Покромка (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-поясничная 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-поясничная 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;
- Мясной блок. Телятина от грудной части бескостной замороженная.

**Категория Б:**

- Мясной блок. Покромка говядины замороженная;
- Мясной блок. Покромка телятины замороженная;
- 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 [шприцовочном]:**

**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.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Порционный кусок тазобедренной части на кости (экстра);
- Порционный кусок спинно-поясничной части на кости (экстра);
- Порционный кусок лопаточной части на кости (экстра);
- Порционный кусок шейной части на кости (экстра);
- Порционный кусок грудной части на кости (экстра);
- Порционный кусок подлопаточной части на кости (экстра);
- Порционный кусок поясничной части на кости (антрекот на кости) (экстра);
- Порционный кусок спинной части на кости (экстра);
- Порционный кусок филейного края на кости (экстра);
- Антрекот на кости из телятины;
- Стейк из телятины на кости.

**Категория Б:**

- Порционный кусок тазобедренной части на кости;
- Порционный кусок поясничной части на кости;
- Порционный кусок спинной части на кости;
- Порционный кусок лопаточной части на кости;
- Порционный кусок шейной части на кости;
- Бифштекс из задней поясничной части говяжьей туши;
- Ресторанный бифштекс на кости;
- Бифштекс для гриля на кости;
- Стейк [к портеру] из говядины на кости;
- Стейк «Нью-Йорк» из говядины на кости;
- Бифштекс на кости;
- Отбивная из говядины с косточкой;
- Отбивная на кости из говядины;
- Рёбра для барбекю;
- Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из говядины;
- Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из телятины;
- Стейк «Томагавк» на кости;
- Стейк «Ковбой» на кости;
- Стейк «Портерхаус» из говядины на кости;
- Стейк «Т-Бон» из говядины на кости;
- Стейк «Клаб» из говядины на кости;
- Стейк на кости из говядины;
- Антрекот на кости из говядины.

#### **Категория В:**

- Порционный кусок голяшки передней на кости;
- Порционный кусок голяшки задней на кости;
- Порционный кусок рёберной части на кости;
- Порционный кусок грудной части на кости;
- Рябчик [котлета на косточке];
- Медальоны говяжьи (из мотолыги говяжьей);
- Стейк «Оссо Буко» из голяшки.

#### **Категория Г:**

- Рёбра для гриля;
- Ребрышки для жарки «Оригинальные».

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, мясокостные, в рассоле [шприцовочном]:**

#### **Категория Б:**

- Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 25%;

- Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 30%.

**Категория В:**

- Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30%.

**Категория Г:**

- Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 15%;
- Порционный шейного зареза на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 30%.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид –кусковые.**

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

**Категория Б:**

- Стейк на кости «Ти-бон» в маринаде «Горчично-луковом»;
- Стейк из говядины в маринаде «Острый»;
- Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый»;
- Отбивная из говядины с косточкой.

**Категория В:**

- Грудинка говяжья «Любительская».

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид –кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Порционный кусок спинной части бескостной;
- Порционный кусок филейного края;
- Порционный кусок говяжьей вырезки;
- Порционный кусок оковалка бескостный;
- Порционный кусок внутренней тазобедренной части;
- Порционный кусок верхней тазобедренной части;
- Говядина для жаренья;

- Порционный кусок подлопаточной части;
- Порционный кусок говяжьей пашины;
- Порционный кусок мякоти нижней части говяжьего бедра;
- Порционный кусок мякоти верхней части говяжьего бедра;
- Толстый край чельшка бескостный;
- Тонкий край чельшка бескостный;
- Порционный кусок мякоти верха говяжьей лопатки;
- Порционный кусок полусухожильной мышцы говяжьего бедра;
- Слайсы для жарки из говядины;
- Слайсы для жарки из телятины;
- Лангет;
- Говядина духовая;
- Говядина гриль;
- Антрекот;
- Шницель «Натуральный»;
- Мясо для бифштекса;
- Мясо для филе;
- Мясо для лангета;
- Мясо для антрекота;
- Мясо для говядины духовой;
- Мясо для телятины духовой;
- Говядина барбекю;
- Телятина барбекю;
- Стейк из говядины;
- Стейк из телятины;
- Стейк с перцем;
- Стейк «Рибай» из говядины;
- Стейк «Нью-Йорк» из говядины;
- Стейк «Филе миньон»;
- Стейк «Трёхглавый»;
- Стейк «Махаон»;
- Стейк «Клод»;
- Стейк «Шато»;
- Стейк «Шатобриан»;
- Стейк «Ранчо»;
- Стейк «Батлер»;
- Стейк «Чак Ролл»;
- Стейк «Флэт Айрон»;
- Стейк «Денвер»;
- Стейк «Рамп»;
- Стейк «Топ Блейд»;
- Стейк «Медальон из лопатки»;
- Стейк «Харт Блейд»;
- Стейк «Трай Тип»;
- Стейк «Бейсбол»;
- Стейк «Топ Раунд»;
- Стейк «Топ Раунд Кэп»;
- Стейк «Ай Раунд»;
- Стейк «Пиканья»;

- Стейк «Кулет»;
- Стейк «Сирлойн»;
- Стейк «Сирлойн Кэп»;
- Стейк «Рибай Филе»;
- Стейк «Рибай Кэп Стейк» (RIBEYE CAP STEAK);
- Стейк «Рибай Кэп Ролл» (RIBEYE CAP ROLL);
- Стейк «Стриплойн» (STRIP STEAK);
- Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из телятины;
- Стейк «Кантри»;
- Стейк «Вейн стрип»;
- Стейк «Чак Ай Ролл»;
- Стейк «Кантри»;
- Стейк «Мясника»;
- Бифштекс;
- Бифштекс из говядины;
- Отбивная из говядины;
- Отбивная из говядины без косточки;
- Отбивная для гриля «Фантазия»;
- Рулетик «Мясной» из говядины;
- Ромштекс из говядины;
- Бифштекс в беконе;
- Стейк «60 секунд».

#### **Категория Б:**

- Порционный кусок пашины;
- Порционный кусок внутренней части говяжьей пашины;
- Порционный кусок внешней части говяжьей пашины;
- Межреберные стрипсы;
- Стейк «Мачете» (INSIDE SKIRT STEAK);
- Стейк «Скёрт» (OUTSIDE SKIRT STEAK);
- Стейк «Паук»;
- Стейк «Фланк» (FLANK STEAK);
- Стейк «Мясника»;
- Стейк «Кантри»;
- Стейк «Флэнк»;
- Стейк «Бавет» (BAVETTE STEAK);
- Рулет говяжий со шпиком;
- Шницель по-милански;
- Ромштекс;
- Ромштекс в цветной панировке.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]:**

#### **Категория А:**

- Мясо для запекания и гриля в рассоле 15%;
- Бифштекс натуральный в рассоле 15%.

#### **Категория Б:**

- Мясо для запекания и гриля в рассоле 20%;
- Мясо для запекания и гриля в рассоле 25%;
- Мясо для запекания и гриля в рассоле 30%;

- Бифштекс натуральный в рассоле 20%;
- Бифштекс натуральный в рассоле 25%;
- Бифштекс натуральный в рассоле 30%.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид –кусковые.**

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

**Категория А:**

- Говядина в маринаде;
- Говядина «Пикник»;
- Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри»;
- Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри»;
- Стейк «Филе Миньон» в маринаде «Фюме»;
- Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый»;
- Говядина в брусничном маринаде с черносливом;
- Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый».

**Категория Б:**

- Говядина «Пряная» в маринаде;
- Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри»;
- Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри»;
- Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый»;
- Говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами;
- Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый».

**Категория В:**

- Грудинка в специях маринованная;

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов.**

**Категория Б:**

- Телятина для запекания с овощами.

**Категория В:**

- Мясо «По-французски».

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид –кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные фаршированные.**

**Категория Б:**

- Рулетик «Домашний»;
- Ролады из говядины;
- Ролады из телятины;
- Рулетик «Мясной» из говядины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]:**

**Категория Б:**

- Набор для вторых блюд;
- Набор для бешбармака из говядины.

**Категория В:**

- Суповой набор из говядины;

- Набор для бешбармака из говядины;
- Рагу из говядины;
- Рагу из телятины;
- Рагу говяжье;
- Рёбра говяжьи.

**Категория Г:**

- Набор для первых блюд;
- Набор для бульона;
- Набор для бульона из говядины;
- Ребра индивидуально вынутые (ребро ИВР);
- Заправка борщовая из говядины;
- Суповой набор говяжий;
- Рагу говяжье.

**Категория Д:**

- Набор для борща;
- Набор для шурпы из говядины;
- Набор для холодца;
- Рёбра говяжьи;
- Набор для бульона из говядины [говяжий];
- Суповой набор говяжий.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями приностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них].**

**Категория В:**

- Шашлык из говядины «Классический»;
- Шашлык из говядины «Грузинский»;
- Шашлык из говядины «Сливочный»;
- Шашлык из говядины «Сибирский гриль»;
- Шашлык из говядины «По-итальянски»;
- Шашлык из говядины «Чесночный».

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Гуляш из говядины;
- Гуляш из телятины;
- Гуляш из говядины «По-домашнему»;
- Гуляш из телятины «По-домашнему»;
- Поджарка из говядины;
- Поджарка из телятины;
- Поджарка из говядины «По-домашнему»;
- Поджарка из телятины «По-домашнему»;
- Азу из говядины;
- Азу из телятины;
- Азу из говядины «По-домашнему»;
- Азу из телятины «По-домашнему»;
- Бефстроганов из говядины;
- Бефстроганов из телятины;

- Бефстроганов из говядины «По-домашнему»;
- Бефстроганов из телятины «По-домашнему»;
- Говядина для шашлыка Экстра;
- Телятина для шашлыка Экстра;
- «Говядина По-домашнему»;
- «Говядина для варки»;
- «Говядина для тушения»;
- «Говядина мякоть бедра»;
- «Говядина мякоть лопатки»;
- Говядина для кебабов
- Ноазеты из телятины;
- Говядина для шаурмы;
- Кебабы из говядины.

**Категория Б:**

- «Говядина мякоть шейки»;
- «Говядина мякоть грудинки»;
- Грудинка говяжья [говядины];
- Грудинка телячья [телятины];
- «Мякоть говядины»;
- Говядина для шаурмы;
- Мясо котлетное говяжье.

**Категория В:**

- Говядина для бульона бескостная;
- Говядина «Для студня»;
- «Голяшка говяжья».

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория А:**

- Шашлык из говядины;
- Шашлык из телятины;
- Шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке»;
- Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный;
- Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе;
- Шашлык «Георгиевский» маринованный;
- Шашлык из говядины «Кавказский»;
- Телятина по-флотски.

**Категория Б:**

- Шашлык из говядины, маринованный в уксусе;
- Шашлык из говядины, маринованный в томатах со специями;
- Шашлык из говядины в соевом соусе;
- Шашлык из говядины в вине и специях;
- Шашлык из говядины в майонезе;
- Шашлык «Георгиевский» маринованный [барбекю];
- Шашлык из говядины в кетчупе;
- Гуляш в маринаде;
- Азу из говядины в соусе;
- Говяжья поджарка в маринаде;

- Шашлык из говядины «Обычный»;
- Шашлык «По-домашнему» из говядины;
- Говядина «Пряная» в маринаде;
- Говядина для шаурмы в маринаде;
- Полуфабрикат для шаурмы;
- Шашлык «Общепринятый» из говядины;
- Шашлык из говядины «Классический»;
- Шашлык из говядины «Грузинский»;
- Шашлык из говядины «Сливочный»;
- Шашлык из говядины «Сибирский гриль»;
- Шашлык из говядины «По-итальянски»;
- Шашлык из говядины «Чесночный»;
- Шашлык из говядины в маринаде «Гурмикс».

**Категория В:**

- Говядина для шаурмы в маринаде.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов:**

**Категория В:**

- Жаркое из говядины с овощами;
- Гуляш из говядины с овощами

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – весовые, фасованные.**

**Категория А:**

- Фарш говяжий «Натуральный»;
- Фарш из говядины;
- Фарш «Экстра» из говядины;
- Фарш говяжий;
- Фарш из телятины «Натуральный»;
- Фарш говяжий «Премиум» [90/10];
- Фарш «Домашний»;
- Фарш «Домашний» из говядины;
- Фарш «Смешанный»;
- Фарш из телятины.

**Категория Б:**

- Фарш «Домашний»;
- Фарш «Традиционный»;
- Фарш «Новосибирский»;
- Фарш «По-мичурински»;
- Фарш для бифштексов;
- Фарш говяжий;
- Фарш «Семейный»;
- Фарш «Особый» говяжий;
- Фарш «Люкс»;
- Фарш «Элитный»;
- Фарш «Оригинальный»;
- Фарш «Фермерский»;

- Фарш «Деревенский»;
- Фарш мясной;
- Фарш «Говяжий»;
- Фарш говяжий «Премиум» [75/25];
- Фарш говяжий «Премиум» [70/30];
- Фарш говяжий «Люкс»;
- Фарш «Кулинарный»;
- Фарш для гамбургеров;
- Фарш из говядины;
- Фарш из телятины «Нежный»;
- Фарш для бифштекса.

