

# ТУ 9214-030-37676459-2013 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)  
опубликовано 28.01.2013

Стоимость:  
**15000 руб.**

***Дата введения в действие — 2013 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.***

Настоящие технические условия распространяются на рубленые и кусковые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты панированные и не панированные изготовленные из мяса свинины, говядины, баранины, козлятины, конины, оленины, лося (далее по тексту — полуфабрикаты) с добавлением или без добавления мяса птицы, соевого белка, круп, овощей, фруктов, молока (сливок), сыра, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), томат-пасты, муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок, предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания, для приготовления различных блюд и закусок».

Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде, на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.

Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса.

Ассортимент продукции охлажденной или замороженной в зависимости используемого сырья, технологической обработки полуфабрикаты вырабатывают следующих видов, подвидов и наименований:

## **Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – кусковые.*

*Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины).*

*Категория А:*

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть;
- блочное мясо. Тазобедренная часть;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Грудинка;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;
- блочное мясо. Покромка;
- вырезка;
- спинно-поясничная часть;
- длиннейшая мышца спины;

- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
  - лопаточная часть;
  - подлопаточная часть;
  - грудинка;
  - покромка;
  - котлетное мясо;
  - ростбиф (говядина или телятина для жарки);
  - говядина (телятина) для тушения;
  - говядина (телятина) для варки;
  - филей говядины (телятины) на кости;
  - филей говядины (телятины) без кости;
  - говядина (телятина) односортная;
- сортовой разруб говядины:

*1 сорт:*

- тазобедренный (оковалок, огузок, кострец);
- поясничный (антрекот);
- спинной;
- лопаточный (лопатка, предплечный край);
- грудинная часть;

*2 сорт:*

- шейный;
- пашина;

*3 сорт:*

- зарез;
- голяшка передняя;
- голяшка задняя.

*Категория В:*

- грудинка на кости.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – кусковые*

*Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из конины.*

*Категория А:*

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть;
- блочное мясо. Тазобедренная часть;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Грудинка;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;
- блочное мясо. Покромка;
- вырезка;
- спинно-поясничная часть;
- длиннейшая мышца спины;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);

- лопаточная часть;
- подлопаточная часть;
- грудинка;
- покромка;
- котлетное мясо;
- ростбиф (конина для жарки);
- конина для тушения;
- конина для варки;
- филей конский на кости;
- конина односортная;

сортовой разруб конины:

*1 сорт:*

- тазобедренный (оковалок, огузок, кострец);
- поясничный (антрекот);
- спинной;
- лопаточный (лопатка, предплечный край);
- грудинная часть;

*2 сорт:*

- шейный;
- пашина;

*3 сорт:*

- зарез;
- голяшка передняя;
- голяшка задняя.

### **Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – кусковые.*

*Подвид — бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины.*

*Категория А:*

- вырезка;
- окорок свиной без кости (филей);
- карбонат;

сортовой разруб свинины:

*1 сорт:*

- поясничная часть с пашиной.

*Категория Б:*

- блочное мясо. Тазобедренная часть;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть;
- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Щековина;

- блочное мясо. Свиная обрезь;
- корейка;
- тазобедренная часть;
- лопаточная часть;
- шейно-подлопаточная часть;
- свинина для жарки;
- окорок свиной на кости;
- рулет из шеи свиной с чесноком;
- поросята молочные (четвертины);
- свиная обрезь;
- щековина (баки);
- шея;
- подлопаточная часть;
- свинина односортная мясная;
- блочное мясо. Окорок при шприцевании 15%;

*сортовой разруб свинины:*

*1 сорт:*

- лопаточная часть;
- спинная (корейка);
- окорок;

*2 сорт:*

- рулька (предплечье);
- голяшка.

*Категория В:*

- блочное мясо. Корейка;
- котлетное мясо;

*сортовой разруб свинины:*

*1 сорт:*

- грудинка;
- свинина односортная жирная;

*Блочное мясо при шприцевании 15%:*

- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;

*Блочное мясо при шприцевании 20%:*

- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;

*Блочное мясо при шприцевании 25%:*

- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;

*Блочное мясо при шприцевании 30%:*

- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;
- рулька свиная.

