



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 10.11.12-1344-37676459-2026](#)

[СВИНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ](#)
[\(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 02.04.2026 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 свинины 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 СВИНИНЫ:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина.

Способ разделки – туши [полутуши]:

- Свинина. Полутуша в шкуре первой категории;
- Свинина. Полутуша в шкуре второй категории;
- Свинина. Полутуша без шкуры второй категории;
- Свинина обрезная;
- Свинина. Свинина обрезная второй категории;
- Свинина. Туша подсвинков в шкуре;
- Свинина. Полутуша в шкуре третьей категории;
- Свинина. Полутуша без шкуры третьей категории;

- Свинина. Туша в шкуре пятой категории;
- Свинина. Туша поросёнка в шкуре;
- Свинина. Туша поросёнка-молочника в шкуре;
- Свинина. Полутуша в шкуре шестой категории;
- Свинина. Полутуша хрячка в шкуре.
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка экстра класса;
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка первого класса;
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка второго класса;
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка третьего класса;
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка четвёртого класса;
- Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка пятого класса;
- Свинина. Полутуша свиная тощая.
- Свинина тощая. Полутуша.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина.

Способ разделки – отрубы на кости:

- Свинина. Тазобедренный отруб на кости с голяшкой;
- Свинина. Задняя голяшка на кости;
- Свинина. Тазобедренный отруб на кости без голяшки;
- Свинина. Средний отруб на кости;
- Свинина. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Свинина. Грудино-реберный отруб с пашиной на кости;
- Свинина. Грудино-реберный отруб на кости;
- Свинина. Грудной отруб на кости;
- Свинина. Реберный отруб на кости;
- Свинина. Передний отруб на кости;
- Свинина. Плечелопаточный отруб с передней голяшкой на кости;
- Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки на кости;
- Свинина. Шейный отруб на кости;
- Свинина. Подлопаточные ребра;
- Свинина. Передняя голяшка на кости;
- Свинина. Шейно-лопаточный отруб на кости с подлопаточными ребрами;
- Свинина. Плечевой отруб без голяшки на кости;

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина.

Способ разделки – отрубы бескостные:

- Свинина. Задняя голяшка бескостная;
- Свинина. Тазобедренный без голяшки бескостный;
- Свинина. Наружная часть бескостного тазобедренного отруба;
- Свинина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Свинина. Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба;
- Свинина. Верхняя часть бескостного тазобедренного отруба;
- Свинина. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Свинина. Межсосковая часть;
- Свинина. Грудино- реберный отруб с пашиной бескостный;
- Свинина. Пашина;
- Свинина. Грудино-рёберный отруб бескостный;
- Свинина. Грудной отруб бескостный;
- Свинина. Реберный отруб бескостный;

- Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Свинина. Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки;
- Свинина. Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки;
- Свинина. Шейный отруб бескостный;
- Свинина. Передняя голяшка бескостная;
- Свинина. Шейно-лопаточный отруб бескостный;
- Свинина. Плечевой отруб без голяшки бескостный;
- Свинина. Передняя голяшка бескостная;
- Свинина. Вырезка.

Группа – пищевые продукты уоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина.

Способ обработки – свинина жилованная:

- Свинина жилованная нежирная;
- Свинина жилованная полужирная;
- Свинина жилованная колбасная;
- Свинина жилованная односортная;
- Свинина жилованная жирная;
- Свинина. Грудинка жилованная;
- Свинина. Пашина жилованная;
- Свинина. Мясо котлетное жилованное;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 10%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 15%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 20%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 30%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 55%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 60%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 80%;
- Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 50% до 85%;
- Свинина. Грудинка свиная жилованная;
- Свинина. Шпик хребтовый;
- Свинина. Шпик боковой;
- Соединительная ткань и хрящи от жилованной свинины;
- Тримминг свиной 95/5;
- Тримминг свиной 90/10;
- Тримминг свиной 85/15;
- Тримминг свиной 80/20;
- Тримминг свиной 75/25;
- Тримминг свиной 70/30;
- Тримминг свиной 65/35;
- Тримминг свиной 60/40;
- Тримминг свиной 55/45;
- Тримминг свиной 50/50;
- Тримминг свиной 45/55;
- Тримминг свиной 40/60;
- Тримминг свиной 35/65;
- Тримминг свиной 30/70;
- Тримминг свиной 25/75;
- Тримминг свиной 20/80;

- Тримминг свиной 15/85;
- Тримминг свиной 10/90;
- Тримминг свиной 5/95;
- Хрящи свиные от жилованной свинины;
- Жилка свиная от жилованной свинины.

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

- свинина в тушах и полутушах охлажденная (подвесом) при температуре от минус 1°C до 0°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 12 суток;
- отрубы на кости из свинины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 12 суток;
- отрубы бескостные из свинины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°C до 4°C, относительной влажности воздуха 85% - не более 20 суток.

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