



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)

СТОИМОСТЬ  
**14 900 РУБ**

**[ТУ, ТИ 10.11.11-1338-37676459-2026](#)**

**[ТЕЛЯТИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ](#)**



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 30.03.2026 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.*

**Область применения**

Настоящие технические условия распространяется на продукты убоя телятину 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. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ТЕЛЯТИНЫ:**

**Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.**

**Вид мяса продуктивного [убойного] животного – телятина.**

**Способ разделки – туши [полутуши, четвертины]:**

- Телятина. Полутуша первой категории без вырезки;
- Телятина. Полутуша второй категории без вырезки;
- Молочная телятина. Туша первой категории без вырезки;
- Молочная телятина. Туша второй категории без вырезки;
- Молочная телятина. Полутуша первой категории без вырезки;
- Молочная телятина. Полутуша второй категории без вырезки;
- Телятина. Четвертина первой категории;
- Телятина. Четвертина второй категории.

**Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.**

**Вид мяса продуктивного [убойного] животного – телятина.**

**Способ разделки – отрубы на кости**

- Телятина. Задняя четвертина на кости;
- Телятина. Передняя четвертина на кости;
- Телятина. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости;
- Телятина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Телятина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Телятина. Задняя голяшка на кости;
- Телятина. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Телятина. Поясничный отруб на кости;
- Телятина. Спинной отруб на кости;
- Телятина. Реберный отруб на кости;
- Телятина. Подлопаточный отруб на кости;
- Телятина. Грудной отруб на кости;
- Телятина. Плечелопаточный отруб на кости с голяшкой;
- Телятина. Плечелопаточный отруб на кости без голяшки;
- Телятина. Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости;
- Телятина. Плечевой отруб на кости;
- Телятина. Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости;
- Телятина. Лопаточный отруб на кости;
- Телятина. Передняя голяшка на кости;
- Телятина. Шейный отруб на кости;
- Телятина. Шейный зарез на кости.

**Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.**

**Вид мяса продуктивного [убойного] животного – телятина.**

**Способ разделки – отрубы бескостные:**

- Телятина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Телятина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Телятина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Телятина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Телятина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Телятина. Задняя голяшка бескостная;
- Телятина. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка);
- Телятина. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Телятина. Поясничный отруб бескостный;
- Телятина. Спинной бескостный;
- Телятина. Пашина.
- Телятина. Реберный бескостный;
- Телятина. Подлопаточный отруб бескостный;
- Телятина. Грудной отруб бескостный;
- Телятина. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Телятина. Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Телятина. Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Телятина. Передняя голяшка бескостная;
- Телятина. Шейный отруб бескостный.

**Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.**

**Вид мяса продуктивного [убойного] животного– телятина.**

**Способ обработки – телятина жилованная:**

- Телятина жилованная высшего сорта;
- Телятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%;
- Телятина жилованную высшего сорта без видимых включений жировой и соединительной тканей;
- Молочная телятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%;
- Соединительная ткань и хрящи от жиловки телятины.

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

- телятина 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 телятина в тушах и полутушах охлажденная (подвесом) при температуре 0°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 12 суток;
- отрубы на кости из телятины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°C и относительной влажности воздуха 80-85%— не более 16 суток;
- отрубы бескостные из телятины 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 (НПП) 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.