**Категория В:**

- Фарш «Хозяюшка»;
- Фарш «Ассорти»;
- Фарш «Уральский»;
- Фарш для котлет и биточков;
- Фарш «Деревенский»;
- Фарш говяжий;
- Фарш «Фирменный»;
- Фарш говяжий с мясом курицы;
- Фарш «Особый» любительский;
- Фарш «Особый» котлетный;
- Фарш «Говядина-курица»;
- Фарш «Особый» нежный;
- Фарш «Мясной дуэт»;
- Фарш «Кулинарный»;
- Фарш «Столичный»;
- Фарш для гамбургеров;
- Фарш из говядины с мясом птицы;
- Фарш мясной с рисом;
- Фарш мясной с овощами;
- Фарш для бифштексов;
- Фарш для начинки;
- Фарш для биточков;
- Фарш «Домашний»;
- Фарш говяжий «Премиум» [60/40];
- Фарш для гамбургера;
- Фарш особый говяжий;
- Фарш «Особый» говяжий.

**Категория Г:**

- Фарш для гамбургеров;
- Фарш для биточков;
- Фарш для котлет;
- Фарш для пельменей.

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – формованные панированные [непанированные].**

**Категория А:**

- Котлеты «Эркээни» из говядины;

- Котлета для бургера;
- Котлета для бургера [94/6];
- Котлеты для бургеров;
- Котлеты для бургеров «Говяжьи»;
- Тефтели говяжьи.

#### **Категория Б:**

- Котлеты «Классика»;
- Котлеты «Полтавские»;
- Котлеты с чесноком;
- Котлета для гамбургера;
- Котлеты для бургеров;
- Котлеты для бургеров «Люкс»;
- Котлета для бургера;
- Котлета для бургера [80/20];
- Котлета для бургера [75/25];
- Котлеты для гамбургеров;
- Котлеты говяжьи;
- Котлеты «Нежные»;
- Котлеты из говядины и курицы;
- Бургер из говядины;
- Бифштекс рубленый;
- Бифштекс «Ермак»;
- Бифштекс говяжий;
- Бифштекс с миндалем;
- Биточки «Домашние»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Тефтели «Эркээни» из говядины;
- Фрикадельки из говяжьего фарша;
- Фрикадельки мясные;
- Фрикадельки по-калининградски;
- Фрикадельки для мясного супа;
- Ёжики «Домашние»;
- Митболлы;
- Люля-кебаб «Экстра»;
- Люля-кебаб;
- Люля-кебаб из говядины и баранины;
- Колбаски-гриль «Натуральные».

#### **Категория В:**

- Котлета «Натуральная» рубленая со сладким перцем;
- Котлеты «Московские»;
- Котлеты «Луганские»;
- Котлеты с луком;
- Котлеты «Пикантные» с паприкой;
- Котлеты с грибами;
- Котлеты «Советские»;
- Котлеты «Казачьи»;
- Котлеты из говядины;
- Котлеты «Домашние»;
- Котлеты «По-хлыновски»;

- Котлеты говяжьи;
- Котлеты «Натуральные рубленые»;
- Котлеты «Семейные»;
- Котлеты «Татарские из говядины»;
- Котлета для бургера [60/40];
- Котлета говяжья;
- Котлеты «Украинские»;
- Котлеты «Деревенские»;
- Котлеты «Аппетитные с чесноком»;
- Котлеты из говядины и курицы;
- Котлета «Бургер»;
- Котлеты для бургера из говядины;
- Шницель «Натуральный» рубленый;
- Шницель «Оскар»;
- Бифштекс «Адмиралтейский»;
- Бифштекс «Городской»;
- Бифштекс «По-гречески»;
- Бифштекс «Монарх»;
- Бифштекс «Английский»;
- Бифштекс «Стрелецкий»;
- Ромштекс «Аристократ»;
- Ромштекс «Люкс»;
- Биточки «По-домашнему»;
- Биточки «Нежные»;
- Биточки «Сочные»;
- Биточки «Никольские»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Гамбургер «Олимпия»;
- Гамбургер «Классический»;
- Гамбургеры;
- Люля-кебаб «Экзотический»;
- Люля-кебаб говяжий;
- Люля-кебаб из говядины и баранины;
- Фрикадельки «Домашние»;
- Фрикадельки «Останкинские»;
- Фрикадельки «Бабушкины»;
- Фрикадельки «Праздничные»;
- Фрикадельки «По-румынски»;
- Фрикадельки для куриного супа;
- Фрикадельки «Москворецкие»;
- Крокеты «Нежные»;
- Палочки из фарша с карри;
- «Ложный заяц».

**Категория Г:**

- Котлеты «Мусульманские»;
- Котлеты «Татарские»;
- Котлеты «Дачные»;
- Котлеты «Охотничьи»;
- Котлеты говяжьи;

- Котлеты в беконе;
- Котлеты «Особые»;
- Котлеты «Славянские»;
- Котлеты «Аппетитные с говядиной»;
- Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»;
- Котлеты из говядины и курицы;
- Биточки «Семейные»;
- Биточки «Загородные»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Шницель «Литовский»;
- Люля-кебаб «Оригинальный»;
- Тефтели «Мясные»;
- Тефтели из говядины и курицы;
- Ёжики «Мясные»;
- Фрикадельки «По-итальянски»;
- Фрикадельки «По-русски»;
- Фрикадельки «Тари»;
- Фрикадельки «Любительские»;
- Фрикадельки «Луганские».

**Категория Д:**

- Котлеты «Аппетитные»;
- Котлеты «Пикник»;
- Котлеты «Столовые»;
- Шницель «Казанский»;
- Шницель «Слободской»;
- Фрикадельки «Деревенские».

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – фаршированные панированные [непанированные].**

**Категория Б:**

- Перец фаршированный;
- Долма в виноградных листьях.

**Категория В:**

- Зразы «По-селянски» с луком и яйцом;
- Зразы «По-селянски» с грибами;
- Зразы «По-селянски» с сыром;
- Зразы «По-селянски» с капустой;
- Зразы «По-селянски» с фасолью и орехами;
- Зразы «По-селянски» с морковью и орехами;
- Голубцы с говядиной;
- Долма «Говяжья»;
- Долма «Армянская» в виноградных листьях;
- Перец фаршированный;
- Перец, фаршированный с мясом и рисом;
- Перец, фаршированный с говядиной;
- Роллы «Люкс» с сыром;
- Роллы «Люкс» с творогом и зеленью;
- Роллы «Люкс» с картофелем и грибами;
- Роллы «Люкс» с рисом и курицей;

- Роллы «Смак» с мясом курицы и луком;
- Роллы «Смак» с говядиной;
- Роллы «Смак» со свиной;
- Роллы «Смак» с говядиной, свиной и курицей.

**Категория Г:**

- Перец фаршированный «Любительский».

**Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – в оболочке.**

**Категория Б:**

- Колбаски «Берлинские»;
- Колбаски «Баварские»;
- Колбаски «Тирольские»;
- Колбаски «Нюрнбергские»;
- Колбаски «Мюнхенские»;
- Колбаски для жарки «Говядина с бараниной»;
- Колбаски гриль из говядины;
- Колбаски острые «Мергез»;
- Колбаски «Домашние»;
- Колбаски для жарки из телятины;
- Колбаски «Улитка гриль»;
- Гриль-колбаска «Аликанте»;
- Купаты «Южные»;
- Купаты «Марокканские»;
- Купаты из говядины.

**Категория В:**

- Колбаски «Лионские»;
- Колбаски «Домашние»;
- Колбаски «Уральские»;
- Колбаски для жарки «Говяжьи»;
- Колбаски ливийские «Осбан»;
- Купаты «Домашние»;
- Купаты «Мергез»;
- Купаты «Итальянские».

**Категория Г:**

- Колбаски «От шефа из говядины»;
- Колбаски «К пиву».

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ИЗ СВИНИНЫ:**

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины**

**Вид – крупнокусковые.**

**Подвид – мясокостные:**

**Категория А:**

- Окорок свиной на кости;
- Окорок свиной;
- Окорок свиной без шкуры;
- Корейка для запекания;
- Корейка для запекания на кости;
- Карбонад на ребре;

- Кострец на кости;
- Поясничная часть свиная на кости.

#### **Категория Б:**

- Тазобедренная часть на кости;
- Тазобедренная часть [свинина] «Экстра»;
- Плечевая часть на кости;
- Шея свиная в шкуре на кости;
- Лопатка свиная в шкуре на кости;
- Корейка свиная в шкуре;
- Корейка на кости свиная;
- Корейка [свинина];
- Корейка [свинина] «Экстра»;
- Корейка свиная в шкуре на кости;
- Шея свиная без шкуры на кости;
- Лопатка свиная без шкуры на кости;
- Лопатка свиная без шкуры, без рульки;
- Лопатка свиная со шкурой, без рульки;
- Корейка без шкуры на кости;
- Оковалок (кострец) на кости;
- Лопаточная часть на кости;
- Лопаточная часть [свинина] «Экстра»;
- "Пикниковая лопатка" на кости;
- Шейно-лопаточная часть на кости;
- Шейно-подлопаточная часть [свинина] «Экстра»;
- 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;
- Окорок свиной;
- Окорок свиной на кости «Экстра»;
- Окорок [свинина] «Экстра»;
- Окорок свиной без шкуры;
- Шея на кости;
- Шея свиная на кости;
- Шея [свинина] «Экстра»;
- Спинная часть свинины для жаренья;
- Поясничная часть с пашиной «Экстра»;
- Плечелопаточная часть [свинина] «Экстра»;
- Спинная часть [корейка] «Экстра»;
- Спинно-поясничная часть на кости.

#### **Категория В:**

- Окорок со шкурой и с голяшкой;
- Окорок длинный на кости;
- Тазобедренная часть с голяшкой на кости.
- Лопатка свиная со шкурой и с рулькой;

- Лопатка свиная без шкуры 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;
- Грудинка [свинина] «Экстра»;
- Грудинка на кости в шкуре или без шкуры свиная;
- Ребрышки для жарки «Оригинальные»;
- «Рябчик» свиной;
- Ребра свиные;
- Голяшка н/к в шкуре свиная;
- Голяшка н/к без шкуры свиная;
- Рулька свиная в шкуре или без шкуры;
- Рулька свиная без шкуры;
- Рулька свиная в шкуре.

**Категория Г:**

- Грудинка в шкуре или без шкуры на кости;
- Полная реберная пластина;
- Подлопаточные ребра;
- 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;
- Рулька свиная [предплечье];
- Рулька свиная [предплечье] «Экстра»;
- Рулька свиная со шкурой;
- Голяшки в шкуре;
- Грудинка [свинина] «Экстра»;
- Рулька [предплечье] [свинина] «Экстра»;
- Голяшка [свинина] «Экстра»;
- Ребрышки деликатесные свиные;
- Голяшка в шкуре или без шкуры свиная;
- Ребра подлопаточные свиные;
- Рулька свиная в шкуре;
- Голяшка свиная в шкуре;
- Рёбра ленточные;
- «Хребты свиные».

**Категория Д:**

- Ребра свиные.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины**

**Вид – крупнокусковые.**

**Подвид – мясокостные в рассоле [шприцовочном]:**

**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:**

- Вырезка;
- Вырезка свиная;
- Вырезка свиная «Экстра»;
- Свинина «Экстра»;
- Окорок свиной бескостный;
- Окорок [свинина] «Экстра»;
- Окорок свиной без кости [филей] «Экстра»;
- Карбонад;
- Вырезка «Карбонат»,
- Карбонат свиной;
- Карбонад свиной;
- Карбонад свиной «Экстра»;
- 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;
- Корейка [свинина] «Экстра»;
- Кострец без кости;
- Свинина «Для запекания»;
- Мясо «По-селянски» [мякоть костреца];
- Лопатка свиная бескостная;
- Спинно-поясничная часть бескостная;
- Спинная часть [корейка] [свинина] «Экстра»;
- «Балык свиной».

**Категория Б:**

- Шея свиная без кости;
- Средняя часть обваленная;
- Поясничная часть с пашиной бескостная;
- Поясничная часть с пашиной [свинина] «Экстра»;
- Тазобедренная часть бескостная;

- Тазобедренная часть [свинина] «Экстра»;
- Шейно-подлопаточная часть бескостная;
- Шейно-подлопаточная часть «Экстра»;
- Шейно-лопаточная часть бескостная;
- Лопаточная часть бескостная;
- Лопаточная часть [свинина] «Экстра»;
- Свинина для жарки;
- Свинина для жарки «Экстра»;
- Шейка бескостная;
- Шейная часть;
- Шейка свиная;
- Шейка [свинина] «Экстра»;
- Шейка свиная бескостная;
- Лопатка свиная на шкуре;
- Лопатка свиная без шкуры;
- Мясо «По-селянски» [мякоть с лопатки];
- Свинина для поджарки;
- Свинина духовая;
- Свинина для тушения;
- Свинина для шашлыка «Экстра»;
- Котлетное мясо свиное.