*Категория Г:*

- блочное мясо. Грудинка;
- блочное мясо. Свинина жирная;
- грудинка;
- свинина жирная.

*Категория Д:*

- сало-шпик;
- блочное мясо. Шкурка свиная;
- блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%;
- шкурка свиная;
- кость пищевая.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – кусковые.*

*Подвид — бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты)*

*Баранина.*

*Категория А:*

- тазобедренная часть;
- котлетное мясо;
- жиго (баранина для жарки);
- баранье седло для запекания;
- филей бараний на кости;
- окорок бараний с костью;
- баранина (шея) на кости;
- лопатка баранья;
- рулет из шеи бараньей маринованный.

*Баранина, свинина, говядина (оленина), конина:*

*Категория А:*

- вырезка: из говядины (оленины), из свинины, из конины, из баранины;
- филей: из говядины (оленины), из свинины, из конины, из баранины;
- шейка: говяжья (оленья), конская;

- грудинка конская;
- окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины (оленины), из конины, из баранины;
- лопатка: говяжья, (оленья), баранья, конская;
- мясо для запекания и гриля;
- жаркое шпигованное из свинины, из говядины.

*Категория Б:*

- грудинка говяжья (оленья), баранья;
- окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой): из говядины (оленины), из свинины;
- лопатка свиная

*Категория В:*

- шейка свиная;

*Категория Г:*

- грудинка свиная;

*Категория Д:*

- шпик хребтовый;
- шпик боковой.

**1.1.5 Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – кусковые.*

*Подвид — бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты)*

*Мясо фасованное.*

*Категория А*

- говядина: тазобедренная часть, поясничная часть, спинная часть, лопаточная часть, плечевая часть, грудная часть, шейная часть, зарез, голяшка, рулька;
- баранина: тазобедренная часть, лопаточная часть, грудная часть;
- оленина: тазобедренная часть, спинная часть, поясничная часть;
- конина: тазобедренная часть, поясничная часть, спинная часть, лопаточная часть, плечевая часть, грудная часть, шейная часть

*Категория Б*

- свинина: окорок обрезной, шейно-лопаточная часть обрезная;
- баранина: спинная часть, шейная часть.

*Категория В*

- свинина: корейка обрезная, рулька, голяшка.

*Категория Г*

- свинина: грудинка необрезная

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид — кусковые.*

*Подвид – полуфабрикаты порционные*

*Категория А*

*Говядина(оленина):*

- бифштекс;
- лангет;
- антрекот;
- говядина (духовая);
- говядина гриль;

*Конина:*

- бифштекс;
- филе;
- лангет;
- антрекот;
- котлета отбивная из конины.

*Баранина:*

- баранина (козлятина) духовая;
- котлета натуральная из баранины (козлятины);
- баранина гриль;
- баранина Барбекю;

*Категория Б*

*Свинина:*

- свинина духовая;
- котлета натуральная из свинины;
- эскалоп;
- свинина гриль;

*Категория Д*

*Свинина:*

- ребра свиные для гриля в специях.

*Категория Г*

- ребра бараньи для гриля в специях;
- ребра бараньи маринованные;
- ребра бараньи острые для жарки;
- ребра бараньи пряные для жарки.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – кусковые.*

*Подвид – мелкокусковые из конины.*

*Категория А:*

- гуляш;
- азу;
- конина для шашлыка;
- поджарка.

*Категория Б:*

- шашлык из конины маринованный со специями;
- шашлык из конины маринованный в уксусе;
- шашлык из конины маринованный в майонезе.

*Категория В:*

— рагу из конины.

*Категория Г*

— суповой набор из конины.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – мясокостные мелкокусковые.*

*Подвид – мелкокусковые из свинины.*

*Категория А:*

— бефстроганов.

*Категория Б:*

— поджарка из свинины;

— свинина для шашлыка;

— гуляш из свинины;

— свинина для плова;

— набор для холодца.

*Категория В:*

— шашлык из свинины маринованный в уксусе;

— шашлык из свинины маринованный в томатах со специями;

— шашлык из свинины в соевом соусе;

— шашлык из свинины в вине и специях;

— шашлык из свинины в майонезе.

