



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

СТОИМОСТЬ
16 000 РУБ

ТУ, ТИ 10.11.11-1336-37676459-2026
ГОВЯДИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ
(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 распространяется на продукты убоя говядину парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. Настоящий стандарт организации устанавливает общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

Ассортимент продукции:

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ГОВЯДИНЫ:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – говядина.

Способ разделки – полутуши [четвертины]:

- Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Полутуша первой категории без вырезки;
- Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Полутуша второй категории без вырезки;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории супер;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории прима;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории экстра;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории отличная;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории хорошая;

- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории удовлетворительная;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории низкая;
- Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Четвертина первой категории;
- Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Четвертина второй категории;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории супер;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории прима;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории экстра;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории отличная;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории хорошая;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории удовлетворительная;
- Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории низкая;
- Говядина. Четвертина тощей категории:
- Говядина тощая. Четвертина.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – говядина.

Способ разделки – отрубы на кости:

- Говядина. Задняя четвертина на кости;
- Говядина. Передняя четвертина на кости;
- Говядина. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости;
- Говядина. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости;
- Говядина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Говядина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Говядина. Задняя голяшка на кости;
- Говядина. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Говядина. Поясничный отруб на кости;
- Говядина. Спинной отруб на кости;
- Говядина. Реберный отруб на кости;
- Говядина. Верхняя часть реберного отруба на кости;
- Говядина. Нижняя часть реберного отруба на кости;
- Говядина. Подлопаточный отруб на кости;
- Говядина. Грудной отруб на кости;
- Говядина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Говядина. Лопаточный отруб без голяшки на кости;
- Говядина. Передняя голяшка на кости;
- Говядина. Шейный отруб на кости;
- Говядина. Шейный зарез на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – говядина.

Способ разделки – отрубы бескостные:

- Говядина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Говядина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Говядина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Говядина. Полусухожильная мышца бедра;
- Говядина. Двуглавая мышца бедра;
- Говядина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Говядина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Говядина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Говядина. Задняя голяшка бескостная;
- Говядина. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка);

- Говядина. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Говядина. Поясничный отруб бескостный;
- Говядина. Спинной отруб бескостный;
- Говядина. Пашина;
- Говядина. Завиток;
- Говядина. Реберный отруб бескостный;
- Говядина. Верхняя часть реберного отруба бескостная;
- Говядина. Нижняя часть реберного отруба бескостная;
- Говядина. Подлопаточный отруб бескостный;
- Говядина. Грудной отруб бескостный;
- Говядина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Говядина. Трехглавая мышца;
- Говядина. Предостная мышца;
- Говядина. Заостренная и дельтовидная мышцы;
- Говядина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная;
- Говядина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;
- Говядина. Передняя голяшка бескостная;
- Говядина. Шейный отруб бескостный.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – говядина.

Способ обработки – говядина жилованная.

- Говядина жилованная высшего сорта;
- Говядина жилованная первого сорта;
- Говядина жилованная односортная;
- Говядина жилованная колбасная;
- Говядина жилованная второго сорта;
- Говядина жилованная жирная;
- Мясо котлетное говяжье;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12%;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%;
- Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%;
- Соединительная ткань и хрящи от жиловки говядины
- Тримминг говяжий 95/5;
- Тримминг говяжий 90/10;
- Тримминг говяжий 85/15;
- Тримминг говяжий 80/20;
- Тримминг говяжий 75/25;
- Тримминг говяжий 70/30;
- Тримминг говяжий 65/35;
- Тримминг говяжий 60/40;
- Тримминг говяжий 55/45;
- Тримминг говяжий 50/50.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых:

- говядина в полутушах и четвертинах, охлажденная подвесом (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1,5°C до плюс 4°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 16 суток;
- молочная в тушах и полутушах охлажденная (подвесом) при температуре 0°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 12 суток;
- отрубы на кости из говядины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°C и относительной влажности воздуха 80-85%— не более 16 суток;
- отрубы бескостные из говядины охлажденные с величиной рН не более 6,2, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°C до 4°C, относительной влажности воздуха 85% - не более 25 суток.

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

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

Предприятие-изготовитель устанавливает **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.