**Категория В:**

- Пашина;
- Корейка бескостная на шкуре;
- Котлетное мясо;
- Котлетное мясо [свинина] «Экстра»;
- Грудинка бескостная на шкуре;
- Грудинка бескостная без шкуры;
- Грудинка без кости в шкуре свиная;
- Грудинка без кости без шкуры свиная;
- Грудинка;
- Грудинка [свинина] «Экстра»;
- Грудинка в шкуре;
- Рулька свиная бескостная;
- Рулька [предплечье] [свинина] «Экстра»;
- Задняя голяшка бескостная;
- Голяшка без кости в шкуре задняя;
- Голяшка без кости в шкуре передняя;
- Голяшка свиная без шкуры, без кости;
- Голяшка свиная без кости в шкуре.
- Голяшка [свинина] «Экстра»;

**Категория Г:**

- Грудинка бескостная на шкуре;
- Грудинка;
- Грудинка в шкуре.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины**

**Вид – крупнокусковые.**

**Подвид – бескостные в рассоле [шприцовочном]:**

**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 бескостный в маринаде;
- Шея свиная бескостная в маринаде;
- Лопатка свиная бескостная в маринаде;
- Окорок свиной бескостный 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;
- Шея свиная маринованная.

**Категория В:**

- Свинина в маринаде.

**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 [шприцовочном]:**

**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.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Отбивные из спинно-поясничной части на кости;
- Отбивные из верхней части тазобедренного отруба на кости.

**Категория Б:**

- Порционный кусок шейной части на кости;
- Порционный кусок из лопаточной части на кости;
- Порционный кусок окорока на кости;
- Порционный кусок корейки на кости;
- Порционный кусок поясничной части с пашиной на кости;
- Отбивные из спинной части, ассорти на кости;
- Свинина для жарения по-бостонски на кости;
- Порционный кусок плечевой части (нижней части) на кости;
- Порционный кусок плечелопаточной части без голяшки на кости;
- Отбивные из свиной корейки;
- Антрекот свиной на кости;
- Стейк из свинины (корейка на кости);
- Стейк из лопатки свиной.

**Категория В:**

- «Рябчик» свиной;

- Порционный кусок грудинки на кости;
- Рёбра по-деревенски на кости;
- Котлета отборная;
- Стейк из рульки.

**Категория Г:**

- Порционный кусок грудинки на кости;
- Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости;
- Рулька малая.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]:**

**Категория Б:**

- Порционный кусок шейки на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок окорока на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок корейки н/к в рассоле 15%;
- Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок окорока на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок окорока на кости в рассоле 25%;

**Категория В:**

- Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 15%;
- Порционный кусок шейки на кости в рассоле 20%;
- Порционный кусок корейки н/к в рассоле 20%;
- Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 20%;
- Порционный кусок шейки на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 25%;
- Порционный кусок корейки н/к в рассоле 25%;
- Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 25%;
- Порционный кусок шейки на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок окорока на кости в рассоле 30%;
- Порционный кусок корейки н/к в рассоле 30%;
- Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 30%;

**Категория Г:**

- Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 15%;
- Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 20%;
- Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 25%;
- Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 30%.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория Б:**

- Стейк [корейка на кости] в Грузинском маринаде;
- Стейк из свинины в маринаде «Острый»;
- Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»;
- Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»;
- Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»;
- Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»;

- Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»;
- Стейк из свинины в маринаде «Папричный»;
- Стейк из свинины в маринаде «Для стейков»;
- Стейк [корейка на кости] в брусничном маринаде;
- Стейк [корейка на кости] в чесночном маринаде с травами;
- Стейк [корейка на кости] в томатном маринаде с аджикой;
- Стейк [корейка на кости] в грузинском маринаде;
- Стейк [корейка на кости] в ореховом маринаде;
- Стейк [без хребта] в брусничном маринаде;
- Стейк [без хребта] в чесночном маринаде с травами;
- Стейк [без хребта] в томатном маринаде с аджикой;
- Стейк [без хребта] в грузинском маринаде;
- Стейк [без хребта] в ореховом маринаде.

#### **Категория В:**

- Рулька свиная «Для запекания»;
- Отбивная из свинины на косточке;
- Рёбрышки в смородиновом соусе;
- Рулька в пряном маринаде;
- Ребрышки свиные маринованные;
- Рулька свиная.

#### **Категория Г:**

- Грудинка свиная «Любительская»;
- Рулька свиная «Пикантная»;
- Ребрышки свиные «К пиву»;
- Рёбра в томатном маринаде с аджикой;
- Рёбра в грузинском маринаде;
- Рёбра в ореховом маринаде;
- Рулька в пряном маринаде;
- Рёбра свиные маринованные [Свиные ребра маринованные].

#### **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

##### **Вид – кусковые.**

##### **Подвид – порционные бескостные, панированные [непанированные]:**

#### **Категория А:**

- Порционный кусок спинной части б/к;
- Отбивные из верхней части тазобедренного отруба б/к;
- Отбивная для барбекю б/к;
- Порционный кусок корейки свиной б/к;
- Порционный кусок окорока свиного б/к;
- Отбивная для гриля;
- Котлета «Натуральная» из свинины;
- Стейк из свинины;
- Лангет из свинины;
- Бифштекс из свинины;
- Эскалоп из свинины;
- Шницель из свинины;
- Свиная отбивная;
- Свиные стейки по-бостонски;
- Эскалоп свиной;
- Котлета отбивная из свинины;

- Стейк из карбоната;
- Стейк свиной;
- Бифштекс свиной;
- Свинина гриль;
- Шницель свиной;
- "Свинина духовая";
- Лангет свиной;
- Шницель «Натуральный».

#### **Категория Б:**

- Порционный кусок шейки свиной бескостной;
- Порционный кусок лопатки свиной бескостной;
- Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к;
- Бризол;
- Рулет свиной со шпиком;
- Свинина для отбивных;
- Свинина для жарки;
- Котлета «Натуральная» свиная;
- Шницель свиной;
- Свинина духовая;
- Стейк из шеи свиной;
- Стейк из свиной шеи;
- Эскалоп из свинины;

#### **Категория В:**

- Порционный кусок грудинки б/к;
- Полуфабрикат для студня.

#### **Категория Г:**

- Бекон для гриля.

#### **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

##### **Вид – кусковые.**

##### **Подвид – порционные бескостные в рассоле [шприцовочном]:**

#### **Категория Б:**

- Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 15%;
- Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 15%;
- Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 15%;
- Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 15%;
- Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 15%;
- Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 15%;
- Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 15%;
- Стейк из свинины в рассоле 15%;
- Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 20%;
- Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 20%;
- Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 20%;
- Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 20%;
- Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 20%;
- Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 20%;
- Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 20%;
- Стейк из свинины в рассоле 20%;
- Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 25%;
- Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 25%;

- Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 25%;
- Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 25%;
- Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 25%;
- Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 25%;
- Стейк из свинины в рассоле 25%;
- Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 30%;
- Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 30%;
- Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 30%;
- Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 30%;
- Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 30%;
- Стейк из свинины в рассоле 30%.

**Категория В:**

- Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 15%;
- Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 20%;
- Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 25%;
- Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 30%;
- Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 30%;

**Категория Г:**

- Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 25%;
- Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 30%.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов.**

**Категория Б:**

- Косичка из свиной вырезки в беконе;
- Корейка для запекания;
- Свинина для запекания с сыром;
- Свинина для запекания с овощами;
- Свинина для запекания с сыром и овощами;
- Жаркое из свинины, шпигованное черносливом;
- Жаркое из свинины, шпигованное морковью;
- Жаркое из свинины, шпигованное солёным (копчёным) шпиком;
- Жаркое из свинины, шпигованное сыром.

**Категория В:**

- Жаркое из свинины, шпигованное черносливом;
- Жаркое из свинины, шпигованное морковью;
- Жаркое из свинины, шпигованное солёным (копчёным) шпиком;
- Жаркое из свинины, шпигованное сыром.

**Категория Г:**

- Свинина «По-русски».

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория А:**

- Свинина для жарки;
- Карбонад в кисло-сладком соусе;
- Стейк из карбонада в брусничном маринаде;

- Стейк из карбонада в чесночном маринаде с травами;
- Стейк из карбонада в грузинском маринаде;
- Стейк из карбонада в ореховом маринаде;
- Эскалоп из свинины в брусничном маринаде;
- Эскалоп из свинины в чесночном маринаде с травами;
- Эскалоп из свинины в грузинском маринаде;
- Эскалоп из свинины в ореховом маринаде;
- Косичка из свиной вырезки в маринаде «Гурмикс»;

**Категория Б:**

- Лопатка свиная «Для запекания»;
- Рулет «Самба»;
- Шейка в маринаде;
- Стейк свиной;
- Свинина для барбекю;
- Шейка «Нежная»;
- Стейк из свинины в маринаде «Острый»;
- Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»;
- Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»;
- Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»;
- Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»;
- Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»;
- Стейк из свинины в маринаде «Папричный»;
- Стейк из свинины в маринаде «Для стейков»;
- Стейк из свинины в маринаде;
- Шея свиная в маринаде;
- Шея [стейк б/к] в брусничном маринаде;
- Шея [стейк б/к] в чесночном маринаде с травами;
- Шея [стейк б/к] в томатном маринаде с аджикой;
- Шея [стейк б/к] в грузинском маринаде;
- Шея [стейк б/к] в ореховом маринаде;
- Стейк из свинины в маринаде «Грузинский»;
- Шея [стейк б/к] в Грузинском маринаде;
- Котлета отбивная из свинины в брусничном маринаде;
- Котлета отбивная из свинины в чесночном маринаде с травами;
- Котлета отбивная из свинины в грузинском маринаде;
- Котлета отбивная из свинины в ореховом маринаде;
- Шейка «Премиум»;
- Шейная часть свиная по-грузински;
- Шейная часть свиная в чесночном маринаде;
- Стейк из свиной шеи в маринаде «Гурмикс»;
- Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс»;
- Свинина для барбекю;
- Стейк из свинины в маринаде;
- Эскалоп из свинины в маринаде;
- Эскалоп из свинины;
- Карбонад для запекания;
- Шницель свиной в маринаде;
- Свинина в маринаде [Карбонад];
- Свинина в маринаде [Вырезка];

— Стейк из свинины.

**Категория В:**

- Бекон для гриля в маринаде барбекю;
- Лопатка «Для запекания»;
- Буженина в маринаде;
- Шейка свиная в маринаде;
- Окорок для запекания;
- Окорок свиной для запекания по-грузински;
- Лопатка в маринаде для запекания;
- Свинина в маринаде [Окорок];
- Свинина в маринаде.

**Категория Г:**

- Грудинка в маринаде;
- Грудинка из свинины маринаде.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные бескостные, фаршированные панированные [непанированные]:**

**Категория Б:**

- Рулет «Пикантный»;
- Рулет из свинины с мятой;
- Рулет из свинины с киви.

**Категория В:**

- Рулет из свинины, фаршированный;
- Кармашек из свинины;
- Кордон блю из свинины с ветчиной и сыром;
- Рулет из подчеревка.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]:**

**Категория Б:**

- Набор для супа;

**Категория В:**

- Рагу свиное;
- Ребра мясные;
- Ребрышки «Оригинальные» для жарки;
- Ребрышки для жарки «Оригинальные»;
- Рёбра свиные;
- Ребра свиные ленточные.

**Категория Г:**

- Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости;
- Рагу свиное;
- Рагу по-домашнему;
- Суповой набор;
- Набор для борща свиной;
- Набор для холодца свиной;
- Ребра подлопаточные свиные;
- Ребрышки деликатесные свиные.

**Категория Д:**

- Набор для первых блюд;

- Набор для холодца;
- Суповой набор из свинины;
- Суповой набор;
- Набор для бульона свиной;
- Набор для супа.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория Б:**

- Шашлык «Охотничий»;
- Шашлык из свинины на кости;
- Шашлык из свинины «Грузинский»;
- Шашлык из свинины «Чалагач».

**Категория В:**

- Шашлык «Охотничий»;
- Шашлык «Рёбрышки барбекю»;
- Шашлык из свинины «Рёбра»;
- Рулька маринованная;
- Шашлык свиной «Классический»;
- Шашлык свиной «Грузинский»;
- Шашлык свиной «Сливочный»;
- Шашлык свиной «Сибирский гриль»;
- Шашлык свиной «По-итальянски»;
- Шашлык свиной «Чесночный»;
- Рёбра свиные для гриля;
- Рёбра свиные для запекания;
- Рёбра для гриля;
- Рёбра «Адмиралтейские»;
- Рёбрышки в смородиновом соусе.

**Категория Г:**

- Шашлык на свиных ребрышках;
- Рёбра свиные для гриля;
- Рёбра свиные для запекания.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Филе из свинины;
- Медальоны из свинины;
- Гуляш из свинины;
- Гуляш свиной;
- Поджарка свиная;
- Мясо для шашлыка свиное;
- «Медальоны из вырезки свиные».

**Категория Б:**

- Поджарка свиная;
- Гуляш свиной;
- Шашлык свиной;

- Свинина для кебабов;
- Бефстроганов из свинины;
- Свинина для шашлыка;
- Свинина для шаурмы;
- Мясо для шашлыка свиное;
- Мясо для фарша свиное.

**Категория В:**

- Свинина для шаурмы;
- Котлетное мясо свиное;
- Мясо для фарша свиное.
- Бекон для картошечки.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория А:**

- Шашлык из вырезки свиной «Утончённый»;
- Шашлык из вырезки свиной «По-Кавказски»;
- Шашлык из вырезки свиной «В чесночном маринаде»;
- Шашлык «Вахтангури» из свиной вырезки.

