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 18 000 РУБ	**ТИ к ГОСТ 35055-2024 ЯКИ ДЛЯ УБОЯ. МЯСО ЯКОВ В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ**

Дата введения в действие – 01.03.2026 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на яков для убоя и переработки, на мясо яков в полутушах и четвертинах, предназначенное для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и производства пищевой продукции.

Классификация

В зависимости от пола и возраста яков для убоя подразделяют:

- на молодняк яков;
- взрослых яков.

Молодняк яков подразделяют на категории: первая, вторая.

Взрослых яков подразделяют на категории: первая, вторая.

Мясо от молодняка яков подразделяют на категории: первая, вторая в зависимости от упитанности.

Мясо от взрослых яков подразделяют на категории: первая, вторая в зависимости от упитанности.

По термическому состоянию мясо яков подразделяют:

- на парное;
- охлажденное;
- замороженное.

Молодняк яков подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице

Таблица

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Формы туловища округлые, мускулатура развита хорошо; лопатки, маклоки, седалищные бугры и бедра хорошо выполнены; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; холка выступает не резко. Подкожные жировые отложения у основания хвоста и на седалищных буграх могут не прощупываться
Вторая	Формы туловища недостаточно округлые, мускулатура развита удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки слегка выступают; ребра заметны, холка выступает резко. Подкожные жировые отложения у основания хвоста и на седалищных буграх не прощупываются

Взрослых яков подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице

Таблица

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые; холка и лопатки слегка заметны; маклоки и седалищные бугры округлые; бедра хорошо выполнены; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Подкожные жировые отложения у основания хвоста могут не прощупываться
Вторая	Мускулатура развита удовлетворительно; формы туловища несколько угловатые; холка и лопатки выделяются; бедра слегка подтянутые; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают. Подкожные жировые отложения у основания хвоста не прощупываются

Яков, имеющих показатели ниже требований, установленных в 5.1.2-5.1.3, относят к тощему скоту.

Мясо от молодняка яков в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице

Таблица

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Полутуши (четвертины) полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток, поясничной части бедер; холка, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки слегка выступают; подкожные жировые отложения имеются вдоль позвоночного столба от холки до основания хвоста, на седалищных буграх с просветами мышц
Вторая	Полутуши (четвертины) с удовлетворительно развитыми мышцами; холка, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения отсутствуют

Мясо от взрослых яков подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице

Таблица

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Полутуши (четвертины) полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток и бедер; холка, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки не выступают; подкожные жировые отложения покрывают туши от лопаток до седалищных бугров с просветами мышц; значительные жировые отложения имеются на шейной, поясничной, тазобедренной частях, в области паха и тазовой полости
Вторая	Полутуши (четвертины) угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; мышцы бедер подтянуты; холка, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают; подкожные жировые отложения имеются в области поясничной части, седалищных бугров в виде тонких, небольших участков

Транспортирование и хранение

Яки перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть чистыми и должны исключать возможность повреждения кожного покрова животных. Допускается доставка скота гоном на расстояние не далее 30 км.

Транспортирование, хранение и выпуск в реализацию мяса яков осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества мяса яка.

Охлажденное мясо яка транспортируют только в подвешенном состоянии.

Мясо яка (полутуши и четвертины) в парном состоянии транспортированию не подлежит.

Сроки годности и условия хранения мяса яка устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности и условия хранения мяса яков (с момента убоя) в охлажденном и замороженном состояниях приведены в таблице

Таблица

Вид термического	**Параметры воздуха в камере хранения мяса**		**Срок годности, включая**
состояния мяса, способ хранения	Температура, °С	Относительная влажность, %	транспортирование
Мясо яков в полутушах и четвертинах, охлажденное (в подвешенном состоянии)	От минус 1 до плюс 1	85-90	6 сут
Мясо яков в полутушах и четвертинах	Не выше минус 12	95-98	6 мес
замороженное	Не выше минус 18	95-98	8 мес
	Не выше минус 20	95-98	10 мес
	Не выше минус 25	95-98	12 мес