



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 10.13.14-1333-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ
25 000 РУБ

[ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ
ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ
\[ПО NAMP\] \(НДС 10%\)](#)



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 экспертизу и регистрацию 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 крупнокусковые мясные из говядины и мраморной говядины [кусковые] замороженные, 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, 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 [крупнокусковые, бескостные, мясокостные].

в зависимости от термического состояния:

— замороженные.

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 – крупнокусковые, бескостные.

Категория А:

— Шея бескостная (*Chuck Boneless*, NAMP 115);

— Филей из шеи б/к (*Chuck Roll*, NAMP 116А);

- Лопатка б/к (*Shoulder*, NAMP 114);
- Передняя часть лопатки б/к (*Chuck Tender*, NAMP 116B);
- Наружная часть лопатки б/к (*Top Blade*, NAMP 114 D);
- Задняя часть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E);
- Внутренняя часть лопатки б/к (*Under Blade*, 116 E, NAMP 116 G);
- Трехглавая мышца б/к (задняя часть лопатки б/к, *Shoulder Clod*, NAMP 114 E);
- Дельтовидная мышца б/к (наружная часть лопатки б/к, *Top Blade*, NAMP 114 D);
- Чак тендерлоин б/к (Чак Тендер, *Chuck Tender*, NAMP 116 B);
- Филей подлопаточной части б/к (*Under Blade*, 116 E, *Denver*, NAMP 116);
- Подлопаточный отруб «Экстра» б/к (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D);
- Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175);
- Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Select;
- Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Choice;
- Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Top Choice;
- Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Prime;
- Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180);
- Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Select;
- Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Choice;
- Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Top Choice;
- Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Prime;
- Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112);
- Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Select;
- Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Choice;
- Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Top Choice;
- Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112); Prime;
- Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, 112A);
- Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Select;
- Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Choice;
- Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Top Choice;
- Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Prime;
- Рибай Кэп (шапка толстого края, *Ribeye Cap*);
- Внутренняя часть бедра б/к (*Inside*, NAMP 168);
- Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169A);
- Боковая часть бедра б/к (*Knuckle*, NAMP 167);
- Боковая часть бедра «Экстра» б/к (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 A);
- Верхняя часть бедра б/к (*Top Sirloin*, NAMP 184);
- Верхняя часть бедра «Экстра» б/к (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 B);
- Филей верхней части бедра б/к (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D);
- Наружная часть бедра б/к (*Bottom Round*, NAMP 170A);
- Наружная часть бедра «Для запекания» б/к (*Ramp Roast*, NAMP 171E);
- Внешняя часть бедра б/к (*Outside Round*, NAMP 171B);
- Говядина для Фондю (*Beef for fondue, Ball-Tip*, NAMP 185B);
- Говядина для запекания б/к (*Rump Roast*, NAMP 171 G);
- Нижняя часть костреца, Трай-Тип б/к (*Tri-Tip*, NAMP 185C, *Boneless, Defatted*, NAMP 185 D);
- Боковая часть костреца, б/к (*Rump Tail*, NAMP 176);
- Мякоть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E);
- Мякоть «Трай-Тип» б/к (*Tri-Tip Rou*, 185C, *Boneless, Defatted*, NAMP 185 D);
- Мякоть бедра (*Beef Round*, NAMP 169);
- Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*);

- Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round*, NAMP 171 C);
- Оковалок (*Thick Flank*), NAMP 167);
- Подбедерок (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F);
- Огузок (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed*, NAMP 168).

Категория Б:

- Стриплойн б/к. Поясничный с жирком (*Strip Loin Steak* NAMP 175A);
- Мякоть пашины б/к (*Flap Meat*, 185 A);
- Межреберное мясо б/к (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers*, NAMP 124A), *rib fingers boneless*);
- Межреберное мясо с ребер 2-9 б/к (межреберные стрипсы), (*Intercostal boneless*);
- Мясо с 3-4-5 ребра б/к (*Chuck ribs boneless*);
- Мясо с 6-7-8 ребра б/к (*Short ribs boneless*).

Категория В:

- Грудинка б/к (*Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120);
- Грудинка для запекания б/к (*Beef Plate, Short Plate*, NAMP 121);
- Говядина «Кальби» б/к (*Calbi Meat*, NAMP 130A);
- Говядина «Для тушения» б/к (*Blade Meat*, NAMP 109 B);
- Голяшка передняя б/к (*Shank Meat, Shin boneless*);
- Мышца с передней голяшки (*Conical muscle boneless*);
- Голяшка задняя б/к (*Shin off Bone*);
- Мышца с задней голяшки б/к (*Golden coin boneless*).

Категория Г:

- Грудинка жирная б/к (*Brisket fat*);
- Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*).

Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины.

Вид – кусковые.

Подвид – крупнокусковые, мясокостные.

Категория Б:

- Шея на кости (*Beef Chuck Square-Cut*, NAMP 113);
- Лопатка на кости (*Shoulder Bone In*);
- Вырезка на кости (*Tenderloin Bone In*, NAMP 188);
- Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175);
- Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Select;
- Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Choice;
- Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Top Choice;
- Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Prime;
- Шортлойн на кости (*Shortloin*);
- Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D);
- Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Select;
- Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Choice;
- Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Top Choice;
- Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Prime;
- Тазобедренный отруб на кости (*Beef Round*, NAMP 160).

Категория В:

- Грудинка на кости (*Brisket Bone In*);
- Нижняя часть грудинки н/к (*Short Plate Boneless*, NAMP 121);
- Передняя голяшка на кости (*Beef Foreshank Bone In*, NAMP 117);
- Голяшка на кости (*Shank Bone In*, NAMP 171);

Категория Г:

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

- Ребра спинные (*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*).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные кусковые 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 кусковые 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 замороженных кусковых — не выше минус 18°C;

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

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных кусковых 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 замороженных полуфабрикатов мясных из говядины и мраморной говядины маринадной группы со дня выработки при температуре хранения не выше минус 18 °C и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %:

— весовые и негерметично упакованные — **не более 180 суток [6 месяцев]**.

— негерметично упакованные кусковые [бескостные] полуфабрикаты маринадной группы – **не более 10 месяцев;**

— в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды [кусковые, бескостные] полуфабрикаты маринадной группы — **не более 12 месяцев со дня выработки.**

Рекомендуемые сроки годности замороженной *продукции герметично упакованной с применением холодной пастеризации (НПП)* при температуре минус 18 °С:

— кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты герметично упакованные — **не более 720 суток [24 месяца]**.

После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных кусковых бескостных **маринадной группы** при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно составляет — **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

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.