

# Нормы естественной убитости продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания

## I. Нормы естественной убитости охлажденных мяса и субпродуктов после транспортирования при хранении на холодильниках

Наименование мясопродуктов	Нормы естественной убитости, %			
	за сутки	за двое суток	за три суток	за четыре суток
<b>Говядина в полтушах и четвертинах и торговых отрубках:</b>				
Первой категории	0,16	0,26	0,35	0,43
Второй категории	0,19	0,29	0,39	0,47
Тошья	0,23	0,36	0,43	0,53
<b>Баранина и козлятина в тушах:</b>				
Первой категории	0,18	0,3	0,4	0,48
Второй категории	0,22	0,34	0,45	0,54
Тошья	0,26	0,41	0,5	0,6
<b>Свинина в тушах и полтушах:</b>				
Первой категории (беконая)	0,11	0,21	0,29	0,35
Второй категории (мясная-молодняк), в шкуре, без шкуры, без крупона	0,11	0,21	0,29	0,35
Обрезная, подвиски	0,15	0,25	0,39	0,46
Третьей категории (жирная) в шкуре, без шкуры, без крупона	0,07	0,16	0,24	0,3
Четвертой категории (промяреработка)	0,12	0,22	0,29	0,35
Пятой категории (мясо поросат)	0,15	0,25	0,39	0,46
<b>Конина в полтушах и четвертинах</b>	0,23	0,36	0,43	0,53
<b>Верблюжати́на в полтушах и четвертинах</b>	0,25	0,39	0,48	0,58
<b>Субпродукты всех видов</b>	0,19	0,31	0,46	0,56

Примечания:  
1. Срок хранения исчисляется с даты поступления охлажденного мяса на холодильник.  
2. При поступлении мяса с незавершенным технологическим процессом (частично охлажденное или остывшее, имеющее температуру выше 4 °С) следует применять нормы естественной убитости на дохлаждение.  
3. При последующем хранении мяса, прошедшего холодильную обработку (дохлаждение) на холодильниках торговли, следует применять нормы естественной убитости на хранение охлажденного мяса.  
4. При хранении телятины следует пользоваться нормами естественной убитости, предусмотренными для говядины тощей, а при хранении ягнятны — предусмотренными для баранины второй категории.  
5. При хранении буйволятины следует пользоваться нормами естественной убитости, предусмотренными для говядины второй категории.  
6. При хранении охлажденного мяса диких животных следует пользоваться нормами естественной убитости:  
— лос, олень (марала), медведь — для говядины второй категории;  
— косули, сайка — для баранины, козлятины второй категории;  
— дикого кабана — для свинины второй категории (мясная-молодняк).  
7. Нормы естественной убитости субпродуктов при холодильной обработке и хранении, приведенные в настоящем документе, распространяются на субпродукты всех видов убойных животных.

## II. Нормы естественной убитости на дохлаждение мяса и субпродуктов при поступлении на холодильники

Температура мяса, °С	Удельные нормы естественной убитости от полагающейся для полного охлаждения мяса, %	
	поставщик	получатель
От 4,1 до 6,0	90	10
От 6,1 до 12,0	80	20
От 12,1 до 18,0	65	35
От 18,1 до 25,0	45	55
От 25,1 до 32,0	25	75
От 32,1 и выше	15	85

Примечания:  
1. Температура мяса в тушах, полтушах и четвертинах замеряется в толще мышц бедра, а для первичных четвертин — в толще мышц лопатки.  
2. При дохлаждении телятины следует пользоваться нормами естественной убитости, предусмотренными для тощей говядины: мяса яков, буйволятины, оленины и лосняты — нормами для говядины второй категории, ягнятны — нормами для тощей баранины; жеребятины — нормами для тощей конины.

