

# ТУ 9214-054-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9214-054-37676459-2012)

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)  
опубликовано 12.10.2015

Стоимость:  
**10000 руб.**

***Дата введения в действие — 2015 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.***

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие кусковые и кусковые панированные полуфабрикаты из говядины, телятины, свинины, баранины (козлятины), конины (далее продукция).

Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде.

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

Продукция различается используемым сырьем, нарезкой и выпускается в следующем ассортименте:

**Ассортимент продукции охлажденной или замороженной.**

**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. Подлопаточная часть;
- блочное мясо. Покромка;
- вырезка;
- спинно-поясничная часть;
- длиннейшая мышца спины;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
- лопаточная часть;
- подлопаточная часть;
- 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;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец);
- поясничная часть(антрекот);
- спинная часть;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край);
- шейная часть;
- пашина;
- зарез;
- голяшка передняя;
- голяшка задняя.

**Категория Б:**

- блочное мясо. Грудинка;
- грудинка;
- грудинная часть;

**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. Подлопаточная часть;
- блочное мясо. Покромка;
- вырезка;
- спинно-поясничная часть;
- длинейшая мышца спины;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
- лопаточная часть;
- подлопаточная часть;
- покромка;
- котлетное мясо;
- ростбиф (конина для жарки);
- конина для тушения;
- конина для варки;
- конина односортная;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец);
- поясничная часть (антрекот);

- спинная часть;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край);
- шейная часть;
- пашина;
- зарез;
- голяшка передняя;
- голяшка задняя.

**Категория Б:**

- блочное мясо. Грудинка;
- грудинка;
- филей конский на кости;
- грудинная часть;

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

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

**Категория А:**

- вырезка;
- окорок свиной без кости (филей);
- карбонат;
- 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. 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;
- шея;
- рулька свиная.
- подлопаточная часть;
- окорок;

- рулька (предплечье);
- голяшка.

**Категория В:**

- блочное мясо. Корейка;
- котлетное мясо;
- свинина односортная мясная;

**Категория Г:**

- грудинка;
- свинина жирная;
- блочное мясо. Щековина;
- щековина (баки);
- свинина односортная жирная;

**Категория Д:**

- шкурка свиная;
- кость пищевая;
- сало-шпик;

*Блочное мясо при шприцевании 15%:*

**Категория В:**

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

*Блочное мясо при шприцевании 20%:*

**Категория В:**

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

*Блочное мясо при шприцевании 25%:*

**Категория В:**

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

*Блочное мясо при шприцевании 30%:*

**Категория Г:**

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

— блочное мясо. Подлопаточная часть;

**Категория Г:**

— блочное мясо. Грудинка;

— блочное мясо. Свинина жирная;

**Категория Д:**

— блочное мясо. Шкурка свиная;

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

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

**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.

— корейка;

— грудинка.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

**Вид — кусковые.**

**Подвид — полуфабрикаты порционные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

— бифштекс;

— филе;

— лангет;

— антрекот;

— говядина (телятина) духовая;

— говядина (телятина) гриль;

— бифштекс «Городской»;

— люля-кебаб «Экстра»;

**Категория Б:**

— бифштекс: «Особый»;

— бифштекс «Ростовский»;

— фрикадельки «Самарские»;

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

**Вид — кусковые.**

**Подвид — полуфабрикаты порционные из конины.**

**Категория А:**

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

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

**Вид — кусковые.**

**Подвид — полуфабрикаты порционные из свинины**

**Категория Б:**

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

**Категория Д:**

- ребра свиные для гриля в специях.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

**Вид — кусковые.**

**Подвид — полуфабрикаты порционные из баранины.**

**Категория А:**

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

**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 говядины (телятины).**

**Категория А:**

- бефстроганов;
- поджарка из говядины (телятины);
- азу из говядины (телятины);
- гуляш из говядины (телятины).

**Категория Б:**

- 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.

**Категория В:**

— рагу из говядины (телятины).

**Категория Г:**

— набор для бульона.

**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 – кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые из свинины.**

**Категория А:**

— бефстроганов.

**Категория Б:**

— поджарка из свинины;

— свинина для шашлыка;

— гуляш из свинины;

— свинина для плова.

**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 Г:**

— рагу из свинины;

— набор для бульона свиной.

**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.
- шашлык из баранины в майонезе.

**Категория В:**

- рагу из баранины (козлятины);

**Категория Г:**

- набор для бульона бараний.

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

**Вид — кусковые.**

**Подвид — порционные панированные из говядины.**

**Категория А:**

- ромштекс;
- ромштекс в цветной панировке.

**Категория Б:**

- шницель «Любительский»;
- полуфабрикат для гамбургера;
- бургер «Экстра»;
- биточки «Крестьянские»;

**Категория В:**

- котлеты «Московские»;
- котлеты «Киевские»;
- котлеты «Казачьи»;

**Категория Г:**

- биточки «Домашние»;
- котлеты «Домашние»;
- котлеты «Оригинальные»;
- котлеты «Ароматные»;
- котлеты «Чесночные»;
- шницель «Экстра»;

**Категория Д:**

- котлеты «Охотничьи»;

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

**Вид — кусковые.**

**Подвид — порционные панированные из свинины**

**Категория Б:**

— шницель 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;

**2.2 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;

— 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 Б:**

— грудинка Экстра;

— тазобедренная часть (оковалок, огузок, костец) Экстра;

— поясничная часть (антрекот) Экстра;

— спинная часть Экстра;

— лопаточная часть (лопатка, предплечный край) Экстра;

— грудинная часть Экстра;

— шейная часть Экстра;

— пашина Экстра;

— зарез Экстра;

— голяшка передняя Экстра;

— голяшка задняя Экстра.

**Категория В:**

— грудинка на кости 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;

— 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;

— лопаточная часть Экстра;

— спинная часть (корейка) Экстра;

— окорок Экстра;

— рулька (предплечье) Экстра;

— голяшка Экстра.

**Категория В:**

— котлетное мясо 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.
- 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.

***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными 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.

**Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре +2- 6<sup>0</sup>С:

- крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты без панировки – не более 7 суток;
- порционные полуфабрикаты в панировке – не более 3 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума и модифицированной атмосферы с момента изготовления при температуре +2- 6<sup>0</sup>С:

- крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты без панировки – не более 10 суток;
- порционные полуфабрикаты в панировке – не более 5 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты – не более 8 суток.

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

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

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

- герметично упакованные – 120 суток;
- герметично упакованной с применением вакуума – не более 210 суток;

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые 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.

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.