**Категория Б:**

- Шашлык «Домашний»;
- Шашлык «Классический» из свинины;
- Шашлык из свинины в сливочном маринаде;
- Шашлык «Грузинский»;
- Шашлык «Томатный острый»;
- Шашлык «Восточный» из свинины;
- Шашлык из свинины в чесночном маринаде;
- Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде;
- Шашлык свиной «Классический»;
- Шашлык с приправами;
- Шашлык свиной «По-уральски»
- Шашлык из свинины в маринаде;
- Шашлык из окорока в Грузинском маринаде;
- Шашлык из свинины «Пряный»;
- Свинина для шаурмы в маринаде;
- Шашлык из свинины в маринаде «Острый»;
- Шашлык из свинины в маринаде «Сливочный с травами»;
- Шашлык из свинины в маринаде «Чесночный»;
- Шашлык из свинины в маринаде «5 перцев»;
- Шашлык из свинины в маринаде «Сибирский гриль»;
- Шашлык из свинины в маринаде «Брусничный»;
- Шашлык из свинины в маринаде «Средиземноморский»;
- Шашлык из окорока в брусничном маринаде;
- Шашлык из окорока в чесночном маринаде с травами;
- Шашлык из окорока в томатном маринаде с аджикой;
- Шашлык из окорока в грузинском маринаде;
- Шашлык из окорока в ореховом маринаде
- Шашлык из шеи в томатном маринаде с аджикой;

- Шашлык из шеи в грузинском маринаде;
- Шашлык из карбоната свиного «Георгиевский»;
- Шашлык из карбоната свиного «Общепринятый»;
- Шашлык из шейки свиной «В чесночном маринаде»;
- Шашлык из шейки свиной «Утончённый»;
- Шашлык из шейки свиной «По-Кавказски»;
- Шашлык из свинины;
- Свинина гриль;
- Шашлык «Фирменный»;
- Шашлык «Классический»;
- Шашлык из шеи в брусничном маринаде;
- Шашлык из шеи «Грузинский»;
- Шашлык свиной;
- Свинина для запекания;
- Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс»;
- Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс»;
- Шашлык «Аппетитный»;
- Шашлык «Пикник» из вырезки;
- Шашлык «Пикник» из карбонада;
- Шашлык из свинины «Оригинальный»;
- Шашлык из свинины в маринаде;
- Шашлык свиной;
- Шашлык «Пряный» из свинины;
- Шашлык «Вкусный» из свинины;
- Шашлык из свинины «Классический»;
- Шашлык из свинины, маринованный в уксусе;
- Шашлык из свинины, маринованный в томатах со специями;
- Шашлык из свинины в соевом соусе;
- Шашлык из свинины в вине и специях;
- Шашлык свинины в майонезе;
- Шашлык из свинины в кетчупе;
- Шашлык из свиной шеи;
- Шашлык из свиного окорока;
- Шашлык из свиной шеи в соусе «Барбекю»;
- Шашлычки на шпажках из свинины.

**Категория В:**

- Шашлык «Классический» из свинины;
- Шашлык из свинины в сливочном маринаде;
- Шашлык «Грузинский»;
- Шашлык «Томатный острый»;
- Шашлык «Восточный» из свинины;
- Шашлык из свинины в чесночном маринаде;
- Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде;
- Шашлык из свинины;
- Шашлык свиной «Классический»;
- Шашлык свиной «Кавказский»;
- Шашлык из свинины «Обычный» (шейная вырезка);
- Свинина для шаурмы в маринаде;
- Шашлык из окорока в грузинском маринаде;

- Шашлык свиной «Грузинский»;
- Шашлык свиной «Сливочный»;
- Шашлык свиной «Сибирский гриль»;
- Шашлык свиной «По-итальянски»;
- Шашлык свиной «Чесночный»;
- Шашлык из свинины «В чесночном маринаде»;
- Шашлык из свинины «По-кавказски»;
- Шашлык из шеи на кефире;
- Шашлык из свинины с грибами;
- Шашлык из свинины с грибами и болгарским перцем;
- Бекон для картошечки;
- Шашлык из свинины «Классический»;
- Шашлык из свинины «Оригинальный»;
- Шашлык из свинины в маринаде;
- Шашлык «Пряный»;
- Шашлык «Сливочный»;
- Шашлык из свинины «Фермерский»;
- Шашлык «Крестьянский»;
- Шашлык «Аппетитный»;
- Шашлык из свинины (окорок);
- Шашлык из свинины (лопаточная часть);
- Шашлык из свиной шеи в майонезном соусе;
- Поджарка в маринаде;
- Гуляш в маринаде.

**Категория Г:**

- Шашлык из свинины;
- Шашлык «Пряный».

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – весовые, фасованные.**

**Категория А:**

- Фарш свиной;
- Фарш «Домашний»;
- Фарш «Свиной»;
- Фарш свиной «Натуральный»;
- Фарш «Домашний» свиной.

**Категория Б:**

- Фарш «Фирменный»;
- Фарш свиной «Натуральный»;
- Фарш «Домашний» свиной;
- Фарш свиной;
- Фарш «По-тамбовски»;
- Фарш «Элитный»;
- Фарш «Домашний»;
- Фарш «Свиной»;
- Фарш свино-говяжий «Натуральный»;
- Фарш «Обычный» свиной.

**Категория В:**

- Фарш свиной «Натуральный»;

- Фарш «Особый»;
- Фарш «Фирменный»;
- Фарш в соусе болоньезе;
- Фарш в соусе бешамель;
- Фарш свиной;
- Фарш «Особый» свиной;
- Фарш с мясом птицы;
- Фарш свиной с бараниной;
- Фарш свиной «По-домашнему»;
- Фарш дляпельменей;
- Фарш для люля-кебаб;
- Фарш из свинины с мясом птицы;
- Фарш «Туристский»;
- Фарш свиной «Премиум»;
- Фарш свиной «Любительский»;
- Фарш свиной «Домашний»;
- Фарш «С мясом птицы»;
- Фарш «Классический» свиной;
- Фарш «Фермерский»;
- Фарш «Любительский» из свинины;
- Фарш «Семейный» свиной;
- Фарш из свинины с говядиной;
- Фарш «Любительский» из свинины и говядины;
- Фарш свиной «Люкс»;
- Фарш свиной «Любимый»;
- Фарш «По-домашнему»;
- Фарш свиной «По-домашнему».

**Категория Г:**

- Фарш «Домашний»;
- Фарш свиной;
- Фарш «Сочный».

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – формованные панированные [непанированные].**

**Категория Б:**

- Котлеты для бургеров «Свинные»;
- Котлеты «По-московски»;
- Котлеты «Баварские»;
- Котлеты «Фирменные»;
- Бургер из свинины;
- Бифштекс «Натуральный рубленый» из свинины;
- Шницель «Натуральный»;
- Тефтели со свининой и говядиной;
- Ёжики;
- Люля-кебаб из свинины.

**Категория В:**

- Котлеты «Домашние»;
- Котлеты для бургера;
- Котлеты «Справные»;

- Котлеты «Свинные с чесноком»;
- Котлеты «Натуральные» рубленые;
- Котлеты «Для ланча»;
- Котлеты «Московские»;
- Котлеты «Украинские»;
- Котлеты «Семейные»;
- Котлеты «Смачные»;
- Котлеты свиные;
- Котлеты «Сочные»;
- Котлеты свиные с овощами;
- Котлеты свиные со свеклой;
- Котлеты свиные с морковью;
- Котлеты свиные с перцем;
- Котлеты из свинины и говядины;
- Котлеты «Фермер»;
- Котлеты «Дачные»;
- Котлеты «Деревенские»;
- Шницель рубленый;
- Шницель «Сытный»;
- Биточки;
- Биточки «Сочные»;
- Биточки «Острые»;
- Бифштекс «Домашний»;
- Бифштекс «Славянский»;
- Тефтели;
- Тефтели мясные;
- Тефтели из свинины и говядины;
- Тефтели свиные;
- Тефтели мини из свинины с говядиной;
- Фрикадельки;
- Фрикадельки «Вкусные»;
- Фрикадельки «Мясные»;
- Люля-кебаб;
- Люля-кебаб из свинины и говядины;
- Люля-кебаб по-восточному;
- Голубцы ленивые;
- Голубцы ленивые свинина-говядина.

**Категория Г:**

- Котлеты «Нежные»;
- Котлеты «По-домашнему»;
- Котлеты свиные;
- Котлеты «Свиные»;
- Котлеты «Классика»;
- Котлеты «Аппетитные»;
- Котлеты «К ужину»;
- Котлеты из свинины;
- Котлеты "Натуральные";
- Котлеты «Луганские»;
- Котлеты «Солнышко»;

- Бургер «Фирменный»;
- Бифштекс «Молодёжный»;
- Шницель свиной;
- Шницель с печенью;
- Тефтели;
- Ёжики;
- Ёжики из свинины;
- Чевапчичи «Шашлычные» из свинины;
- Чевапчичи «Барбекю»;
- Стрипсы мясные в хрустящей панировке.

**Категория Д:**

- Котлеты «Приятные»;
- Котлеты свиные,
- Котлеты «Любимые».

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – фаршированные, панированные [непанированные].**

**Категория Б:**

- Голубцы с мясом;
- Перец, фаршированный мясом;
- Помидоры, фаршированные мясом.

**Категория В:**

- Зразы с ветчиной;
- Зразы с сыром;
- Зразы с грибами;
- Зразы с луком и яйцом;
- Зразы с оливками;
- Зразы с горошком и морковью;
- Запеканка мясная с черносливом;
- Запеканка мясная с сыром;
- Долма;
- Перец фаршированный.

**Категория Г:**

- Запеканка мясная с черносливом;
- Запеканка мясная с сыром;
- Долма «Традиционная»;
- Голубцы;
- Мясной рулет с сыром в беконе.

**Группа – полуфабрикаты мясные из свинины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – в оболочке.**

**Категория А:**

- Колбаски «Венгерские»;
- Колбаски «Барбекю».

**Категория Б:**

- Колбаски «Сицилийские»;
- Колбаски «Луганские»;
- Колбаски «Бюргерские»;
- Колбаски для жарки «Элитные»;

- Колбаска «Литовская»;
- Колбаски из свинины с черносливом;
- Колбаски чоризо «По-мексикански»;
- Колбаски гриль;
- Колбаски «Барбекю»;
- Колбаски «Тюрингские»;
- Колбаски «Франкфуртские»;
- Колбаска «Закусочная»;
- Колбаски «Натуральные»;
- Колбаски «Балканские с травами»;
- Колбаски «Чевапчичи»;
- Купаты «Деликатесные»;
- Купаты «Баварские с сыром»;
- Купаты свиные;
- Купаты с вялеными томатами;
- Купаты «Боярские».

**Категория В:**

- Колбаски «Барбекю»;
- Колбаски «Нюрнбергские»;
- Колбаски «Домашние»;
- Колбаски «Походные»;
- Колбаски для жарки;
- Колбаски быстро с сыром;
- Колбаски шашлычные;
- Колбаски быстро для гриля;
- Колбаски для жарки «Вкусные»;
- Колбаски в беконе;
- Колбаски гриль из свинины;
- Колбаски гриль свиные;
- Колбаски из свинины с печенью и томатами;
- Колбаска «Праздничная»;
- Колбаски с картофелем;
- Колбаски «Кебабчета»;
- Колбаски для жарки «Бессоновские»;
- Колбаски-гриль «Натуральные»;
- Колбаски для жарки «Домашние»;
- Колбаски гриль;
- Колбаски для барбекю;
- Колбаски «Классические» из свинины;
- Колбаски из свинины;
- Колбаски «Тирольские»;
- Колбаски для гриля «Выходные»;
- Колбаски-гриль «Пикник»;
- Колбаски-гриль «На шампур»;
- Колбаски для сковородки;
- Купаты «Сергеевские»;
- Купаты «Вкусные с сыром»;
- Купаты «Аппетитные»;
- Купаты «По-домашнему»;

- Купаты;
- Купаты свиные с курицей;
- Купаты «Борисовские»;
- Купаты «Пикник»;
- Купаты из свинины;
- Купаты свиные;
- Купаты с вялеными томатами;
- Купаты «Фирменные»;
- Купаты из свинины с говядиной;
- Купаты «Традиционные» из свинины;
- Купаты «Жарь до корочки»;
- Купаты «Для дачи»;
- Купаты свиные.

#### **Категория Г:**

- Колбаски «Мюнхенские»;
- Колбаски-гриль «Мюнхенские»;
- Колбаски для жарки;
- Колбаски «Быстро» для гриля;
- Колбаски быстро для гриля;
- Колбаски для гриля «Деликатесные»;
- Колбаски «Шашлычные»;
- Колбаски шашлычные;
- Колбаски гриль с сыром;
- Колбаски «Домашние»;
- Колбаски для жарки «Приятные»;
- Колбаски для жарки «Элитные»;
- Колбаски для пикника;
- Колбаски кровяные для жарки;
- Колбаски «Барбекю»;
- Колбаски гриль;
- Колбаски-гриль из свинины;
- Колбаски «Тирольские»;
- Купаты из свинины с курицей;
- Купаты свиные;
- Купаты «Гриль»;
- Купаты «Фирменные»;
- Купаты из свинины.

#### **Категория Д:**

- Колбаски «Баварские»;
- Колбаски «Барбекю».