## III. Нормы естественной убитости парных мяса и субпродуктов при охлаждении в камерах холодильников

Вид и категория мяса, субпродукты	Продолжительность охлаждения, в часах	
	от 16 до 24	от 24 до 48
<b>Говядина в полтушах и четвертинах:</b>		
Первой категории	1,60	
Второй категории	1,75	
Тошья	2,10	
<b>Баранина и козлятина в тушах:</b>		
Первой категории	1,69	
Второй категории	1,82	
Тошья	2,04	
<b>Свинина в тушах и полтушах:</b>		
Первой категории (беконая)	1,47	
Второй категории (мясная-молодняк):		
— в шкуре	1,47	
— без шкуры	1,30	
— со снятым крупном	1,29	
— обрезная	1,85	
Второй категории (мясо подвиски):		
— в шкуре	1,47	
— без шкуры	1,30	
Третьей категории (жирная):		
— в шкуре	1,23	
— без шкуры	1,13	
— со снятым крупном	1,20	
Четвертой категории (промяреработка):		
— в шкуре	1,47	
— без шкуры	1,32	
— со снятым крупном	1,40	
Пятой категории (мясо поросат)	2,80	
Не соответствующая требованиям стандарта и мясо хряков	1,93	
<b>Конина в полтушах и четвертинах:</b>		
Первой категории	1,81	
Второй категории	2,02	
Тошья	2,18	
<b>Верблюжати́на в полтушах и четвертинах:</b>		
Первой категории	1,87	
Второй категории	2,05	
Тошья	2,20	
<b>Субпродукты от всех видов животных:</b>		
Молочные, слизистые, шерстяные	1,58	
Мясостыные	1,51	

Примечания:  
1. Продолжительность охлаждения парного мяса от температуры от 35°С до 42°С до 16 ч соответствует условиям быстрого охлаждения в камерах при паспортной температуре воздуха минус 3°С и скорости его движения не менее 0,5 м/с на уровне бедра полтуши от 16 до 24 ч — условиями ускоренного охлаждения в камерах при паспортной температуре воздуха 0°С и скорости его движения не менее 0,5 м/с.  
2. При поступлении на холодильники частично охлажденного или остывшего мяса с другого предприятия и при охлаждении этого мяса до температуры 4°С — 0°С нормы естественной убитости на дохлаждение в процентах от нормы, указанной в настоящем Разделе: поставщиком — в зависимости от температуры мяса, зафиксированной в товарно-транспортной накладной в момент отгрузки, с учетом продолжительности его охлаждения; — получателем — в зависимости от температуры мяса, зафиксированной при его приеме, и продолжительности хранения на холодильниках.  
3. Указанные нормы естественной убитости разработаны для производственных холодильников.

## IV. Нормы естественной убитости охлажденных мяса и субпродуктов при хранении в камерах холодильников

Вид и категория мяса	Продолжительность хранения (к массе охлажденного мяса и субпродуктов)				
	1-е	2-е	3-е	4-е	5-е
<b>Говядина в полтушах, четвертинах и отрубках:</b>					
Первой категории	0,30	0,15	0,08	0,04	0,04
Второй категории	0,37	0,16	0,07	0,04	0,04
Тошья	0,46	0,19	0,04	0,04	0,04
<b>Баранина и козлятина в тушах:</b>					
Первой категории	0,36	0,19	0,08	0,04	0,04
Второй категории	0,43	0,19	0,08	0,04	0,04
Тошья	0,53	0,21	0,05	0,04	0,04
<b>Свинина в тушах и полтушах:</b>					
Первой категории (беконая)	0,20	0,16	0,07	0,03	0,03
Второй категории (мясная-молодняк) в шкуре, без шкуры, без крупона:					
— в шкуре	0,20	0,16	0,08	0,03	0,03
— без шкуры	0,30	0,16	0,16	0,03	0,03
Третьей категории (жирная) в шкуре, без шкуры, без крупона:					
— в шкуре	0,15	0,15	0,08	0,03	0,03
Четвертой категории (промяреработка) в шкуре, без шкуры, без крупона:					
— в шкуре	0,20	0,16	0,08	0,03	0,03
Пятой категории (мясо поросат); свинина, не соответствующая требованиям стандарта, мясо хряков	0,30	0,16	0,16	0,03	0,03
<b>Конина в полтушах и четвертинах</b>	0,43	0,20	0,04	0,04	0,04
<b>Верблюжати́на в полтушах и четвертинах</b>	0,50	0,20	0,06	0,04	0,04
<b>Субпродукты всех видов</b>	0,37	0,18	0,16	-	-