*Категория Д:*

— рагу из свинины;

— набор: для борща, для шурпы;

*Категория Г:*

— рагу из свинины;

— набор для бульона свиной.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – бескостные мелкокусковые;*

*Категория А*

*Из свинины:*

— бефстроганов;

— отбивная из свинины;

— отбивная для гриля «Фантазия»

— бифштекс;

— бифштекс городской;

— бифштекс молодежный;

— бифштекс новый;

— бифштекс «Лакомство пастора»;

— бифштекс с миндалем;

— бифштекс по-гречески.

*Говядина (телятина):*

- бефстроганов (говядина, телятина);
- поджарка из говядины (телятины);
- азу из говядины (телятины);
- гуляш из говядины (телятины);
- бифштекс из говядины (телятины)
- гуляш говядина (2)
- отбивная (из свинины, из говядины);
- отбивная для гриля «Фантазия» (из свинины, из говядины, из оленины, из лосятины).
- лангет;
- антрекот;
- шницель (из свинины, из говядины, из оленины, из лосятины)

#### **Категория Б**

##### *Из свинины:*

- лангет;
- антрекот;
- поджарка из свинины;
- свинина для шашлыка;
- гуляш из свинины;
- свинина для плова.

##### *Из говядины (телятины):*

- шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе;
- шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями;
- шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе;
- шашлык из говядины (телятины) в вине и специях;
- шашлык из говядины (телятины) в майонезе.
- шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе;
- шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями;
- шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе;
- шашлык из говядины (телятины) в вине и специях;
- шашлык из говядины (телятины) в майонезе;
- шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины (лосятины);
- шейка баранья;
- грудинка говяжья (оленья)

#### **Категория В**

##### *Из свинины:*

##### *Категория В:*

- шашлык свиной;
- шашлык по-домашнему;
- шашлык из свинины маринованный в уксусе;
- шашлык из свинины маринованный в томатах со специями;
- шашлык из свинины в соевом соусе;

- шашлык из свинины в вине и специях;
- шашлык из свинины в майонезе;
- шашлык свиной;
- шашлык по-домашнему;
- гуляш из свинины;
- поджарка из свинины;
- жаркое шпигованное;
- шейка свиная;
- шпик: хребтовый и боковой;
- мясо для запекания и гриля.

*Из говядины (телятины):*

- рагу из говядины (телятины);
- мясо для запекания и гриля;
- жаркое шпигованное;

### **Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – бескостные мелкокусковые;*

*Категория В*

*— шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины(лосятины)*

*Бифштекс:*

- бифштекс;
- бифштекс городской;
- бифштекс говяжий;
- бифштекс молодежный;
- бифштекс новый;
- бифштекс «Лакомство пастора»;
- бифштекс с миндалем;
- бифштекс по-гречески.

*Шницель:*

- шницель говяжий;
- шницель по-киевски;
- шницель по-венски;
- шницель софи;
- шницель бородинский;
- шницель деревенский;
- шницель крестьянский;
- шницель казанский;
- шницель слободской;
- шницель посольский;
- шницель пряный.

*Гуляш:*

- гуляш из говядины;
- гуляш из свинины;

*Поджарка:*

- поджарка из свинины;
- поджарка из баранины.

*Категория Г:*

- набор для бульона.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – кусковые.*

*Подвид – мелкокусковые из баранины.*

*Категория А:*

- бефстроганов;
- баранина (козлятина) для шашлыка;
- набор для харчо из баранины;
- баранина для плова.

*Категория Б:*

- шашлык из баранины маринованный в уксусе;
- шашлык из баранины маринованный в томатах со специями;
- шашлык из баранины маринованный в томатном соусе;
- шашлык из баранины маринованный в горчице.

*Категория В:*

- шашлык из баранины в майонезе.

*Категория Г:*

- рагу из баранины (козлятины);
- набор для бульона бараний.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид — кусковые.*

*Подвид — порционные панированные из говядины.*

*Категория А:*

- ромштекс;
- ромштекс в цветной панировке.

**1.1.13 Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид — кусковые.*

*Подвид — порционные панированные из свинины*

*Категория Б:*

- шницель натуральный из свинины.