### **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ]:**

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые мясокостные:**

#### **Категория А:**

- Зачищенная корейка на кости баранья;
- Неразделённая почечная часть (заднее седло) баранины;
- Каре ягнёнка для запекания;

- Каре ягнёнка по-французски;
- Передок туши без хребтового края (зачищенный) баранины;
- Тазобедренная часть на кости - филейная часть баранины;
- Филейная часть на кости баранины;
- Филей бараний на кости;
- Филей бараний на кости «Экстра»;
- 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;
- Седло козлятины;
- Седло баранины;
- Верхняя тазобедренная часть козлятины.

#### **Категория Б:**

- Шейная часть баранины на кости;
- Баранина [шея] на кости;
- Шея на кости [баранина] «Экстра»;
- Подлопаточная часть баранины на кости;
- Тазобедренная часть баранины на кости;
- Тазобедренная часть [баранина] «Экстра»;
- Верхняя тазобедренная часть баранины на кости;
- Нижняя тазобедренная часть баранины на кости;
- Окорок бараний на кости;
- Окорок бараний с костью;
- Окорок бараний с костью «Экстра»;
- Лопатка баранья;
- Лопатка [баранина] «Экстра»;
- Спинно-поясничная часть баранины на кости;
- Лопаточная часть баранины на кости;
- Спинная часть баранины на кости;
- Спинная часть козлятины на кости;
- Поясничная часть баранины на кости;
- Седло баранье на кости;
- Корейка на кости баранья;
- Корейка [баранина] «Экстра»;
- Корейка 4-ребра баранья;
- Тазобедренная часть на берцовой кости [легко разделяваемая] баранины;
- Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами баранины;

- Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 4-ребровая баранины;
- Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 6-ребровая баранины;
- Передняя часть 6-ребровая баранины;
- Передняя часть 7-ребровая баранины;
- Передняя часть 8-ребровая 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" баранины (наружная часть лопатки);
- Тазобедренная часть без толстого края и голяшки баранины;
- Баранье седло для запекания;
- Баранье седло для запекания «Экстра»;
- Лопатка баранья на кости;
- Рёбрышки бараньи;
- Каре из баранины;
- Каре из баранины разделённое;
- Корейка на кости баранья;
- Шейка барашка на кости;
- Шея ягнёнка на кости;
- 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);
- Шея на кости козлятины;
- Лопатка на кости козлятины;
- Спинная часть на кости козлятины.

#### **Категория В:**

- Грудная часть баранины на кости;
- Передняя голяшка на кости [рулька] баранья;
- Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины];
- Голяшка задняя ягнятины [козлятины];
- Грудинка с пашиной баранины;
- Ребра с тонким слоем мяса бараньи;
- Берцовая часть с голяшкой баранины;
- Грудинка баранья на кости;
- Грудинка [баранина] «Экстра»;
- Баранья нога [задняя часть голени с пяткой] на кости;
- Голяшка ягнёнка;
- Грудинка на кости козлятины;
- Голень баранины;
- Голень козлятины.

**Категория Г:**

- Рёберная часть на кости баранины;
- Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины];
- Голяшка задняя баранины;
- Рёбра бараньи;
- Ребрышки ягнёнка для гриля;
- Рёбра козлятины;
- Рёбрышки козлятины.

**1.5.3.2 Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]****Вид – кусковые.****Подвид – крупнокусковые мясокостные в рассоле [шприцовочном]:****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, ягнятины]****Вид – кусковые.****Подвид – крупнокусковые бескостные:****Категория А:**

- Корейка для запекания бескостная;
- Корейка [баранина] «Экстра»;
- Обваленный толстый край поясничной части;
- Лопатка баранья бескостная;
- Окорок баранины бескостный [верхняя часть];
- Окорок баранины бескостный [нижняя часть];
- Окорок баранины бескостный;
- Окорок козлятины бескостный;
- Окорок ягнятины бескостный;
- Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Верх наружной части тазобедренного отруба бескостный;
- Затылок боковой части тазобедренного отруба бескостный;

- Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки бескостная;
- Обваленный толстый край поясничной части;
- Спинная полоска [краевая покровка];
- Филейная покровка баранины;
- Филейная покровка козлятины;
- Шейный филей баранины;
- Шейный филей козлятины;
- Вырезка;
- Верхний край вырезки;
- Вырезка без верхнего края;
- Корейка ягнёнка бескостная;
- Корейка барашка бескостная;
- Лопатка ягнёнка бескостная;
- Лопатка барашка бескостная;
- Окорок ягнёнка бескостный;
- Окорок барашка бескостный;
- Филей бедра баранины;
- Филей бедра козлятины;
- «Книжка» из филе;
- Рулет "Спенсер";
- Каре ягнёнка бескостная;
- Рулет «Рибай»;
- Почечная часть бескостная;
- Тазобедренная часть козлятины бескостная;
- Вырезка козлятины;
- Жиго [козлятина для жарки];
- Филей козлятины;
- Корейка козлятины бескостная;
- Корейка ягнятины бескостная;
- Лопатка козлятины бескостная;
- Вырезка ягнячья;
- Ягнятина от спинно-поясничной части;
- Ягнятина от тазобедренной части;
- Ягнятина от лопаточной части.

**Категория Б:**

- Тазобедренная часть бескостная;
- Тазобедренная часть [баранина] «Экстра»;
- Окорок бараний;
- Лопатка баранья бескостная;
- Лопатка [баранина] «Экстра»;
- Жиго [баранина для жарки] бескостная;
- Жиго [баранина для жарки] «Экстра»;
- Баранина для шашлыка «Экстра»;
- Козлятина для шашлыка «Экстра»;
- Квадратно-вырезанная лопатка [обваленная];
- Лопаточно-плечевая часть с рулькой бескостная;
- Передняя четвертина (обваленная);

- Баранина для варки;
- Козлятина для варки;
- Шея баранины бескостная;
- Шея ягнёнка бескостная;
- Шея барашка бескостная;
- Спинная часть баранины;
- Спинная часть козлятины;
- Котлетное мясо ягнятины;
- Котлетное мясо козлятины;
- Баранья нога без кости.

**Категория В:**

- Пашина баранины;
- Пашина козлятины;
- Грудинка баранья бескостная;
- Грудинка [баранина] «Экстра»;
- Голяшка бескостная;
- Рулька бескостная;
- Грудинка козлятины;
- Котлетное мясо баранины;
- Котлетное мясо [баранина] «Экстра»;
- Голяшка передняя бескостная баранья;
- Голяшка задняя бескостная баранья;
- Голяшка передняя бескостная козлятины;
- Голяшка задняя бескостная козлятины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые бескостные в рассоле [шприцовочном]:**

**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, замороженные в блоках:**

**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, замороженные в блоках:**

**Категория А:**

- Мясной блок. Корейка козлятины бескостная, замороженная;
- Мясной блок. Корейка ягнятины бескостная, замороженная;
- Мясной блок. Козлятина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Ягнятина от тазобедренной части бескостной, замороженная;
- Мясной блок. Козлятина от лопаточной части бескостной замороженная;
- Мясной блок. 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;
- Мясной блок. Котлетное мясо козлятины замороженное;
- Мясной блок. Котлетное мясо ягнятины замороженное.

**Категория В:**

- Мясной блок. Котлетное мясо баранье замороженное.

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

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]:**

**Категория А:**

- Мясной блок. Баранина от спинно-поясничной части в рассоле (15%) замороженная;
- Мясной блок. Баранина от тазобедренной части в рассоле (15%), замороженная;

**Категория Б:**

- Мясной блок. Баранина от лопаточной части в рассоле (15%), замороженная;
- Мясной блок. Пашина баранины в рассоле (15%), замороженная;

**Категория В:**

- Мясной блок. Баранина от грудной части в рассоле (15%), замороженная.

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Отбивные из заднего седла на кости;
- Котлеты из передка туши на кости;
- Отбивные из лопаточно-плечевой части на кости;
- Бифштексы из тазобедренного отруба на кости;
- Отбивные из почечной части на кости;
- Отбивные из толстого края поясничной части на кости;
- Отбивные из бараньих ребрышек по-французски;
- Отбивные из бараньей вырезки на кости;
- Стейк для гриля;
- Стейк из бараньей ноги на кости;
- Стейк для барбекю из баранины;
- Стейк на косточке из баранины;
- Стейк двойной из баранины;
- Котлета «Натуральная» из баранины;
- Котлета «Натуральная» из козлятины;
- Стейк особый из баранины;
- Отбивная из каре ягнёнка;
- Отбивная из ноги ягнёнка;
- Отбивные из козлятины на ребре по-французски;
- Отбивные из козлятины на ребре по-французски особые;
- Баранья отбивная;
- Отбивные из вырезки на кости козлятины.

**Категория Б:**

- Стейк из шеи на кости ягнёнка;
- Стейк из шеи баранины на кости;
- Стейк из шеи козлятины на кости;
- Отбивная на ребре из козлятины;
- Отбивные из баранины с косточкой;
- Стейк из ягнёнка на кости.

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]:**

**Категория А:**

- Корейка козлятины в специях для запекания;
- Корейка баранины в специях для запекания;
- Седло козлятины в специях для запекания;
- Седло баранины в специях для запекания.

**Категория Б:**

- Окорок козлятины в специях для запекания;

- Окорок баранины в специях для запекания;
- Лопатка баранины в специях для запекания;
- Лопатка козлятины в специях для запекания.

**Категория Г:**

- Рёбра козлятины в специях;
- Рёбрышки козьи для запекания.

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные, панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Бифштексы из тазобедренного отруба бескостной;
- Отбивные из почечной части бескостной;
- Отбивные из толстого края поясничной части бескостной;
- Отбивные из бараньей корейки бескостной;
- Эскалоп из баранины;
- Эскалоп из козлятины;
- Шницель из баранины;
- Шницель из козлятины;
- Отбивная для гриля «Фантазия» из баранины;
- Баранина гриль;
- Козлятина гриль;
- Баранина «Барбекю»;
- Козлятина «Барбекю»;
- Котлета «Натуральная» из баранины;
- Котлета «Натуральная» из козлятины;
- Бифштекс из баранины;
- Бифштекс из козлятины;
- Стейк из козлятины;
- Стейк для гриля из баранины;
- Стейк для гриля из ягнёнка;
- Стейк для барбекю из баранины;
- Стейк для барбекю из ягнёнка;
- Шницель бараний;
- Шницель ягнячий;
- Филе;
- Филей из баранины;
- Баранина духовая;
- Козлятина духовая;
- Ягнятина духовая;
- Эскалоп бараний;
- Эскалоп ягнячий.

**Категория Б:**

- Отбивные из лопаточно-плечевой части бескостной;
- Отбивные из бараньей лопатки бескостной;
- Лангет из баранины;
- Лангет из козлятины;
- Баранина духовая;
- Козлятина духовая;
- Мясо для баранины духовой;

- Мясо для козлятины духовой;
- Рулет мясной «Домашний»;
- Рулет бараний с курдючным жиром;
- Отбивные из баранины без косточки;
- Стейк «Цифра 7» из баранины;
- Котлета отбивная из баранины;
- Котлета отбивная из козлятины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]:**

**Категория А:**

- Кореяка козлятины в специях для запекания;
- Кореяка баранины в специях для запекания.

**Категория Б:**

- Стейк из козлятины;
- Стейк из баранины «По-кавказски»;
- Стейк из баранины «Аппетитный»;
- Стейк из баранины «Восточный»;
- Лопатка козлятины в специях;
- Лопатка баранины в специях для запекания;
- Окорок козлятины в специях для запекания;
- Окорок баранины в специях для запекания.

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые мясокостные, панированные [непанированные]:**

**Категория Б:**

- Рагу из баранины;
- Набор для бешбармака из баранины.

**Категория В:**

- Баранина «Для первого» на кости;
- Ребрышки барашка;
- Рагу барашка;
- Набор для бешбармака из баранины;
- Суповой набор из баранины;
- Суповой набор из козлятины.

**Категория Г:**

- Набор для борща;
- Набор для бульона из баранины;
- Набор для бульона из козлятины;
- Рагу из баранины;
- Рагу из козлятины;
- Суповой набор из баранины;
- Суповой набор из козлятины.

**Категория Д:**

- Набор для холодца из баранины;
- Набор для холодца из козлятины;
- Набор для шурпы из баранины;
- Набор для шурпы из козлятины;

- Набор для харчо из баранины;
- Набор для харчо из козлятины.;
- Суповой набор из баранины;
- Суповой набор из козлятины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]:**

**Категория Б:**

- Шашлык «Охотничий».

**Категория В:**

- Шашлык «Кавказский» из каре баранины;
- Шашлык из баранины на кости.

**Категория Г:**

- Рёбрышки козьи для гриля в специях;
- Рёбрышки козьи пряные для жарки.

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые бескостные, панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Мясо для плова из баранины;
- Шашлычки на шпажках из баранины;
- Стейки, нарезанные кубиками;
- Баранина для кебаба;
- Азу из баранины;
- Азу из козлятины;
- Бефстроганов из баранины;
- Бефстроганов из баранины «По-домашнему»;
- Бефстроганов из козлятины;
- Баранина для шашлыка «Экстра»;
- Козлятина для шашлыка «Экстра»;
- Баранина для плова «По-домашнему»;
- Козлятина для плова «По-домашнему»;
- Мясо для запекания и гриля из баранины;
- Мясо для запекания и гриля из козлятины;
- Шашлык из баранины;
- Шашлык из козлятины;
- Поджарка ягнячья;
- Ягнятина для плова;
- Гуляш из ягнятины;
- Баранина для шашлыка;
- Козлятина для шашлыка;
- Баранина для плова;
- Козлятина для плова;
- Козлятина «По-строгановски»;
- Поджарка «Фирменная» из козлятины;
- Гуляш из козлятины;
- Гуляш из баранины;
- Козлятина для плова;

- Мясо для плова из козлятины;
- Мясо для шашлыка из баранины;
- Мясо для шашлыка из козлятины.

