



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  
**16 000 РУБ**

**ТУ, ТИ 10.11.13-1343-37676459-2026**  
**БАРАНИНА 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 баранины 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 БАРАНИНЫ:**

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

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

**Способ разделки – туши:**

- Баранина. Туша первой категории;
- Баранина. Туша второй категории;
- Баранина. Туша от взрослых овец первой категории;
- Баранина. Туша от взрослых овец второй категории;
- Баранина. Туша от молодняка овец первой категории;
- Баранина. Туша от молодняка овец второй категории;
- Баранина. Туша от молодняка овец экстра класса;
- Баранина. Туша от молодняка овец первого класса;

- Баранина. Туша от молодняка овец второго класса;
- Баранина. Туша от молодняка овец третьего класса;
- Баранина тощая. Туша.

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

**Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина**

**Способ разделки – отрубы на кости:**

- Баранина. Задняя часть на кости;
- Баранина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Баранина. Задняя голяшка на кости;
- Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Баранина. Верхняя часть тазобедренного отруба на кости;
- Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба на кости
- Баранина. Средняя часть на кости;
- Баранина. Средняя часть разделенная на кости;
- Баранина. Спинно-поясничный отруб целый на кости (седло);
- Баранина. Седло на кости;
- Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный на кости;
- Баранина. Спинной отруб целый на кости;
- Баранина. Спинной отруб разделенный на кости;
- Баранина. Поясничный отруб целый на кости;
- Баранина. Поясничный отруб разделенный на кости;
- Баранина. Реберный отруб на кости;
- Баранина. Передняя часть целая на кости;
- Баранина. Передняя часть разделенная на кости;
- Баранина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Баранина. Передняя голяшка на кости;
- Баранина. Лопаточный отруб без голяшки на кости;
- Баранина. Подлопаточный отруб целый на кости;
- Баранина. Шейный отруб на кости;
- Баранина. Грудной отруб на кости.

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

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

**Способ разделки – отрубы бескостные:**

- Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Баранина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный бескостный;
- Баранина. Спинной отруб разделенный бескостный;
- Баранина. Поясничный отруб разделенный бескостный;
- Баранина. Пашина;
- Баранина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Баранина. Шейный отруб бескостный;
- Баранина. Вырезка;
- Баранина. Курдюк или жирный хвост.

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

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

**Способ обработки – баранина жилованная:**

- Баранина жилованная первого сорта;
- Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей [85/15];

- Баранина жилованная односортная;
- Баранина жилованная жирная;
- Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;
- Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15%;
- Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%;
- Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины.

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

- баранина в тушах охлажденная в подвешенном состоянии при температуре от минус 1°C до 0°C и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 12 суток;
- отрубы на кости из баранины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°C и относительной влажности воздуха 80-85%— не более 12 суток;
- отрубы бескостные из баранины 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 (НРР) 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.