*Категория В:*

- котлета отбивная из свинины.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид — кусковые.*

*Подвид — полуфабрикаты порционные панированные из баранины*

*Категория Б:*

- котлета отбивная из баранины.

**Полуфабрикаты рубленые:**

### *Категория А*

- зразы с ветчиной;
- фарш «Особый» (говяжий, оленин лосиный, любительский);
- фарш конский;

### *Категория Б*

- мясные фрикадельки;
- мясные тефтели;
- зразы с сыром;
- зразы с яйцом;
- биточки сочные;
- биточки острые;
- биточки домашние;
- люля-кебаб мясной экзотический;
- фарш «Особый» нежный;
- фарш говяжий, бараний, домашний, оленин (лосиный)

### *Категория В*

- зразы с грибами;
- фарш «Особый» свиной;
- фарш свиной.

### *Категория Г*

- фарш «Особый» старомосковский;
- фарш «Особый» котлетный;
- «ежики»;
- люля-кебаб мясосодержащий по — восточному;

### **Полуфабрикаты рубленые формованные:**

#### *Категория А*

- бифштекс: мясной говяжий;
- фарш мясной: говяжий, фермерский, столичный, восточный

#### *Категория Б*

- бифштекс: мясной «Молодежный»; мясной «Городской»; мясной с миндалем, мясной по-гречески;
- фрикадельки мясные останкинские;
- люля-кебаб мясной оригинальный;
- фарш мясной для пельменей;
- колбаски маленькие мясные: кебабчета, чевашици;

#### *Категория В*

- котлеты мясосодержащие «Московские»;
- котлеты мясные «Татарские»;
- котлеты мясные «Мусульманские»;
- котлеты мясные «Киевские»;
- котлеты мясные «Домашние»
- котлеты мясные «Полтавские»;

- котлеты мясные «Охотничьи»;
- котлеты мясные «Деревенские»
- котлеты мясные «Славянские»;
- котлеты мясные «Дачные»;
- котлеты мясосодержащие «Крестьянские»;
- котлеты мясная «Гордон-блю»;
- котлеты мясосодержащие «По-домашнему»;
- котлеты мясные «Приятные»
- зразы по — селянски: мясные с грибами, мясосодержащие с сыром, мясные с луком и яйцами, мясные с зеленью, мясосодержащие с капустой, мясные с фасолью и орехами, мясосодержащие с морковью и орехами;
- бифштекс: мясной «Новый», мясной «Лакомство пастора»;
- шницель: мясосодержащий говяжий, мясной по-киевски, мясосодержащий по-венски, мясной софи;
- котлеты мясные;
- колбаски Берлинские;
- колбаски Деревенские;
- колбаски Лионские;
- колбаски Провансальские;
- колбаски Сицилийские;
- колбаски из оленины;
- биточки мясные: по-домашнему, загородные;
- фрикадельки мясные: киевские, деревенские, бабушкины, любительские, праздничные, по-румынски, по-русски;
- ежики мясные нежные;
- люля-кебаб мясной говяжий;
- фарш мясной для котлет, для пельменей, для бифштексов;
- колбаски маленькие мясные: балканские, походные;
- рулет из фарша мясной: семейный, столичный, с луком, эlegant, северный;
- изделия из фарша мясные: «лягушка по-швабски», палочки из фарша, «Ложный заяц»

#### *Категория Г*

- котлеты мясные «Пикник»;
- котлеты мясосодержащие «Старорусские»;
- котлеты мясные «Столовые»;
- котлеты мясные «Аппетитные»;
- котлеты мясосодержащие;
- шницель мясной «Бородинский»;
- шницель мясной: «Деревенский», «Казанский», «Слободской»;
- шницель мясосодержащий: «Крестьянский», «Посольский»;
- биточки мясосодержащие с сыром «Восторг»;
- фрикадельки мясные по-итальянски;

- ежики мясные: вкусные, закусочные, волшебные;
- люля-кебаб мясосодержащий южный;
- голубцы мясосодержащие: сельские, домашние;

Категория Д

- голубцы мясосодержащие деревенские;

### **Полуфабрикаты в оболочке**

*Категория Б*

- колбаски для жарки (купаты): «Домашние», «Сергеевские», «Южные», с сыром, любительские с сыром, «Апетитные», купаты по-домашнему, охотничьи колбаски для жарки.