**Категория Б:**

- Мясо для плова из баранины;
- Мясо для плова из козлятины;
- Шашлычки на шпажках из баранины;
- Мясо котлетное ягнячье;
- Котлетное мясо баранье;
- Поджарка из баранины;
- Гуляш из баранины;
- Мясо для плова из козлятины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые бескостные в маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них [или в специях] из баранины [козлятины]:**

**Категория Б:**

- Шашлык из козлятины, маринованный в майонезе;
- Шашлык из козлятины, маринованный в томатном соусе;
- Шашлык «Экстра»;
- Шашлык «Классика»;
- Шашлык «Кавказский» из баранины бескостный;
- Шашлычки на шпажках из баранины;
- Шашлык «Грузинский»;
- Шашлык «Томатный острый»;
- Шашлык «Из баранины».

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – весовые, фасованные.**

**Категория А:**

- Фарш бараний;
- Фарш из козлятины.

**Категория Б:**

- Фарш из баранины;
- Фарш «Восточный» из баранины;
- Фарш бараний;
- Фарш из козлятины;
- Фарш «Натуральный» из баранины;
- Фарш «Натуральный» из козлятины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – формованные панированные [непанированные].**

**Категория Б:**

- Гамбургер из козлятины;
- Гамбургер из баранины;
- Котлета для гамбургера из баранины;
- Бифштекс «Козий»;
- Бифштекс из козлятины;
- Бифштекс из баранины;

- Люля-кебаб;
- Люля-кебаб «Аппетитный» из баранины;
- Люля-кебаб «Аппетитный» из козлятины;

**Категория В:**

- Котлеты «Вкусные» из баранины;
- Котлеты «Аппетитные» из баранины;
- Котлеты «Сернурские» без панировки;
- Котлеты из баранины;
- Котлеты «Мясные домашние» из баранины;
- Котлеты «Фирменные» из баранины;
- Котлеты «Сернурские» из козлятины;
- Котлеты «Российские» из баранины;
- Котлеты «Российские» из козлятины;
- Биточки из баранины;
- Биточки «Ароматные» из баранины;
- Шницель из баранины;
- Шницель из козлятины;
- Шницель «Охотничий»;
- Шницель «Пикантный» из баранины;
- Колбаски «Сернурские»
- Тефтели «Деревенские»;
- Тефтели из баранины;
- Тефтели «Аппетитные» из баранины;
- Фрикадельки «Ароматные»;
- Фрикадельки «Пикантные»;
- Фрикадельки из баранины;
- Фрикадельки «Сочные» из баранины;
- Фрикадельки «Нежные» из баранины;
- Люля-кебаб «Премиум» из баранины;
- Люля-кебаб «Удачный»;
- Голубцы «Ленивые» из баранины.

**Категория Г:**

- Бургер «Экстра» из баранины;
- Бургер «Экстра» из козлятины;

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – фаршированные, панированные [непанированные].**

**Категория В:**

- Перец фаршированный;
- Голубцы по-армянски;
- Долма.

**Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – в оболочке.**

**Категория Б:**

- Колбаски бараньи;
- Колбаски для гриля «Томатос»;
- Купаты «Сернурские»;
- Купаты «Элитные» из баранины;

— Купаты «Элитные» из козлятины.

**Категория В:**

- Колбаски «Провансальские»;
- Купаты «Шашлычные»;
- Колбаски для гриля «Походные»;
- Колбаски для гриля «Улитка»;
- Колбаски для гриля «Фирменные» из баранины;
- Колбаски для гриля с сыром из баранины;
- Колбаски для гриля с сыром «Элитные» из козлятины;
- Купаты «Баварские с сыром» из баранины;
- Купаты «Баварские с сыром» из козлятины.

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]:**

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, мясокостные:**

**Категория А:**

- Спинно-поясничная часть жеребятины на кости;
- Тазобедренная часть жеребятины на кости;
- Подлопаточная часть жеребятины на кости;
- Лопаточная часть жеребятины на кости.

**Категория Б:**

- 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;
- Лопатка конины на кости;
- Шейная часть конины на кости;
- Шея конины на кости;
- Корейка конины на кости;
- Окорок 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:**

- Реберная часть на кости.

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцовочном]:**

**Категория Б:**

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

- Вырезка конская;
- Вырезка жеребьячья;
- Длиннейшая мышца спины;
- Длиннейшая мышца спины жеребьячья;
- Спинно-поясничная часть бескостная;
- Жеребятина от спинно-поясничной части;
- Лопаточная часть бескостная;
- Лопатка конины бескостная;
- Жеребятина от лопаточной части;
- Тазобедренная часть бескостная [наружная, верхняя, внутренняя, боковая];
- Окорок конины бескостный;
- Корейка конины [толстый край] без кости;
- 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;
- Глазной мускул [«глазок бедра»];
- «Скалка» из конины [полусухожильная мышца];
- Двуглавая мышца бедра;
- Нижняя часть бедра;
- Верхняя часть бедра бескостная;
- Кострец конины бескостный;
- Средняя ягодичная мышца;
- Глубокая ягодичная мышца;
- Поверхностная ягодичная мышца;
- Внутренняя часть бедра;
- Внутренняя часть бедра без верхушки;
- Верхушка внутренней части бедра;
- Боковая часть бедра;
- Прямая мышца бедра;
- Широкая латеральная мышца;
- Широкая промежуточная и медиальная мышцы;
- Вырезка без малой поясничной мышцы;
- Подлопаточная часть бескостная;
- Жеребятина от подлопаточной части;
- Жеребятина от грудной части;
- Трехглавая мышца лопатки;
- Предостная мышца;
- Заостная и дельтовидная мышцы;
- «Казы» из конины;
- Внутренняя часть лопаточного отруба;
- Спинно-поясничная часть без шейной части бескостная;
- Конина [жеребятина] для гриля;
- Конина [жеребятина] «Духовая».

**Категория Б:**

- Шейка [шея] бескостная;
- Жеребятина от шейной части;
- Котлетное мясо жеребьячье;
- Жая;
- Конина по-домашнему.

**Категория В:**

- Плечевая часть бескостная;
- Грудинка [грудная часть] бескостная;
- Пашина;
- Толстая пашина;
- Тонкая часть пашины;
- Внутренняя часть пашины;
- Завиток;
- «Казы» из конины;
- Конина для бульона;
- Котлетное мясо конины;
- Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;

- Реберная часть бескостная;
- Задняя голяшка бескостная;
- Передняя голяшка бескостная.

**Категория Д:**

- Жал конский.
- Жировой гребень шеи.

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]:**

**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 из 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 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. 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. 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-поясничной 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-поясничной 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 жеребячье замороженное.

**Категория В:**

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

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Стейк из конины на кости;
- Стейк «Для кочевников» из конины;
- Стейк для гриля на кости;
- Стейк для барбекю на кости.

**Категория Б:**

- Ростбиф казахский на кости;
- Филей калмыцкий на кости;
- Стейк на косточке «Батыр».

**Категория В:**

- Рябчик [котлета на косточке];
- Ребрышки для жарки «Оригинальные».

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория В:**

- Рулька маринованная;
- Голяшка маринованная.

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные].**

**Категория А:**

- Отбивная для гриля «Фантазия» из конины;
- Котлета отбивная из конины;
- Мясо для запекания и гриля из конины;
- Бифштекс татарский из конины;
- Лангет из конины;
- Мясо для лангета;
- Конина духовая;
- Мясо для антрекота;
- Антрекот из конины;
- Шницель из конины;
- Лангет жеребчатый;
- Жеребятина духовая;
- Антрекот жеребчатый;
- Мясо для зраз жеребчатые;
- Медальоны жеребчатые;
- Бифштекс жеребчатый;
- Бифштекс из конины;
- Ромштекс из конины;
- Ромштекс жеребчатый;
- Мясо для бифштекса;
- Мясо для филе;
- Стейк из конины;
- Стейк с перцем из конины;
- Стейк «Наслаждение».

**Категория Б:**

— Ромштекс из конины;

— Ромштекс в цветной панировке из конины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном].**

**Категория А:**

— Мясо для запекания и гриля из конины в рассоле (10%);

**Категория Б:**

— Мясо для запекания и гриля из конины в рассоле (20%);

— Мясо для запекания и гриля из конины в рассоле (30%);

— Бифштекс «Натуральный» из конины в рассоле (15%);

— Бифштекс «Натуральный» из конины в рассоле (20%);

— Бифштекс «Натуральный» из конины в рассоле (30%).

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория А:**

— Стейк из конины в пряном маринаде;

**Категория Б:**

— Отбивная для барбекю из жеребятины в маринаде из киви;

— Конина для гриля в маринаде с соевым соусом и майонезом.

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные, фаршированные.**

**Категория Б:**

— Рулет из конины с курицей и фисташками;

— Рулет из конины с картофелем и луком;

— Рулет из конины с клюквой;

— Рулет из конины с сыром и печенью;

— Рулет из конины с кашей со шкварками;

— Рулет из конины с соусом молочным с грибами;

— Рулет из жеребятины с курицей и фисташками;

— Рулет из жеребятины с картофелем и луком;

— Рулет из жеребятины с клюквой;

— Рулет из жеребятины с сыром и печенью;

— Рулет из жеребятины с кашей со шкварками;

— Рулет из жеребятины с соусом молочным с грибами;

— Рулет из конины с черносливом и орехами;

— Кармашек из конины с рисом и грибами.

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, мясокостные.**

**Категория Б:**

— Набор для бешбармака.

**Категория В:**

— Рагу из конины;

— Грудинка для шурпы;

— Конина для тушения;

- Жеребятина для тушения;
- Набор для бешбармака;
- Полуфабрикат мясокостный для вторых блюд.

**Категория Г:**

- Суповой набор из конины;
- Набор для бульона;
- Ребра конские;
- Суповой набор из жеребятины;
- Полуфабрикат мясокостный для первых блюд;
- Набор для борща;
- Набор для бульона из конины.

**Категория Д:**

- Набор для шулеп «По-монгольски»;
- Набор для холодца.

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория Б:**

- Шашлык «Охотничий» из конины.

**Категория В:**

- Шашлык из конины на кости «Азиатский»;
- Шашлык из конины «Рёбра».

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные.**

**Категория А:**

- Гуляш из конины;
- Поджарка из конины;
- Азу из конины;
- Конина для шашлыка;
- Бефстроганов из конины;
- Конина для плова;
- Гуляш жеребятный;
- Поджарка жеребятная;
- Азу жеребятное;
- Бефстроганов жеребятный;
- Мясо для шашлыка;
- Жаркое особое из конины [жеребятины];
- Медальоны из конины.

**Категория Б:**

- Ассорти из конины [жеребятины].

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория А:**

- Шашлык в сливочном маринаде из конины.

**Категория Б:**

- Шашлык из конины в маринаде;
- Шашлык из конины, маринованный со специями;
- Шашлык из конины, маринованный в уксусе;
- Шашлык из конины, маринованный в майонезе;
- Шашлык из конины, маринованный в кетчупе;
- Шашлык «Классический» из конины;
- Шашлык «Восточный» из конины;
- Шашлык «Экстра» из конины;
- Шашлык «Домашний» из конины;
- Шашлык «Экзотический» из конины на шпажке;
- Шашлык из конины в бруснично-апельсиновом маринаде;
- Шашлык из конины в кефирном маринаде с горчицей;
- Шашлычок из конины сливочный с зеленью и беконом;
- Шашлычки на шпажках из конины с овощами;
- Шашлык из конины «По-казахски»;
- Шашлык «Грузинский» из конины;
- Шашлык «Томатный острый» из конины;
- Шашлык «Трапезный» из конины;
- Шашлык из конины в чесночном маринаде;
- Шашлык из конины в клюквенно-брусничном маринаде.

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – весовые, фасованные:**

**Категория А:**

- Фарш из конины;
- Фарш «Премиум» из конины;
- Фарш «Люкс» из конины;
- Фарш «Элитный» из конины;
- Фарш жеребчатый.

**Категория Б:**

- Фарш «Домашний» из конины;
- Фарш «Домашний» жеребчатый;
- Фарш для бифштексов из конины;
- Фарш «Оригинальный» из конины;
- Фарш «Смешанный» из конины;
- Фарш конский;
- Фарш «Традиционный» из конины.

**Категория В:**

- Фарш «Особый» из конины;
- Фарш «Особый» жеребчатый;
- Фарш «По-домашнему» из конины;
- Фарш «Кулинарный» из конины;
- Фарш для котлет и биточков из конины;
- Фарш для голубцов из конины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – формованные, панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Котлеты рубленые из конины;

- Котлеты рубленые из жеребятины;
- Котлеты «Батыр» из конины;
- Котлеты «По-якутски» из жеребятины;
- Котлеты «Эркээни» из жеребятины;
- Тефтели «Эркээни» из жеребятины и говядины;
- Тефтели из конины и говядины.

