



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 10.11.31-1347-37676459-2026](#)

[ТЕЛЯТИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ](#)



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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты убоя телятины замороженную полученную 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. Настоящий стандарт организации устанавливает 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 замороженное.

Вид замороженного мяса продуктивного [убойного] животного – телятина.

Способ разделки – туши [полутуши, четвертины] замороженные:

- 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 замороженные.

Вид замороженного мяса продуктивного [убойного] животного – телятина.

Способ разделки – отрубы на кости замороженные:

- 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 замороженное.

Вид замороженного мяса продуктивного [убойного] животного – телятина.

Способ разделки – отрубы бескостные замороженные:

- 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 замороженное.

Вид замороженного мяса продуктивного [убойного] животного– телятина.

Способ обработки – телятина жилованная замороженная:

- 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.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков– из телятины.

Способ обработки – блоки мясные из отрубов на кости замороженные:

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

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.

Вид замороженных блоков– из телятины.

Способ обработки – блоки мясные из обваленной телятины замороженные:

- Блоки мясные из телятины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Задняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка);
- Блоки мясные из телятины. Спинно-поясничный отруб бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Поясничный отруб бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Спинной бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Пашина.
- Блоки мясные из телятины. Реберный бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Подлопаточный отруб бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Грудной отруб бескостный;

- Блоки мясные из телятины. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный;
- Блоки мясные из телятины. Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Передняя голяшка бескостная;
- Блоки мясные из телятины. Шейный отруб бескостный.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%:

при температуре не выше минус 12°С:

- телятина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 8 месяцев;
- отрубы на кости из телятины замороженные — не более 8 месяцев;
- отрубы бескостные из телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 9 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости телятины — не более 8 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных телятины упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 9 месяцев;
- мясо жилованное телятины замороженное — не более 8 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной телятины — не более 8 месяцев;
- замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса телятины - не более 6 месяцев.

при температуре не выше минус 18°С:

- телятины в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 12 месяцев;
- отрубы на кости из телятины замороженные — не более 12 месяцев;
- отрубы бескостные из телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 13 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости телятины — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных телятины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 13 месяцев;
- мясо жилованное телятины, — не более 12 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной телятины, — не более 12 месяцев.ж

при температуре не выше минус 20°С:

- телятины в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 14 месяцев;
- отрубы на кости из телятины замороженные — не более 13 месяцев;
- отрубы бескостные из телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 14 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов на кости говядины — не более 13 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных говядины упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 14 месяцев;
- мясо жилованное телятины— не более 14 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной телятины — не более 14 месяцев;
- замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса телятины— не более 1 месяца;

при температуре не выше минус 25°С:

- телятины в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) — не более 18 месяцев;
- отрубы бескостные из телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 19 месяцев;
- замороженные блоки из отрубов бескостных телятины упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы — не более 19 месяцев;
- мясо жилованное телятины замороженное— не более 18 месяцев;
- замороженные блоки из жилованной телятины— не более 18 месяцев;
- замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса телятины — не более 3 месяцев.

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.