



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 10.11.15-1345-37676459-2026](#)

[КОНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ 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 конины 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 КОНИНЫ:

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина.

Способ разделки– полутуши [четвертины]:

- Конина. Полутуша первой категории;
- Конина. Полутуша второй категории;
- Конина тощая. Полутуша;
- Конина. Четвертина первой категории;
- Конина. Четвертина второй категории;
- Конина тощая. Четвертина.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина.

Способ разделки – отрубы на кости:

- Конина. Задняя четвертина на кости;
- Конина. Передняя четвертина на кости;
- Конина. Задняя четвертина - пистолетный на кости;
- Конина. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости;
- Конина. Задняя голяшка на кости;
- Конина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- Конина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- Конина. Спинно-поясничный отруб на кости;
- Конина. Поясничный отруб на кости;
- Конина. Спинной отруб на кости;
- Конина. Реберный отруб на кости;
- Конина. Грудной отруб на кости;
- Конина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- Конина. Лопаточный отруб без голяшки на кости;
- Конина. Передняя голяшка на кости;
- Конина. Шейный отруб на кости;
- Конина. Шейный зарез на кости.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина.

Способ разделки – отрубы бескостные:

- Конина. Задняя голяшка бескостная;
- Конина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Конина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Конина. Двуглавая мышца бедра;
- Конина. Полусухожильная мышца бедра;
- Конина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Конина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Конина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Конина. Пояснично-подвздошная мышца;
- Конина. Вырезка;
- Конина. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Конина. Поясничный отруб бескостный;
- Конина. Пашина;
- Конина. Спинной отруб бескостный;
- Конина. Реберный отруб бескостный;
- Конина. Завиток;
- Конина. Грудной отруб бескостный;
- Конина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Конина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная;
- Конина. Заостренная и дельтовидная мышцы;
- Конина. Трехглавая мышца;
- Конина. Предостная мышца;
- Конина. Передняя голяшка бескостная;
- Конина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;
- Конина. Шейный отруб бескостный;
- Конина. Жал.

Группа – пищевые продукты убоя. Мясо.

Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина.

Способ обработки – конина жилованная:

- Конина жилованная высшего сорта;
- Конина жилованная первого сорта;
- Конина жилованная односортная;
- Конина жилованная второго сорта;
- Конина жилованная жирная;
- Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%;
- Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%;
- Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%;
- Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%;
- Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%;
- Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%;
- Соединительная ткань и хрящи от жиловки конины.

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

- конина и жеребятина в полутушах и четвертинах охлажденная (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°C до плюс 1°C и относительной влажности воздуха 85-90% — не более 12 суток;
- отрубы на кости из конины и жеребятины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90% — не более 12 суток;
- отрубы бескостные из конины и жеребятины охлажденные 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: – 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.