



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

[ТУ, ТИ 10.13.14-1321-37676459-2026](#)

[ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ](#)
[СУХОГО \(DRY AGED\) ИЛИ ВЛАЖНОГО \(WET AGED\)](#)
[ВЫЗРЕВАНИЯ ХАЛЯЛЬ](#)

СТОИМОСТЬ
25 000 РУБ



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 06.03.2026 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 из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера с соблюдением традиций Ислама и стандартов Халяль [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания.

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль выпускают:

в зависимости от технологии изготовления:

— кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные].

в зависимости от термического состояния:

— охлажденные;
— замороженные.

в зависимости от назначения применяют в целях:

— улучшения функционально-технологических свойств сырья;
— улучшения качества [консистенции] мясной продукции;
— усиления вкуса и аромата мяса.

Ассортимент продукции

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль выпускают следующих видов и наименований:

Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED) Халяль.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные.

Категория А:

- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ.

Категория Б:

- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged.
- Ребра Кальби незачищенные (Kalbi Ribs), NAMP 123, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Ребра Кальби (Kalbi Ribs), NAMP 123 А, Wet-aged ХАЛЯЛЬ.

Категория В:

— Грудинка на кости (Brisket Bone In), Wet-aged ХАЛЯЛЬ.

Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED).

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, бескостные.

Категория А:

— Филе шейного отруба (Denver Cut), NAMP 116G, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Отруб Блейд (Blade), NAMP 114D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Чак Ролл (подлопаточный отруб, Chuck Roll), NAMP 116D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Филей подлопаточной части (Under Blade), NAMP 116 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Отруб Денвер (Denver), NAMP 116, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край й б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;

— Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

— Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Диафрагма Тонкая, наружная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Покромка б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Отруб «Пиканья» б/к (Picanha), Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Отруб «Трай-Тип» б/к (Tri-Tip), Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Кострец (Rump) б/к, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Говядина филей верхней части бедра б/к (Top Sirloin Cap), Wet-aged ХАЛЯЛЬ.

Категория Б:

- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Диафрагма Тонкая, наружная незачищенная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Мякоть пашины б/к (Flap Meat), NAMP 185 A, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

Категория В:

- Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED).

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные.

Категория А:

- Стейк «Денвер» б/к (Denver Steak), NAMP 1116 G, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak), NAMP 1116 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Трехглавый» б/к (Shoulder clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Клод» б/к (Clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ранчо» (Ranch Steak), NAMP 1114 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Сирлойн» б/к (Sirloin Steak) из костреца, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк из мякоти костреца б/к (Sirloin Ball Tip Steak), NAMP 1185 B, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Минутка» (Beef Braising Steak), NAMP 1102, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Сирлойн Флэп» б/к (Sirloin Flap Steak) [стейк «Бавет» Steak Bavette], NAMP 1185A, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Трай тип» б/к (Tri tip Steak), NAMP 185 D, 1185C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak), NAMP 1184 F, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Рамп» б/к (Rump Steak), NAMP 1171 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Топ сайд»/стейк «Раунд» (Topside Steak/ Round Steak), NAMP 1169, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Раунд» (Round Steak), NAMP 167 A, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

Категория Б:

- Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt), NAMP 121 C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;

- Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Флэнк» из пашины б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*), NAMP 1185A, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ.

Категория В:

- Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*), Wet-aged ХАЛЯЛЬ.

Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED).

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, мясокостные.

Категория А:

- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ.

Категория Б:

- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Клуб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ;
- Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ.

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED) выпускают:

- охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре ХАЛЯЛЬ;
- замороженные [глубокозамороженные].

Предприятие-изготовитель имеет право:

- **дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;**
- **дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.**

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:

- для охлажденных кусковых — от минус 1,5 °С до плюс 6 °С;
- для замороженных кусковых — не выше минус 18°С.

Реализацию полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, 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 мясные 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 охлажденных полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халаль с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %:

Без применения вакуума [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией]

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

— кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины — **не более 5 суток;**

при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:

— кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины — **не более 12 суток;**

С применением вакуума:

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

— кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины — **не более 14 суток;**

при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:

— кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] из мраморной говядины— **не более 21 суток;**

С применением модифицированной газовой среды:

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

— кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины — **не более 15-20 суток;**

при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:

— кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] из мраморной говядины— **не более 20-26 суток;**

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания со дня выработки при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %:

кусковые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18 °С:

— негерметично упакованные и весовые — **не более 12 месяцев** со дня выработки;

— в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды — **не более 12 месяцев** со дня выработки.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль **при нарушении целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет:

— **не более 24 часов** с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.

Срок годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль, 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 мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль, 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.