#### **Категория Б:**

- Котлеты «Полтавские»;
- Котлеты в панировке из специй;
- Котлеты «Классические» из конины;
- Котлеты «Якутские»;
- Шницель рубленый из конины;
- Шницель рубленый из жеребятины;
- Шницели «Полтавские»;
- Шницели в панировке из специй;
- Биточки «Полтавские»;
- Биточки в панировке из специй;
- Биточки «Домашние»;
- Биточки «Домашние» из жеребятины;
- Бифштекс «По-домашнему»;
- Бифштекс рубленый из конины;
- Бифштекс рубленый из жеребятины;
- Бифштекс «Казанский»;
- Бифштекс из конины с миндалем;
- Бифштекс из конины «По-гречески»;
- Бифштекс «По-домашнему» из жеребятины;
- Бургер из конины;
- Бургер «Трапеза кочевника» из конины;
- Бургер жеребячий;
- Котлета для бургера из конины;
- Котлета для гамбургера из конины;
- Котлета для бургера «Гурман» из жеребятины;
- Котлета для гамбургера «Булгарская» из жеребятины;
- Тефтели «По-горски» из жеребятины;
- Люля-кебаб из конины и баранины;
- Митболлы из конины;
- Фрикадельки из конины для мясного бульона;
- Фрикадельки конские;
- Фрикадельки из жеребятины;
- Фрикадельки «По-румынски» из конины;
- Голубцы ленивые из жеребятины;
- Колбаски «Эркээни» из жеребятины (без оболочки).

#### **Категория В:**

- Котлеты «Любительские»;
- Котлеты «Восточные»;
- Котлеты «Горские»;
- Котлеты «Семейные»;
- Котлеты «Уральские»;
- Котлеты «Волжские»;

- Котлеты «Тувинские» из конины;
- Котлеты «Монгольские»;
- Котлеты «Узбекские» из жеребятины;
- Котлеты «Башкирские» из жеребятины;
- Котлеты «Кыргызские» из жеребятины;
- Котлеты «Деликатесные» из конины;
- Котлеты «Тюменские» из конины;
- Котлеты «Калмыцкие» из конины;
- Котлеты «Татарские» из конины;
- Котлеты «Алтайские» из конины;
- Котлеты «Кабардинские» из конины;
- Котлеты из конины с луком;
- Котлеты из конины с грибами;
- Котлеты «Пикантные» из конины с паприкой;
- Котлеты из конины с чесноком;
- Котлеты «Кудымкарские» из конины;
- Биточки «Семейные»;
- Биточки «Тувинские» из конины;
- Биточки «Монгольские»;
- Биточки «Арабские» из жеребятины;
- Биточки «По-татарски» из жеребятины;
- Шницели «Семейные»;
- Шницели «Монгольские»;
- Шницель «Деревенский» из конины;
- Бифштекс «Бурятский» из конины;
- Гамбургер «Степной»;
- Тефтели «Казанские» из жеребятины;
- Фрикадельки из конины для супа;
- Фрикадельки для супа из жеребятины;
- Фрикадельки «По-итальянски» из конины;
- Фрикадельки «По-узбекски» из конины;
- Ролетики из жеребятины.

#### **Категория Г:**

- Котлеты «Сочные»;
- Котлеты «Фермерские»;
- Котлеты «Нежные»;
- Биточки «Нежные»;
- Шницели «Нежные»;
- Тефтели из конины и курицы.

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:**

#### **Категория В:**

- Зразы с луком и яйцом;
- Зразы с сыром;
- Рулет с капустой «По-домашнему»;
- Митболы с томатами и орегано;
- Митболы со сливочным сыром;
- Митболы с творожным сыром.

**Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины].**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – в оболочке:**

**Категория А:**

- Колбаски для жарки «Кыргызские» из конины;
- Колбаски для жарки «Кыргызские» из жеребятины;
- Колбаски из конины и бренди;
- Колбаски из конины с инжиром и бренди;
- Колбаски «Тюрингские» из конины;
- Миньоны для жарки из конины.

**Категория Б:**

- Колбаски-гриль «Монгольские» из конины;
- Колбаски для жарки «Конские»;
- Колбаски для жарки «Конина с бараниной»;
- Колбаски для гриля «Тюркские» из конины;
- Колбаски для гриля «Тюркские» из жеребятины;
- Колбаски для жарки «Казахские» из конины;
- Колбаски для жарки «Казахские» из жеребятины;
- Колбаски для жарки «Башкирские» из конины;
- Колбаски для жарки «Башкирские» из жеребятины;
- Купаты «Шашлычные» из конины;
- Купаты «Шашлычные» из жеребятины;
- Купаты «Барбекю» из конины;
- Купаты «Барбекю» из жеребятины;
- Колбаски для жарки «Пикник» из конины;
- Колбаски для жарки «Пикник» из жеребятины;
- Миньоны для жарки «Гурман»;
- Миньоны для жарки «Узбекские».

**Категория В:**

- Колбаски-гриль «Якутские» из конины;
- Купаты «Дачные»;
- Купаты «Для гриля»;
- Купаты «Степные» из конины;
- Купаты «Степные» из жеребятины;
- Купаты «Домашние» из конины;
- Купаты «Домашние» из жеребятины;
- Купаты из конины с рисом;
- Купаты из жеребятины с рисом;
- Купаты «Горские»;
- Колбаски-гриль «Гаджикистанские» из жеребятины;
- Купаты жеребьячьи для барбекю;
- Купаты «Восточные» из жеребятины;
- Купаты «Мергез» из конины;
- Купаты «Мергез» из жеребятины;
- Купаты из конины с вялеными томатами и сыром;
- Купаты из жеребятины с вялеными томатами и сыром.

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ 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 [шприцовочном]:**

**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:**

- Вырезка;
- Длиннейшая мышца спины;
- Спинно-поясничная часть бескостная;
- Лопаточная часть бескостная;
- Плечевая часть бескостная;
- Тазобедренная часть бескостная (наружная, верхняя, внутренняя, боковая);
- Ростбиф [оленина для жарки];
- Оленина для тушения;
- 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;
- Вырезка без малой поясничной мышцы;
- Верхушка внутренней тазобедренной части;
- Внутренняя тазобедренная часть без верхушки;
- Окорок олений бескостный;
- Тазобедренная часть короткая бескостная;

**Категория Б:**

- Шейка бескостная;
- Пашина;
- Покромка;
- Оленина для варки;
- Котлетное мясо.

**Категория В:**

- Грудинка бескостная;
- Грудинная часть бескостная;
- Реберная часть бескостная;
- Шейный зарез бескостный;
- Задняя голяшка бескостная;
- Передняя голяшка бескостная.

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]:**

**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 [пашина] 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 [пашина] 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 [пашина] 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 [пашина] 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 [пашина] 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.

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Стейк из оленины на кости;
- Стейк к портеру из оленины;
- Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из оленины;
- Порционный кусок тазобедренной части на кости;
- Порционный кусок поясничной части на кости;
- Порционный кусок спинной части на кости;
- Порционный кусок грудной части на кости;
- Порционный кусок лопаточной части на кости.

**Категория Б:**

- Порционный кусок шейной части на кости.

**Категория В:**

- Порционный кусок грудной части на кости;
- Рябчик [котлета на косточке];
- Порционный кусок голяшки передней на кости;
- Порционный кусок голяшки задней на кости;
- Порционный кусок хвостовой части на кости.

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]:**

**Категория Б:**

- Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15%.

**Категория В:**

- Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15%;

- Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15%;
- Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15%.

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные].**

**Категория А:**

- Отбивная для гриля «Фантазия» из оленины;
- Котлета отбивная из оленины;
- Мясо для запекания и гриля из оленины;
- Ромштекс из оленины;
- Ромштекс в цветной панировке из оленины;
- Бифштекс из оленины;
- Лангет из оленины;
- Мясо для лангета;
- Мясо для антрекота;
- Антрекот;
- Шницель «Натуральный»;
- Мясо для бифштекса;
- Мясо для филе;
- Стейк из оленины;
- Стейк «Наслаждение»;
- Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из оленины;
- Стейк с перцем из оленины;
- Порционный кусок спинной части;
- Порционный кусок филейного края;
- Порционный кусок полусухожильной мышцы оленьего бедра.

**Категория Б:**

- Порционный кусок внешней части оленьей пашины.
- Порционный кусок внутренней части оленьей пашины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]:**

**Категория А:**

- Порционный кусок тазобедренной части бескостной в рассоле 15%;
- Порционный кусок поясничной части бескостной в рассоле 15%;
- Порционный кусок спинной части бескостной в рассоле 15%;
- Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 15%;
- Бифштекс из оленины в рассоле 15%.

**Категория Б:**

- Порционный кусок лопаточной части бескостной в рассоле 15%;
- Порционный кусок шейной части бескостной в рассоле 15%;
- Порционный кусок тазобедренной части бескостной в рассоле 25%;
- Порционный кусок поясничной части бескостной в рассоле 25%;
- Порционный кусок спинной части бескостной в рассоле 25%;
- Порционный кусок лопаточной части бескостной в рассоле 25%;
- Бифштекс из оленины в рассоле 30 %;
- Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 30%.

**Категория В:**

- Порционный кусок шейной части бескостной в рассоле 25%;

— Порционный кусок грудной части бескостной в рассоле 25%.

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, мясокостные.**

**Категория В:**

— Рагу из оленины;

— Ребрышки для жарки «Оригинальные».

**Категория Г:**

— Суповой набор из оленины;

— Набор для бульона;

— Рёбра олени;

— Набор для борща;

— Суповой набор для бульона из оленины.

**Категория Д:**

— Набор для шурпы;

— Набор для холодца.

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные.**

**Категория А:**

— Гуляш из оленины;

— Поджарка из оленины;

— Азу из оленины;

— Оленина для шашлыка.

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория Б:**

— Шашлык из оленины;

— Шашлык из оленины, маринованный со специями;

— Шашлык из оленины, маринованный в уксусе;

— Шашлык из оленины, маринованный в майонезе;

— Шашлык из оленины, маринованный в кетчупе.

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – весовые, фасованные:**

**Категория А:**

— Фарш из оленины;

— Фарш олений;

— Фарш «Таёжный» из оленины;

— Фарш «Премиум» из оленины;

— Фарш «Люкс» из оленины;

— Фарш «Элитный» из оленины;

**Категория Б:**

— Фарш «Фермерский» из оленины;

— Фарш «Домашний» из оленины;

— Фарш для бифштексов из оленины;

— Фарш «Оригинальный» из оленины;

- Фарш «Смешанный» из оленины;
- Фарш «Простой» из оленины;
- Фарш «Традиционный» из оленины.

**Категория В:**

- Фарш «Особый» из оленины;
- Фарш «По-домашнему» из оленины;
- Фарш «Кулинарный» из оленины;
- Фарш для котлет и биточков из оленины;
- Фарш для голубцов из оленины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – формованные, панированные [непанированные]:**

**Категория А:**

- Котлеты рубленые из оленины;
- Котлеты «Таёжные» из оленины;
- Котлеты «По-якутски» из оленины;
- Тефтели из оленины и говядины.

**Категория Б:**

- Котлеты «Чукотские»;
- Котлеты в панировке из специй;
- Котлеты «Классические» из оленины;
- Котлеты «Якутские»;
- Шницель рубленый из оленины;
- Шницели «Чукотские»;
- Шницели в панировке из специй;
- Биточки «Чукотские»;
- Биточки в панировке из специй;
- Биточки «Кемеровские»;
- Биточки «Домашние» из оленины;
- Бифштекс «Северный»;
- Бифштекс рубленый из оленины;
- Бифштекс «Северный»;
- Бифштекс из оленины с миндалем;
- Бифштекс из оленины «По-ненецки»;
- Бифштекс «По-домашнему» из оленины;
- Бургер из оленины;
- Бургер «Ямальский» из оленины;
- Бургер из оленины;
- Котлета для бургера из оленины;
- Котлета для гамбургера из оленины;
- Котлета для бургера «Горная» из оленины;
- Котлета для гамбургера «Мурманская» из оленины;
- Тефтели «По-горски» из оленины;
- Люля-кебаб из оленины и баранины;
- Митболлы из оленины;
- Фрикадельки из оленины для мясного бульона;
- Фрикадельки из оленины;
- Фрикадельки из оленины;
- Фрикадельки «По-ямальски» из оленины;

— Голубцы ленивые из оленины;

**Категория В:**

- Котлеты «Смачные»;
- Котлеты «Камчатские»;
- Котлеты «Горские»;
- Котлеты «Мансийские»;
- Котлеты «Таймырские»;
- Котлеты «Амурские»;
- Котлеты «Тувинские» из оленины;
- Котлеты «Кольские»;
- Котлеты «Приятные» из оленины;
- Котлеты «Хабаровские» из оленины;
- Котлеты «Ненецкие» из оленины;
- Котлеты «Алтайские» из оленины;
- Котлеты «Тувинские» из оленины;
- Котлеты «Тюркские» из оленины;
- Котлеты из оленины с луком;
- Котлеты из оленины с грибами;
- Котлеты «Пряные» из оленины с паприкой;
- Котлеты из оленины с чесноком;
- Котлеты «Анабарские» из оленины;
- Биточки «Мансийские»;
- Биточки «Тувинские» из оленины;
- Биточки «Кольские»;
- Биточки «Магаданские» из оленины;
- Биточки «По-таймырски» из оленины;
- Шницели «Мансийские»;
- Шницели «Кольские»;
- Шницель «Деревенский» из оленины;
- Бифштекс «Бурятский» из оленины;
- Гамбургер «Таёжный»;
- Тефтели «Алтайские» из оленины;
- Фрикадельки для супа из оленины;
- Фрикадельки «По-якутски» из оленины;
- Фрикадельки «По-тувински» из оленины;
- Рулетки из оленины.