*Категория Г*

Купаты с курицей.

### **Группа – мясные полуфабрикаты.**

*Вид – рубленые.*

*Подвид – весовые, фасованные.*

*Категория А:*

- фарш говяжий натуральный.

*Категория Б:*

- фарш для бифштексов;
- фарш домашний;
- фарш свиной натуральный;
- фарш Новосибирский.

*Категория В:*

- фарш для котлет и биточков;
- фарш особый;
- фарш Уральский.

### **Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – рубленые.*

*Подвид – формованные панированные, не панированные.*

*Категория Б:*

- бифштекс рубленый;
- котлеты Полтавские;
- котлеты по-итальянски;
- колбаски Баварские;
- колбаски Тирольские;
- колбаски-гриль натуральные;
- люля-кебаб;
- фрикадельки для мясного супа;
- фрикадельки для куриного супа.

*Категория В:*

- бифштекс Адмиралтейский;
- бифштекс Ермак;

- колбаски Барбекю;
- колбаски Нюрнбергские;
- колбаски Украинские;
- котлеты Семейные;
- котлеты Московские;
- котлеты натуральные рубленые со сладким перцем;
- котлеты натуральные рубленые;
- котлеты Пикантные с паприкой;
- котлеты с грибами;
- котлеты с луком;
- котлеты с чесноком;
- котлеты, биточки, шницели Домашние;
- котлеты, биточки, шницели в панировке из специй;
- купаты;
- люля-кебаб (2 вариант);
- ромштекс Аристократ;
- ромштекс Люкс;
- рулетики мясные с грибами и луком;
- рулетики мясные с сыром;
- шницель натуральный рубленый.

**Категория Г:**

- колбаски Домашние;
- колбаски Мюнхенские;
- котлеты Аппетитные;
- шницель печеночный.

**Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.**

*Вид – рубленые.*

*Подвид – весовые, фасованные*

**Категория В:**

- фарш для тефтелей с рисом.

**Категория Г:**

- фарш Городской.

**Группа — мясосодержащие полуфабрикаты.**

*Вид – рубленые.*

*Подвид – формованные панированные, не панированные, в оболочке*

**Категория Б:**

- колбаски бистро для гриля;
- колбаски бистро с сыром;
- колбаски шашлычные;

**Категория В:**

- биточки Городские;
- голубцы ленивые;

- ёжики;
- котлеты Деревенские;
- котлеты Новосибирские;
- котлеты Украинские;
- котлеты Классика;
- котлеты «Пикантные»;
- котлеты, биточки Нежные;
- фрикадельки «Вкусные»;

*Категория Г:*

- котлеты Особые;
- котлеты По-домашнему;
- котлеты Осенние;
- котлеты Охотничьи;
- котлеты, биточки мясные с гречкой;
- котлеты, биточки мясные с капустой;
- котлеты, биточки мясные с рисом;
- котлеты, биточки мясные с тыквой;
- котлеты, биточки мясо-картофельные;
- котлеты «Столовые»;
- котлеты «Быстро»;
- котлеты «Нежные»;
- котлеты «Каргопольские»;
- котлеты «Гатчинские»;
- котлеты «по-Киевски»;
- тефтели с рисом;
- тефтели Хабаровские;
- голубцы ленивые № 2;
- ёжики мясные;
- шницель Сытный;
- шницель печеночный № 2;
- шницель любительский;

**Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.**

*Вид – рубленые.*

*Подвид – формованные фаршированные*

*Категория В:*

- зразы рубленые с грибами;
- зразы рубленые с луком и яйцом;
- зразы рубленые с сыром;
- рулет мясной, фаршированный ветчиной;
- рулет мясной, фаршированный грибами;
- рулет мясной, фаршированный оливками;
- рулетики мясные, фаршированные горошком и луком;

- рулетики мясные, фаршированные капустой;
- рулетики мясные, фаршированные морковью и луком.

