



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 10.11.16-1346-37676459-2026](#)  
[ОЛЕНИНА 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 оленины 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 ОЛЕНИНЫ:**

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

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

**Способ разделки– полутуши:**

- Оленина. Полутуша первой категории;
- Оленина. Полутуша второй категории;
- Оленина. Полутуша от взрослых оленей первой категории;
- Оленина. Полутуша от взрослых оленей второй категории;
- Оленина. Полутуша от молодняка оленей первой категории;
- Оленина. Полутуша от молодняка оленей второй категории;
- Оленина. Полутуша от оленят;
- Оленина. Полутуша от оленят первой категории;

— Оленина. Полутуша от оленят второй категории;

— Оленина. Полутуша оленины тощей.

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

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

**Способ разделки – отрубы на кости:**

— Оленина. Передняя четвертина на кости;

— Оленина. Задняя четвертина на кости;

— Оленина. Передняя половина на кости;

— Оленина. Задняя половина на кости;

— Оленина. Задняя часть на кости;

— Оленина. Шейный отруб на кости;

— Оленина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости;

— Оленина. Лопаточный отруб без голяшки на кости;

— Оленина. Передняя голяшка на кости;

— Оленина. Спинно-поясничный отруб на кости;

— Оленина. Спинной отруб на кости;

— Оленина. Поясничный отруб на кости;

— Оленина. Хвостовой отруб;

— Оленина. Тазобедренный отруб на кости;

— Оленина. Задняя голяшка на кости;

— Оленина. Реберный отруб на кости;

— Оленина. Грудной отруб на кости.

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

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

**Способ разделки – отрубы бескостные:**

— Оленина. Шейный отруб бескостный;

— Оленина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный;

— Оленина. Предостная мышца;

— Оленина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная;

— Оленина. Заостная и дельтовидная мышцы;

— Оленина. Трехглавая мышца;

— Оленина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная;

— Оленина. Передняя голяшка бескостная;

— Оленина. Спинно-поясничный отруб бескостный;

— Оленина. Спинной отруб бескостный;

— Оленина. Пояснично-подвздошная мышца [вырезка];

— Оленина. Вырезка;

— Оленина. Поясничный бескостный;

— Оленина. Тазобедренный отруб бескостный;

— Оленина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;

— Оленина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;

— Оленина. Полусухожильная мышца бедра;

— Оленина. Двуглавая мышца бедра;

— Оленина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;

— Оленина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;

— Оленина. Задняя голяшка бескостная;

— Оленина. Пашина;

— Оленина. Реберный отруб бескостный;

— Оленина. Грудной отруб бескостный.

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

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

**Способ обработки – оленина жилованная:**

- Оленина жилованная высшего сорта;
- Оленина жилованная первого сорта;
- Оленина жилованная односортная;
- Оленина жилованная второго сорта;
- Оленина жилованная жирная;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 14%;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%;
- Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины.

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

- оленина в тушах и полутушах 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 оленины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°C и относительной влажности воздуха 85-90% — не более 12 суток;
- отрубы бескостные из оленины 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.