**Категория Г:**

- Котлеты «Сочные»;
- Котлеты «Фермерские»;
- Котлеты «Нежные»;
- Биточки «Нежные»;
- Шницели «Нежные»;
- Тефтели из оленины и курицы.

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:**

**Категория Б:**

- Митболы с томатами и орегано;
- Митболы со сливочным сыром;

— Митболы с творожным сыром.

**Категория В:**

— Зразы с луком и яйцом;

— Зразы с сыром;

— Рулет с капустой;

**Группа – полуфабрикаты мясные из оленины.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – в оболочке:**

**Категория А:**

— Колбаски для жарки «Хакасские» из оленины;

— Колбаски из оленины и бренди;

— Колбаски с инжиром и бренди из оленины;

— Колбаски «Байкальские» из оленины;

— Миньоны для жарки из оленины.

**Категория Б:**

— Колбаски-гриль «Мансийские» из оленины;

— Колбаски для жарки «Оленьи»;

— Колбаски для жарки «Оленина с бараниной»;

— Колбаски для гриля «Хабаровские» из оленины;

— Колбаски для жарки «Нарвские» из оленины;

— Колбаски для жарки «Карельские» из оленины;

— Купаты «Шашлычные» из оленины;

— Купаты «Барбекю» из оленины;

— Колбаски для жарки «Пикник» из оленины;

— Миньоны для жарки «Таёжные»;

— Миньоны для жарки «Северные».

**Категория В:**

— Колбаски-гриль «Якутские» из оленины;

— Купаты «Забайкальские»;

— Купаты «Для гриля»;

— Купаты «Тувинские» из оленины;

— Купаты «Домашние» из оленины;

— Купаты из оленины с рисом;

— Купаты для барбекю;

— Купаты «Тунгусские» из оленины;

— Колбаски-гриль «Карельские» из оленины;

— Купаты «Анабарские» из оленины;

— Купаты из оленины с вялеными томатами и сыром.

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ:**

**Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные:**

**Категория Б:**

— Жареха из трёх видов мяса;

— Мясо для шашлыка из трёх видов мяса.

**Категория В:**

— Жаркое «По-домашнему» из трёх видов мяса.

**Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория Б:**

- Шашлык из говядины и свинины «Ассорти»;
- Жаркое из говядины и свинины «Ассорти»;
- Шашлык «По-королевски» из говядины и свинины.

**Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – весовые, фасованные:**

**Категория А:**

- Фарш «Домашний»;
- Фарш «Смешанный»;
- Фарш «По-домашнему».

**Категория Б:**

- Фарш «Домашний»;
- Фарш «По-мичурински»;
- Фарш из свинины и говядины;
- Фарш из говядины и свинины;
- Фарш «Домашний» со свиной и говядиной;
- Фарш «Домашний» [свиной-говяжий];
- Фарш «По-домашнему».

**Категория В:**

- Фарш «Мясной с мясом птицы»;
- Фарш «Домашний»;
- Фарш «Особый котлетный»;
- Фарш «Особый нежный»;
- Фарш «Фермерский»;
- Фарш «По-домашнему»;
- Фарш «Туристский».

**Категория Г:**

- Фарш «Особый старомосковский»;
- Фарш для гамбургеров;
- Фарш «Для завтрака»;
- Фарш «Столовый».

**Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – формованные панированные [непанированные]:**

**Категория Б:**

- Котлеты из говядины и курицы;
- Котлеты «Мясные»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Люля-кебаб из говядины и баранины;
- Люля-кебаб «Восточный»;
- Ёжики «Домашние»;
- Тефтели со свиной и говядиной.

**Категория В:**

- Котлеты «Для ланча»;
- Котлеты «Аппетитные с чесноком»;

- Котлеты «По-итальянски»;
- Котлеты из свинины и говядины;
- Котлеты «Фермер»;
- Котлеты «Домашние» из свинины и говядины;
- Котлеты из говядины и курицы;
- Котлеты «Смачные»;
- Котлеты «Украинские»;
- Котлеты «Деревенские»;
- Котлеты «Мясные домашние»;
- Котлеты «Итальянские»;
- Биточки «Сочные»;
- Биточки «Никольские»;
- Биточки «Знатные»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Биточки «Нежные»;
- Ромштекс «Аристократ»;
- Ромштекс «Люкс»;
- Ромштекс рубленый;
- Бифштекс «Домашний»;
- Бифштекс «Стрелецкий»;
- Люля-кебаб «Фирменный»;
- Люля-кебаб со свининой и говядиной;
- Люля-кебаб из говядины и свинины;
- Люля-кебаб рубленый;
- Люля-кебаб из свинины и говядины;
- Люля-кебаб «Премиум» из говядины и свинины;
- Фрикадельки «Домашние»;
- Фрикадельки из свинины и говядины;
- Фрикадельки «Мясные»;
- Шницель «Деревенский»;
- Шницель «Любительский»;
- Шницель «Нежный»;
- Тефтели мясные;
- Тефтели «Российские»;
- Тефтели «Ёжики по-домашнему»;
- Голубцы ленивые свинина-говядина;
- Голубцы «Ленивые» свинина-говядина.

#### **Категория Г:**

- Котлеты «Бабушкины»;
- Котлеты «Особые»;
- Котлеты «Славянские»;
- Котлеты «Солнышко»;
- Котлеты «Классика»;
- Котлеты «Аппетитные с говядиной»;
- Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»;
- Котлеты «Деликатесные» без панировки;
- Котлеты «Волжские»;
- Котлеты из говядины и курицы;
- Котлеты «Хуторские»;

- Котлеты «Губернские»;
- Биточки «Сочные»;
- Биточки «Вятские»;
- Биточки «Походные»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Биточки «Стрелецкие»;
- Бифштекс «Ростовский»;
- Бифштекс «Новый»;
- Гамбургеры;
- Бифштекс «Молодёжный»;
- Шницель «Бородинский»;
- Шницель с печенью;
- Шницель «Литовский»;
- Тефтели из говядины и курицы;
- Тефтели «Мясные»;
- Фрикадельки «Луганские»;
- Фрикадельки «Любительские»;
- Фрикадельки «Фри»;
- Люля-кебаб «Оригинальный».

**Категория Д:**

- Котлеты «Сытные»;
- Котлеты «Пикник»;
- Котлеты «Аппетитные»;
- Котлеты «Столовые»;
- Котлеты «Приятные»;
- Шницель «Деревенский»;
- Шницель «Слободской»;
- Шницель «Казанский»;
- Биточки «Вкусные»;
- Котлеты «Свинино-рубленые»;
- Гриль. Рубленый шашлык;
- Фрикадельки «Деревенские».

**Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – фаршированные, панированные [непанированные].**

**Категория Б:**

- Зразы с ветчиной;
- Зразы с луком и яйцом;
- «Мясная ватрушка».

**Категория В:**

- Рулет «Семейный»;
- Рулет «Столичный»;
- Рулет «С луком и морковью» в беконе;
- Рулет «Элегант»;
- Рулет «Северный»;
- Рулет «Пикник»;
- Рулет с капустой «По-домашнему»;
- Зразы с сыром;
- Перец фаршированный;

— Голубцы по-армянски;

— Долма.

**Категория Г:**

— Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки];

— Голубцы «Особые».

**Категория Д:**

— Голубцы в листьях;

— Перец фаршированный.

**Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.**

**Вид – рубленые.**

**Подвид – в оболочке:**

**Категория Б:**

— Колбаски гриль «Премиум» из свинины и говядины;

— Колбаски «Южноафриканские»;

— Колбаски мини «Кебабчета»;

— Колбаски мини «Чевапчичи».

**Категория В:**

— Колбаски с грецким орехом;

— Колбаски мясные со сливками;

— Колбаски «Альпийские»;

— Колбаски для гриля «ГРИЛЬ»;

— Колбаски «Деревенские»;

— Купаты с сыром;

— Колбаски мини «Походные»;

— Гриль-колбаска «Мергез»;

**Категория Г:**

— Колбаски «Чивапчичи»;

— Колбаски «Чивапчичи с сыром»;

— Колбаски «Чивапчичи с паприкой»;

— Колбаски «Чивапчичи с травами Прованса»;

— Колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами»;

— Колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо»;

— Колбаска «Мраморная»;

— Колбаски для гриля «Барбекю»;

— Колбаски мини «Балканские»;

— Гриль-колбаска «Сицилийская».

***Предприятие-изготовитель имеет право:***

***— дополнять наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями.***

***— заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.***

Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] выпускают с температурой в любой точке измерения:

— охлажденные мясные [мясосодержащие] — от минус 1,5 °С до плюс 6 °С;

— замороженные мясные [мясосодержащие] — не выше минус 8 °С;

— глубокозамороженные мясные [мясосодержащие] — не выше минус 18 °С.

Полуфабрикаты мясные крупнокусковые [мясокостные бескостные] из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], в том числе котлетное мясо:

— выпускают замороженными [глубокозамороженными] в блоках [полиблоках];

— с пометкой «Экстра» выпускают замороженными, полученными путём распила замороженного сырья.

Сроки годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], 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 мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки:

**Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов мясных, кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] с момента изготовления в зависимости от способа упаковки:**

**упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы [в негерметичной упаковке с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией]:**

***а) при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:***

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 5 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток;

— полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке — не более 5 суток;

— полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] — не более 5 суток;

— полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные – не более 3 суток;

***б) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:***

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток;

— полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;

— полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;

— полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;

**в) при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 1°C:**

— полуфабрикаты кусковые мясокостные, бескостные (по всем группам) – не более 15 суток;

— полуфабрикаты мясные рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) — не более 7 суток;

**г) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 1°C:**

— полуфабрикаты кусковые мясокостные, бескостные (по всем группам) – не более 17 суток;

— полуфабрикаты мясные рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) с применением регуляторов кислотности — не более 10 суток;

**упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C включительно с момента изготовления:**

**а) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °C до плюс 6 °C:**

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;

— полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;

— полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток;

— полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде — не более 14 суток;

— полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток;

— полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде — не более 15 суток;

**б) с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °C до плюс 6 °C:**

— полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток;

- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток;
- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток;
- полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности — не более 17 суток;
- полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности — не более 18 суток;
- полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток;

**в) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:**

- полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 18 суток;
- полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 18 суток;
- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 22 суток;
- полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 22 суток;

**г) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до плюс 4 °С:**

- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 18 суток;
- полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 18 суток;
- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток;
- полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток;
- полуфабрикаты порционные бескостные панированные – не более 16 суток;
- полуфабрикаты порционные бескостные непанированные – не более 16 суток;
- полуфабрикаты порционные бескостные в маринаде – не более 23 суток;
- полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 18 суток;
- полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 14 суток;
- полуфабрикаты порционные мясокостные панированные – не более 16 суток;
- полуфабрикаты порционные мясокостные непанированные – не более 16 суток;
- полуфабрикаты порционные мясокостные в маринаде – не более 18 суток;
- полуфабрикаты рубленые – не более 18 суток;
- полуфабрикаты рубленые формованные панированные – не более 18 суток;
- полуфабрикаты рубленые формованные непанированные – не более 18 суток;
- полуфабрикаты рубленые в оболочке – не более 18 суток.

**д) с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:**

- полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток;
- полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток;
- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки;

- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток;
- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток;
- полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума — не более 18 суток;
- полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток;
- полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума — не более 21 сутки;

***е) с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:***

- полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки;
- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток;
- полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток;
- полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности — не более 20 суток;
- полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности — не более 21 сутки;
- полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток;

**Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных кусковых, рубленых из мяса убойных животных [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 кусковых (для всех групп):***

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

***для полуфабрикатов мясных рубленых:***

- 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 кусковых (для всех групп):***

- негерметично упакованных – не более 10 месяцев;

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

**для полуфабрикатов мясных рубленых:**

— негерметично упакованных – не более 8 месяцев;

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

**при температуре не выше минус 25 °С:**

**для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):**

— негерметично упакованных – не более 12 месяцев;

— герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 18 месяцев;

**для полуфабрикатов мясных рубленых:**

— негерметично упакованных – не более 10 месяцев;

— герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 14 месяцев;

**7.8.3 Рекомендуются сроки годности полуфабрикатов мясных крупнокусковых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], замороженных в блоках с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % и температуре:**

**не выше минус 12°С:**

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины — не более 8 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины — не более 5 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки — не более 3 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины — не более 6 месяцев;

**не выше минус 18°С:**

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины — не более 12 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины — не более 6 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки — не более 6 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины — не более 10 месяцев;

**не выше минус 20°С:**

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины — не более 14 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины — не более 8 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки — не более 8 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины — не более 11 месяцев;

**не выше минус 25°С и ниже:**

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины — не более 18 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины — не более 12 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки — не более 12 месяцев;

— полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины — не более 12 месяцев.

**Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных, кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки

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 кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], 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.