Примечания:  
1. При хранении мяса в охлажденном виде с 8 на 7 сутки нормы естественной убитости исчисляются по 0,02% за каждые сутки, при хранении свыше 7 суток нормы начисляются по 0,01% за каждые сутки.  
2. На холодильниках, на которых поступают ранее хранившееся охлажденное мясо, расчет естественной убитости осуществляется по нормам на фактический срок хранения на данном предприятии по каждой партии с момента прибытия мяса на холодильник, исключая при этом нормы естественной убитости за предшествующее время хранения на мяском-бинке и на транспорте.  
3. Количество предшествующих суток хранения определяют вычитанием даты выработки мяса, указанной в удостоверении о качестве, из даты поступления мяса на холодильники и вычетом одних суток на охлаждение мяса. При отсутствии даты выработки мяса в удостоверении о качестве предшествующее время хранения берут только на транспорте (вычитанием даты отгрузки из даты поступления). Количество суток хранения на холодильники устанавливается комиссией по фактически сложившимся суткам хранения и ежемесячно фиксируют актом, который прилагает к ежемесячной расчетной ведомости по естественной убитости.  
4. При хранении телятины и ягнятны следует пользоваться нормами естественной убитости, предусмотренными соответственно для тощей говядины и баранины; мяса яков, буйволятины, лосняты, оленины — нормами для говядины второй категории.  
5. Указанные нормы естественной убитости разработаны для производственных холодильников.

## Приказ Министерства промышленности и торговли Российской Федерации (Минпромторг России) от 1 марта 2013 г. № 252 г. Москва

Зарегистрирован в Минюсте РФ 5 апреля 2013 г.  
Регистрационный № 27999

## Об утверждении норм естественной убитости продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания

Во исполнение постановления Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2002 г. № 814 «О подходе утверждения норм естественной убитости при транспортировании материальных запасов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 46, ст. 4596; 2006, № 23, ст. 2523; 2009, № 12, ст. 1429; 2012, № 37, ст. 5002) приказываю:

Утвердить согласованные с Министерством экономического развития Российской Федерации нормы естественной убитости продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания (прилагаются).

Министр Д. Мантуров

## V. Нормы естественной убитости охлажденного мяса при замораживании в камерах холодильников

Вид и категория мяса	Продолжительность замораживания в часах	
	до 40 (температура воздуха минус 23°С)	свыше 40 (температура воздуха минус 23°С и выше)
<b>Говядина в полтушах и четвертинах:</b>		
Первой категории	0,70	0,90
Второй категории	0,82	1,05
Тошья	1,02	1,20
<b>Баранина и козлятина в тушах:</b>		
Первой категории	0,90	1,00
Второй категории	0,96	1,08
Тошья	1,30	1,37
<b>Свинина в тушах и полтушах:</b>		
Первой категории (беконая)	0,81	0,91
Второй категории (мясная-молодняк):		
— в шкуре	0,81	0,85
— без шкуры	0,62	0,69
— со снятым крупном	0,72	0,82
— обрезная	0,86	0,97
Второй категории (мясо подвиски):		
— в шкуре	0,81	0,91
— без шкуры	0,67	0,73
Третьей категории (жирная):		
— в шкуре	0,67	0,73
— без шкуры	0,55	0,61
— со снятым крупном	0,62	0,68
Четвертой категории (промяреработка):		
— в шкуре	0,81	0,91
— без шкуры	0,62	0,73
— со снятым крупном	0,72	0,82
Пятой категории (мясо поросат)	1,45	1,61
Не соответствующая требованиям стандарта и мясо хряков	0,88	0,97
<b>Конина в полтушах и четвертинах:</b>		
Первой категории	0,88	0,98
Второй категории	0,97	1,08
Тошья	1,07	1,20
<b>Верблюжати́на в полтушах и четвертинах:</b>		
Первой категории	0,93	1,10
Второй категории	1,08	1,27
Тошья	1,13	1,24

