



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 10.13.14-1332-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ
25 000 РУБ

[ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ
ОХЛАЖДЕННЫЕ \[ПО NAMP\] \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 27.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины [мелкокусковые, порционные], изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера или фарша, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция].

Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают:

в зависимости от технологии изготовления:

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

в зависимости от термического состояния:

— охлажденные.

Ассортимент продукции

Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований:

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, бескостные.

Категория А:

— Стейк «Денвер» б/к (*Denver Steak*, NAMP 1116 G);

- Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D);
- Стейк «Трехглавый» б/к (*Shoulder clod Steak*, NAMP 114 E);
- Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak*, NAMP 114 E);
- Стейк «Топ-Блейд» б/к (*Top Blade Steak*, NAMP 1114 D);
- Стейк «Ранчо» (*Ranch Steak*, NAMP 1114 E);
- Стейк «Чак Тендер» (*Chuck Tender Steak*, NAMP 116 B);
- Стейк «Флэт Айрон» б/к (*Flat Iron Steak*, NAMP 1114 D PSO 1);
- Стейк «Минутка» б/к (*One Minute Steak*, NAMP 1102);
- Стейк «Капелька» б/к (*Droplet Steak*);
- Стейк «Вегас Стрип» б/к (*Vegas Strip Steak*, NAMP 114 F);
- Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*);
- Бифштекс (*Steak, Beefsteak*, NAMP 1100);
- Стейк «Мерлан» (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside));
- Стейк «Пуар» (*Poire Steak* (Inside));
- Стейк из оковалка (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak*, NAMP 167 A);
- Стейк «Шатобриан» б/к (*Chateaubriand Steak*, NAMP 1190);
- Стейк «Филе Миньон» б/к (*Filet Mignons Steak*, NAMP 1190);
- Стейк «Медальон» б/к (*Shoulder Tender, Portioned*, NAMP 1114 F);
- Стейк из диафрагмы б/к (*Beef Plate, Inside Skirt*, NAMP 121 D, 1121 D);
- Стейк «Мясника» б/к (*Butcher Steak*, NAMP 140);
- Стейк «Кантри» б/к (*Beef, Hanging Tender*, NAMP 140);
- Стейк «Рибай» б/к (*Ribeye Steak*, NAMP 1103);
- Стейк «Рибай Экстра» б/к (*Rib Eye Roll Steak*, NAMP 1112);
- Стейк «Дельмонико» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D);
- Стейк Трай-Тип (*Tri - Tip Steak*, NAMP 185 D);
- Стейк «Нью-Йорк» б/к (*New York Steak*, NAMP 1180);
- Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak"*, NAMP 1184 D); костреч
- Стейк «Глазной» (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 C, 1102);
- Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D);
- Стейк «Пеппер» (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*);
- Стейк «Стриплойн» б/к (*Striploin Steak*, NAMP 1180);
- Стейк «Топ Сирлойн» б/к (*Top Sirloin Steak*, NAMP 1184 F);
- Стейк «Сирлойн Флэп» (*Sirloin Flap Steak*, NAMP 1185A);
- Стейк «Сплип-стрип» б/к (*Steak "Split strip"*);
- Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak*, NAMP 1102);
- Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak*, NAMP 1100);
- Антрекот из говядины б/к (*Beef Entrecote*, NAMP 1103);
- Ромштекс из говядины б/к (*Beef steak*).

Категория Б:

- Нарезка «Якинику» слайсы для жарки б/к (*Yakiniku slices for frying*);
- Межреберное мясо с рибая (*Rib fingers boneless*, NAMP 124 A (межреберные стрипсы));
- Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt*, NAMP 121 C);
- Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (*Inside Skirt Steak*, NAMP 121 D);
- Стейк «Паук» б/к (Стейк Аргенья, *Spider Steak*);
- Стейк из грудинки «Экстра» б/к (*Brisket Denuded Portioned*);
- Стейк из пашины «Флэнк» б/к (*Beef Flank, Flank Steak*, NAMP 193);
- Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*).

Категория В:

- Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*).

— Бекон для завтрака из говядины б/к (*Beef Bacon for Breakfast*).

Категория Г:

— Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*).

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.

Вид – кусковые.

Подвид – порционные, мясокостные.

Категория Б:

— Стейк «Портерхаус» н/к (*Porterhouse Steak*, NAMP 1172);

— Стейк «Ти-Бон» н/к (*T-Bone Steak*, NAMP 1174);

— Стейк «Рибай» н/к (*Ribeye Steak Bone In*);

— Стейк «Нью-Йорк» н/к (*New York Steak Bone In*, NAMP 1179A);

— Стейк «Ковбой» н/к (*Cowboy Steak*, NAMP 1103 B);

— Стейк «Томагавк» н/к (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B);

— Стейк «Клуб-стейк» н/к (*Steak "Club steak"*);

— Стейк «Стриплойн» н/к (*Strip Loin Steak Bone In*, NAMP 1179);

— Антрекот на кости (*Entrecote Bone In*, NAMP 1103 B);

Категория В:

— Стейк из голяшки «Оссо Буко» (*Ossobuco Steak*);

Категория Г:

— Ребра «Кальби Экстра» (*"Kalbi" Ribs*, NAMP 123A), *Flanken Style Ribs*, NAMP 1123);

— Ребра толстого края (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124);

— Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123).

— Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed*, NAMP 128 B).

— Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs*, NAMP 130).

Категория Д:

— Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*;

— Локтевая кость (*Radius*);

— Плечевая кость (*Humerus*);

— Грудная кость (*Brisket bone*);

— Косточки сахарные (*Sugar bones*);

— Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*).

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, бескостные.

Категория А:

— Гуляш (*Diced Beef*, NAMP 135);

— Бефстроганов (*Beef Stroganoff*);

— Азу б/к (*Azu*);

— Говядина для томления б/к (*Diced Beef*, NAMP 135);

— Говядина для тушения б/к (*Beef for Stewing*, NAMP 135A);

— Говядина для кебабов [шашлыка] б/к (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B);

— Говядина для фондю (*Beef for fondue*);

— Котлетное мясо, тримминг 95/5 (*Trimming, Flap meat 95/5*);

— Котлетное мясо, тримминг 90/10 (*Trimming, Flap meat 90/10*).

Категория Б:

— Поджарка (*Toasting*);

— Говядина для жаркого (*Beef for Roast*);

— Котлетное мясо, тримминг 80/20 (*Trimming, Flap meat 80/20*);

— Котлетное мясо, тримминг 70/30 (*Trimming, Flap meat 70/30*).

Предприятие-изготовитель имеет право:

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

Полуфабрикаты мясные мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

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

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

Полуфабрикаты мясные мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины 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.

Реализацию полуфабрикатов мясных мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины, 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 из говядины и мраморной говядины 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 мелкокусковых и порционных из говядины и мраморной говядины 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:

- мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные — **не более 5 суток.**

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

- мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные — **не более 12 суток.**

С применением вакуума:

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

- мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты — **не более 12 суток.**

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

- мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты — **не более 21 суток.**

С применением модифицированной газовой среды:

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

- мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты — **не более 15 суток.**

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

- мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты — **не более 26 суток.**

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции герметично упакованной с применением холодной пастеризации (НПП) при температуре плюс 2-4°С:

— мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты – **не более 80 суток.**

Срок годности полуфабрикатов мясных, 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 кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, 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.