*Категория Г:*

- котлета с черносливом.
- перец фаршированный;
- голубцы;

**Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.**

Вид-рубленые.

Подвид – весовые фасованные

Категория Б

- фарш говяжий ;
- фарш домашний;

Категория В:

- фарш свиной;
- фарш для гамбургеров;

Категория Г:

- фарш с мясом птицы;
- фарш дляпельменей;
- фарш для голубцов;
- фарш для котлет;
- фарш для печеночных оладьев;
- фарш из говяжьих субпродуктов;
- фарш из бараньих субпродуктов.

**Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья**

*Группа — мясные полуфабрикаты.*

*Вид – кусковые.*

*Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины).*

*Категория А:*

- вырезка Экстра;
- спинно-поясничная часть Экстра;
- длиннейшая мышца спины Экстра;
- тазобедренная часть Экстра;
- лопаточная часть Экстра;
- подлопаточная часть Экстра;
- грудинка Экстра;
- покромка Экстра;
- котлетное мясо Экстра;
- ростбиф (говядина или телятина для жарки) Экстра;
- говядина (телятина) для тушения Экстра;
- говядина (телятина) для варки Экстра;
- филей говядины (телятины) на кости Экстра;

- филей говядины (телятины) без кости Экстра;
- говядина или телятина (телятина) односортная Экстра.

*Категория В:*

- грудинка на кости Экстра;
- сортовой разруб говядины (телятины):

*1 сорт:*

- тазобедренный (оковалок, огузок, кострец) Экстра;
- поясничный (антрекот) Экстра;
- спинной Экстра;
- лопаточный (лопатка, предплечный край) Экстра;
- грудинная часть Экстра;

*2 сорт:*

- шейный Экстра;
- пашина Экстра;

*3 сорт:*

- зарез Экстра;
- голяшка передняя Экстра;
- голяшка задняя Экстра.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – кусковые полуфабрикаты.*

*Подвид — бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины.*

*Категория А:*

- вырезка Экстра;
  - окорок свиной без кости Экстра;
  - карбонат Экстра;
- сортовой разруб свинины

*1 сорт:*

- поясничная часть с пашиной Экстра.

*Категория Б:*

- корейка Экстра;
- тазобедренная часть Экстра;
- лопаточная часть Экстра;
- шейно-подлопаточная часть Экстра;
- свинина для жарки Экстра;
- окорок свиной на кости Экстра;
- поросята молочные (четвертины) Экстра;
- шея Экстра;
- подлопаточная часть Экстра;
- свинина односортная мясная Экстра;

*сортовой разруб свинины:*

*1 сорт:*

- лопаточная часть Экстра;

— спинная часть (корейка) Экстра;

— окорок Экстра;

*2 сорт:*

— рулька (предплечье) Экстра;

— голяшка Экстра.

*Категория В:*

— котлетное мясо Экстра;

*сортовой разруб свинины:*

*1 сорт:*

— грудинка Экстра;

— свинина односортная жирная Экстра.

*Категория Г:*

— грудинка Экстра;

— свинина жирная Экстра;

*Категория Д:*

— сало-шпик Экстра;

— кость пищевая свиная.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – кусковые полуфабрикаты.*

*Подвид — бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из баранины.*

*Категория А:*

— тазобедренная часть Экстра;

— котлетное мясо Экстра;

— жиго (баранина для жарки) Экстра;

— баранье седло для запекания Экстра;

— филей бараний на кости Экстра;

— окорок бараний с костью Экстра;

— баранина (шея) на кости Экстра;

— лопатка баранья Экстра.

*Категория Б:*

— корейка Экстра;

— грудинка Экстра.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид — кусковые полуфабрикаты.*

*Подвид — полуфабрикаты порционные.*

*Категория А:*

— мясо для бифштекса;

— мясо для филе;

— мясо для лангета;

— мясо для антрекота;

— мясо для говядины (телятины) духовой;

- мясо для баранины (козлятины) духовой;
- говядина (телятина) Барбекю;
- баранина Барбекю.

