

Стандарт распространяется на отрубы из говядины бескостные и на кости, предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Стандарт устанавливает классификацию отрубов в зависимости от термического состояния на парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

Стандарт предоставляет схему разделки говядины на отрубы с границами их отделения на полутуше и подробным описанием. Стандарт гармонизирован с международным стандартом на разделку говядины ЕЭК ООН.

Стандарт устанавливает унифицированные требования к сырью, маркировке, упаковке отрубов, транспортированию и хранению для обеспечения высокого качества.