



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 10.11.50-592-37676459-2026](#)
[ЖИР СВИНОЙ ПИЩЕВОЙ \(НДС 10%\)](#)
[\(взамен ТУ 10.11.50-592-37676459-2017\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 21.04.2026 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 распространяются на жир-сырец свиной пищевой (далее по тексту – продукт, продукция, жиры). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и для промышленной переработки на пищевых, парфюмерно-косметических и медицинских предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

Жир свиной в зависимости от анатомической принадлежности, особенностей подготовки к переработке, перерабатываемого сырья и качества продукции выпускают в следующем ассортименте:

Группа – пищевые продукты убоя. Жир-сырец.

Вид продуктивного [убойного] животного – жир-сырец свиной:

Жир-сырец первой группы:

- Жир-сырец свиной. Сальник;
- Жир-сырец свиной. Жир околопочечный;
- Жир-сырец свиной. Жир околосердечный;
- Жир-сырец свиной. Жир внутренний;
- Жир-сырец свиной. Жир щуповой;
- Жир-сырец свиной. Жир кишечный;
- Жир-сырец свиной. Жир подкожный;
- Жир-сырец свиной. Жир брыжеечный;
- Жир-сырец свиной. Жир с головы;
- Жир-сырец свиной. Жир с ливера;
- Жир-сырец свиной. Жир с калтыка;
- Жир-сырец свиной. Жир хребтовый;

- Жир-сырец свиной. Жир боковой;
- Жир-сырец свиной. Жир сетка;
- Жир-сырец свиной. Обрезь свежего шпика;
- Жир-сырец свиной. Жировая обрезь производственная (из колбасного и консервного цехов).

Жир-сырец второй группы:

- Жир-сырец свиной. Жир с желудка;
- Жир-сырец свиной. Жировая обрезь, получаемая при зачистке шкур скота вручную;
- Жир-сырец свиной. Жир, получаемый от обезжиривания кишок вручную.

Группа – пищевые продукты убоя. Блоки жир-сырец замороженные.

Вид замороженных блоков продуктивного [убойного] животного – жир-сырец свиной:

Жир-сырец первой группы:

- Блоки мясные жир-сырец свиной. Сальник;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир околопочечный;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир околосердечный;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир внутренний;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир щуповой;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир кишечный;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир подкожный;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир брыжеечный;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с головы;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с ливера;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с катыка;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир хребтовый;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир боковой;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир сетка;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Обрезь свежего шпика;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жировая обрезь производственная (из колбасного и консервного цехов)

Жир-сырец второй группы:

- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с желудка;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жировая обрезь, получаемая при зачистке шкур скота вручную;
- Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир, получаемый от обезжиривания кишок вручную.

Термины и определения:

жир-сырец: Пищевой продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов убойного животного.

подкожный жир (Нрк полив): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с наружной части туши при ее разделке.

Примечание - Свиной подкожный жир называется шпиком.

мездровый жир: Жир-сырец, снятый со свиной шкуры.

внутренний жир (Нрк нутряной жир, нутряное сало): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с внутренних органов.

Примечание - Жир-сырец, снятый с внутреннего органа, носит название того органа, с которого он снят (околопочечный жир, околосердечный жир и др.).

сальник (Нрк рубашка): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка.

брыжеечный жир (Нрк оточный жир): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с брыжейки при разделении комплекта кишок.

кишечный жир: Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с кишок при их обезжиривании.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с

правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

Продукцию хранят при относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$.

Рекомендуемые сроки годности жира-сырца свиного фасованного охлажденного и в блоках замороженного.

Рекомендуемые сроки годности жира-сырца свиного замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25) и относительной влажности воздуха (70-80) %:

- не выше минус 8°C – не более **30** суток.
- не выше минус 12°C – не более **3** месяцев;
- не выше минус 18°C – не более **6** месяцев;
- не выше минус 20°C – не более **10** месяцев;
- не выше минус 25°C – не более **12** месяцев.

Рекомендуемый срок годности продукции, замороженной с применением шоковой заморозки, с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C :

- не более **18** месяцев.

Рекомендуемый срок годности охлажденного фасованного жира-сырца свиного при температуре от 0°C до 4°C – не более **4** суток.

Рекомендуемый срок годности охлажденного фасованного жира-сырца свиного при температуре от 0°C до 4°C упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более **8** суток.

Рекомендуемые сроки годности жир-сырца с применением холодной пастеризации (НПП) при температуре воздуха от плюс 0°C до плюс 4°C

Охлажденного жира-сырца свиного при температуре от 0°C до 4°C – не более **12** суток.

Охлажденного жира-сырца свиного при температуре от 0°C до 4°C упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более **24** суток.

Рекомендуемые сроки годности жир-сырца свиного с применением холодной пастеризации (НПП) замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25) и относительной влажности воздуха (70-80) %:

- не выше минус 8°C – не более **90** суток.
- не выше минус 12°C – не более **9** месяцев;
- не выше минус 18°C – не более **18** месяцев;
- не выше минус 20°C – не более **30** месяцев;
- не выше минус 25°C – не более **36** месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные 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.