Примечания:  
1. Нормы естественной убитости предусмотрены на замораживание охлажденного мяса (в диапазоне температур от 0°С до 4°С) и ниже. При этом продолжительность замораживания свыше 40 ч предусмотрена для камер с паспортной температурой выше минус 23°С.  
2. При замораживании мяса и мясных продуктов до температуры минус 15°С и последующем хранении при этой температуре нормы естественной убитости, указанные в таблице, увеличиваются на 0,1% соответственно продолжительности обработки или температуры воздуха.  
3. Указанные нормы естественной убитости разработаны для производственных холодильников.

## VI. Надбавка к нормам естественной убитости при замораживании мяса и субпродуктов в камерах холодильников

Температура мяса при поступлении на холодильники, °С	Надбавка, принимаемая к разности норм естественной убитости при замораживании парного и охлажденного мяса, %
От 4,1 до 6,0	5
От 6,1 до 12,0	15
От 12,1 до 18,0	30
От 18,1 до 25,0	55
От 25,1 до 32,0	75
От 32,1 и выше	90

Примечания:  
1. При замораживании мяса, поступившего с других предприятий с температурой выше 4°С, применяется надбавка к нормам естественной убитости в размерах, указанных в настоящей таблице.  
2. При поступлении на холодильники с другого предприятия не полностью замороженного мяса всех видов и категорий убитанности применяют следующие нормы естественной убитости на его дозамораживание:  
— для частично оттаившего, с температурой выше минус 7,9°С до минус 1,6°С — 0,25% к его массе;  
— с температурой от минус 12°С до минус 8°С и последующем хранении его в камерах с температурой минус 15°С или ниже — 0,1% к его массе.  
3. При поступлении на холодильники полностью оттаившего мяса с температурой в толще мышц бедра минус 1,5°С и выше и отсутствия срочной реализации или промяреработки по разрешению администрации производится повторное замораживание мяса и мясных продуктов и применяются нормы естественной убитости, указанные в Разделе V настоящих Норм естественной убитости продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания (далее — Нормы), в зависимости от условий замораживания.  
4. Данные нормы естественной убитости применяются при наличии коммерческих актов, в которых указывается масса и температура полностью оттаивших, недоохлажденных или недозамороженных мясных продуктов при приеме их на холодильники с подтверждением сведений о температуре и массе продукции представителем грузоотправителя или перевозчика, которые заверяются директором или главным инженером предприятия грузо-получателя, а также при наличии сведений о процессе в журнале.

## VII. Нормы естественной убитости охлажденных мяса и субпродуктов при замораживании в блоках в камерах холодильников

Наименование мясопродуктов	Замораживание при паспортной температуре воздуха камеры, °С	
	ниже -23°С	-23°С и выше
Мясо всех видов на костях и без костей в блоках	0,6	0,7
Субпродукты всех видов в блоках	0,85	0,94
Язык, мозги, почки поштучно на противнях	0,79	0,87
Все прочие субпродукты поштучно на противнях	1,15	1,3