*Категория Б:*

- мясо для свинины духовой;
- мясо для эскалопа;
- свинина Барбекю.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – кусковые полуфабрикаты.*

*Подвид — полуфабрикаты мелкокусковые.*

*Категория А:*

- бефстроганов по-домашнему;
- поджарка из говядины (телятины) по-домашнему;
- говядина (телятина) для шашлыка Экстра;
- баранина (козлятина) для шашлыка Экстра;
- азу из говядины (телятины) по-домашнему;
- гуляш из говядины (телятины) по-домашнему;
- баранина для плова по-домашнему.

*Категория Б:*

- поджарка из свинины по-домашнему;
- свинина для шашлыка Экстра;
- гуляш из свинины по-домашнему;
- свинина для плова по-домашнему.

**Группа — мясосодержащие полуфабрикаты.**

*Вид – рубленые.*

*Подвид – формованные панированные, не панированные.*

*Категория В:*

- биточки Городские;
- голубцы ленивые;
- ёжики;
- котлеты Деревенские;
- котлеты Новосибирские;
- котлеты Украинские;
- котлеты Классика;
- котлеты, биточки Нежные.

*Категория Г:*

- котлеты Особые;
- котлеты По-домашнему;
- котлеты Осенние;
- котлеты Охотничьи;
- котлеты, биточки мясные с гречкой;
- котлеты, биточки мясные с капустой;

- котлеты, биточки мясные с рисом;
- котлеты, биточки мясные с тыквой;
- котлеты, биточки мясо-картофельные;
- тефтели с рисом;
- тефтели Хабаровские;
- шницель Сытный.

**Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.**

*Вид – рубленые.*

*Подвид – формованные фаршированные*

*Категория В:*

- зразы рубленые с грибами;
- зразы рубленые с луком и яйцом;
- зразы рубленые с сыром;
- рулет мясной, фаршированный ветчиной;
- рулет мясной, фаршированный грибами;
- рулет мясной, фаршированный оливками;
- рулетики мясные, фаршированные горошком и луком;
- рулетики мясные, фаршированные капустой;
- рулетики мясные, фаршированные морковью и луком.

*Категория Г:*

- котлета с черносливом.

**Изменение № 1**

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид — кусковые.*

*Подвид – полуфабрикаты порционные*

*Категория Б*

- шашлык «Георгиевский» маринованный (барбекю) в уксусе;

*Категория Д*

*Из свинины:*

- ребра свиные маринованные (барбекю) «Георгиевские»;
- ребра свиные маринованные в уксусе (барбекю) «Георгиевские»;
- шашлык из свиной корейки в маринаде на ребрышках.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – мясокостные мелкокусковые.*

*Подвид – мелкокусковые из свинины.*

*Категория В*

- шашлык из свиной окорока в маринаде.
- шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке в маринаде;
- шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке маринованный в уксусе;
- шашлык «Георгиевский» из свиной корейки маринованный в гранатовом соке.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – бескостные мелкокусковые;*

### *Категория А*

#### *Из свинины:*

- шашлык «Георгиевский» маринованный в уксусе;
- шашлык «Георгиевский» маринованный в гранатовом соке»;
- шашлык «Георгиевский» маринованный;
- шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе;
- шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный;
- шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в гранатовом соке.

### *Категория Б*

- шашлык из свиной корейки в маринаде.

### **Изменение № 2**

#### **Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – рубленые.*

*Подвид – формованные панированные, не панированные.*

#### *Категория В:*

- Гамбургер «Олимпия»;
- Гамбургер «Классический»;

#### **Полуфабрикаты в оболочке**

#### *Категория Б*

- Колбаски «Нюрнбергские», вариант 2;
- Колбаски «Бургерские»;
- Колбаски для гриля «Мюнхенские»;

#### *Категория В*

- Купаты «Деликатесные»;

#### *Категория Г*

- Колбаски для гриля «Шашлычные»;

#### **Группа — мясосодержащие полуфабрикаты.**

*Вид – рубленые.*

*Подвид – формованные панированные, не панированные, в оболочке*

#### *Категория В*

- Колбаски «Домашние», вариант 2;

#### *Категория Г:*

- Бургер;
- Котлеты «Говяжьи»;
- Котлеты «Телячьи»;
- Колбаски для гриля «Деликатесные»;

#### *Категория Д:*

- Котлеты «Домашние»;
- Котлеты «Киевские»;
- Котлеты «Нежные»;
- Котлеты «Сочные»;
- Купаты «Охотничьи»;

- Колбаски «Бистро» для гриля, вариант 2;
- Колбаски «Барбекю», вариант 2;
- Колбаски для гриля «Баварские».