Примечания:  
1. Паспортной температурой воздуха в камерах замораживания считается температура, числящаяся в паспорте холодильника.  
2. Применение естественной убитости при замораживании мяса до температуры в толще мышц бедра минус 15°С применяется только на холодильниках с паспортной температурой воздуха в камерах хранения замороженного мяса минус 15°С и ниже.  
3. При замораживании мяса с паспортной температурой воздуха в камерах хранения замороженного мяса выше минус 15°С применяются нормы естественной убитости при замораживании мяса и субпродуктов до температуры минус 8°С в толще мышц.  
4. При замораживании охлажденного мяса в туннельных морозильных камерах нормы естественной убитости исчисляются по нормам, указанным в Разделе V настоящих Норм (графа 3), со снижением на 20 процентов.  
5. При поступлении на холодильники полностью оттаивших замороженных мяса и субпродуктов (с температурой минус 1,5°С и выше) при вторичном замораживании применяются нормы естественной убитости, указанные в Разделе V и VI настоящих Норм, в зависимости от паспортной температуры воздуха камер холодильника.  
6. Повторное замораживание мяса и субпродуктов производится только в исключительных случаях (при невозможности немедленной реализации) по разрешению руководства холодильника.  
7. При поступлении на холодильники частично оттаивших (с температурой выше минус 8°С) субпродуктов и замороженного мяса всех видов и категорий убитанности в тушах, полтушах, четвертинах и блоках нормы естественной убитости при замораживании мяса и субпродуктов до температуры камер хранения устанавливаются в размере 0,25% к массе поступивших мясных продуктов, для мясных продуктов с температурой минус 8°С и ниже при хранении их в камерах с температурой минус 15°С и ниже — 0,1% к массе поступивших мясных продуктов.  
8. При замораживании телятины следует пользоваться нормами естественной убитости, предусмотренными для говядины тощей, а при замораживании ягнятны — предусмотренными для баранины второй категории.  
9. При замораживании буйволятины следует пользоваться нормами естественной убитости, предусмотренными для говядины второй категории.  
10. При замораживании мяса диких животных следует пользоваться нормами естественной убитости:  
— лос, олень (марала), медведь — для говядины второй категории;  
— косули, сайка — для баранины, козлятины второй категории;  
— дикого кабана — для свинины второй категории (мясная-молодняк).

## VIII. Нормы естественной убитости парных мяса и субпродуктов при остывании и замораживании естественным холодом (вне камер холодильников)

Вид и категория мяса, субпродукты	При остывании в неохладждаемых помещениях до температуры окружающего воздуха				При замораживании парного мяса естественным холодом до температуры минус 8°С
	0-6 часов	6-24 часов	3-е	4-е	
<b>Говядина в полтушах и четвертинах:</b>					
Первой категории	0,70	0,70	1,40	2,23	
Второй категории	0,80	0,80	1,60	2,50	
Тошья	0,90	0,90	1,80	2,70	
<b>Баранина и козлятина в тушах:</b>					
Первой категории	0,77	0,77	1,54	2,34	
Второй категории	0,80	0,80	1,60	2,60	
Тошья	0,90	0,90	1,80	2,75	
<b>Свинина в тушах и полтушах:</b>					
Первой категории (беконая)	0,70	0,70	1,40	2,00	
Второй категории (мясная-молодняк):					
— в шкуре	0,70	0,70	1,40	2,00	
— без шкуры	0,60	0,60	1,20	1,60	
— со снятым крупном	0,65	0,65	1,30	1,80	
— обрезная	0,80	0,80	1,60	2,20	
Второй категории (мясо подвиски):					
— в шкуре	0,70	0,70	1,40	2,00	
— без шкуры	0,60	0,60	1,20	1,60	
— со снятым крупном	0,49	0,49	0,98	1,39	
Третьей категории (жирная):					
— в шкуре	0,55	0,55	1,10	1,50	
— без шкуры	0,45	0,45	0,90	1,39	
Четвертой категории (промяреработка):					
— в шкуре	0,60	0,60	1,20	1,60	
— без шкуры	0,49	0,49	0,98	1,39	
— со снятым крупном	0,55	0,55	1,10	1,50	

	Нормы убитости, %			
	0,70	0,70	1,40	2,00
— в шкуре	0,70	0,70	1,40	2