### **Изменение № 3**

#### **Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид – бескостные мелкокусковые;*

*Категория В*

*Шницель:*

- Шницель «Любительский», вариант 2;

#### **Группа — мясосодержащие полуфабрикаты.**

*Вид – рубленые.*

*Подвид – формованные панированные, не панированные, в оболочке*

*Категория В*

- Котлеты «Говяжьи»;

*Категория Г:*

- Купаты для гриля;
- Котлеты «Свиные»;
- Котлеты «Бабушкины»;
- Фрикадельки «Самарские»;

*Категория Д:*

- Тефтели «Ароматные»;
- Котлеты печеночные, вариант 1;
- Котлеты печеночные, вариант 2.

### **Изменение № 4**

#### **Группа — мясные полуфабрикаты.**

*Вид — кусковые.*

*Подвид – полуфабрикаты порционные*

*Говядина (оленина):*

*Категория А:*

- говядина в маринаде;
- гуляш в маринаде;
- говяжья поджарка в маринаде;

*Категория Б*

- говядина в брусничном маринаде с черносливом;
- говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами;

*Свинина:*

*Категория В:*

- свинина в маринаде универсальном с лимоном и травами;
- свинина в маринаде брусничном;
- котлета натуральная в маринаде универсальном с лимоном и травами;
- свиная поджарка в маринаде;
- гуляш из свинины в маринаде;

- шашлык из свинины «Пикантный»;
- шашлык из свинины «Экстра»;
- шашлык из свинины в универсальном маринаде с лимоном и травами;
- шашлык из свинины маринованный в пиве;
- шашлык из свинины в чесночном маринаде;
- шашлык из свинины по-кавказски;

*Категория Г:*

- ребра свиные в маринаде универсальном с лимоном и травами;
- свиные ребрышки в маринаде.

**Изменение № 5**

**Полуфабрикаты мясные рубленые формованные:**

*Категория В*

- колбаса домашняя.

**Изменение № 6**

**Полуфабрикаты мясные рубленые формованные:**

*Категория Б*

- купаты «Баварские с сыром»;
- купаты свиные;

**Группа — мясосодержающие полуфабрикаты.**

*Вид – рубленые.*

*Подвид – формованные панированные, не панированные, в оболочке*

*Категория Д:*

- купаты с курицей.

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями*

Сроки годности охлажденной продукции, в том числе упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре +2-6<sup>0</sup>С:

- крупнокусковые полуфабрикаты – не более 48 часов;
- порционные полуфабрикаты без панировки – не более 36 часов;
- порционные полуфабрикаты в панировке – не более 24 часов;
- мелкокусковые полуфабрикаты – не более 24 часов;
- мелкокусковые полуфабрикаты рубленые – не более 24 часов.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10<sup>0</sup>С:

- весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток;
- герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18<sup>0</sup>С:

- весовой и негерметично упакованной – не более 90 суток;
- герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 180 суток;
- герметично упакованной, в том числе с применением газовой модифицированной среды – не более 180 суток;

— герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 180 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2<sup>0</sup>С – до + 6<sup>0</sup>С:

- крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток;
- порционные полуфабрикаты без панировки – не более 10 суток;
- порционные полуфабрикаты в панировке – не более 5 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты рубленые – не более 5 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2<sup>0</sup>С – до + 6<sup>0</sup>С:

- мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, герметично упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2<sup>0</sup>С – до + 6<sup>0</sup>С:

- мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 30 суток.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

**В стоимость пакета Технического условия входят:**

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления по всему ассортименту ТУ);
3. Каталогный лист, свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ;
4. Экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам.

Документ перешивается, заверяется разработчиком (НПЦ «Агропищепром»), на титульном листе прописывается наименование Производителя (покупателя). Право на производство продукции по ТУ передаётся на основании двустороннего договора. Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации.