



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

*Лучшая реклама любого товара – его качество.  
Томас Роберт Дьюар*

Уважаемые Коллеги, сейчас, в период формирования единого Таможенного законодательства, вступления в силу Технических регламентов Таможенного союза и других изменений в нормативном законодательстве Российской Федерации предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный Центр «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические Условия (ТУ), разработанные нашими технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам Таможенного союза.

Готовые Технические Условия для пищевой промышленности – это уже полностью разработанная и согласованная в ЦСМ документация, по которой можно сертифицировать и декларировать продукцию.

Все документы, выданные нашей компанией, являются официальными, проходят экспертизу и регистрацию в Центре стандартизации и метрологии, разработаны в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов и действуют на всей территории стран Таможенного союза (России, Казахстана, Белоруссии, Армении, Киргизии).

**В комплект готовых Технических условий входят:**

- 1. заверенная разработчиком копия ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;**
- 2. технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);**
- 3. каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);**
- 4. экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам;**
- 5. акт приема-передачи на право пользования Техническими Условиями.**
- 6. Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!**

Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации. Воспользовавшись готовыми Техническими условиями на продукцию пищевого производства Вы значительно сократите временные и финансовые затраты на разработку, подготовку, регистрацию документов и приступите непосредственно к продаже продукции.

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день**. Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), прописывается в документе наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора.

Отправка документов производится в день поступления оплаты или на следующий день **заказным письмом** почтой России или **курьерской службой** (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации и стран Таможенного союза.**

Если Вы не нашли подходящие готовые документы у нас на сайте, то можете заказать разработку новых ТУ, ТИ, иную эксклюзивную документацию с учетом используемых вами рецептур и оборудования. Срок разработки с регистрацией и экспертизой в Центре Стандартизации и Метрологии – **10 рабочих дней**.

Мы предлагаем Вам свои услуги по наиболее привлекательной цене на рынке разработки нормативной документации. **Стоимость готового зарегистрированного ТУ – от 8000 до 15 000 рублей!**

**Нами сформирована гибкая система скидок.**

**Скидки на приобретение ТУ:**

10% – покупка 2-х документов,

10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

**Скидки на разработку ТУ:**

10% – заказ 2-х документов,

10% – повторный заказ разработки документа. **Скидка**

**10% от цены конкурентов!**

Уважаемые производители, если Вы нашли ТУ по цене ниже, чем на нашем сайте, свяжитесь с нашими менеджерами и получите скидку 10% от цены конкурентов. ТУ конкурентов должны быть в актуальном состоянии и незначительно уступать в ассортименте.

Для оформления заказа Вам необходимо подать заявку на приобретение ТУ в произвольной форме с указанием своего адреса (юридического, фактического), индекса, банковских реквизитов организации.

После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи ТУ.

**Мы гарантируем:**

**во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства; во-вторых, послепродажные консультации нашими технологами. Почему Вам выгодно работать с нами?**

1. Максимально короткие сроки оформления документов.
2. Разумные цены.
3. Доставка во все регионы России, Белоруссии и Казахстана.
4. Гибкая система скидок.
5. Бесплатные консультации технологов.
6. Квалифицированный персонал.
7. Индивидуальный подход.
8. Качество оказываемых услуг.

Самым значимым видом нашей деятельности является разработка нормативно-технической документации: Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), СТО (стандарта организации с технологической инструкцией), программы качества продукции по ХАССП и др. В разработанных нами документах учитываются актуальные на сегодняшний день Правила и Нормы, у вас не возникнет вопросов от контролирующих органов – все документы оформляются в рамках действующего законодательства.



*С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы НАССР (ГОСТ Р 51705.1-2001).*

**ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и внедрить её на производство с максимальной выгодой для Вашего предприятия.**

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. Опытные специалисты нашей компании помогут Вам собрать нужную документацию. Уже в первые минуты обращения Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам Вы можете связаться с нами по контактным телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, отправить сообщение по электронной почте: [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru) или [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru); или сформировать заявку на одном из наших сайтов: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru); [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru).

#### **Заказать обратный звонок**

Если по каким-то причинам Вам не удалось до нас дозвониться, оставьте свой номер телефона на электронной почте [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru), и специалисты нашего центра перезвонят в удобное для Вас время.

Каждый поступающий запрос обрабатывается не более получаса. Ни одна заявка не остается без ответа! Мы сохраняем все данные наших клиентов – при повторном обращении Вам не придется повторять вопрос и посылать документацию заново. Специалисты ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» дадут Вам грамотные, компетентные ответы на интересующие Вас, как производителя, вопросы. Вы всегда сможете получить бесплатную и полную консультацию наших специалистов!

**С уважением к Вам и Вашему бизнесу,  
коллектив Научно-производственного Центра «АГРОПИЩЕПРОМ».**

**Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

### КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ

ТУ 10.86.10-1036-37676459-2022 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....	6
ТУ 10.13.14-049-37676459-2016 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ.....	7
ТУ 10.13.14-824-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL).....	16
ТУ 10.13.14-823-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL).....	22
ТУ 10.13.14-822-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL).....	25
ТУ 10.85.19-125-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ.....	27
ТУ 10.13.14-730-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ ....	32
ТУ 10.13.14-327-37676459-2017 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ, СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ.....	34
ТУ 10.13.14-046-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ.....	38
ТУ 10.13.14-601-37676459-2017 КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ЖАРЕННЫЕ.....	40
ТУ 10.13.14-420-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	43
ТУ 10.13.14-256-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	45
ТУ 10.13.14-132-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	52
ТУ 10.13.14-048-37676459-2017 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ.....	56
ТУ 10.13.14-577-37676459-2017 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ.....	61
ТУ 10.13.14-576-37676459-2017 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЫЦЫ.....	63
ТУ 10.13.14-563-37676459-2017 КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ.....	66
ТУ 10.13.14-034-37676459-2016 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ.....	67
ТУ 10.13.14-036-37676459-2016 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ.....	72
ТУ 10.13.14-113-37676459-2016 ВЕТЧИННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЕННЫЕ В ОБОЛОЧКЕ.....	75

# КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.86.10-1036-37676459-2022  
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ  
МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

*Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на вареные мясные колбасные изделия [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, ветчинные колбасы], предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях и для реализации в розничной торговле, и сети общественного питания [далее по тексту – изделия колбасные, продукция].

**Изделия колбасные вареные мясные для детского питания выпускают: в зависимости от термического состояния:** охлажденные; **в зависимости от особенностей тепловой обработки:** без применения дополнительной тепловой обработки; пастеризованные. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания могут вырабатываться обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами]. Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных колбасных изделиях устанавливают в рецептурах на конкретные наименования колбасных изделий настоящей технологической инструкции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

**АССОРТИМЕНТ:** Изделия колбасные вареные мясные для детского питания детей старше трех лет в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные: Категория А:** Колбаса вареная «Говяжья»; Колбаса вареная «Забава»; Колбаса вареная «Лакомка»; Колбаса вареная «Говяжья с мясом птицы»; Колбаса вареная «Мясоежка»; Колбаса вареная «Добрыня»; Колбаса вареная «Вкусняшка»; Колбаса вареная «Богатырская»; Колбаса вареная «Богатырская витаминизированная»; Колбаса вареная «Киндер»; Колбаса вареная «Микс»; Колбаса вареная «Микс-вита»; Колбаса вареная «Кроха»; Колбаса вареная «Пчелка»; Колбаса вареная «Кнопочка»; Колбаса вареная «Витаминная»; Колбаса вареная «МяскоБеби со сливками»; Колбаса вареная «Карусель»; Колбаса вареная «Подростковая»; Колбаса вареная «Ням-ням»; Колбаса вареная «Крепыш»; Колбаса вареная «Топтыжка»; Колбаса вареная «Здоровячок»; Колбаса вареная «Богатырь»; Колбаса вареная «Умка»; Колбаса вареная «Маленькая страна»; Колбаса вареная «МяскоБеби с сыром». **Группа – мясная. Вид – колбаски. Подвид – вареные: Категория А:** Колбаски вареные «Бутуз»; Колбаски вареные «С молоком»; Колбаски вареные «Гулливвер»; Колбаски вареные «Богатырские»; Колбаски вареные «Румяные щечки»; Колбаски вареные «МяскоБеби с печенью»; Колбаски вареные «Киндер»; Колбаски вареные «Микс»; Колбаски вареные «Микс-вита»; Колбаски вареные «Подростковые чесночные»; Колбаски вареные «Подростковые картофельные»; Колбаски вареные «Подростковые морковные»; Колбаски вареные «Подростковые капустные»; Колбаски вареные «Атлет»; Колбаски вареные «МяскоБеби с сыром»; Колбаски вареные «Говяжьи»; Колбаски вареные «Забава»; Колбаски вареные «Лакомка»; Колбаски вареные «Говяжья с мясом птицы»; Колбаски вареные «Мясоежка»; Колбаски вареные «Добрыня». **Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Категория А:** Сосиски «Пиноккио»; Сосиски «Кроха»; Сосиски «Антошка»; Сосиски «Малыши-карандаши»; Сосиски «Кнопочка»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Левушка»; Сосиски «Колбарика»; Сосиски «Киндер со сливками»; Сосиски «Огонек»; Сосиски «Мими-Мишки»; Сосиски «Фудик»; Сосиски «Ням Ням»; Сосиски «Крепыш»; Сосиски «Тигрики»; Сосиски «С молоком»; Сосиски «Скороспелки»; Сосиски «Минутка»; Сосиски «Говяжьи»; Сосиски «Забава»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Говяжья с мясом птицы»; Сосиски «Мясоежка»; Сосиски «Добрыня»; Сосиски «Киндер»; Сосиски «Микс»; Сосиски «Микс-вита». **Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Категория А:** Сардельки «Мячики»; Сардельки «Дошколенок»; Сардельки «Пятнашки»; Сардельки «Ванька-встанька»; Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Подростковые»; Сардельки «Почемучки»; Сардельки «Крепыши»; Сардельки «МяскоБеби со сливками»; Сардельки «Тигрики»; Сардельки «Маленькое королевство»; Сардельки «Смешарики»; Сардельки «Конек-Горбунок»; Сардельки «Мишуткины»; Сардельки «Филиппок»; Сардельки «Говяжьи»; Сардельки «Забава»; Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Говяжья с мясом птицы»; Сардельки «Мясоежка»; Сардельки «Добрыня»; Сардельки «Киндер»; Сардельки «Микс»; Сардельки «Микс-вита». **Группа – мясная. Вид – ветчинные колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Категория А:** Ветчинные колбасы [колбаски] «Здоровячок»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Мозаика»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Киндер»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Кнопочка»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Дошколенок»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Калейдоскоп» ассорти; Ветчинные колбасы [колбаски] «Колбарика»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Изыюминка» с языком; Ветчинные колбасы [колбаски] «Пятнашки».

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.*

**Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных мясных для детского питания в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха (75±5) %:** упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральной (кишечной), искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамид-

ной непроницаемой оболочке не более 30 суток; **упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере** в газонепроницаемые материалы: целыми батонами не более 10 суток; при порционной нарезке не более 6 суток при сервировочной нарезке не более 6 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных колбасок** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 45 суток. Сроки годности и условия хранения колбасных изделий вареных мясных для детского питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются производителем, который несет полную ответственность за установленные им сроки и условия хранения. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий вареных мясных для детского питания **после вскрытия упаковки** или нарушения целостности потребительской упаковки в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки не более 3 суток при температурно-влажностных режимах.

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-049-37676459-2016**

**КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ**  
**(взамен ТУ 9213-049-37676459-2013)**

**Дата введения в действие 19.12.2016 год. Без ограничения срока действия.**

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) полукопченые, варено-копченые и жареные, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %):** колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая конская «Бурятская»; колбаса полукопченая «Смак»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Прибалтийская»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Иранская домашняя»; колбаса полукопченая «Конская оригинальная»; колбаса полукопченая «Гатчинская»; колбаса полукопченая сервелат «Баракат элитный»; колбаса полукопченая конская «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Белорусская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины и говядины; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с мускатным орехом; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из кабана; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины и кабана; колбаса полукопченая «Женевская саялами»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):** колбаса полукопченая конская «Казанская»; колбаса полукопченая конская «Турецкая»; колбаса полукопченая конская «Сарай»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Дагестанская»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Вологодская»; колбаса полукопченая «Глазовская»; колбаса полукопченая «Загорская»; колбаса полукопченая «Из баранины»; колбаса полукопченая «Кантемировская»; колбаса полукопченая «Михайловская»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаса полукопченая «Липецкая»; колбаса полукопченая «Озерская»; колбаса полукопченая «Оленья»; колбаса полукопченая «По-армавирски»; колбаса полукопченая «По-венгерски»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «По-одесски»; колбаса полукопченая «По-столичному Люкс»; колбаса полукопченая «По-таллински»; колбаса полукопченая «Прима»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Сходненская»; колбаса полукопченая «Гамбовская»; колбаса полукопченая «Тихорецкая»; колбаса полукопченая «Южная»; колбаса полукопченая конская «Татарская»; колбаса полукопченая конская «Сибирская»; колбаса полукопченая конская «Итиль»; колбаса полукопченая «Финская»; колбаса полукопченая «Киевская»; колбаса полукопченая «Хазарская»; колбаса полукопченая «Тульская»; колбаса полукопченая «Мусульманская»; колбаса полукопченая «Дубай»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Турецкая с острым чили»; колбаса полукопченая «Чимган»; колбаса полукопченая «Ароматная»; колбаса полукопченая «Иссык-Куль»; колбаса полукопченая из оленины «Русская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Из свинины»; колбаса полукопченая «Москворецкая»; колбаса полукопченая «По-городскому»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «По-полтавски»; колбаса полукопченая «По-польски»; колбаса полукопченая «Тирольская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса домашнего копчения «Украинская»; колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Праздничная»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский»; колбаса полукопченая «Юбилейная»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому»; колбаса полукопченая «По-татарски»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Кировская оригинальная»; кол-

баса полукопченая «Зерновая»; колбаски полукопченые «Охотничьи пикантные»; колбаски полукопченые «Берлинские»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Охотника»; колбаски полукопченые «Баварские»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая сервелат «Подмосковный»; колбаса полукопченая салями «Московская»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая салями «По-фински»; колбаса полукопченая салями «Королевская»; колбаса полукопченая салями «Саламетти»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Памир»; колбаса полукопченая из оленины «Северная»; колбаса полукопченая «Рубленая»; колбаса полукопченая «Брянская»; колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Для закуски»; колбаса полукопченая «Казинская»; колбаса полукопченая «Ливенская»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Орловская»; колбаса полукопченая «Пермская»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «По-украински»; колбаса полукопченая «Рублевская»; колбаса полукопченая «Сельская»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Селянская»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Чайная»; колбаса полукопченая «Губернаторская»; колбаса полукопченая «Графская»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Туймада»; колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Столичная»; колбаса полукопченая «Егерская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Княжеская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Пикантная»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаса полукопченая «Оригинальная»; колбаса полукопченая «Гусарская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Украинская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном»; колбаса полукопченая «Домашняя особая»; колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Пепперони»; колбаса полукопченая «Испанская»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Итальянская»; колбаса полукопченая «Греческая»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей»; колбаса полукопченая «Австрийская с тмином»; колбаса полукопченая «Липецкая особая»; колбаса полукопченая «Городская особая»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Питерская»; колбаса полукопченая «Львовская»; колбаса полукопченая «Баранья Люкс». колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Вкусенькая»; колбаса полукопченая «Мясное ассорти»; колбаски полукопченые «Кабаносси»; колбаски полукопченые «Спасские»; колбаски полукопченые «Австрийские с сыром»; колбаски полукопченые «Чоризо»; колбаски полукопченые «Мергез»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая сервелат «Дорожный»; колбаса полукопченая сервелат «Мускатный»; колбаса полукопченая сервелат «Имбирный мед»; колбаса полукопченая сервелат «Медовый»; колбаса полукопченая сервелат «Невский»; колбаса полукопченая сервелат «Городской»; колбаса полукопченая сервелат «Российский»; колбаса полукопченая сервелат «Столичный»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая салями «Венская»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Пряная»; колбаса полукопченая «Рыбацкая»; колбаса полукопченая «Есаулинская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Белгородская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Свиная особая»; колбаса полукопченая «Олимпик»; колбаса полукопченая «Финский сервелат»; колбаса полукопченая «Озерская особая»; колбаса полукопченая ветчинно-рубленая; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком»; колбаса полукопченая «Петровская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая салями «Русская»; колбаса полукопченая «Хлыновская оригинальная»; колбаса полукопченая сервелат «Венский»; колбаски полукопченые «С сыром»; колбаски полукопченые ветчинно-рубленные. **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаса полукопченая «Бескидин». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса салями полукопченая «Домашняя» из говядины; колбаса полукопченая «Краковик»; колбаса полукопченая «Закусочная»; колбаса полукопченая «Венская»; колбаса полукопченая «Кабаносси»; колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Сельская». колбаса полукопченая «Походная»; колбаса полукопченая «Андалузия»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаски полукопченые «Швейцарские»; колбаски полукопченые для жарки «Альпийские»; колбаски полукопченые «Колбаски копченые»; колбаса полукопченая салями «Викос»; колбаса полукопченая сервелат «Фирменный». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Николаевская»; колбаса полу-

копченая «Пикантная Московская»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Весенняя»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая «Сытная»; колбаса полукопченая «Российская»; колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Уральская»; колбаса полукопченая «Амурская»; колбаса полукопченая «Андреевская»; колбаса полукопченая «Майская»; колбаски полукопченые «Кабаноси с сыром». колбаса полукопченая салями «Ленская»; колбаса полукопченая салями «Уральская»; колбаса полукопченая сервелат «Пикантный. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Деликатесная Московская»; колбаса варено-копченая «Из баранины»; колбаса варено-копченая «Из говядины»; колбаса варено-копченая «Любимая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Бременский»; колбаса варено-копченая «По-московски»; колбаса варено-копченая «Праздничная»; колбаса варено-копченая сервелат «Русский»; колбаса варено-копченая конская «Крымская»; колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Сабантуй»; колбаса варено-копченая «Конская»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Российская»; колбаса варено-копченая «Краковская»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская»; колбаса варено-копченая «Российская»; колбаса варено-копченая «Венская»; колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Киевская»; колбаса варено-копченая «Старомосковская»; колбаса варено-копченая «Купеческая»; колбаса варено-копченая «Баймакская»; колбаса варено-копченая «Астория»; колбаса варено-копченая «Шведская»; колбаса варено-копченая «Тирольская»; колбаса варено-копченая «Ромовая»; колбаса варено-копченая «Бальковая»; колбаса варено-копченая «Москвичка»; колбаски варено-копченые «Гуцульские»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаса варено-копченая мини-салями «С паприкой»; колбаса варено-копченая сервелат «Фортуна»; колбаса варено-копченая сервелат «Грушевый»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая сервелат «Фаворит»; колбаса варено-копченая сервелат «Юбилейный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гвардейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Олимпийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Московский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Петербургский классический»; колбаса варено-копченая салями «Зернистая»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Брегенвурст ганноверский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская для тушения»; колбаса варено-копченая меттвурст «По-шведски»; колбаса варено-копченая «Особая»; колбаса варено-копченая фальшвурст «Шведский»; колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Луковая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Вестфальский»; колбаса варено-копченая «Острая»; колбаса варено-копченая «Киевская»; колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Московская премиум»; колбаса варено-копченая «Краковская Новая»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская Новая»; колбаса варено-копченая «Амбассадор»; колбаса варено-копченая «Мини Салями»; колбаса варено-копченая «Пикантная»; колбаса варено-копченая «Миндальная»; колбаса варено-копченая «Коньячная»; колбаса варено-копченая «Мини-салями Чаризо»; колбаса варено-копченая «Свиная»; колбаски варено-копченые «Гриль». колбаса варено-копченая сервелат «Лосиный»; колбаса варено-копченая сервелат «Из оленины»; колбаса варено-копченая сервелат «Из зайца»; колбаса варено-копченая сервелат «Из кабана»; колбаса варено-копченая сервелат «Директорский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Екатерингофский оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Останкинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Мозаика»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Клюквенный»; колбаса варено-копченая сервелат «Вишневый»; колбаса варено-копченая сервелат «Шансон»; колбаса варено-копченая сервелат «Миланский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с ветчиной»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Баварский с языком»; колбаса варено-копченая сервелат «Любительский»; колбаса варено-копченая сервелат «Подмосковный»; колбаса варено-копченая сервелат «Киевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Губернаторский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Российский»; колбаса варено-копченая салями «Домашняя»; колбаса варено-копченая салями «Классическая»; колбаса варено-копченая салями «По-богемски»; колбаса варено-копченая салями «Баварская»; колбаса варено-копченая салями «Виктория»; колбаса варено-копченая салями «Николаевская»; колбаса варено-копченая салями «Юбилейная»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Белая ганноверская»; колбаса варено-копченая меттвурст «Гамбургский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская»; колбаса варено-копченая сервелат «Традиционный»; колбаса варено-копченая сервелат «Чесночный»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Метелица»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Егерский». колбаса варено-

копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Московский». **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая «Дорожная»; колбаса варено-копченая «Навруз». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** сервелат варено-копченый «Бородинский»; колбаса варено-копченая салями «Вечерняя»; колбаса варено-копченая «Царская».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 03.02.2017 год. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Коми-Пермяцкий»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаски полукопченые «Баварские с сыром»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Имбирный».

**Изменение № 2. Дата введения в действие 27.03.2017 год. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Императорская»; колбаса варено-копченая «Министерская».

**Изменение № 3. Дата введения в действие – 10.05.2017 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):** колбаса полукопченая сервелат «Крымский»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая сервелат «Адмиралтейский»; колбаса полукопченая салями «Арсеньевская»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая сервелат «Люкс»; колбаса полукопченая сервелат «Наполеон»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Фермерские колбаски»; колбаса полукопченая салями «Миланская»; колбаса полукопченая «Татарча»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаски полукопченые «Северные»; колбаски полукопченые из конины; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Деревенские»; колбаски полукопченые «Фермерский стандарт»; **Категории Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая сервелат «Имперский»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаски полукопченые «Чесочные»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60%):** колбаса варено-копченая салями «Австрийская»; колбаса варено-копченая салями «Австрийская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Венская»; колбаса варено-копченая салями «Венская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Европейская»; колбаса варено-копченая салями «Европейская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая салями «Испанская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями «Элитная с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Гёттинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Гёттинский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный с сыром»; колбаса варено-копченая «Таёжная»; колбаски варено-копченые «Австрийские»; колбаски варено-копченые «Австрийские с сыром»; колбаски варено-копченые «Венские»; колбаски варено-копченые «Венские с сыром»; колбаски варено-копченые «Гёттинские»; колбаски варено-копченые «Гёттинские с сыром»; колбаски варено-копченые «Европейские»; колбаски варено-копченые «Европейские с сыром»; колбаски варено-копченые «Испанские»; колбаски варено-копченые «Испанские с сыром»; колбаски варено-копченые «Швейцарские»; колбаски варено-копченые «Швейцарские с сыром»; колбаски варено-копченые «Элитные»; колбаски варено-копченые «Элитные с сыром»; колбаски варено-копченые «Симферопольские»; колбаски варено-копченые «Симферопольские с сыром»; колбаски варено-копченые «Чешские»; колбаски варено-копченые «Чешские с сыром»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаски варено-копченые «Баварские с сыром»; колбаски варено-копченые «Кавказские»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая салями «Ореховая»; колбаса варено-копченая салями «Королевская»; колбаса варено-копченая сервелат «Арсеньевский»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая сервелат «Богородицкий»; колбаса варено-копченая «Королевская»; колбаса варено-копченая «Боярская»; колбаса варено-копченая «Боярская Арсеневская»; колбаса варено-копченая «Царская»; колбаса варено-копченая «Элитная»; колбаса варено-копченая «Элитная Арсеневская»; колбаса варено-копченая «Демидовская»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Филейная»; колбаса варено-копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Стрелецкая»; колбаса варено-копченая «Швейцарская»; колбаса варено-копченая «Гвардейская»; колбаса варено-копченая «Куликовская»; колбаса варено-копченая «Тульская»; колбаса варено-копченая «Суворовская»; колбаса варено-копченая «Славянская» колбаски варено-копченые «Мексиканские»; колбаски варено-

копченые говяжьи; колбаски варено-копченые говяжьи «Острые»; колбаски варено-копченые «Чили»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Бристоль»; колбаса варено-копченая «Булгарская»; колбаски варено-копченые «Гуцульские острые»; колбаски варено-копченые «Острые с сыром»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Гёттингенская с сыром»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса варено-копченая «Пепперони».

**Изменение № 4. Дата введения в действие – 17.11.2017 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски полукопченые «Мусульманские»; колбаса полукопченая «Говяжья»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаски полукопченые «Болгарские»; колбаски полукопченые «Болгарские Крокетболл»; колбаски полукопченые «Домашние». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «Турист». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Тоledo». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Фермерская». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** сервелат варено-копченый «Ореховый»; сервелат варено-копченый «Коньячный»; сервелат варено-копченый «Экстра». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Армавирская»; колбаса варено-копченая «Бальковая»; колбаса варено-копченая «Министерская»; колбаса варено-копченая «Императорская». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** сервелат варено-копченый «Финский»; колбаски варено-копченый «Минисалями».

**Изменение № 5. Дата введения в действие – 19.12.2017 г. Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая с печенью «Батыр»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Казы»; колбаса варено-копченая «Фирменная «Зеленогорская»; колбаса варено-копченая «Люкс»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – копчено-вареные. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса копчено-вареная казы «По-уральски»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски копчено-вареные «Ассорти в оболочке»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса копчено-вареная «Пикантная».

**Изменение № 6. Дата введения в действие – 27.12.2017 г. Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0 °С до 6 °С, после вскрытия вакуумной упаковки, в пределах основного срока годности:** полукопченые колбасы – не более 3 суток; варено-копченые колбасы – не более 3 суток.

**Изменение № 7. Дата введения в действие – 05.03.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Имбирная»; колбаса полукопченая «Кремлевская»; колбаса полукопченая «Мраморная»; колбаса полукопченая «Полесская»; колбаса полукопченая салями «Геттингенская»; колбаса полукопченая «Салями копченая на дровах»; колбаса полукопченая салями «Посольская»; колбаса полукопченая салями «Союзная»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Фирменная»; колбаса полукопченая салями «Харьковская»; колбаса полукопченая салями «Элитная»; колбаса полукопченая салями «Ялтинская»; колбаса полукопченая сервелат «Российский» колбаски полукопченые «Охотские»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Говяжья новая»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Популярная»; колбаса полукопченая салями «Говяжья»; колбаса полукопченая салями «Татарская»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая «Симферопольская говяжья»; колбаса полукопченая салями «Ханская»; колбаса полукопченая «Рубленая»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Чёрный монах»; колбаса полукопченая сервелат «Дворянский»; колбаса полукопченая сервелат «Юбилейный»; колбаса полукопченая «Крестьянская»; колбаса полукопченая салями «Пикантная»; колбаса полукопченая сервелат «Восточный»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Боярская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Бальковая»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Классический». **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Боярская».

**Изменение № 8. Дата введения в действие – 03.04.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаски полукопченые «Валдайские с сыром»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Сабинская»; **Категория Д (массовая**

доля мышечной ткани менее 20%): колбаса полукопченая «Трапезная»; Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%): колбаса полукопченая «Кравковская особая»; колбаса полукопченая «Татарская»; колбаски полукопченые «Ароматные»; Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60%): колбаса варено-копченая сервелат «Белорусский»; Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаса варено-копченая сервелат «Классический»; колбаса варено-копченая сервелат «Дворянский»; колбаса варено-копченая сервелат «Брусничный»; колбаски варено-копченые «Боярские»; Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%): колбаса варено-копченая «Московская особая»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20%): колбаса варено-копченая сервелат «Цыганский»; Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаски варено-копченые «Егерские»; Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%): колбаса варено-копченая «Пепперони»; колбаски варено-копченые «Венгерские»; колбаски варено-копченые «Парижские»; колбаски варено-копченые «Пепперони».

**Изменение № 9.** Дата введения в действие – 03.04.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%): колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая»; колбаса полукопченая «Лосиная»; Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаса полукопченая сервелат «Ореховый»; колбаса полукопченая сервелат «Ромовый»; колбаса полукопченая «Кабаноси с сыром»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; колбаса полукопченая «Венская салями»; Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%): колбаса полукопченая «Для сэндвича»; Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаса полукопченая «Губернаторская»; Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%): колбаса полукопченая «Боярская»; Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%): колбаса полукопченая «Фомич»; Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%): колбаса варено-копченая «Для сэндвича»; колбаски варено-копченые «Кнут».

**Изменение № 10.** Дата введения в действие – 03.05.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаса полукопченая сервелат «Мускатный».

**Изменение № 11.** Дата введения в действие – 09.06.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%): колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая сервелат «Классический»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая «Оригинальная с сыром»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Деревенская»; Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая салями «Деревенская»; колбаса полукопченая «Европейская»; колбаса полукопченая «Трапезная»; колбаса полукопченая «Кубанская оригинальная»; колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая «Славянская»; Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаса полукопченая баранья; колбаски полукопченые бараньи; Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%): колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая сервелат «Деликатесный»; Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Киевский».

**Изменение № 12.** Дата введения в действие – 03.08.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %): колбаски полукопченые говяжьи гриль. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %): колбаса полукопченая «Кубанская». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%): колбаса варено-копченая «Гуцульская»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Королевская». Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %): колбаса варено-копченая «Гусарская»; колбаса варено-копченая «Альпийская». Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %): сервелат варено-копченый «Питерский»; колбаса варено-копченая «Болонская»; колбаса варено-копченая «Рублевская сервелатная». Категория Г (массовая доля мышечной ткани ниже 20%): сервелат варено-копченый «Ярмарочный»; салями варено-копченая «Венская». Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани ниже 20%): салями варено-копченая «По-венски».

**Изменение № 13.** Дата введения в действие – 16.08.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаса полукопченая сервелат «Финский».

**Изменение № 15. Дата введения в действие – 05.09.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбаса полукопченая «Говяжья»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая «Из конины».

**Изменение № 16. Дата введения в действие – 15.11.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %):** колбаса полукопченая «Телячья»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Баварская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Телячья»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Баварская».

**Изменение № 17. Дата введения в действие – 28.11.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Ароматный»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Моршанская»; **Группа – мясосодержашие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Одинцовская».

**Изменение № 18. Дата введения в действие – 05.12.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая сервелат «Кубанский».

**Изменение № 19. Дата введения в действие – 21.01.2019 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая сервелат «Крымский».

**Изменение № 20. Дата введения в действие – 22.04.2019 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбаса полукопченая «Византийская»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Масловская с чесноком»; колбаса полукопченая «Масловская Домашняя с морковью и жареным луком»; колбаса полукопченая «Масловская Мозаичная»; колбаса полукопченая «Пармская»; колбаса полукопченая «Домашняя с чесноком»; колбаса полукопченая «Мозаичная»; колбаса полукопченая «Масловская с беконом»; колбаски полукопченые «Мясные палочки с морковью и жареным луком»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Масловская с печенью»; колбаса полукопченая «Ямская с печенью»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая сервелат «Таллинский»; колбаса варено-копченая «Бристоль»; колбаса варено-копченая «Мадейра»; **Категория В:** колбаса варено-копченая сервелат «Масловский»; колбаса варено-копченая сервелат «Царский».

**Изменение № 21. Дата введения в действие – 31.07.2019 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Филейная»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Элитная»; колбаски полукопченые «Охотничьи»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Любительская»; колбаса полукопченая сервелат «Финский»; **Группа – мясосодержашие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Одесская оригинальная»; колбаса полукопченая «Краковская оригинальная»; колбаса полукопченая «Горская»; **Категория Д:** колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Балыковая»; **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Московская интер»; колбаса варено-копченая салями «Царская»; **Категория В:** колбаса варено-копченая сервелат «Интер».

**Изменение № 22. Дата введения в действие – 24.11.2019 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленная»; колбаса полукопченая «Пражская»; колбаса полукопченая «Пикник»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Олимпийская»; колбаса полукопченая «Посольская»; колбаски полукопченые «Мексиканские» с кетчупом; колбаски полукопченые «Дижонские» с горчицей»; колбаски полукопченые «Спасские»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Хорватская»; колбаса полукопченая «Венская»; **Группа – мясосодержашие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая «Чешская»; колбаса полукопченая сервелат «Московия»; **Категория Д:** колбаса полукопченая «Эстонская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая салями «Финская»; **Категория Б:** колбаса варено-копченая сервелат «Царский»; колбаса варено-копченая салями «Кремлевская особая»; колбаса варено-копченая сервелат «Коньячный»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; **Категория В:** колбаса варено-копченая «Словацкая».

**Изменение № 23. Дата введения в действие – 24.11.2019 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Свиная домашняя»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая «Ветчинная» свиная; колбаса варено-копченая «Пармская»; колбаса варено-копченая «ветчина «Муромская»; варено-копченая сервелат «Орех-муромский»; **Категория В:** колбаса варено-копченая «Венская»; колбаса варено-копченая сервелат «Польский»; колбаса варено-копченая сервелат «Чесночный»; колбаса варено-копченая сервелат «Ароматный».

**Изменение № 24. Дата введения в действие – 24.01.2020 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В:** колбаса варено-копченая сервелат «Италия»; колбаса варено-копченая сервелат «Сицилия»; колбаса варено-копченая сервелат «Крымский»; колбаса варено-копченая сервелат «Таврида»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая салями «Амаретто»; **Группа – мясодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Г:** колбаса варено-копченая сервелат «Крымский»; колбаса варено-копченая сервелат «Таврида»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая салями «Амаретто».

**Изменение № 25. Дата введения в действие – 25.03.2020 г. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая из свиной шкурки «Печорская»; колбаски полукопченые из свиной шкурки «Интинские».

**Изменение № 26. Дата введения в действие – 28.04.2020 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категории В (массовая доля мышечной ткани от 20% до 40%):** колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский».

**Изменение № 27. Дата введения в действие – 07.07.2020 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории В (массовая доля мышечной ткани от 40% до 60%):** колбаса полукопченая «Юбилейная».

**Изменение № 28. Дата введения в действие – 30.07.2020 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории Б (массовая доля мышечной ткани от 60% до 80%):** колбаса полукопченая «Плюсинка»; колбаса полукопченая «Чердымовская»; колбаса полукопченая сервелат «Хабаровский».

**Изменение № 29. Дата введения в действие – 02.10.2020 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории В (массовая доля мышечной ткани от 40% до 60%):** колбаса полукопченая «Карачоровская»; колбаса полукопченая «Молодежная»; колбаса полукопченая «Ермаковская»; колбаса полукопченая «Глебовская»; колбаса полукопченая «Рубленая по-советски из грудинки»; колбаса полукопченая «Рубленая по-советски с чесноком»; **Группа – мясодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории Г (массовая доля мышечной ткани от 20% до 40%):** колбаса полукопченая «Семейная»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категории А (массовая доля мышечной ткани более 60%):** колбаса варено-копченая «Москвичка»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; **Категории Б (массовая доля мышечной ткани от 40% до 60%):** колбаса варено-копченая «Домашняя свиная»; колбаса варено-копченая «Пармская»; **Категории В (массовая доля мышечной ткани от 20% до 40%):** колбаса варено-копченая «Мускатная»; колбаса варено-копченая «Ароматная»; колбаса варено-копченая «Чесночная»; колбаса варено-копченая «Польская»; колбаса варено-копченая «Венская»; колбаса варено-копченая «Ветчинная».

**Изменение № 30. Дата введения в действие – 12.10.2020 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Степная»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Брятинская»; колбаса полукопченая «Говяжья (премиум)»; колбаса полукопченая «Кремлевская»; колбаса полукопченая «Семеновская»; колбаса полукопченая «Имперская»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Салями (премиум)»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Копченая»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаски полукопченые «Чесночные»; колбаски полукопченые «Франкфуртские»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Знаменская «К обеду»; колбаса полукопченая «Знаменская «Домашняя»; колбаса полукопченая «Знаменская «Праздничная»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Ветчинная»; колбаса варено-копченая «Пристольная»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Чернышихинская»; колбаса варено-копченая «Деревенская» свино-говяжья с чесноком и чёрным перцем; колбаса варено-копченая «Деревенская» свино-говяжья с чёрным перцем и мускатным орехом; колбаса варено-копченая «Деревенская» свиная с чёрным и розовым перцем; колбаса варено-копченая «Деревенская» свиная рубленая с чесноком и белым перцем; колбаса варено-копченая «Деревенская» свиная ветчинная с чесноком и душистым перцем; колбаса варено-копченая «Дуэт»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Боярский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Говяжий»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Чернышихинский»; колбаса варено-копченая сервелат «По-чернышихински»; колбаса варено-копченая «Польская полусухая»; колбаса варено-копченая салями «Финская»; колбаски варено-копченые «Охотничьи»; колбаски варено-копченые «Кабаносси»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Пепперони»; колбаса варено-копченая «Итальянская»; колбаса варено-копченая сервелат «Камский»; колбаса варено-копченая сервелат «Классический»; колбаса варено-копченая сервелат «Восточный»; колбаса варено-копченая сервелат «Оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Деликатесный»; колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»; кол-

баса варено-копченая сервелат «Охотничий»; колбаски варено-копченые «Пряные»; **Наборы из колбас разных наименований:** Ассорти «Для жарки и гриля»; Ассорти «Барбекю». **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Степная»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Брятинская»; колбаса полукопченая «Говяжья (премиум)»; колбаса полукопченая «Кремлевская»; колбаса полукопченая «Семеновская»; колбаса полукопченая «Имперская»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Саями (премиум)»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Копченая»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаски полукопченые «Чесночные»; колбаски полукопченые «Франкфуртские»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Знаменская «К обеду»; колбаса полукопченая «Знаменская «Домашняя»; колбаса полукопченая «Знаменская «Праздничная»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Ветчинная»; колбаса варено-копченая «Пристольная»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Чернышихинская»; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свино-говяжья с чесноком и чёрным перцем; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свино-говяжья с чёрным перцем и мускатным орехом; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свиная с чёрным и розовым перцем; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свиная рубленая с чесноком и белым перцем; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свиная ветчинная с чесноком и душистым перцем; колбаса варёно-копченая «Дуэт»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Боярский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Говяжий»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Чернышихинский»; колбаса варено-копченая сервелат «По-чернышихински»; колбаса варено-копченая «Польская полусухая»; колбаса варено-копченая саями «Финская»; колбаски варено-копченые «Охотничьи»; колбаски варено-копченые «Кабаносси»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Пепперони»; колбаса варено-копченая «Итальянская»; колбаса варено-копченая сервелат «Камский»; колбаса варено-копченая сервелат «Классический»; колбаса варено-копченая сервелат «Восточный»; колбаса варено-копченая сервелат «Оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Деликатесный»; колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»; колбаса варено-копченая сервелат «Охотничий»; колбаски варено-копченые «Пряные»; **Наборы из колбас разных наименований:** Ассорти «Для жарки и гриля»; Ассорти «Барбекю».

**Изменение № 31. Дата введения в действие – 01.04.2021 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Мясное ассорти»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Азовская»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Полуярная»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса полукопченая «Боярская»;

*В настоящих технических условиях применены следующие термины и определения:* **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризующаяся предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризующаяся предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Полукопченые колбасные изделия:** колбасное изделие, в процессе изготовления, подвергнутое обжарке, варке, копчению. **Варено-копченые колбасные изделия:** колбасное изделие, в процессе изготовления, подвергнутое копчению, варке, дополнительному копчению. **Жареное колбасное изделие:** колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое жарке. Предельные нормы массовой доли мышечной ткани для полукопченых и жареных колбас: **категории А** – свыше 80%; для **категории Б** от 60% до 80% включительно; для **категории В** – от 40% до 60% включительно; для **категории Г** – от 20% до 40% включительно; для **категории Д** – до 20%. Предельные нормы массовой доли мышечной ткани для варено-копченых колбас: **категории А** – свыше 60%; для **категории Б** от 40% до 60% включительно; для **категории В** – от 20% до 40% включительно; для **категории Г** – до 20%.

*Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.*

Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

**Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице.

Вид продукции	Температурные режимы при хранении	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут	
Колбасы полукопченые	не выше 20°C	Цельми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3	
	не выше 12°C			10	
	от 0°C до 6°C			20	
	от 0°C до 6°C	Цельми батонами Порционная нарезка Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30	
	от 0°C до 6°C			30-60	
				12-45	
от 0°C до 6°C	10-20				
Колбасы варенокопченые	от 12°C до 15°C	Цельми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	15	
	от 0°C до 4°C			30	
	от 0°C до 6°C	Цельми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326, E327, E202, E201)	30	
				Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	20
					30-60
		Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	12-45	
				10-20	
	Сервировочная нарезка	8			

**Рекомендуемые сроки годности** при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0 °С до 6 °С, после вскрытия оболочки: полукопченые колбасы – не более 3 суток; варено-копченые колбасы – не более 5 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 10°С (цельми батонами): полукопченой – не более 90 суток; варено-копченой – не более 120 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» с получением заключения в установленном порядке.

**16 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-824-37676459-2018**  
**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ И**  
**МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

*Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халляль», в том числе колбасы [колбаски] полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые [далее по тексту – продукция, изделия колбасные копченые], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов,

сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Изделия колбасные копченые мясные и мясодержащие «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

**АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные полукопченые мясные и мясодержащие: Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А:** колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая «Казахская Халяль»; колбаса полукопченая «Казы Халяль»; колбаса полукопченая «Балыковая Халяль». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Татарская Халяль»; колбаса полукопченая «Фатиха Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказская Халяль»; колбаса полукопченая «Ханская Халяль»; колбаса полукопченая «Степная Халяль»; колбаса полукопченая «Казачья Халяль»; колбаса полукопченая «Баранья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Астраханская Халяль»; колбаса полукопченая «Гатчинская Халяль»; колбаса полукопченая «Конская Халяль»; колбаса полукопченая «Сходненская Халяль»; колбаса полукопченая «Раменская Халяль»; колбаса полукопченая «Елисеевская Халяль»; колбаса полукопченая «Гуцульская острая Халяль»; колбаса полукопченая «Элитная Халяль»; колбаса полукопченая «Саями «Помодор Халяль»; колбаса полукопченая «Конская особая Халяль»; колбаса полукопченая «Алатауская Халяль»; колбаса полукопченая «Карагандинская Халяль»; колбаса полукопченая «Заилийская Халяль»; колбаса полукопченая «Чабайская Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Татарская из конины Халяль»; колбаски полукопченые «Охотничьи по-мусульмански Халяль»; колбаски полукопченые «Вологодские Халяль»; колбаса полукопченая «Натуральная Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Таврийская Халяль»; колбаски полукопченые «Пикник Халяль»; колбаски полукопченые с ароматом брусники «Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские Халяль»; колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Кировская Халяль»; колбаса полукопченая «Вятская Халяль»; колбаса полукопченая «Суздальская Халяль»; колбаса полукопченая «Новинка Халяль»; колбаса полукопченая «Особая Халяль»; колбаса полукопченая «Виноградная Халяль»; колбаса полукопченая «Аппетитная из говядины Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ананасом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с черносливом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ягодами можжевельника Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с фисташками Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная с орехами Халяль»; колбаски полукопченые «Песто с сыром Халяль»; колбаски полукопченые «С паприкой Халяль»; колбаски полукопченые «С маринованными огурцами и укропом Халяль»; колбаса полукопченая «Донская Халяль». **Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманская Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская Халяль»; колбаса полукопченая «С сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Пикантная Халяль»; колбаса полукопченая «Саями Халяль»; колбаски полукопченые «Тюркские Халяль»; колбаса полукопченая «Польская Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль»; колбаса полукопченая «Летняя Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская Халяль»; колбаса полукопченая «Иртышская Халяль»; колбаса полукопченая «Казинская Халяль»; колбаса полукопченая «Брянская Халяль»; колбаса полукопченая «Южная Халяль»; колбаса полукопченая «Кельнская с черносливом Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси с сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Итальянская Халяль»; колбаса полукопченая «Австралийская с тмином Халяль»; колбаса полукопченая «Снежная Халяль»; колбаса полукопченая «Чесночная Халяль»; колбаса полукопченая «Польская три перца Халяль»; колбаса полукопченая «Уфимская Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Престиж Халяль»; колбаса полукопченая «Кокчетавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманская из конины Халяль»; колбаски полукопченые «Памирские Халяль»; колбаса полукопченая «Золотой стандарт Халяль»; колбаса полукопченая «Николаевская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское трио Халяль»; колбаса полукопченая «Застольная Халяль»; колбаса полукопченая «Вкусная Халяль»; колбаски полукопченые «Егерские Халяль»; колбаса полукопченая «Конская саями Халяль»; колбаса полукопченая «Конская с дымком Халяль»; колбаса полукопченая «Батырская Халяль»; колбаса полукопченая «Южанка Халяль»; колбаски полукопченые «Ветчинные Халяль»; колбаса полукопченая «Станичная Халяль»; колбаса полукопченая с оливками «Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Монреаль Халяль»; колбаски полукопченые «Болгарские Халяль»; колбаски полукопченые «Оригинальные Халяль»; колбаски полукопченые «Горчичные Халяль»; колбаски полукопченые «Восточные Халяль»; колбаски полукопченые «С вялеными томатами Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси Халяль»; колбаски полукопченые «Вкусняшки Халяль»; колбаса полукопченая «Рублевская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья зернистая Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский Халяль»; колбаса полукопченая «Столичная Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Тихорецкая Халяль»; колбаски полукопченые «Берлинские Халяль»; колбаски полукопченые «Для барбекю Халяль». **Категория Г:** колбаски полукопченые «Загорские Халяль»; колбаса полукопченая «Кубанская Халяль»; колбаса полукопченая «Прима Халяль»; колбаса полукопченая «Городская Халяль»; колбаса полукопченая «Ливенская Халяль»; колбаса полукопченая «Пряная Халяль»; колбаса полукопченая «По-венгерски Халяль»; колбаса полукопченая «Пепперони Халяль»; кол-

баса полукопченая «Рубленая Халяль»; колбаса полукопченая «Греческая Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном Халяль»; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком Халяль»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей Халяль»; колбаса полукопченая «Варшавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль Халяль»; колбаса полукопченая «Дорожная Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Питерский Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Роскошь Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Любительский Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-французски Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-королевски Халяль»; колбаса полукопченая «Алма-атинская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая с печенью «Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Арбатская Халяль». колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Золотистая Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские с сыром Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Олимпик Халяль»; колбаса полукопченая «Испанская Халяль»; **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Походная Халяль»; колбаса полукопченая «Андалузия Халяль»; колбаса полукопченая «По-киевски Халяль»; колбаса полукопченая «Пармская Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Прибалтийская Халяль»; колбаса полукопченая «Романовская Халяль»; колбаса полукопченая «Пикник Халяль»; колбаса полукопченая «Милано Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Бременский Халяль». колбаса полукопченая «Сервелат «Дорожный Халяль». **Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульманские с брусникой Халяль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль». **Изделия колбасные сырокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «Суджук из говядины Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из баранины Халяль»; колбаса сырокопченая «Батырская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «По-татарски Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская Халяль»; колбаса сырокопченая «Еврейская Халяль»; колбаски сырокопченые «Говяжьи с васаби Халяль»; колбаса сырокопченая «Говядина в горчице Халяль»; колбаса сырокопченая «Сервелат Халяль»; колбаса сырокопченая «Кнут сырокопченный Халяль»; колбаса сырокопченая «Фламенко Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская особая Халяль»; колбаски сырокопченые «Егерские Халяль»; колбаса сырокопченая «Хозяйская Халяль»; колбаса сырокопченая «Изысканная Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Старорусская Халяль»; колбаски сырокопченые «Хворост Халяль»; кол-

баски сырокопченые «Сигары Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Боярская Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Пальмира Халяль»; колбаса сырокопченая «Олимпийская Халяль» колбаски сырокопченые «Снеки Халяль»; колбаса сырокопченая «Азовская Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Тюркский Халяль»; колбаса сырокопченая «Любимая Халяль»; колбаса сырокопченая «Праздничная Халяль»; колбаса сырокопченая «Марочная Халяль»; колбаса сырокопченая «Мергез Халяль»; колбаса сырокопченая «Чоризо Халяль»; колбаса сырокопченая «Крымская Халяль»; колбаса сырокопченая «Качиаторе Халяль»; колбаса сырокопченая «Миланская Халяль»; колбаса сырокопченая «Сальчичон Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук говяжий Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук Халяль»; колбаски сырокопченые «К празднику Халяль»; колбаски сырокопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски сырокопченые «Спагетти Халяль»; колбаса сырокопченая «Экстра Халяль»; колбаса сырокопченая «Классическая Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Ханский Халяль». **Тип колбасных изделий – мажущейся консистенции: Категория А:** колбаса сырокопченая «Говяжья франконская Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Немецкий тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст берлинский Халяль»; колбаса сырокопченая «Австрийский тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Померанская Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст с луком Халяль». **Изделия колбасные сыровяленые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сыровяленая «Казылык Халяль»; колбаса сыровяленая «Праздничная Халяль»; колбаса сыровяленая «Халяль»; колбаса сыровяленая «Махан» из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «Махан Халяль»; колбаса сыровяленая «Суджук из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «Шелданская Халяль»; колбаса сыровяленая «Казы Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сыровяленая «Итальянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Миланская Халяль»; колбаски сыровяленые «Московские Халяль»; колбаса сыровяленая «Золотистая Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина вяленая в благородной плесени Халяль»; колбаса сыровяленая «Каминвурц Халяль»; колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная Халяль»; колбаса сыровяленая «Деликатес Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина «В огне» вяленая Халяль». **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сыровяленая «Армянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Итальянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Балыковая Халяль»; колбаса сыровяленая «Сервелат «Прованс Халяль»; колбаса сыровяленая «Виктория Халяль»; колбаса сыровяленая «Джерки из говядины Халяль»; колбаса сыровяленая «Королевская Халяль»; колбаса сыровяленая «Партнер Халяль»; колбаса сыровяленая «Мраморная Халяль»; колбаски сыровяленые «Горские Халяль».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 08.05.2020 год. Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Вайнахская Халяль»; колбаса полукопченая «Нуриевская Халяль»; колбаса полукопченая «Халяль»; колбаса полукопченая «Говядина ароматная Халяль»; колбаса полукопченая «Сабантуй Халяль»; колбаса полукопченая «Ингушская Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказская Халяль»; колбаса полукопченая «Крымская Халяль»; колбаса полукопченая «Адыгейская Халяль»; колбаса полукопченая «Молодежная Халяль»; колбаса полукопченая «Черкеская Халяль»; колбаса полукопченая «Исламская Халяль»; колбаса полукопченая «Дагестанская Халяль»; колбаса полукопченая «Ароматная Халяль»; колбаски полукопченые «Калиибр 12 Халяль». **Категория Г:** колбаса полукопченая «Рамазан Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат Восточный Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная Халяль»; колбаса полукопченая «Каспийская Халяль»; колбаса полукопченая «Праздничная Халяль». **Изделия колбасные варенокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варенокопченые. Категория Б:** колбаса варенокопченая «Вехлинская Халяль»; колбаса варенокопченая «Стамбульская Халяль»; колбаса варенокопченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варенокопченая «Престиж Халяль»; колбаса варенокопченая «Элитара Халяль»; колбаса варенокопченая «Кизлярский сервелат Халяль»; колбаса варенокопченая «Сервелат чеченский Халяль»; колбаса варенокопченая «Сервелат Мусульманский Халяль»; колбаса варенокопченая «С сыром Халяль»; колбаса варенокопченая «Аварская с курдюком Халяль»; колбаса варенокопченая «Сервелат «1 СОРТ» Халяль». **Изделия колбасные сырокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «Элитная Халяль».

**Изменение № 2. Дата введения в действие 23.07.2021 год. Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Чеченская Халяль»; колбаса полукопченая «Кумыкская Халяль»; колбаса полукопченая «Буйнакская Халяль». **Категория Г:** колбаса полукопченая «Чиркейская Халяль».

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.*

**Термины и определения полукопченая колбаса [колбаска]:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров

от типовых значений  $\pm 4$  мм. **варено-копченая колбаса [колбаска]** (Нрк летняя колбаса, сервелат): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм. **Сырокопченая колбаса [колбаска]** (Нрк твердокопченая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм. Примечание. Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **Сырокопченая сухая колбаса [колбаска]**: Сырокопченное колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше  $6^{\circ}\text{C}$ , копчение при температуре не выше  $22^{\circ}\text{C}$  и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]**: Сырокопченное колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше  $26^{\circ}\text{C}$  и сушку. **Сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сырокопченное колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и регуляторов кислотности, включающей осадку и/или ферментацию, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту молочнокислых микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше  $26^{\circ}\text{C}$  и сушку. **сырокопченая колбаса [колбаска]** мажущейся консистенции: Сырокопченное колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление) и копчение, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **Сыровяленая колбаса [колбаска]** (Нрк сырая колбаса, твердая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм. Примечание Сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сыровяленая сухая колбаса [колбаска]**: Сыровяленое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше  $6^{\circ}\text{C}$  и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]**: Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку, ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая колбаса (колбаска)** мажущейся консистенции: Сыровяленое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление), при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **стартовая культура**: Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье. **пищевой продукт «Халаль»**: продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халаль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халаль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халаль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халаль»**: любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»**: запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халаль». **знак маркировки «Халаль»**: графическое изображение, наносимое на потребительскую

упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халяль–контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Срок годности,** гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные варено-копченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные сырокопченые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Изделия колбасные сыровяленые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 3 мес.; с использованием консервантов – не более 4 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре хранения от минус 9°C до минус 7°C со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°C – 12 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батончиков рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре от 0 до 6°C включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Срок годности** колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. 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.

**16 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-823-37676459-2018**  
**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ И**  
**МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

*Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халаль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халаль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халаль»:** Группа – мясная. Вид – колбасы. **Подвид – вареные. Категория А:** колбаса вареная «Из говядины Халаль»; колбаса вареная «Из телятины Халаль»; колбаса вареная «Мусульманская Халаль»; колбаса вареная «Останкинская Халаль»; колбаса вареная «Мусульманская особая Халаль»; колбаса вареная «Говяжья с языком Халаль»; колбаса вареная «Татарская особая Халаль»; колбаса вареная «Восточная Халаль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья Халаль»; колбаса вареная «Говяжья с овощами Халаль»; колбаса вареная «Мозаичная Халаль»; колбаса вареная «Горская Халаль»; колбаса вареная «Еврейская Халаль»; колбаса вареная «Конская Халаль»; колбаса вареная «Баранья Халаль»; колбаса вареная «Султан баша Халаль» колбаса вареная «Туркестан Халаль»; колбаса вареная «Говяжья новая Халаль»; колбаса вареная «Говяжья экстра Халаль»; колбаса вареная «Тутырма Халаль» (без индекса Е). **Категория Б:** колбаса вареная «С молоком Халаль»; колбаса вареная «Рамазан Халаль» колбаса вареная «Памирская Халаль»; колбаса вареная «Раульская Халаль»; колбаса вареная «Нежная Халаль»; колбаса вареная «Уфимская из говядины Халаль» колбаса вареная «Докторская особая Халаль»; колбаса вареная «Чесночная Халаль»; колбаса вареная «Тараз Халаль»; колбаса вареная «Шарфовская Халаль» колбаса вареная «Вареная с фисташками Халаль»; колбаса вареная «Егерьская Халаль»; колбаса вареная «Баранья особая Халаль»; колбаса вареная «Партнер Халаль» колбаса вареная «Баранья новая Халаль»; колбаса вареная «Тутырма Халаль»; колбаса вареная «Радужная Халаль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья «Люкс Халаль»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая «Оригинальная Халаль»; колбаса вареная «Деликатесная Халаль»; колбаса вареная «Прима Халаль»; колбаса вареная «Посольская Халаль»; колбаса вареная «Вкусная Халаль»; колбаса вареная «Фирменная Халаль»; колбаса вареная «Жайык Халаль»; колбаса вареная «Астана Халаль» колбаса вареная «Батырская Халаль»; колбаса вареная «Казан Утлары Халаль»; колбаса вареная «Сарыарка Халаль»; колбаса вареная «Алатауская Халаль»; колбаса вареная «Казахская Халаль»; колбаса вареная «Чабанская Халаль». **Категория В:** колбаса вареная «Сабантуй Халаль»; колбаса вареная «Астанинская Халаль»; колбаса вареная «Вареная пикантная Халаль»; колбаса вареная «Тминная Халаль» колбаса вареная «Крымская Халаль»; колбаса вареная «Алатау Халаль»; колбаса вареная с сыром «Королевская Халаль» колбаса вареная «Элитная молочная Халаль»; колбаса вареная «Феникс Халаль»; колбаса вареная «Докторская особая Халаль»; колбаса вареная «Байрам Халаль»; колбаса вареная «Деревенская из конины Халаль» (без индекса Е); колбаса вареная с печенью «Батыр Халаль». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Домашняя с говядиной Халаль»; **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халаль»:** Группа – мясная. Вид – сосиски. **Подвид – вареные. Категория А:** сосиски «Кок жайык Халаль»; сосиски «Албанские Халаль»; сосиски «Венские Халаль»; сосиски «Говяжьи особые Халаль»; сосиски «Байрам Халаль»; сосиски «Телячьи Халаль»; сосиски «Кавказские Халаль» сосиски «Говяжьи оригинальные Халаль»; сосиски «Мусульманские Халаль». **Категория Б:** сосиски «Конские Халаль»; сосиски «Обыкновенные Халаль»; сосиски «Франкфуртские Халаль»; сосиски «Колбаски «Мергез «Халаль» сосиски «Султанские Халаль»; сосиски «Из конины Халаль»; сосиски «С сыром Халаль»; сосиски «Сочные Халаль»; сосиски «Темле Халаль»; сосиски «Гурман Халаль»; сосиски «Восточные говяжьи Халаль»; сосиски «Пražские пуговицы Халаль»; сосиски «Кукольные Халаль»; сосисочки «Чесночные Халаль»; сосиски «Коротышки Халаль»; сосиски «С кетчупом Халаль». **Категория В:** сосиски «Элитные молочные Халаль»; сосиски «Сливочные особые Халаль»; сосиски «Мозговые Халаль»; сосиски «По-татарски Халаль»; сосиски «Окские Халаль»; сосиски «Южные Халаль»; сосиски «На здоровье Халаль»; сосиски «Дуслык Халаль»; сосиски «Баварские Халаль»; сосиски «Юбилейные Халаль»; сосиски «Хрустящие с зеленью Халаль». **Группа – мясосодержащая. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Тунисские Халаль»; сосиски «Люкс Халаль»; сосиски «Кобургские Халаль». **Сардельки [шпикачки] мясные и мясосодержащие «Халаль»:** Группа – мясная. Вид – сардельки. **Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Из говядины Халаль»; сардельки «Мергез Халаль»; сардельки «Эстонские шашлычные Халаль»; сардельки «Спасские Халаль»; сардельки «Турецкие» говяжьи Халаль»; сардельки «Мусульманские говяжьи Халаль»; сардельки «Натуральные Халаль»; сардельки «Телячьи Халаль»; сардельки «Грузинские Халаль». **Категория Б:** сардельки «Шашлычные Халаль»; сардельки «Загорские Халаль»; сардельки «Гриль Халаль»; сардельки «Для гурмана Халаль»; сардельки «Тминные Халаль»; сардельки «Чесночные» с говядиной Халаль»; сардельки «Осбан с рисом Ха-

ляль»; сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Пальчики» из говядины Халяль»; сардельки «Пальчики» из баранины Халяль»; сардельки «Сардельки в маринаде Халяль»; сардельки «Немецкие Халяль»; сардельки «Кавказские с луком Халяль»; сардельки «Шпикачки с карри Халяль»; сардельки «Белые колбаски Халяль»; сардельки «Кебабы Халяль»; сардельки «Кебабчета Халяль»; сардельки «Семейные Халяль»; сардельки «Алатау Халяль»; сардельки «Колбаски Штутгартские Халяль»; сардельки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; сардельки «Белые Халяль» (без индекса Е); сардельки «Баварские Халяль». **Категория В:** сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Уфимские Халяль»; сардельки «Кроха Халяль»; сардельки «Бараньи Халяль»; сардельки «Айгыр Халяль» сардельки «Ароматные с зеленью Халяль»; сардельки «Нежирные Халяль»; сардельки «Смак Халяль»; сардельки «Острые Халяль»; сардельки «Ливийские Халяль»; сардельки «Пикник Халяль»; сардельки «Медовые Халяль»; сардельки «Аппетитные Халяль»; сардельки «Фермерские Халяль»; сардельки «Царские Халяль»; сардельки «Филиппинские Халяль»; сардельки «К ужину Халяль»; сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Коровка Халяль»; сардельки «С вялеными томатами Халяль»; сардельки «Сочные с сыром Халяль»; **Группа – мясосодержащая. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Альпийские с сыром Халяль»; сардельки «Чешские Халяль»; сардельки «Маленькие «Промилле Халяль»; сардельки «Балканские Халяль»; сардельки «Степные Халяль»; сардельки «Летние Халяль»; сардельки «Сытные Халяль»; сардельки «Хот-дог Халяль»; сардельки «Татарские с сыром и грибами Халяль»; сардельки «Халяль». **Категория Г:** сардельки «Оригинальные Халяль»; сардельки «Походные Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] мясные: Группа – мясная. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Категория А:** ветчина «Из говядины Халяль»; ветчина «Оригинальная из говядины Халяль»; ветчина «По-татарски Халяль»; ветчина «Венеция Халяль». **Категория Б:** ветчина «Новинка Халяль»; ветчина «Аркалыкская Халяль». **Колбасные хлеба мясные и мясосодержащие: Группа – мясная. Вид – колбасный хлеб. Подвид – вареные. Категория А:** колбасный хлеб «Пряный Халяль». **Категория Б:** колбасный хлеб «Мусульманский Халяль» колбасный хлеб «Бараний Халяль». колбасный хлеб «Татарский Халяль». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасный хлеб. Подвид – вареный. Категория В:** колбасный хлеб «Смешанный Халяль» колбасный хлеб «Зернистый Халяль».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 16.06.2020 год. Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Баракат Халяль»; колбаса вареная «Стамбульская Халяль»; колбаса вареная «Молочная традиция Халяль»; колбаса вареная «Чеченская Халяль»; колбаса вареная «На здоровье Халяль»; колбаса вареная «Равис Халяль»; колбаса вареная «С сыром Халяль»; колбаса вареная «Вязанка Халяль». **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Карапули Халяль»; сосиски «Загорские Халяль»; **Категория В:** сосиски «Говяжьки по-татарски Халяль»; сосиски «Молодежные Халяль»; сосиски «Аварские Халяль»; сосиски «Чеченские Халяль»; сосиски «С курицей Халяль».

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.*

**Термины и определения колбасное изделие:** Мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению; **вареная колбаса [колбаска]:** Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером более 44 мм [до 44 мм], предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечания 1 Допускается при идентификации вареных колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера в меньшую сторону не более чем на 4 мм [не более чем на  $\pm 4$  мм в большую сторону]. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать вареную колбасу кратковременному копчению. **сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сосисок отклонение диаметра или поперечного размера в большую сторону не более чем на 4 мм. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сосиски кратковременному копчению. **сардельки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с однородной структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 32 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сарделек отклонение диаметра или поперечного размера не более чем на  $\pm 4$  мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сардельки кратковременному копчению. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями жира) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации шпикачек отклонение диаметра или поперечного размера на  $\pm 4$  мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в

процессе термической обработки подвергать шпикачки кратковременному копчению. колбасный хлеб: Вареное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечание: Допускается для изготовления колбасного хлеба применять запекание. категория: Подразделение вареных колбасных изделий, в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, потерянной при термической обработке. Примечания 1 Вода, добавленная сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре. 2 Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю. **Вареное колбасное изделие категории А:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0%. **вареное колбасное изделие категории Б:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории В:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории Г:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно. пищевой продукт «Халяль»: продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халяль»:** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»:** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак маркировки «Халяль»:** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халяль-контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям.

**Рекомендуемые сроки годности** вареных колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) % составляют: **Рекомендуемые сроки годности колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности E325 – не более 35 суток; порционной нарезкой не более 30 суток; сервировочной нарезкой не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности сосисок:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (E262, E325, E326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности E325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности сарделек и шпикачек:** **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (E262, E325, E326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности E325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов

кислотности (E262, E325; E326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности E325 – не более 35 суток; порционной нарезкой не более 30 суток; сервировочной нарезкой не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности колбасных хлебов: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием не более 3 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием не более 15 суток; порционной нарезкой не более 10 суток; сервировочной нарезкой не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных вареных упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих «Халяль»со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С – не более 120 суток; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонцов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. 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.

ТУ 10.13.14-822-37676459-2018

15 000 РУБ.

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

*Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» выпускают следующих видов, сортов и торговых наименований: **Колбасы: Сорт экстра:** колбаса «Экстра Халяль»; колбаса «Экстра с молоком Халяль»; колбаса «Балычкова вареная Халяль». **Сорт высший:** колбаса «С молоком Халяль»; колбаса «Куриная Халяль»; колбаса «Байрам Халяль»; колбаса «Сабантуй Халяль»; колбаса «Батырская Халяль»; колбаса «Докторская Халяль»; колбаса «Деревенская Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Балычкова Халяль»; колбаса «Куриная нежная Халяль»; колбаса «Любимая Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Мортаделла Халяль» колбаса «Раульская Халяль»; колбаса «Султанская Халяль»; колбаса «Ракусочная Халяль»; колбаса «На здоровье Халяль»; колбаса «Вареная из индейки Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Сорт первый:** колбаса «Восточная Халяль»; колбаса «Баракат Халяль»; колбаса «Султанская Халяль»; колбаса «Деликатесная Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «С сыром Халяль»; колбаса «Мортаделла по-итальянски Халяль»; колбаса «Охотничья Халяль»; колбаса «Куриная с растительным маслом Халяль»; колбаса «Симоновская Халяль»: колбаса «Особая Халяль»; колбаса «Столичная с оливками Халяль»; колбаса «Памирская Халяль»; колбаса «Ветчинная Халяль»; колбаса «Венская со сливками»; колбаса «Классическая с жирком Халяль»; колбаса «Татарская Халяль»; колбаса «Ароматная Халяль»; колбаса «Традиционная Халяль». **Сорт второй:** колбаса «Закусочная Халяль»; колбаса «Столичная Халяль»; колбаса «Вареная для окрошки Халяль»; колбаса «Столовая Халяль»; колбаса «Селянская Халяль»; колбаса «Мясо для ланча Халяль»; колбаса «Горская Халяль». **Сорт третий:** колбаса «Домашний гурман Халяль»; колбаса «Боярская Халяль»; колбаса «Молодежная Халяль»; колбаса «Семейная Халяль»; колбаса «К чаю Халяль». **Колбаски: Сорт экстра:** колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Барбекю Халяль»; колбаски «Элитные Халяль»; колбаски «Песто с сыром Халяль». **Сорт высший:** колбаски «Пряные Халяль»; колбаски «С сыром Халяль»; колбаски «Венские Халяль»; колбаски «Для гриля Халяль»; колбаски с вялеными томатами Халяль; колбаски «Медовые Халяль»; колбаски «С паприкой Халяль»; колбаски «С маринованными огурцами и укропом Халяль». **Сорт первый:** колбаски «Ассорти Халяль»; колбаски «Для жарки Халяль»; колбаски «Гриль Халяль»; колбаски «Мергез Халяль»; колбаски «Пикник Халяль»; колбаски «Классические Халяль»; колбаски «Для пикника Халяль»; колбаски «Вкусняшки чесночные Халяль»; колбаски «Вкусняшки

картофельные Халяль»; колбаски «Вкусняшки морковные Халяль»; колбаски «Вкусняшки капустные Халяль»; колбаски «Для барбекю с сыром Халяль»; колбаски «Для завтрака Халяль»; колбаски «Острые Халяль». **Сорт второй:** колбаски «Дачные Халяль». **Сосиски: Сорт экстра:** сосиски «Фирменные Халяль»; сосиски «Ветчинные Халяль»; «Сосиски без индекса Е Халяль». **Сорт высший:** сосиски «Мусульманские Халяль»; сосиски «Мусульманские с сыром Халяль»; сосиски «Мусульманские с кетчупом» Халяль; сосиски «Мусульманские с горчицей» Халяль; сосиски «Быстро Халяль»; сосиски «Куриные с молоком Халяль»; сосиски «Сливочные Халяль»; сосиски «Куриные Халяль»; сосиски «Гриль Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль». **Сорт первый:** сосиски «Сметанковые Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски с мясом птицы Халяль; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Ганноверские Халяль»; сосиски «Люкс Халяль»; сосиски «Сочные Халяль»; сосиски «Татарские Халяль»; сосиски «Тэмле Халяль»; сосиски «Оригинальные Халяль». **Сорт второй:** сосиски «Аппетитные Халяль»; сосиски «Для хот-догов Халяль»; сосиски «Городские Халяль»; сосиски «Фастфуд Халяль»; сосиски «Пикник Халяль»; сосиски «Домашние Халяль»; сосиски «Традиционные Халяль»; сосиски «Коктейльные Халяль»; сосиски «Молочные Халяль». **Сорт третий:** сосиски «Сытные Халяль»; сосиски «Сабантуй Халяль»; сосиски «Восточные Халяль»; сосиски «Нежные Халяль». **Сардельки: Сорт экстра:** сардельки «Уфимские Халяль». **Сорт высший:** сардельки «Куриные с молоком Халяль»; сардельки «Куриные Халяль»; сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Фитнес Халяль». **Сорт первый:** сардельки «Сочные Халяль»; сардельки «Мусульманские Халяль»; сардельки «Дачные Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Нежные со сливками Халяль»; сардельки «Любимые Халяль». сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Городские Халяль». сардельки «Мировые Халяль»; сардельки «Особые Халяль». **Сорт второй:** сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Буржуйские Халяль»; сардельки «Казанские Халяль»; сардельки «Обыкновенные Халяль»; шпикачки Халяль шпикачки «По-Татарски Халяль». **Изделия колбасные потрошковые: Сорт второй:** колбаса(ки) «Медовая Халяль»; колбаса(ки) «Субпродуктовая Халяль»; колбаса(ки) «Классическая Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная куриная»; колбаса(ки) «Печеночная Халяль»; колбаса(ки) «Деликатесная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная «Традиционная Халяль»; колбаса(ки) «К чаю Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]: Сорт экстра:** ветчина «Филейная Халяль»; ветчина «Мраморная Халяль»; ветчина «Куриная Халяль»; ветчина «Янтарная Халяль»; ветчина «Восточная Халяль». **Сорт высший:** ветчина «Нежная Халяль»; ветчина «Люкс Халяль»; ветчина «Особая Халяль»; ветчина «Байонская с сыром Халяль»; ветчина «Домашний деликатес Халяль»; ветчина «Аппетитная Халяль»; ветчина из мяса индейки «Халяль»; ветчина «Рубленая Халяль»; ветчина «Миланская с ананасом «Халяль»; ветчина «Миланская с черносливом «Халяль»; ветчина для тостов Халяль; ветчина «Ассорти «Халяль». **Сорт первый:** «Ветчинная салями Халяль». **Изделия колбасные фаршированные: Сорт первый:** рулет ветчинный «Петровский Халяль»; рулет ветчинный «Перечный Халяль»; рулет ветчинный «Куриный Халяль»; рулет ветчинный «Мраморный Халяль». **Хлебы колбасные из мяса птицы: Сорт первый:** хлеб колбасный «Леберкез Халяль». **Сорт второй:** хлеб колбасный «Мусульманский Халяль»; хлеб колбасный «Столовый Халяль»; хлеб колбасный «Закусочный Халяль»; хлеб колбасный «Пряный Халяль». **Сорт третий:** хлеб колбасный «Заказной Халяль»; хлеб колбасный «Отдельный Халяль».

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.*

**Рекомендуемые сроки годности** вареных колбасных изделий из мяса птицы «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 30 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 60 суток **Рекомендуемые сроки годности колбас из субпродуктов: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин» не более 2 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 5 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 15 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных упакованные в реторт-пакеты и **стерилизованные – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных из мяса птицы Халяль со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 98% до 100%: при температуре не выше минус 15 °С – 6 месяцев; при температуре минус 18 °С – 10 месяцев; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки

колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6°С – не более 3 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

**12 900 РУБ.**

**ТУ 10.85.19-125-37676459-2018**

**ПРОДУКТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ**

**(взамен ТУ 9146-125-37676459-2013)**

*Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на продукты вегетарианские (далее продукция), вырабатываемые на основе растительных белков (соевый белок, белок пшеницы (пшеничный глютен), гороховый белок) с добавлением натуральных растительных масел, смеси специй и пряностей, натуральных красителей, экстрактов морских водорослей, круп, сыра, сухого молока, свежих овощей, оливок, грибов и др. и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания, и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукты вегетарианские к постному столу выпускаются в охлажденном виде.

**АССОРТИМЕНТ:** *Продукты вегетарианские к постному столу различаются используемым сырьем и технологией изготовления, и выпускаются в следующем ассортименте:* продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с огурцами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Мозаика»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски со спаржей»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками и грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой и грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом и грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морковью и грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и укропом»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и фасолью»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и черносливом»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и курагой»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с фасолью и черносливом»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с фасолью и курагой»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с овсяной крупой»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с ячменной крупой»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с перловой крупой»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с сухариками»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с рисом»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с картофелем»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая» с грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая» с оливками»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с сыром»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Молочная нежная»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Нежная»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» со вкусом докторской колбасы»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с сыром»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» со вкусом ветчины»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с оливками»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с аджикой»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с тыквой»»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная»»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная «Классика»»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с вялеными томатами»»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная постная»»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная со вкусом ветчины»»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная копченая с сыром»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная









«Карри кетчупом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка со сладкой паприкой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка со специями».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 06.03.2020 год. Продукты на основе пшеничного белка вегетарианские: Колбасы:** Колбаса пшеничная «Венская»; Колбаса пшеничная «Нежная»; Колбаса пшеничная «Рижская»; Колбаса пшеничная «Докторская». **Колбаски [сосиски]:** Колбаски пшеничные «Мергез»; Колбаски пшеничные «Нюрнбергские»; Колбаски пшеничные «Мюнхенские»; Колбаски пшеничные «Докторские»; Колбаски пшеничные «Гриль»; Колбаски пшеничные «Рижские». **Сардельки:** Сардельки пшеничные «Венские»; Сардельки пшеничные «Пражские». **Продукты-полуфабрикаты на основе пшеничного белка вегетарианские в маринаде или соусе: Полуфабрикаты в маринаде:** Стейк пшеничный **Полуфабрикаты в соусе:** Гуляш пшеничный Карри; Гуляш пшеничный Сычуаньский; Гуляш пшеничный Томатный паприка; Гуляш пшеничный Томатный базилик; Гуляш пшеничный Барбекю.

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.*

**Рекомендуемые сроки годности** продуктов вегетарианских со дня (часа) выработки при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** продукты вегетарианские: «Паштет», «Зельц» целыми батонами – не более 3 суток; продукты вегетарианские: «Колбасы, ветчины, сосиски, сардельки» целыми батонами – не более 5 суток; продукты вегетарианские в полиамидной барьерной оболочке не более 90 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** продукты вегетарианские вареные целыми батонами – не более 30 суток; продукты вегетарианские копченые – не более 45 суток; **продукты вегетарианские упакованные в реторт-пакеты и стерилизованные** – не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукты вегетарианские хранят при температуре от 0°C до 6°C в холодильнике в течение 3 суток. Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-730-37676459-2017**

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на производство вареных колбасных изделий, изготавливаемых из мяса диких животных, с добавлением мяса сельскохозяйственных животных и домашней птицы, пряностей, пищевых добавок, не мясных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория А:** колбаса вареная из оленины колбаса вареная из оленины «Люкс»; колбаса вареная «Кабанья»; колбаса вареная «Кельбосс»; колбаса вареная «Из косули»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Мценская»; колбаса вареная «Оленья»; колбаса вареная «Онежская»; колбаса вареная «Охотничья традиция»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная с олениной; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Сибирская»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Охотничья по-северонемецки»; колбаса вареная «Охотничья по-южнонемецки»; колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Охотничья «Императорская»; колбаса вареная «По-русски»; колбаса вареная «Российская»; колбаса вареная «Станичная»; колбаса вареная «Степная»; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Охотничья»; колбаса вареная «Швейцарская из мяса косули»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса вареная «Курская»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Южная «Люкс»; колбаса вареная из мяса кабана; колбаски вареные «Охотничьи»; хлеб мясной «Оригинальный»; хлеб мясной «Деликатесный; сосиски «Баварские»; сосиски «Баденские»; сосиски «Кабачкие пошвайдницки»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки из оленины; сардельки из «Охота»; сардельки «Языковые»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Приятные»; шпикачки «Столовые»; **Категория Б:** колбаса вареная «Белгородская»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Мясная «Люкс»; колбаса вареная «Москворецкая»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Симбирская особая»; колбаса вареная с мясом лося; колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Боярская»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная с тмином; хлеб мясной «Деликатесный; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сардельки «Татарские»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки с паприкой; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки из косули.

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.*

**Примечание: Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

**Категория и группа вареных колбасных изделий: Продукт мясной:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; **Продукт мясосодержащий:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. **Продукт мясной: Колбасное изделие категории А:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории Б:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Продукт мясосодержащий: Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке.

**Рекомендуемые сроки годности вареных колбас при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:** **Колбасы (колбаски) вареные целыми батонами:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – **5 суток;** без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **30 суток.** с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325 в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **35 суток.** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в полиамидной барьерной оболочке – **до 75 суток.** **Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **30 суток.** **Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **10 суток.** **Рекомендуемые сроки годности вареных колбас после вскрытия оболочки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия оболочки), при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 3 суток.** **Рекомендуемые сроки годности хлебов мясных при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:** **Целым изделием:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **3 суток;** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **15 суток;** **Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **10 суток;** **Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **6 суток;** **Рекомендуемые сроки годности мясных хлебов после вскрытия упаковки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия упаковки), при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 3 суток.** **Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек и шпикачек при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** в полиамидной барьерной оболочке или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 суток.** **Рекомендуемые сроки годности мясных хлебов после вскрытия упаковки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия упаковки), при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 3 суток.** **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции:** при температуре минус 10 °С – **не более 3 месяцев;** при температуре минус 18 °С – **не более 6 месяцев.** **Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0 °С до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.** 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.

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-327-37676459-2017**  
**КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ,**  
**СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВАЯЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА**  
**ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**  
**(взамен ТУ 9213-327-37676459-2015)**

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока годности.*

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыроваляные колбасные изделия (колбасы и колбаски) из мяса промысловых животных, вырабатываемые с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них и выпускаемые в охлажденном или замороженном виде (далее продукция). Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Колбасные изделия из мяса промысловых (диких) животных в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки вырабатывают следующих наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – полукопченые. Категория А:** колбаса полукопченая из оленины «Элитная оленья»; колбаса полукопченая из оленины «Деликатесная оленья»; колбаса полукопченая из мяса лося «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из мяса лося «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из оленины «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из оленины «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из мяса косули «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из мяса косули «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из кабана «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из кабана «Царская» по старорусскому рецепту; колбаски полукопченые из оленины «Премиум»; колбаски полукопченые из оленины «Югор с брусникой». колбаса полукопченая из медвежатины «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из медвежатины «Царская» по старорусскому рецепту. **Категория Б:** колбаса полукопченая из кабана и лося «Тирольская»; колбасы полукопченые из мяса лося «Волгоградская»; колбаса полукопченая из оленины «Русская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопченая из оленины «Снежная»; колбаса полукопченая из оленины «Воркутинская»; колбаса полукопченая из оленины «Чесночная»; колбаса полукопченая из оленины «Польская три перца»; колбаса полукопченая из оленины «Югор»; колбаса полукопченая из оленины «Полярная»; колбаса полукопченая из оленины «Приуральская»; колбаски полукопченые из оленины «Охотничьи оленьи»; колбаски полукопченые из оленины «Пивчики оленьи»; колбаски полукопченые из оленины «Ароматные»; колбаски полукопченые из оленины «Чукотские»; колбаски полукопченые из оленины «Огни тундры»; колбаски полукопченые из оленины «Пикантные оленьи»; колбаски полукопченые из оленины «Заполярные»; колбаса полукопченая лосиная «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из мяса лося «Крымская»; колбаса полукопченая из мяса лося «Советская»; колбаски полукопченые из мяса лося «Домашние»; колбаски полукопченые из мяса лося «Таежные»; колбаса полукопченая из кабана «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из косули «По старорусским рецептам»; колбаски полукопченые из мяса лося и кабана «Охотничьи старорусские». колбаса полукопченая из медвежатины «По старорусским рецептам». **Категория В:** колбаса полукопченая из мяса изюбря «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из оленины «Северная». **Колбасы полукопченые из зайчатины:** колбаса полукопченая из зайчатины «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из зайчатины «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из зайчатины «Царская» по старорусскому рецепту; колбаски полукопченые из зайчатины «Охотничьи старорусские». **Колбасы полукопченые из мяса нутрии:** колбаса полукопченая из мяса нутрии «Нутриевая»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Домашняя из нутрии»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Охотничья»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Вологодская»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Царская» по старорусскому рецепту. **Колбасы полукопченые из мяса бобра:** колбаса полукопченая из мяса бобра «Волжкая»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Кировская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Новинка»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Особая»; колбаса полукопченая «Крестьянская из мяса бобра»; колбаса полукопченая «Балыковая из мяса бобра»; колбаса полукопченая «Колбаса из мяса бобра с оливками»; колбаса полукопченая «Аппетитная из мяса бобра»; колбаски полукопченые из мяса бобра «Пикантные»; колбаски полукопченые из мяса бобра с ароматом брусники; колбаса полукопченая из мяса бобра «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из мяса бобра «Царская» по старорусскому рецепту. **Колбасы полукопченые из мяса бобра и нутрии:** Колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Вятская»; Колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Суздальская»; Колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Колбаски «Охотника». **Группа продукты мясные. Вид: колбасы. Подвид: варено-копченые Категория А:** колбаса варено-копченая из оленины с можжевельновыми ягодами «По старорусским рецептам»; кол-

баса варено-копченая из изюбря с можжевельными ягодами «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины «Полярная»; колбаса варено-копченая из оленины «Сибирская»; колбаса варено-копченая из оленины «Горчичная»; колбаса варено-копченая из оленины чесночная с укропом; сервелат из оленины «Северный»; сервелат из оленины «Георгиевский»; сервелат из оленины «Брусничный»; сервелат из оленины «Огни тундры»; сервелат из оленины «Финский с можжевельником»; сервелат из оленины «Арктический»; сервелат из оленины «Императорский»; сервелат из оленины «Пикантный»; сервелат из оленины «Царский из оленины»; колбаса варено-копченая из мяса косули с тмином «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса лося с зеленым перцем крупного помола «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса лося «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса лося «Лосиная»; колбаса варено-копченая из мяса лося «Аппетитная»; колбаса варено-копченая из мяса лося «Изысканная»; колбаса варено-копченая из мяса лося «Егерская»; колбаски варено-копченые из мяса лося «Славянские»; колбаски варено-копченые из мяса лося «Лесовичок»; колбаса варено-копченая из мяса кабана с черным перцем крупного помола «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса косули с зеленым перцем крупного помола «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из косули с бараниной и свиной «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из косули с олениной и свиной «По старорусским рецептам»; «Варено-копченая колбаса из мяса косули»; «Колбаски варено-копченые из мяса косули»; колбаса варено-копченая из оленины с черносливом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины с мясом лося и майораном; колбаса варено-копченая из оленины с мясом кабана и чесноком; колбаса варено-копченая из оленины с кониной и сладким перцем; колбаса варено-копченая из мяса медведя с брусникой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины «Охотничья»; колбаса варено-копченая из медвежатины «По-гречески»; колбаса варено-копченая из медвежатины с паприкой и сушеной рукколой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с грецкими орехами «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с сыром «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с луком и сушеным базиликом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с шалфеем «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с зеленью и чесноком «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с говядиной и ромом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с телятиной и укропом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с калиной «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины «Колбаса Филейная» по старорусскому рецепту»; колбаса варено-копченая из медвежатины «Копченый медведь» по старорусскому рецепту». **Категория Б:** колбаса варено-копченая из оленины с ливером и черным перцем «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины «Таежная»; колбаса варено-копченая из оленины «Пряная»; колбаса варено-копченая из оленины с курицей и петрушкой; колбаса варено-копченая из оленины с мясом кролика; колбаса варено-копченая из оленины с печенью; колбаса варено-копченая из мяса лося «Старорусская»; колбаса варено-копченая из мяса лося «Ароматная»; колбаса варено-копченая из медвежатины с курицей «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с печенью и куркумой «По старорусским рецептам»; **Колбасы варено-копченые из зайчатины:** колбаса варено-копченая из зайчатины «По старорусским рецептам». **Колбасы варено-копченые из мяса нутрии:** «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с лимонной цедрой и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с изюмом и мускатным орехом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии со свиной грудинкой и шафраном»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с луком и сушеной зеленью»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с говядиной и зирой»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с белым перцем и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии со свиной, кардамоном и луком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с чесноком и сушеным укропом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с сушеным сладким перцем и гвоздикой»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с мясом бобра и телятиной»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с паприкой и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с говядиной и ромом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с кайенским перцем и пивом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с клюквой»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с горчицей»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с горохом и специями»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с репчатым луком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии со смесью перцев и хреном»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Пикантная»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Особая»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Белорусская»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Пряная»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Беловежская»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Полесская». **Колбасы варено-копченые из мяса бобра:** «Варено-копченая колбаса из мяса бобра»; «Колбаски варено-копченые из мяса бобра»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Новгородская»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Бобринка»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Луканка из мяса бобра»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Слободская». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Казы из мяса лося»; колбаса сырокопченая из мяса лося «Имперская»; «Колбаски сырокопченые из мяса лося «Охотничьи»; колбаски сырокопченые из мяса лося «Лесные»; колбаса сырокопченая из мяса лося «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сы-

рокопченная из мяса лося «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченная из оленины «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченная из оленины «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченная из мяса косули «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченная из мяса косули «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченная из кабана «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченная из кабана «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченная из кабана «Дикий кабан сырокопченный»; колбаса сырокопченная из кабана «Дикий кабан» рецепт от охотника»; колбаса сырокопченная из кабана «Кабан в горчице сырокопченный»; колбаса сырокопченная из кабана «Кнут из Кабана сырокопченный»; колбаса сырокопченная из кабана «Колбаса «Дикий кабан»; колбаса сырокопченная из кабана «Сервелат из Кабана с чесноком; колбаса сырокопченная из кабана «Колбаса сухая «Пасхальная по старорусскому рецепту». колбаса сырокопченная из медвежатины «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченная из медвежатины «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченная из медвежатины «Колбаса сухая «Пасхальная по старорусскому рецепту»; колбаса сырокопченная из медвежатины «Колбаса Филейная» по старорусскому рецепту»; колбаса сырокопченная из медвежатины «Колбаса копченая медвежья по старорусскому рецепту». **Категория Б:** колбаса сырокопченная из кабана «Троянская луканка» по старорусскому рецепту»; колбаса сырокопченная из медвежатины «Троянская луканка» по старорусскому рецепту». **Колбасы сырокопченные из мяса нутрии:** «Сырокопченная колбаса из мяса нутрии со свиной»; «Сырокопченная колбаса из мяса нутрии с паприкой»; колбаса сырокопченная из мяса нутрии «Пальмира»; колбаски сырокопченные из мяса нутрии «Посольские»; колбаса сырокопченная из мяса нутрии «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту колбаса сырокопченная из мяса нутрии «Царская» по старорусскому рецепту. **Колбасы сырокопченные из мяса нутрии и бобра:** колбаса сырокопченная из мяса нутрии и бобра «Австрийская»; колбаса сырокопченная из мяса нутрии и бобра «Мини салями». **Колбасы сырокопченные из мяса бобра** колбаса сырокопченная «Салями из мяса бобра»; колбаса сырокопченная «Сервелат из мяса бобра»; колбаса сырокопченная из мяса бобра «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченная из мяса бобра «Царская» по старорусскому рецепту. **Колбасы сырокопченные из зайчатины по старорусскому рецепту:** колбаса сырокопченная из зайчатины «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченная из зайчатины «Царская» по старорусскому рецепту. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сыровяленые. Категория А:** колбаса сыровяленая из мяса кабана «Кабан вяленый в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная диковинка»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Кабан вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная дичь вяленая»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Деликатес Дичь» из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная дичь экстра» из кабана; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Сальчичон» из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Дикий кабан по рецепту бывалого охотника»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Суджук-Дичь» из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Дикий кабан» рецепт от охотника»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Кабан вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная дичь вяленая»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо из Кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо из Кабана по мексикански»; колбаса сыровяленая из мяса косули «Косуля вяленая в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса косули «Лесная диковинка»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Махан» из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Суджук из Лося» по старорусскому рецепту; колбаса сыровяленая из мяса лося «Вяленая колбаса из Лося» по старорусскому рецепту; колбаса сыровяленая из мяса лося «Суджук лесной из Лося» по старорусскому рецепту; колбаса сыровяленая из оленины «Марал вяленый»; колбаса сыровяленая из оленины «Марал «В огне» вяленый». колбаса сыровяленая из медвежатины «Деликатес Дичь из медведя»; колбаса сыровяленая из медвежатины «Лесной медведь вяленый»; колбаса сыровяленая из медвежатины «Чоризо из Медведя»; колбаса сыровяленая из медвежатины «Чоризо из Медведя по мексикански». **Колбасы сыровяленые из мяса нутрии:** колбаса сыровяленая из мяса нутрии «Нутрия вяленая в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса нутрии «Лесная диковинка».

**Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.**

Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°C до плюс 6°C включительно. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°C. Для сырокопченных и сыровяленых колбас (колбасок) мажущейся консистенции температура хранения должна быть не выше плюс 6°C. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных, неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0°C и до 6°C, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных, отправляемые в районы Крайнего Севера и

приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения изделий колбасных копченых из мяса промысловых (диких) животных устанавливает изготовитель.

**Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных копченых из мяса промысловых (диких) животных:** охлажденных при относительной влажности воздуха от 75% до 78%; замороженных при относительной влажности воздуха от 95% до 98%, представлены в таблице. Таблица

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сутки, не более	
<b>Изделия колбасные полукопченые</b>				
не выше 15	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3	
не выше 12			5	
от 0 до 6			10	
от 0 до 6			с использованием консервантов	20
от 2 до 6			В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8	
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6	
от 5 до 8	Порционная нарезка		12	
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10	
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		30	
от 0 до 6			с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Цельми батонами (батончиками)		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
от минус 8				90
<b>С использованием консерванта Униконс XXL</b>				
от 0 до 6	Порционная нарезка		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка	60		
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)	75		
<b>Изделия колбасные варено-копченые</b>				
не выше 15	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3	
не выше 12			5	
от 0 до 6			10	
от 0 до 6			с использованием консервантов	20
от 2 до 6			В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8	
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6	
от 5 до 8	Порционная нарезка		15	
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10	
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		30	
от 0 до 6			с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Цельми батонами (батончиками)		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
от минус 8				90
<b>С использованием консерванта Униконс XXL</b>				
от 0 до 6	Порционная нарезка		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка	60		
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)	75		
<b>Изделия колбасные сырокопченые</b>				
от 0 до 15	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.	
От 0 до 6			6 мес.	
от минус 4 до минус 2			6 мес.	
от минус 9 до минус 7			9 мес.	
от 0 до 4			с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20	
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10	
от 12 до 15	Цельми батонами (батончиками)		1 мес.	

от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Цельми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		75
<b>Изделия колбасные сыровяленые</b>			
от 0 до 15	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	45
от минус 4 до минус 2			3 мес.
от минус 9 до минус 7			4 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	6 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Цельми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Цельми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		75

После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: полукопченых – не более 5 суток; варенокопченых – не более 10 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 15 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-046-37676459-2017**  
**ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ**  
**(взамен ТУ 9213-046-37676459-2013)**

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые, сыровяленые изделия из конины (далее продукты из конины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из конины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

**АССОРТИМЕНТ:** Продукты из конины в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки выпускаются в следующем ассортименте: **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; конина прессованная «Саянская». конина прессованная «Горская». конина прессованная варёная; конина «Восточная» **Категория Д:** жал; рулет «Горский» из конины **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: вареные Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Северная»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ветчина «Изысканная»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей

«Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; филей конский «Агромак»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят»; орех «Царский»; рулет «Столичный»; **Категория Б:** казылык «Мирас»; рулет «Сунтар»; рулет из конины; рулет с оливками; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; казы «По-уральски»; конина «Монгольская»; конина «Узорчатая»; далан «Элитный»; «Буут этэ»; «Бётегё»; «Хаса»; «Сис»; «Саал»; «Моой». **Категория В:** «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Грудинка конская копчено-вареная»; конина на ребре «Ойгоз»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; казы; «Ойгос» конский. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; Саал жеребят «Ароматный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** ветчина «Сабантуй». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины». «Конина запеченная». **Категория Б:** шашлык из конины; «Конина запеченная тесте». **Группа: мясная Вид: продукты из конины фаршированные Подвид: запеченные: Категория А:** конина «Торжество»; **Категория Б:** рулет с начинкой; рулет «Семейный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; вырезка из конины; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык конский в оболочке»; «Конина сырокопченая особая»; «Конина сырокопченая»; «Бендайола» из конины; мясо конское «Новый кормилец»; **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; жай; «Казы»; «Казы по-казахски»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская»; **Категория Г:** ребра конские; **Категория Д:** «Далан» из конины; жал. **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур»; «Казылык» сыровяленный; Карпаччо «Деликатесное»; «Строганина конская»; «Палочки из конины к пиву»; Мясо «Чемен» по-турецки; «Бекон» из конины; «Руган» из конины; «Шафу» из конины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из конины; «Вяленая конина»; «Вяленая конина с пряностями»; «Конина в маринаде вяленая»; «Махан» из конины; «Брезаола» из конины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из конины в вине по итальянскому рецепту; «Суджук из конины по старинному рецепту; Вяленая конина с можжевельными ягодами по старинному рецепту; Конина вяленая «Датская» по старинному рецепту; «Суджук по-домашнему из конины» по старинному рецепту; «Английская конина вяленая, приготовленная в рассоле»; «Армянская бастурма из конины» по старинному рецепту; «Вяленое мясо викингов» из конины; «Полендвица» из конины; «Балык конский вяленый» по старинному рецепту; «Домашнее вяленое мясо» по старинному рецепту; «Конина острая, вяленая кусочками» по старинному рецепту; «Конина вяленая с горчицей» по старинному рецепту; «Конина вяленая с корицей» по старинному рецепту; «Закуска из деревни» по старинному рецепту; **Категория Б:** «Казы»; «Жай»; «Шужук»; «Суретет»; **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Чучук-тюдук».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 30.10.2017 г. Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория Б:** «Рулет из конины». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория Б:** «Казы». **Категория Б:** «Казылык».

**Изменение № 2. Дата введения в действия 16.04.2019 г. Группа: мясная Вид: продукты из конины в оболочке Подвид: вареные Категория Б:** «Казылык». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: варено-копченые Категория В:** «Рулет из конины». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** «Балык из конины».

**Изменение № 3. Дата введения в действия 15.07.2019 г. Группа: продукты мясные. Вид: продукты вареные. Подвид: прессованные в форме. Категория Б:** «Конина прессованная в форме»; «Конина прессованная в форме» [вариант 2]; —Ветчина «Изысканная»; —Ветчина «Изысканная» [вариант 2]. **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копченые. Категория А:** «Филей конский «Агромак»; «Филей конский «Агромак» [вариант 2]; **Категория В:** «Далан «Элитный»; «Далан «Элитный» [вариант 2]. «Грудинка конская»; «Грудинка конская» [вариант 2]; «Конина на ребре «Ойгоз»; «Конина на ребре «Ойгоз» [вариант 2]. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты копченые. Подвид: в оболочке. Категория А:** ветчина «Сабантуй»; ветчина «Сабантуй» [вариант 2]. **Категория Б:** «Конина «Узорчатая»; «Конина «Узорчатая» [вариант 2]; «Казы «По-уральски»; «Казы «По-уральски» [вариант 2]; **Категория В:** колбаса «Пикантная»; колбаса «Пикантная» [вариант 2].

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.*

**Рекомендуемые сроки годности** продуктов из конины, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных – не более 5 суток; запеченных – не более

5 суток; запеченных с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326 – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 0°C до 4°C – не более 30 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 4°C до 12°C 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из конины, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности от 75 до 80%: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов – не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных**: целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов – не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. —**сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. —**сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые**: целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из конины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные**: при температуре хранения не выше минус 12°C не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18°C – не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые**: при температуре хранения от минус 7°C до минус 9°C не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18°C не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°C: варено-прессованных и ветчинных – не более 3 суток; вареных, запеченных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

**12 900 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-601-37676459-2017**  
**КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ЖАРЕННЫЕ**

*Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на жареные колбасные изделия из мяса птицы (далее – жареные колбасы), вырабатываемые из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подвергнутые в процессе изготовления жарке в духовых, ротационных, СВЧ печах, в специальных печах для гриля, на плитах различных конструкций или на другом оборудовании для термической обработки пищевых продуктов.

Колбасные изделия из мяса птицы жареные выпускаются в охлажденном и замороженном виде, упакованными в потребительскую или транспортную тару и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Колбасные изделия из мяса птицы жареные в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

**АССОРТИМЕНТ:** В зависимости от технологии изготовления и применяемого сырья колбасные изделия из мяса птицы жареные вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта:

Торговые наименования колбасных изделий	Сорт
	<b>Сорт экстра</b>
Колбаски жареные из индейки и курицы	Сорт экстра
Колбаски жареные «Деревенские» из мяса птицы	Сорт экстра
Колбаски жареные «Егерские» куриные	Сорт экстра
Купаты «Боварские»	Сорт экстра
Колбаски гриль с пряными травами куриные	Сорт экстра
Колбаски гриль с пряными травами индюшковые	Сорт экстра
Колбаски гриль с черносливом из мяса птицы	Сорт экстра
Колбаски гриль с орешками из мяса птицы	Сорт экстра
Колбаски гриль из индейки с ананасом	Сорт экстра
Колбаски гриль из индейки с прованскими травами	Сорт экстра
Колбаски гриль «Пряные» из индейки	Сорт экстра
«Золотой-гриль» из мяса птицы	Сорт экстра

Купаты «По имеретински» куриные	Сорт экстра
	<b>Сорт высший</b>
Колбаса жареная «Пикантная» из утиного мяса	Сорт высший
Колбаса жареная «Нежная из индейки»	Сорт высший
Колбаса жареная «Домашняя из индейки»	Сорт высший
Колбаса жареная «Гурман» из мяса птицы	Сорт высший
Колбаски жареные с пряными травами	Сорт высший
Колбаски жареные «Колбаски-улитки с паприкой»	Сорт высший
Колбаски жареные куриные с вином	Сорт высший
Колбаски жареные «Домашние» из курицы с зеленым луком	Сорт высший
Колбаски жареные «Домашние куриные с горчицей»	Сорт высший
Колбаски жареные «Домашние «Сливочные» куриные	Сорт высший
Колбаски жареные «Кубанские» из мяса кур	Сорт высший
Колбаски жареные «Куриные с сыром»	Сорт высший
Колбаски жареные «Чесночные» из мяса птицы	Сорт высший
Колбаски жареные «Куриные» с грибами	Сорт высший
Колбаски жареные с молоком из мяса птицы	Сорт высший
Колбаски жареные «Домашние особые»	Сорт высший
Колбаски-гриль куриные	Сорт высший
Колбаски гриль «Домашние» из мяса индейки	Сорт высший
Колбаски гриль «Французские колбаски»	Сорт высший
Колбаски гриль с вялеными помидорами	Сорт высший
Колбаски гриль «По-грузински»	Сорт высший
Колбаски гриль с кетчупом из мяса птицы	Сорт высший
Колбаски гриль с горчицей из мяса птицы	Сорт высший
Колбаски гриль под «Пиво» куриные	Сорт высший
Колбаски гриль «Для гурмана» куриные	Сорт высший
Колбаски гриль «Ароматные с зеленью» куриные	Сорт высший
Колбаски гриль куриные с паприкой и базиликом	Сорт высший
Колбаски гриль «Столичные» куриные	Сорт высший
«Колбаски куриные с сыром на гриле»	Сорт высший
	<b>Сорт первый</b>
Колбаса жареная «Медовая» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаса жареная «Ароматная куриная»	Сорт первый
Колбаса жареная «Домашняя» куриная	Сорт первый
Колбаса жареная «По-деревенски»	Сорт первый
Колбаса жареная «Домашняя с коньяком» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаса жареная «Домашняя пряная» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаса жареная «Старорусская»	Сорт первый
Колбаса жареная «Охотничья»	Сорт первый
Колбаса жареная «Аппетитная»	Сорт первый
Колбаса жареная «Заречная» куриная	Сорт первый
Колбаски жареные куриные	Сорт первый
Колбаски жареные индюшковые	Сорт первый
Колбаски жареные гусиные	Сорт первый
Колбаски жареные утиные	Сорт первый
Колбаски жареные «Домашние куриные с чечевицей»	Сорт первый
Колбаски жареные «Бородинские» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаски жареные «Венские»	Сорт первый
Колбаски жареные «Для гриля»	Сорт первый
Колбаски жареные «Для пикника»	Сорт первый
Колбаски жареные «Классические»	Сорт первый
Колбаски жареные «Пряные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Лакомка»	Сорт первый
Колбаски жареные «Домашние» с сыром и грибами	Сорт первый
Колбаски жареные «Горячие колбаски к пиву»	Сорт первый
Колбаски жареные куриные «Для гостей»	Сорт первый
Колбаски жареные куриные «От бабули»	Сорт первый

Колбаски жареные «Острые» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаски жареные с чесноком из мяса птицы	Сорт первый
Колбаски жареные «По-домашнему куриные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Куриные» с оливками	Сорт первый
Колбаски жареные «Дачные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Закусочные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Обычные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Ассорти» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаски жареные «Особые» с индейкой	Сорт первый
Колбаски жареные «По-русски» куриные	Сорт первый
Колбаски жареные «Южные» куриные	Сорт первый
Колбаски жареные «Для барбекю» куриные	Сорт первый
Колбаски жареные «Семейные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Туристские»	Сорт первый
Колбаски жареные «Курочка Ряба»	Сорт первый
Колбаски жареные «Белые колбаски»	Сорт первый
Колбаски жареные куриные с сердечками и сыром	Сорт первый
Колбаски жареные «Чесночные» из мяса птицы	Сорт первый
Купаты «По-домашнему»	Сорт первый
Купаты «Любительские»	Сорт первый
Купаты «Куриные»	Сорт первый
Колбаски-гриль «Обеденные» куриные	Сорт первый
Колбаски-гриль «Как у бабушки» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаски-гриль из индейки с паприкой	Сорт первый
Колбаски-гриль куриные с паприкой	Сорт первый
Колбаски-гриль утиные с паприкой	Сорт первый
Колбаски-гриль гусиные с паприкой	Сорт первый
Колбаски-гриль с барбарисом куриные	Сорт первый
	<b>Сорт второй</b>
Колбаса жареная «Куриная»	Сорт второй
Колбаса жареная «Индюшья»	Сорт второй
Колбаса жареная «Гусиная»	Сорт второй
Колбаса жареная «Домашняя с печенью»	Сорт второй
Колбаса жареная «Деликатесная» из мяса птицы	Сорт второй
Колбаса жареная куриная с гречкой	Сорт второй
Колбаса жареная куриная с перловкой	Сорт второй
Колбаса жареная куриная с бобовыми	Сорт второй
Колбаса жареная «Славянская» из мяса птицы	Сорт второй
Колбаса жареная «Дорожная» из мяса птицы	Сорт второй
Колбаски-гриль куриные с луком	Сорт второй
Колбаски-гриль из индейки с луком	Сорт второй
Колбаски-гриль гусиные с луком	Сорт второй
Колбаски-гриль утиные с луком	Сорт второй
Колбаски-гриль куриные с базиликом	Сорт второй
Колбаски-гриль из индейки с базиликом	Сорт второй
Колбаски-гриль из индейки с чесноком	Сорт второй
Колбаски-гриль гусиные с чесноком	Сорт второй
Колбаски-гриль куриные с чесноком	Сорт второй
	<b>Сорт третий</b>
Колбаса жареная «Печеночная» из мяса птицы	Сорт третий
Колбаса жареная «Особенная» куриная	Сорт третий
Колбаса жареная «Особенная» индюшья	Сорт третий
Колбаса жареная «Особенная» гусиная	Сорт третий
Колбаски жареные куриные с рисом	Сорт третий
Колбаски жареные пивные	Сорт третий
Колбаски жареные «Шашлычные» куриные	Сорт третий
«Сосиски домашние куриные жареные»	Сорт третий
Купаты из мяса птицы	Сорт третий

**Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.**

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

**Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных жареных в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), способа и вида упаковки при температуре от минус 1,5°С до 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78% (для охлажденных колбас, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы); при температуре от минус 1,5°С до 6°С включительно (для колбас, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы); в замороженном состоянии при температуре не выше минус 8°С приведены в таблице

Таблица 7

Термическое состояние изделия	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, суток
Охлажденное от минус 1,5°С до 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%	Целыми батонами (батончиками)	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	5
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326)	10
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением консерванта Униконс XXL)	30
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	15
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды (с применением консерванта Униконс XXL)	60
		В ламинате с использованием консерванта Униконс XXL	30
		В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL	30
	Залитые жиром в емкостях	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	15
Замороженное при температуре не выше минус 8°С при относительной влажности от 95% до 98%	Целыми батонами (батончиками)	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	30

После вскрытия упаковки хранить изделия колбасные жареные в холодильнике при температуре от 0 до 6°С не более 5 суток. Размораживание и повторное замораживание жареных колбасных изделий не допускается

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

<b>12 000 РУБ.</b>	<b>ТУ 10.13.14-420-37676459-2017</b> <b>ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ</b> <b>(взамен ТУ 9213-420-37676459-2016)</b>
--------------------	--

*Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия ветчинные из мяса птицы вареные, варено-копченые и варено-запеченные (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

**АССОРТИМЕНТ: Изделия ветчинные вареные в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь

«Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-копченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-запеченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные вареные формовые (в форме): Сорт высший:** «Филе курицы прессованное»; «Филе утки прессованное»; «Филе индейки прессованное»; «Филе гусиное прессованное»; «Ассорти из мяса птицы прессованного». **Изделия ветчинные формовые (в форме): Варено-копченые: Сорт Экстра:** Ветчина «Аппетитная».

**Изменение № 1. Дата введения в действие — 31.07.2017 г. Изделия ветчинные формовые (в форме): Варено-копченые: Сорт первый:** Ветчина «Куриная».

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.*

**Термины и определения по ГОСТ Р 52427: ветчина:** Продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте. **Примечание** — При изготовлении ветчины допускается применять обжарку и копчение. **Продукты из мяса птицы подразделяют на следующие сорта по ГОСТ Р 55499:** продукт из мяса птицы: Продукт, в процессе выработки подвергнутый посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее, изготовленный в виде тушки, ее отдельных частей, кусков мяса и мышц, потрохов разной степени измельчения до тонкого включительно, который может быть фаршированным, формованным, в оболочке или без нее. **экстра** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого — не менее 50%; **высший** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **первый** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **второй** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **фирменный** — продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%. **Примечание:** Продукты, в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы, подразделяют на продукты из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, уток, гусей, цесарок и перепелов. При использовании мяса или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы продукт называют: «Продукт из мяса птицы». Ветчину вареную в оболочке, ветчину формовую хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемый срок годности ветчины вареной в оболочке** не более 72 часов с момента окончания технологического процесса; **Рекомендуемый срок годности в натуральной оболочке** и искусственной белковой типа «Белкозин» — не более 5 суток; **Рекомендуемый срок в полиамидной барьерной оболочке** типа «Амифлекс» — не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годности в полиамидных проницаемых** (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) — не более 6 суток; **Рекомендуемый срок годности в оболочке** (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной) — не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности изделий ветчинных вареных, упакованных под вакуумом:** — при сервировочной нарезке — не более 5 суток; — при порционной нарезке — не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий ветчинных варено-копченых, варено-запеченых** при температуре от 0°С до 6°С: — без применения консервантов — не более 5 суток; — с применением регуляторов кислотности — не более 20 суток; —

упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности – не более 30 суток; при сервировочной нарезке – не более 7 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных ветчинных изделий** при температуре минус 5 °С — не более 14 суток, при температуре минус 10°С — не более 1 месяца, при температуре минус 18 °С — не более трех месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0°С до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-256-37676459-2017**

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ  
(взамен ТУ 9213-256-37676459-2014)**

*Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые изделия колбасные из мяса птицы (далее по тексту, продукция, изделия колбасные), приготовленные из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Изделия колбасные из мяса птицы копченые выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

**АССОРТИМЕНТ:** Колбасы копченые из мяса птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые:** **Сорт экстра:** Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пиву из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Банкетная» из мяса птицы Колбаса полукопченая «Гурман» из мяса индейки; **Сорт высший:** Колбаса полукопченая гусиная «Далила»; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Истринская»; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая колбаски к пиву с гусятиной; Колбаса полукопченая «Исык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаса «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Шварцвальская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Охотничья» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Бальковая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Бальковая особая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Особая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деликатесная» из мяса птицы. **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Исык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Охотничья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное»; Колбаса полукопченая гусиная «Дюльбер»; Колбаса полукопченая гусиная с бараниной «Бахчисарай»; Колбаса полукопченая гусиная «Кармен»; Колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда»; Колбаса полукопченая гусиная «Казанская»; Колбаса полукопченая гусиная «Крымская»; Колбаса полукопченая гусиная «Ливадийская»; Колбаса полукопченая гусиная с говядиной; Колбаса полукопченая из мяса птицы ассорти; Колбаса полукопченая из мяса птицы пикантная; Колбаса полукопченая «Ветчино-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Гусиный»; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский»; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный»; Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые ханские из гусятиного мяса; Колбаски полукопченые аравийские из гусятиного мяса; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Куриная». Колбаса полукопченая «Охотничья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Столичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса птицы; Кол-

баса полукопченая «Евсинские колбаски» из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пиву из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Куриные с сыром»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Новомосковская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелатная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Мергез» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Оригинальная с сыром» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Картофельные» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Столичная с оливками» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса птицы; **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Столичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая гусиная «Победная»; Колбаски горячего копчения из мяса гуся по-домашнему; Колбаса полукопченая по-домашнему из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Славянская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кавказская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Морковные» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Капустные» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса птицы. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая гусиная со шкварой и анчоусами; Колбаса полукопченая гусиная «Севастопольская»; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы. Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие», вариант 1; Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Салями Особая»; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Домашняя куриная». Колбаса полукопченая «Ветчино-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса птицы со свиной; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Троицкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «По-краковски» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пряная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Камышинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Аткарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Столичные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Альпийские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые Венгерские из мяса птицы со свиной; Колбаса полукопченая «Волжская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Донская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса птицы; **Продукция без сорта:** Колбаса полукопченая из мяса птицы «Казачья», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Казачья», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Гусарская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Гусарская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Закарпатская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Закарпатская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Посольская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Посольская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Салями с сыром». Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; **Изделия колбасные из мяса птицы варено-копченые: сорт экстра:** Колбаски варено-копченые «Элитные» из мяса птицы; **сорт высший:** Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с черносливом» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с оливками» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с прованскими травами» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с сыром» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Балыковая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Московская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Особенная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Мичуринские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Пряные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «С сыром» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса птицы; **сорт первый:** Колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Столовая пикантная» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Острые» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Сливочная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Российская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Русская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Краковская» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Пеперинос» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Классические» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Петушок» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Мортаделла пряная» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Советская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Стольная» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Кубанские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Бородинские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Мергез» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Пикник» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Одесские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Для пикника» из мяса птицы; **сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Австрийская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индилайт» из мяса индейки; **Изделия колбасные из мяса птицы сырокопченые: сорт экстра:** Колбаса сырокопченая «Экстра» из мяса птицы; **сорт высший:** Колбаса

сырокопченая «Царская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Изысканная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Индейка Брависимо» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Пряные» из мяса птицы; **сорт первый:** Колбаса сырокопченая «Фламенко» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Егерские» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Хозяйская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Классическая» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Престижная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Старорусская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Иберик» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Хвост куриный» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Сигары куриные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Павловские» из мяса птицы; **Изделия колбасные из мяса птицы сыровяленые:** **сорт экстра:** Колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Индейка «Изысканная» из мяса индейки **сорт высший:** Колбаса сыровяленая «Чикен Джерки» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Индейка «Мраморная» из мяса индейки **сорт первый:** Колбаса сыровяленая «Виктория» из мяса птицы Колбаса сыровяленая «Король индейки» из мяса индейки.

**Изменение № 1. Дата введения в действие 24.05.2017 год. Зельцы: Группа – продукты мясные.** Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. **Категория В:** зельц «Закуска «Охотничья».

**Изменение № 2. Дата введения в действие 16.06.2017 год. Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые: Сорт экстра:** колбаса полукопченая «Семейная». **Сорт второй:** колбаса полукопченая «Николаевская». **Изделия колбасные из мяса птицы варено-копченые: Сорт первый:** сервелат «Столичный» варено-копченный.

**Изменение № 3. Дата введения в действие 28.08.2017 год. Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые: Сорт высший:** колбаски «Куриные».

**Изменение № 4. Дата введения в действие 24.11.2017 год. Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт высший:** колбаса «Застольная»; колбаски «Пикник». **Сорт первый:** колбаса «Вкусная»; **Сорт второй:** колбаса «Гусарская»; колбаса «Дорожная»; колбаса «Студенческая»; колбаса «Южная»; колбаса «Таврийская»; колбаса «Хуторская с чесноком и перцем». **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** колбаса «Золотистая»; **Сорт первый:** колбаса «Фермерская».

**Изменение № 5. Дата введения в действие 10.02.2018 год. Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт высший:** колбаски полукопченые «Памирские» **Изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски варено-копченые «Традиционные».

**Изменение № 6. Дата введения в действие 10.02.2018 год. Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт второй:** колбаса полукопченая «Балычковая».

**Изменение № 7. Дата введения в действие 29.07.2018 год. Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса индейки «Чесночная»; колбаса полукопченая из мяса индейки «Монреаль»; колбаски полукопченые из мяса индейки «Болгарские». **Сорт второй:** колбаса полукопченая из мяса индейки с печенью; колбаса полукопченая из мяса индейки «Станичная»; колбаса полукопченая из мяса индейки «Сервелат «Люкс». **Изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Финский». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Коньячный»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Деликатесная»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Альпийская»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Купеческий»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Салями «Южная»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Мини-салями»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Венская»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Астория». **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт высший:** колбаса сырокопченая из мяса индейки «Любимая»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Чоризо»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Мадера»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Качиаторе»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Миланская»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Сальчичон»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Спагетти». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая из мяса индейки «Праздничная»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Марочная»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Мергез»; **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт высший:** колбаса сыровяленая из мяса индейки «Армянская»; колбаса сыровяленая из мяса индейки «Итальянская»; колбаса сыровяленая из мяса индейки «Балыковая»; колбаса сыровяленая из мяса индейки «Сервелат «Прованс».

**Изменение № 8. Дата введения в действие 03.08.2018 год. Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые. Сорт первый:** колбаса полукопченая «Куриная деликатесная». **Сорт третий:** колбаса полукопченая «Тверская». **Изделия колбасные из мяса птицы сырокопченые. Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Московские». **Изделия колбасные из мяса птицы сыровяленые. Сорт первый:** колбаски сыровяленые «Московские».

**Изменение № 9. Дата введения в действие 27.08.2018 год. Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт высший:** колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук из индейки» колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук из мяса птицы» колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»; колбаски сырокопченые из мяса птицы «Пивчики»; колбаски сырокопченые из мяса птицы «Копченный хлыст»; **Сорт первый:** колбаса сырокопченая из мяса птицы «Армянская»; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Еврейская»; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук» **Сорт второй:** колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук».

**Изменение № 10. Дата введения в действие 14.09.2018 год. Изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы: Сорт высший:** колбаса варено-копченая куриная «Деликатесная».

**Изменение № 11. Дата введения в действие 21.09.2018 год. Сорт экстра:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Шварцвальдская»; **Сорт первый:** колбаски варено-копченые из мяса птицы «Филейные». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат Московский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат Финский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат Европейский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Чоризо». **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Куриные с васаби». **Сорт фирменный:** колбаски сырокопченые из мяса птицы «Снеки».

**Изменение № 12. Дата введения в действие 24.10.2018 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Фермерская». **Сорт высший:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Боярская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Домашняя куриная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Филейная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Деревенская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Мускатная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Пражская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Дворянская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Алтайская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Домашняя»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Куриная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Мексиканская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Венгерская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Сервелат Столичный». **Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Крестьянская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Бальковая»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Сервелат Городской»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Сервелат Деликатесный».

**Изменение № 13. Дата введения в действие 13.12.2018 год. Дополнить раздел «Требования к сырью».**

**Изменение № 14. Дата введения в действие 11.02.2019 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса цыплят-бройлеров «Краинская»; колбаски полукопченые из мяса цыплят-бройлеров «Охотские»; колбаски полукопченые из мяса цыплят-бройлеров «К пиву». **Сорт второй:** колбаски полукопченые из мяса цыплят-бройлеров «Шашлычные». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Рубленая»; колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Чесночная»; колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «С говядиной»; сервелат варено-копченый «Тирольский» из мяса цыплят-бройлеров; сервелат варено-копченый «Барский с зернами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт второй:** колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная»; колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная с кусочками говядины»; колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная с кусочками баранины». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра:** колбаса сырокопченая из мяса цыплят-бройлеров «Куриная»; колбаса сырокопченая из мяса цыплят-бройлеров «Пеperони». **Сорт высший:** колбаса сырокопченая из мяса цыплят-бройлеров «Салями». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт экстра:** колбаски сыровяленые из мяса цыплят-бройлеров «Куриные». **Сорт высший:** колбаски сыровяленые из мяса цыплят-бройлеров «Пикантные»; колбаски сыровяленые из мяса цыплят-бройлеров «К пиву».

**Изменение № 15. Дата введения в действие 05.04.2019 год. Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые: Сорт второй:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Аппетитная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Чесночная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Балычковая»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Хуторская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Восточная»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Шашлычные». **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Кабаносси»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Колбаски «Столичные». **Изделия колбасные из мяса птицы варено-копченые: сорт экстра:** колбаса «Из индейки запеченная»; колбаса «Из курицы запеченная».

**Изменение № 16. Дата введения в действие 17.05.2019 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Миланская»; **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Горская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Закусочная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Сервелат «Коньячный». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт третий:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Бородинский».

**Изменение № 17. Дата введения в действие 21.07.2019 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт фирменный:** колбаса сырокопченая из мяса птицы «Сервелат по-Фински»; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Салями Австрийская»; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Пипперони». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт первый:** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Сервелат Зернистый». **Сорт фирменный:** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Салями Валенсия»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Чоризо по-Милански».

**Изменение № 18. Дата введения в действие 02.12.2019 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Куриная домашняя». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Куриный». ветчина варено-копченая из мяса птицы «Куриная»; колбаса варено-копченая куриная «Нежно-ветчинная».

**Изменение № 19.** Дата введения в действие 19.03.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. **Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Воронежская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «По-краковски». **Сорт второй:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Деревенская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Донская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Пикник»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Фермерская»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Егерьские». **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Купеческая». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра:** колбаски варено-копченые из мяса птицы «Традиционные». **Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Деревенская».

**Изменение № 20.** Дата введения в действие 02.06.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. **Сорт фирменный:** колбаса полукопченая из мяса перепела «Перепелочка». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт высший:** колбаса варено-копченая из мяса перепела «Фермерская». **Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса перепела «Фермерская». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт высший:** колбаски сырокопченые из мяса перепела «Перепелоси»; колбаса сырокопченая из мяса перепела «Палермо с трюфелем». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая из мяса перепела «Палермо с трюфелем».

**Изменение № 21.** Дата введения в действие 23.06.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. **Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Охотничья». **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Деревенская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Азовская». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт фирменный:** колбаски варено-копченые из мяса птицы «С говядиной». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра:** колбаса сырокопченая из мяса птицы «Куриный Фуэт».

**Изменение № 22.** Дата введения в действие 25.09.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. **Сорт экстра:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Славянская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Филейная»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Домашние». **Сорт высший:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Особая». **Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Куриная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Чесночная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Измайловская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Купеческая»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Городские»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Баварские». **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Охотничья пикантная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Охотничья из мяса птицы»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Экстра»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Дачная». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Балыковая». **Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Ветчинно-рубленая»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Чесночный»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Итальянская»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Янтарная»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Подмосковная»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Народный»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Мастер КуроFF»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Юбилейная»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Куриное княжество»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Фермерский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Имперская люкс»; колбаски варено-копченые из мяса птицы «Пикник»; колбаски варено-копченые из мяса птицы «Венгерские»; колбаски варено-копченые из мяса птицы «Кабаносси».

**Изменение № 23.** Дата введения в действие 12.10.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. **Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Слободская». **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «К чаю».

**Изменение № 24.** Дата введения в действие 03.11.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. **Сорт первый:** колбаски полукопченые из мяса птицы «Кедровые»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Чигиринские»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Оригинальные»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Классические».

**Изменение № 25.** Дата введения в действие 11.02.2021 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. **Сорт экстра:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Рубленая куриная по-советски»; **Сорт высший:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Рубленая куриная по-советски с чесноком». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра:** колбаса варено копченая из мяса птицы «Рубленая куриная по-советски»; **Сорт высший:** колбаса варено копченая из мяса птицы «Рубленая куриная по-советски с чесноком».

**Изменение № 26.** Дата введения в действие 04.08.2021 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Восточная».

**Изменение № 27.** Дата введения в действие 14.10.2021 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. **Сорт фирменный:** колбаски сыровяленые из мяса птицы «Пивчики Традиционные»; колбаски сыровяленые из мяса птицы «Пивчики Острые»; колбаски сыровяленые из мяса птицы «Пивчики Чесночные».

**Изменение № 28. Дата введения в действие 14.11.2021 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстр:** колбаса полукопченая Братя Бранч «Рубленая»; **Сорт высший:** колбаса полукопченая Братя Бранч «Гриль Дог»; колбаса полукопченая Братя Бранч «Четыре специи»; колбаса полукопченая Братя Бранч «Йоркширская»; колбаса полукопченая Братя Бранч «XXL»; колбаса полукопченая Братя Бранч «Ветчинная»; колбаски полукопченые Братя Бранч «Грандоверские колбаски для жарки классические»; колбаски полукопченые Братя Бранч «Грандоверские колбаски для жарки с вялеными томатами»; колбаски полукопченые Братя Бранч «Грандоверские колбаски для жарки острый микс»; колбаски полукопченые Братя Бранч «Грандоверские колбаски для жарки чили»; колбаски полукопченые Братя Бранч «Грандоверские колбаски для жарки гриль»; колбаски полукопченые Братя Бранч «Грандоверские колбаски для жарки барбекю». **Сорт первый:** колбаски полукопченые Братя Бранч «Грандоверские колбаски для жарки с жареным луком»; колбаски полукопченые Братя Бранч «Грандоверские колбаски для жарки гриль с говядиной». **Сорт второй:** колбаса полукопченая Братя Бранч «Уэльская»; колбаса полукопченая Братя Бранч «Лондонская».

Изделия колбасные из мяса птицы транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0°С и до 6°С, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия колбасные из мяса птицы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения изделий колбасных из мяса птицы устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных из мяса птицы представлены в таблице. Таблица

Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сутки, не более	
<b>Изделия колбасные полукопченые</b>			
не выше 15	Цельными батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
не выше 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Цельными батонами (батончиками)		
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Цельными батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Цельными батонами (батончиками)		75
<b>Изделия колбасные варено-копченые</b>			
не выше 15	Цельными батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
не выше 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Цельными батонами (батончиками)		
от 0 до 6		с использованием консервантов	35

от минус 2 до 2	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		75
<b>Изделия колбасные сырокопченые</b>			
от 0 до 15	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.
от минус 4 до минус 2			6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Цельми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Цельми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		75
<b>Изделия колбасные сыровяленые</b>			
от 0 до 15	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	45
от минус 4 до минус 2			3 мес.
от минус 9 до минус 7			4 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	6 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Цельми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Цельми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		75

Рекомендуемые сроки годности **замороженных изделий колбасных** из мяса птицы (полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых) со дня (часа) выработки: **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре минус 18°C**: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; цельми батонами (батончиками) – 240 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

**12 900 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-132-37676459-2017**  
**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**  
**(взамен ТУ 9213-132-37676459-2013)**

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из мяса и субпродуктов птицы с добавлением вкусоароматических добавок, сыра, грибов, пряностей или без них и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. **Сорт экстра:** колбаса вареная «Экстра». **Сорт высший:** колбаса вареная «Столичная». **Сорт первый:** колбаса вареная «Дальневосточная»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Меленка»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «К завтраку»; колбаса вареная «Амурская»; колбаса вареная «Дальневосточная»; колбаса вареная «Хуторская»; колбаса вареная «Покровская»; колбаса вареная «Куриная с сыром»; колбаса вареная «Лионская»; колбаски вареные «Ассорти»; колбаски вареные с молоком. **Сорт второй:** колбаса вареная «Лондонская»; колбаса вареная «Охотничья»; колбаса «Никольская»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Таврическая»; колбаса вареная потрошковая «Медовая»; колбаски вареные «Дачные». **Сорт третий:** колбаса вареная «Нежная»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Семейная»; колбаса вареная «Павловская»; колбаса вареная «Пивная»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «К чаю»; колбаса вареная «Городская»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Весенняя»; колбаса вареная «Премьера со сливками»; колбаса вареная «Прима оригинальная»; колбаса вареная «Премиум с ряженкой»; колбаса вареная «Со сливками»; колбаса вареная «Деликатесная Экстра»; колбаса вареная «Швейцарская»; колбаса вареная «Ветчинная Краковская»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная потрошковая «Заречная»; колбаса вареная потрошковая «Печеночная»; колбаса вареная потрошковая «Деликатесная»; колбаски вареные «Молодежные». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы потрошковые. Подвид – вареные. Сорт второй:** колбаса вареная потрошковая «Медовая». **Сорт третий:** колбаса вареная потрошковая «Заречная»; колбаса вареная потрошковая «Печеночная»; колбаса вареная потрошковая «Деликатесная». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт высший:** сосиски с молоком; сосиски «Белгородские»; сосиски «Столичные»; сосиски «По-деревенски»; сосиски «Куриные». **Сорт первый:** сосиски «Куриные особые»; сосиски «Слободские»; сосиски «Элитные». **Сорт второй:** сосиски «Лондонские»; сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Классные»; сосиски «Лондонские сливочные»; сосиски «Краснополянские»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Куриные»; сосиски «Оригинальные». **Сорт третий:** сосиски «Азовские»; сосиски «Новинка»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Лондонские Докторские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Нежные»; сосиски «Южные»; сосиски «Сливочные Таврические»; сосиски «Филейные». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт второй:** сардельки «Лондонские»; сардельки «Куриные»; сардельки «Оригинальные»; сардельки «Южные»; сардельки «Удачные». **Сорт третий:** сардельки «Ростовские»; сардельки «Лондонские со шпиком»; сардельки «Пикантные»; сардельки «Люкс»; сардельки «Одесские»; сардельки «Харьковские»; сардельки «Особые»; сардельки «Сочные»; сардельки «Сытные»; сардельки «Ветчинно-рубленные»; шпикачки «Птичьи»; шпикачки «Даниловские»; шпикачки «Любимые»; шпикачки «Донские»; шпикачки «Молодежные». **Группа – из мяса птицы. Вид – хлебы колбасные. Подвид – вареные. Сорт первый:** хлеб колбасный «К чаю»; хлеб колбасный «Серьшевский». **Сорт второй:** хлеб колбасный «К чаю». **Сорт третий:** хлеб колбасный «Заказной»; хлеб колбасный «Отдельный»; хлеб колбасный «Столовый»; хлеб колбасный «Закусочный».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 08.02.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт высший:** колбаса вареная «Из индейки». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт высший:** сосиски «Из индейки».

**Изменение № 2. Дата введения в действие 27.03.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаса вареная «Аппетитная ветчинная». **Сорт второй:** колбаса вареная «Обеденная». **Изменение**

**№ 3. Дата введения в действие 05.05.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаса вареная «Филейная».

**Изменение № 4. Дата введения в действие 26.06.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт третий:** колбаса вареная «Для оливье»; колбаса вареная «Любимая». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски «Бабушкины»; сосиски «Студенческие» вариант 2.

**Изменение № 5. Дата введения в действие 18.07.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт первый:** сосиски «Лакомка».

**Изменение № 6. Дата введения в действие 15.09.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт третий:** колбаса «Традиционная». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:**

сосиски «Традиционные». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки «Традиционные».

**Изменение № 7. Дата введения в действие 11.10.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт высший:** колбаса вареная «Фермерская» с индейкой; колбаса вареная «Отменная» с индейкой. **Сорт первый:** колбаса вареная ветчинная «Любимая». **Сорт второй:** колбаса вареная ветчинная «Никольская». **Сорт третий:** колбаса вареная «Макаровская со шпиком». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт высший:** сосиски с индейкой; сосиски «Фермерские» с индейкой; сосиски «Фермерские» из индейки; сосиски «Отменные» с индейкой; сосиски «Особенные» с индейкой; сосиски «Индюша» с индейкой. **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт высший:** сардельки с индейкой; сардельки «Фермерские» с индейкой; сардельки «Фермерские» из индейки; сардельки «Особенные» с индейкой; сардельки «Отменные» с индейкой. **Сорт третий:** сардельки «Макаровские»; сардельки «Макаровские со шпиком».

**Изменение № 8. Дата введения в действие 11.10.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт третий:** колбаса вареная из индейки вариант 1; колбаса вареная из индейки вариант 2; колбаса вареная «Любимая» вариант 2; колбаса вареная «Чародейка»; колбаса вареная «Аппетитная» вариант 2. **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски из индейки вариант 1; сосиски из индейки вариант 2; сосиски «Бистро»; сосиски «Южные» вариант 2; сосиски «Сливочные»; сосиски «Кубанские». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки из индейки вариант 1; сардельки из индейки вариант 2; сардельки «Сочные».

**Изменение № 9. Дата введения в действие 29.06.2018 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт высший:** колбаса вареная «Куриная»; колбаса вареная «Фирменная Филейная». **Сорт первый:** колбаса вареная Любимая; колбаса вареная «Классическая с молоком»; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Пикантная»; колбаса вареная «Со сливками». **Сорт второй:** колбаса вареная «Любимая». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй:** сосиски «Куриные»; сосиски «Хот-дог». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт второй:** сардельки «Буржуй».

**Изменение № 10. Дата введения в действие — 03.08.2018 г. Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй:** сосиски «Нежные»; сосиски «Буренка». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки «Куриные».

**Изменение № 11. Дата введения в действие — 14.08.2018 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаса вареная «Филейная»; колбаса вареная «Мясная»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Султанская»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Горская»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «С молоком»; колбаса вареная «К чаю»; колбаса вареная «Для оливье». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт первый:** сосиски «Ганноверские»; сосиски «Баварские»; сосиски «Сливочные»; сосиски «Итальянские»; сосиски «Венские»; сосиски «Султанские»; сосиски «Филейные»; мини-сосиски; сосиски «Горские»; сосиски «Южные»; сосиски «Бистро»; сосиски «С молоком»; сосиски из индейки; сосиски «С сыром»; сосиски «Традиционные». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт первый:** сардельки «Филейные»; сардельки «С молоком»; мини-сардельки; сардельки из индейки; сардельки «Традиционные»; шпикачки «Любимые»; шпикачки «Классические».

**Изменение № 12. Дата введения в действие — 16.08.2018 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт высший:** колбаски вареные «Ветчинно-рубленные». **Сорт второй:** колбаса вареная «Для крошки». **Сорт третий:** колбаса вареная «Дачная». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй:** сосиски «Прикамские»; сосиски «Кудымкарские». **Сорт третий:** сосиски «Мусульманские». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт первый:** сардельки «Прикамские»; сардельки «Кудымкарские».

**Изменение № 13. Дата введения в действие — 14.11.2018 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт третий:** колбаса вареная «Филейная»; колбаса вареная «Мясная; колбаса вареная «Филейная с сыром»; колбаса вареная «Мясная с сыром». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски «Филейные»; сосиски «Филейные Мини»; сосиски «Мясные»; сосиски «Мясные Мини»; сосиски «Филейные с сыром»; сосиски «Филейные Мини с сыром»; сосиски «Мясные с сыром»; сосиски «Мясные Мини с сыром». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки «Филейные»; сардельки «Мясные»; сардельки «Филейные с сыром»; сардельки «Мясные с сыром».

**Изменение № 14. Дата введения в действие 18.01.2019 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаса вареная «Омлет»; колбаса вареная «Русская с мясом птицы»; колбаса вареная «Любительская с мясом птицы»; колбаса вареная «Докторская с мясом птицы»; колбаса вареная «Молочная»; колбаски вареные Улитки куриные». **Сорт третий:** колбаски вареные «Пикантные». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт**

**первый:** сосиски «Венские» вариант 2; сосиски «Куриные с молоком». сосиски «Молочные»; сосиски «Молочные по-отрадински»; сосиски «Молочные оригинальные»; сосиски «Сливочные» вариант 2; сосиски «Докторские»; сосиски «Докторские по-отрадински». **Сорт второй:** сосиски «Вкусные»; сосиски «Нежные со сливками». **Сорт третий:** сосиски «Столичные» вариант 2; сосиски «Сочные» сосиски «Филейные» вариант 2 сосиски «Докторские особые». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт первый:** сардельки «Молочные»; сардельки «Докторские». **Сорт третий:** сардельки «Нежные»; сардельки «Традиционные»; сардельки «Люкс» вариант 2; шпикачки «Элитные».

**Изменение № 15. Дата введения в действие 05.03.2019 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт второй:** колбаса вареная «Куриная»; колбаса вареная «Фермерская»; колбаса вареная «Без свинины»; колбаса вареная «С говядиной»; колбаса вареная «Сливочная традиционная»; колбаса вареная «С индейкой»; колбаса вареная «Восточная». **Сорт третий:** колбаса вареная «Студенческая». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски «Закусочные». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** шпикачки «Барбекю». **Группа – из мяса птицы. Вид – хлеба колбасные. Подвид – вареные. Сорт второй:** хлеб колбасный «Каравай»; хлеб колбасный «Куриный»; хлеб колбасный «Мясной»; хлеб колбасный «Праздничный»; хлеб колбасный «С зеленью». **Сорт третий:** хлеб колбасный «Петровский»; хлеб колбасный «Деликатесный».

**Изменение № 16. Дата введения в действие 07.08.2019 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт второй:** колбаса вареная «Сосновская». **Сорт третий:** колбаса вареная «Семейная»; колбаса вареная «К чаю»; колбаса вареная «Бутербродная». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй:** сосиски «Людонские»; сосиски «Сосновские». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки «Лондонские»; сардельки «Сосновские».

**Изменение № 17. Дата введения в действие 09.06.2020 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт второй:** колбаса вареные «Из индейки»; колбаса вареная «Из индейки подкопченная»; колбаса вареная «Из индейки со шпиком»; колбаса вареная «Из индейки со шпиком подкопченная»; колбаски вареные «Из индейки»; колбаски вареные «Из индейки подкопченная»; колбаски вареная «Из индейки со шпиком»; колбаски вареные «Из индейки со шпиком подкопченная»; колбаса ветчинная «Из индейки»; колбаса ветчинная «Из индейки подкопченная»; колбаса ветчинная «Любимая из индейки»; колбаса ветчинная «Любимая из индейки подкопченная». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй:** сосиски «Из индейки»; сосиски «Из индейки подкопченные». **Сорт третий:** сосиски «Мясные». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт второй:** сардельки вареные «Из индейки»; сардельки «Из индейки подкопченные»; сардельки «Из индейки подкопченные со шпиком»; шпикачки вареные «Из индейки»; шпикачки «Из индейки подкопченные». **Сорт третий:** сардельки «Медовые».

**Изменение № 18. Дата введения в действие 24.11.2020 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт второй:** колбаски из индейки для гриля «Чили»; колбаски из индейки «Для гриля»; колбаски из индейки для гриля «Ароматные». **Сорт третий:** колбаса вареная «Классическая». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт первый:** сосиски «По-Армавирски»; сосиски «Нежные»; сосиски «Птенчики». **Сорт третий:** сосиски «Градоверские Пять перцев»; сосиски «Градоверские Халапеньо»; сосиски «Градоверские Вяленый томат»; сосиски «Градоверские Оливки»; сосиски «Градоверские Чеснок и сыр»; сосиски «Фирменные»; сосиски «Советские»; сосиски «Градоверские классические»; сосиски «Сметанковые»; сосиски «Армавирские». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт первый:** сардельки «Ветчинные». **Сорт третий:** сардельки «Градоверские Пять перцев»; сардельки «Градоверские «Халапеньо»; сардельки «Градоверские Вяленый томат»; сардельки «Градоверские Оливки»; сардельки «Градоверские Чеснок и сыр»; сардельки «По-Армавирски»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Градоверские Классические»; сардельки «Армавирские».

**Изменение № 19. Дата введения в действие 15.03.2021 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт третий:** колбаса вареная «Бутербродная». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски «Утренние». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки «Степаньковские»; шпикачки «Куриные». **Группа – из мяса птицы. Вид – хлеба колбасные. Подвид – вареные. Сорт третий:** хлеб колбасный «Любительский»; хлеб колбасный «Пикантный»; хлеб колбасный «Классический».

**Изменение № 20. Дата введения в действие 17.08.2021 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт экстр:** колбаса вареная «Куриный орешек»; **Сорт третий:** колбаса вареная «Славянская» куриная»; **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски «Любительские» куриные; **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки «Богатырские» куриные.

**Изменение № 20. Дата введения в действие 21.10.2021 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт экстр:** колбаса вареная Братья Бранч «Королевская птица»; колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая для бранча»; колбаса вареная Братья Бранч «Вестфальская рубленая»; **Сорт высший:** колбаса вареная Братья Бранч «Британская»; колбаса вареная Братья Бранч «Немецкая»; колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с филе индейки»; **Сорт первый:** колбаса

вареная Братья Бранч «Бранч фирменная»; колбаса вареная Братья Бранч «Оксфордская»; колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с говядиной». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт первый:** сосиски Братья Бранч «Лондонские докторские»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов»; **Сорт второй:** сосиски Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром пармезан». **Сорт третий:** сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов с говядиной». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Сорт первый:** сардельки Братья Бранч «Грандоверские классические»; сардельки Братья Бранч «Грандоверские»; **Сорт второй:** сардельки Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; сардельки Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; сардельки Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; сардельки Братья Бранч «Грандоверские гриль». **Сорт третий:** сардельки Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным».

**Изменение № 21. Дата введения в действие 25.10.2021 г. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт экстра:** колбаса вареная Братья Бранч «Королевская птица»; колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая для бранча»; колбаса вареная Братья Бранч «Вестфальская рубленая»; **Сорт высший:** колбаса вареная Братья Бранч «Британская»; колбаса вареная Братья Бранч «Немецкая»; колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с филе индейки»; **Сорт первый:** колбаса вареная Братья Бранч «Бранч фирменная»; колбаса вареная Братья Бранч «Оксфордская»; колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с говядиной».

**Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт первый:** сосиски Братья Бранч «Лондонские докторские»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов»; **Сорт второй:** сосиски Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром»; сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром пармезан». **Сорт третий:** сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов с говядиной». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Сорт первый:** сардельки Братья Бранч «Грандоверские классические»; сардельки Братья Бранч «Грандоверские»; **Сорт второй:** сардельки Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; сардельки Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; сардельки Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; сардельки Братья Бранч «Грандоверские гриль». **Сорт третий:** сардельки Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным».

**Примечания: Колбасные изделия подразделяют на следующие сорта:** Экстра колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; Высший колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; Первый колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; Второй колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; Третий колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%.

**Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.**

Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. **Рекомендуемый срок годности вареных колбасных изделий при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5%:** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 7 суток;** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – **не более 10 суток;** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 35 суток;** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – **не более 40 суток;** в полиамидной барьерной оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 70 суток;** в полиамидной барьерной оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – **не более 80 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 12 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18°С: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 120 суток;** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 180 суток.** **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0°С до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-048-37676459-2017  
КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВАЯЛЕННЫЕ  
(взамен ТУ 9213-048-37676459-2013)

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) сырокопченые и сыровяленые, изготавливаемые из мяса убойных животных и мяса птицы, с добавлением пряностей, пищевых добавок, не мясных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Колбасы сухие** Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из баранины; колбаса «Кольбач»; колбаса салями «Праздничная»; колбаса салями «Застольная»; колбаса сервелат «Союзный»; колбаса «Кремлевская Особая»; колбаса «Городская»; колбаса салями «Итальянская Особая»; колбаса «Конская Особая»; колбаса сервелат «Премьера»; колбаса сервелат «Полевой»; колбаса салями «Полевая»; колбаса сервелат «Финский»; колбаса салями «Кремлевская»; колбаса салями «Немецкая»; колбаса «Никольская»; колбаса «Израильская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «Башкирская оригинальная»; колбаски с чесноком; колбаски с ароматом рома; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; колбаски с ароматом меда; колбаски «Польские»; колбаски «Липские»; колбаски «Хрустящие»; колбаски из конины; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски «Петербургские»; колбаски «Итальянские»; колбаски «Эгерские»; колбаски «Прованс»; колбаски «Гурман»; **Категория Б:** колбаса с тмином; колбаса салями «Смак»; колбаса «Городская»; колбаса «Днепровская». колбаса «Европейская Особая»; колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса салями «Премьера»; колбаса «Элитная»; колбаса «Нежная»; колбаса салями «Полевая»; колбаса «Винная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Норд»; колбаса «Вечерняя»; колбаса салями «Особая»; колбаски из баранины; колбаски «Крестьянская сигара»; колбаски «Царские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Будапешт»; **Категория В:** колбаса «Премьера»; колбаса «Винная»; колбаса «Кремлевская»; колбаса салями «Русь»; колбаса салями «Петровская»; колбаса «Мадера»; колбаса сервелат «Фирменный» колбаса «Престижная»; колбаса «Рубиновая»; колбаса «С ароматом корицы»; колбаса «Медовая»; колбаса «Элитная»; колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаски «Крымские»; колбаски «Чоризо»; колбаски «Кабаносси»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из медведя; колбаса «але-воршд»; колбаса «шлоквурст»; колбаса казылык; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса сыровяленая; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски из конины; колбаски «По-испански»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса из баранины; колбаса «Юбилейная»; колбаса «Арбат»; колбаса «Полевая»; колбаса свиная; колбаса «Бальковая»; колбаса меттвурст; колбаски из баранины; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Категория В:** колбаски «Парманелло». **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности** Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса из оленины; колбаса «Норвежская»; колбаса «Чайная»; колбаса «Карпаччо»; колбаса «Мраморная»; колбаса «Казахская особая»; колбаса «Конская особая»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «От дедушки»; колбаса «Башкирская из говядины»; колбаса «Башкирская из свинины»; колбаса «Башкирская из оленины»; колбаса «Башкирская из конины»; колбаски «Копченый хлыст»; колбаски «Французские»; колбаски из оленины; колбаски «Эгерские»; колбаски «Венгерские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Прованс»; **Категория Б:** колбаса «Миланская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса из баранины; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Чесночная»; колбаса «С можжевельником»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из оленины; колбаса из кабана; колбаса из зайца; колбаса из лося; колбаса из косули; колбаса из марала; колбаса «Посольская»; колбаса «Милано»; колбаса «Казахская»; колбаса «Итальянская»; колбаса «Итальяночка»; колбаса «Конская»; колбаса «Свиная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «от Бабушки»; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса «Башкирская из говядины»; колбаса «Башкирская из свинины»; колбаса «Башкирская из оленины»; колбаса «Башкирская из конины»; колбаски из оленины; колбаски «По-испански»; колбаски «Арбатские»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса «Башкирская из баранины»; колбаски «Горские»; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Изделия колбасные из мяса птицы** Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: **Сорт: первый** колбаски «Арбатские»; колбаса сырокопченая из индейки первого сорта; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Праздничная»; колбаса «Башкирская из индейки первого сорта. колбаски сырокопченные из индейки первого сорта; **Сорт: фирменный** колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»; **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски «Изысканные» высшего сорта; **Сорт: первый** колбаса сыровяленая из индейки первого сорта; колбаса «Башкирская из индейки»

колбаса «Маэстро»; колбаса «Люкс»; колбаса «Золотистая»; колбаски из индейки; **Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Любимая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Мраморная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Нежная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Пикантная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Премиум»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Президентская»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Юбилейная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Полевая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Звездная». **Изменение №1** Дополнить новым наименованием: **Изделия колбасные сыровяленные из мяса птицы: Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Банкетная». **Изменение №2** Дополнить ассортимент: **Колбасы сухие** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Любимая»; **Категория Б:** колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса сервелат «Версаль»; колбаса «Зернистая»; колбаса сервелат «Армавирский»; колбаски «Спагетти»; **Категория В:** колбаса сервелат «Бельгийский»; колбаса «Армянская»; колбаса салями «Монреаль»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленные. Категория В:** колбаса «Торино»; колбаса «Пармская»; **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:** колбаса «Пепперони»; колбаса салями «Итальянская»; колбаса сервелат «Прованс»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленные. Категория А:** колбаса «Балыковая»; **Категория Б:** колбаса «Фелино»; колбаса «Сальчичон»; колбаса «Качиаторе»; колбаса «Чоризо»; колбаса «Мергез»; колбаса «Испанская с вином»; колбаса «Спяната Романо»; **Категория В:** колбаса «Аликанте»; колбаса суджук «Армянский с коньяком»; Дополнить новым подпунктом и ассортиментом: **Набор из разных сырокопченых и сыровяленных колбас: «Ассорти». Изменение №3** Дополнить ассортимент: **Колбасы сухие** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленные** **Категория Б:** колбаски сыровяленные «Dry Wors» («Драй Ворс»).

**Изменение № 1. Дата введения в действие 13.02.2017 г. Изделия колбасные сыровяленные из мяса птицы: Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Банкетная».

**Изменение № 2. Дата введения в действие 22.09.2017 г. Колбасы сухие** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Любимая»; **Категория Б:** колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса сервелат «Версаль»; колбаса «Зернистая»; колбаса сервелат «Армавирский»; колбаски «Спагетти»; **Категория В:** колбаса сервелат «Бельгийский»; колбаса «Армянская»; колбаса салями «Монреаль»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленные. Категория В:** колбаса «Торино»; колбаса «Пармская»; **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:** колбаса «Пепперони»; колбаса салями «Итальянская»; колбаса сервелат «Прованс»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленные. Категория А:** колбаса «Балыковая»; **Категория Б:** колбаса «Фелино»; колбаса «Сальчичон»; колбаса «Качиаторе»; колбаса «Чоризо»; колбаса «Мергез»; колбаса «Испанская с вином»; колбаса «Спяната Романо»; **Категория В:** колбаса «Аликанте»; колбаса суджук «Армянский с коньяком»; **Набор из разных сырокопченых и сыровяленных колбас: «Ассорти».**

**Изменение № 3. Дата введения в действие 23.10.2017 г. Колбасы сухие** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленные** **Категория Б:** колбаски сыровяленные «Dry Wors» («Драй Ворс»).

**Изменение № 4. Дата введения в действие 02.02.2018 г. Колбасы сухие** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые** **Категория А:** колбаса сырокопченая «Коньячная»; колбаса сырокопченая «Киевская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленные** **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Президентская»; **Колбасы полусухие** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые** **Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Парма»; колбаски сырокопченые Дюлаи; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленные** **Категория А:** колбаса сыровяленая «Европейская»; колбаса сыровяленая «Севастопольская» **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Московия»; колбаса сыровяленая «Беня Крик»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленные** **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская»; **Категория В:** колбаса сыровяленая «Татарская». **Изделия колбасные из мяса птицы** **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса сырокопченая салями «Византийская»; колбаса сырокопченая салями «Анталія»; колбаса сырокопченая сервелат «Прованс».

**Изменение № 5. Дата введения в действие 03.05.2018 г. Колбасы сухие** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленные** **Категория В:** колбаса сыровяленая «Киевская»; **Колбасы полусухие** **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленные** **Категория В:** колбаски сыровяленные «Джанкойские».

**Изменение № 6. Дата введения в действие 30.05.2018 г. Колбасы сухие** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Премиум»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Пармская»; колбаса сырокопченая «Мраморная»; колбаса сырокопченая «Сокраменто»; колбаски сырокопченые «Кнут»; **Колбасы полусухие** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаса сырокопченая «Говяжья».

**Изменение № 7. Дата введения в действие 09.06.2018 г. Колбасы полусухие** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Краковская»; колбаса сырокопченая «Рубленая говяжья»; колбаса сырокопченая «Рубленая свинья».

**Изменение № 8. Дата введения в действие 03.08.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:** колбаса сырокопченая салями «Московская»; колбаски сырокопченые «Ландегерские»; колбаски «Дунайские». **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Домашняя»; колбаса сырокопченая «Суровая»; колбаса сырокопченая «Деловая»; колбаски сырокопченые «Суровые»; колбаски сырокопченые «Деловые». **Категория Б:** колбаса сырокопченая салями «Австрийская». **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаски сыровяленые «Суровые»; колбаски сыровяленые «Деловые». **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** колбаса сырокопченая «Табаско»; колбаски сырокопченые «Табаско»; **Сорт первый:** колбаски «Московские».

**Изменение № 9. Дата введения в действие 28.08.2018 г. Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Московские»; **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сыровяленые «Московские». **Правила транспортирования и хранения** Дополнить строками таблицу:

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, не более, сут.
От 0 до +25	цельми батонами (батончиками)	с применением вакуума или модифицированной атмосферы	90

Дополнить строками таблицу:

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, не более, сут.
От 0 до +25	цельми батонами (батончиками)	с применением вакуума или модифицированной атмосферы	90

**Изменение № 10. Дата введения в действие 03.10.2018 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Кантвурст»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория В:** колбаса «Чоризо по-милански»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт фирменный:** колбаса салями «Австрийская»; колбаса сервелат «По-фински»; колбаса «Пипперони» **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса сервелат «Зернистый»; колбаса салями «Валенсия».

**Изменение № 11. Дата введения в действие 12.12.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сальчичон»; **Категория В:** колбаса сырокопченая сервелат «Ореховый».

**Изменение № 12. Дата введения в действие 20.12.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:** колбаса сырокопченая «Романовская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Санторини»; колбаса сырокопченая «Шереметьевская»; колбаса сырокопченая «Славянская»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Стрелецкая»; колбаса сырокопченая «Бородинская»; колбаса сырокопченая сервелат «Классик»; колбаса сырокопченая «Старорусская»; колбаса сырокопченая «Романовская»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Слободские».

**Изменение № 13 Дата введения в действие 22.05.2019 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Еврейская»; колбаса «Суджук»; колбаса «Конская»; **Категория Б:** колбаски «К пиву»; **Категория В:** колбаса «Армянская»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса «Суджук»; **Категория Б:** колбаса «Свиная»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаски «Копченый хлыст»; колбаски «Пивчики».

**Изменение № 14. Дата введения в действие 26.08.2019 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаски сырокопченые «Кнут» (свинина); колбаски сырокопченые «Кнут» (оленина); колбаски сырокопченые «Кнут» (буйвол); колбаски сырокопченые «Кнут» (говядина); **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски сырокопченые «Кнут» (курица); колбаски сырокопченые «Кнут» (индейка).

**Изменение № 15. Дата введения в действие 26.08.2019 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Кьянтини»; колбаса сырокопченая «Кьянтини с вяленным томатом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с лесным орехом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с жареным орехом»; колбаса сырокопченая «Иберика с фруктовой горчицей»; колбаса сырокопченая «Иберика»; колбаса сырокопченая «Тоскана»; колбаса сырокопченая «Феррарезе»; колбаса сырокопченая «Вестфалия»; колбаса сырокопченая «Сывелень с орехами»; колбаса сырокопченая «Сывелень с вишней»; колбаса сырокопченая «Сывелень»; **Категория Б:** колбаски сырокопченые «Кнут»; **Категория В:** колбаса сыро-

копченая «Флорентийская»; колбаса сырокопченая «Дижонская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Капиколло» («Capicollo»); колбаса сыровяленая «Соппрессата» («Soppressata»); колбаса сыровяленая «Фуэт»; колбаса сыровяленая «Порто»; колбаса сыровяленая «Дедушкин рецепт»; колбаса сыровяленая «Пачастунак с пармезаном»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Тартюффо» («Salame Tartuffo»); колбаса сырокопченая «Кальяри»; колбаса сырокопченая «Прошутто» («Prosciutto»); колбаса сырокопченая «Пачастунак»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с клюквой»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с брусникой»; колбаса сырокопченая «Пачастунак от дзеда»; колбаса сырокопченая «Кинджок»; колбаса сырокопченая «Суджук»; колбаса сырокопченая «Сывелень с сыром»; **Категория Б:** колбаски сырокопченые «Серпантин»; **Категория В:** колбаски сырокопченые снеки «Челси»; колбаски сырокопченые «Гусарские»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Кампаньоло» («Campanolo»); колбаса сыровяленая «Спьяната» («Spianata»); колбаса сыровяленая «Пармиджано» («Parmigiano»); колбаса сыровяленая «Казы».

**Изменение № 16. Дата введения в действие 28.01.2020 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Чоризо»; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Bravo Maestro» («Браво маэстро»); колбаса сырокопченая «Палермо»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Г:** колбаса сырокопченая «Альпийская».

**Изменение № 17. Дата введения в действие 07.09.2020 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченые «Медовая»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Казы»; колбаски сыровяленые «Марсель».

**Изменение № 18. Дата введения в действие 11.11.2020 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые Категория А:** колбаса «Фуэт зернистый с паприкой»; колбаски «Салями Хабуго»; колбаски «Салями Медитеран»; колбаски «Салями Из Углича»; колбаски «Чоризо Углицкие»; колбаски «Пеperони Халапеньо»; колбаски «Чоризо Каджун»; колбаски «Алейра из баранины»; колбаски «Чоризо фахитас»; **Категория Б:** колбаски «Гольдвурст»; колбаски «Сальчичон»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски «Пеperони из курицы».

**Изменение № 19. Дата введения в действие 11.12.2020 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:** колбаса сервелат «Поволжский»; колбаса салями «Фирменная»; колбаса сервелат «Фирменный Андрушевский»; колбаса салями «Фирменная Андрушевская»; **Категория В:** колбаса сервелат «Фирменный»; колбаса сервелат «Тиадора»; **Категория Г:** колбаса салями «Тиадора»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:** колбаса «Андрушевская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Поволжская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса «Казы»; **Категория В:** колбаса «Брауншвейгская по-андрушеvски»; колбаса «Московская по-андрушеvски»; колбаса «Поволжская»; **Категория Г:** колбаса «Фирменная». **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: первый** колбаса «Тиадора».

**Изменение № 20. Дата введения в действие 29.03.2021 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Бородинская»; колбаса сырокопченая «Киевская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:** колбаса сыровяленая «Президентская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Норвежская»; колбаса сырокопченая «Романовская»; колбаса сырокопченая «Славянская»; колбаса сырокопченая «Санторини»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая сервелат «Классик»; колбаса сырокопченая «Старорусская»; колбаса сырокопченая «Шереметьевская»; колбаса сырокопченая «Стрелецкая»; колбаса сырокопченая «Киевская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса сыровяленая «Севастопольская»; **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Беня Крик»; колбаса сыровяленая «Московия»; колбаса сыровяленая «Президентская»; колбаса сыровяленая «Фермерская»; **Категория В:** колбаса сыровяленая «Татарская»; колбаса сыровяленая «Киевская»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская»; **Категория В:** колбаса сыровяленая «Татарская»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый** колбаски сырокопченые «Слободские».

*Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.*

Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице 7. Таблица 7

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, не более, сут.
От 0 до 6	цельми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
		барьерная	240
	порционная нарезка сервировочная нарезка	с применением вакуума	90
			45
	порционная нарезка сервировочная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	35
			30
от 0 до 12	цельми батонами (батончиками)	барьерная	180
		без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		с применением вакуума	150
	порционная нарезка сервировочная нарезка	с применением вакуума	30
			25
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	15
от минус 2 до минус 4	цельми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	220
от минус 7 до минус 9	цельми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

**Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас** при температуре от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице 8. Таблица 8

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, не более, сут.
От 0 до 6	цельми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		барьерная	160
	порционная нарезка сервировочная нарезка	с применением вакуума	60
			30
	порционная нарезка сервировочная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	23
			20
от 0 до 12	цельми батонами (батончиками)	барьерная	120
		без применения вакуума или модифицированной атмосферы	80
		с применением вакуума	100
	порционная нарезка сервировочная нарезка	с применением вакуума	20
			15
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	10
от минус 2 до минус 4	цельми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	150
от минус 7 до минус 9	цельми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180

**Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас** при температуре от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 7 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» с получением заключения в установленном порядке. 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.

**12 900 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-577-37676459-2017**

**КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ**

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) кровяные (далее колбасы кровяные, продукция), изготовленные с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Кровяные колбасы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А:** колбаса кровяная; колбаса кровяная «Бременская»; колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы»; колбаса кровяная «Дрезденская изысканная»; колбаса кровяная «Красная бременхафенская»; колбаса кровяная «Красная нежная»; колбаса кровяная «Красная тюрингская»; колбаса кровяная «Красная французская»; колбаса кровяная «Ливерная красная»; колбаса кровяная «Мясная берлинская»; колбаса кровяная «Мясная домашняя»; колбаса кровяная «Мясная дрезденская»; колбаса кровяная «Мясная крестьянская»; колбаса кровяная «Мясная тюрингская»; колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая»; колбаса кровяная «Прессованная силезская»; колбаса кровяная «Прессованная»; колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая»; колбаса кровяная «С тыквой»; колбаса кровяная «Филейная»; колбаса кровяная «Филейная с языком»; колбаса кровяная «Хуторская»; колбаса кровяная с овсяной крупой; колбаса кровяная «Гречанка»; с гречневой крупой; колбаса кровяная «Низкокалорийная». **Категории Б:** колбаса кровяная «Закусочная»; колбаса кровяная «Итальянская»; колбаса кровяная «Красная»; колбаса кровяная «Красная Любительская»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски»; колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски»; колбаса кровяная «С мозгами»; колбаса кровяная «С языком»; колбаса кровяная «Силезская»; колбаса кровяная «Черная по-штутгарски»; колбаса кровяная со штучными включениями языка; колбаса кровяная языковая «Столичная»; колбаса кровяная «Польская с гречневой кашей»; колбаса кровяная копченая «Деликатесная»; колбаса кровяная копченая «Домашняя»; колбаса кровяная копченая «Сельская»; колбаски кровяные с сухариками; колбаса кровяная с ячменной крупой; колбаса кровяная с ржаной мукой; колбаса кровяная с телятиной и изюмом. **Категории В:** колбаса кровяная «3 сорт»; колбаса кровяная «Хмелевская»; колбаса кровяная «Заворонежская»; колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Франконская со шкваркой»; колбаса кровяная «Брауншвейгская особая»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая»; колбаса кровяная «Вареная»; колбаса кровяная «Венская»; колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком»; колбаса кровяная «Домашняя»; колбаса кровяная «Домашняя по-немецки»; колбаса кровяная «Домашняя особая»; колбаса кровяная «Желудки со шкуркой майнцинские»; колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски»; колбаса кровяная «Калорийная»; колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский»; колбаса кровяная «Крестьянская по-франконски»; колбаса кровяная «Крестьянская»; колбаса кровяная «Кровяная со шкварками»; колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке»; колбаса кровяная «Оберландская»; колбаса кровяная «Питательная»; колбаса кровяная «По-франконски со шпиком»; колбаса кровяная «Прессованная берлинская»; колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский»; колбаса кровяная «Рейнская со шпиком»; колбаса кровяная «С ветчиной»; колбаса кровяная «С печенью»; колбаса кровяная «С языком по-московски»; колбаса кровяная «С сердцем»; колбаса кровяная «С изюмом в мешочке»; колбаса кровяная «С легкими»; колбаса кровяная «Саксонская»; колбаса кровяная «Северо-немецкая»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Толстая»; колбаса кровяная «Франкфуртская»; колбаса кровяная «Черная маринованная»; колбаски кровяные «По-баварски к пиву»; колбаса кровяная «Лэнгвич»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Деревенская»; колбаса кровяная «Домашняя новая»; колбаса кровяная «Крестьянская новая»; колбаса кровяная «Сельская»; колбаса кровяная «Печеночная»; колбаса кровяная «Латышская»; колбаса кровяная «Мясницкая»; колбаса кровяная «Дачная»; колбаса кровяная «Ароматная»; колбаса кровяная «Люкс»; колбаса кровяная «Панас»; колбаса кровяная «Покровская»; колбаса кровяная «Фермерская»; колбаса кровяная «Молодежная»; колбаса кровяная «Особенная». колбаса кровяная «Гамбургская»; колбаса кровяная «Помещичья»; колбаса кровяная «Тюрингская»; сосиски кровяные «Новинка»; колбаса кровяная «Берлинская»; колбаса кровяная «Охотничья» колбаса кровяная «Традиционная»; колбаса кровяная «Дорожная»; колбаса кровяная «Столовая особая»; колбаса кровяная «Пряная прессованная»; колбаса кровяная «Застольная»; колбаса кровяная «Застольная особая»; колбаса кровяная «Кровянка с тыквой»; колбаса кровяная «Кровянка со шкварками»; колбаса кровяная «Кровянка с легкими»; колбаса кровяная «Кровянка с мозгами»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный кровяной мешок»; колбаса кровяная «Кровяной сальтисон»; колбаса кровяная языковая «Экстра»; колбаски кровяные «Под пиво»; колбаски кровяные с молоком; колбаски кровяные «К ужину»; колбаса кровяная «Классическая»; колбаса кровяная «Украинская»; колбаса кровяная «Колхозная»; колбаса кровяная с гречневой кашей и морковью; колбаса кровяная с соевыми бобами; колбаса кровяная с пшеном; колбаса кровяная «Купеческая»; колбаса кровяная «Французская»; колбаса кровяная «Семейная»; колбаса кровяная «Хозяй-

ская»; колбаса кровяная «Донская»; колбаса кровяная «Разноцветная»; колбаса кровяная «Походная»; колбаса кровяная «Трапезная»; **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория В:** колбаса кровяная «Кровянка сырная»; колбаса кровяная с рисом и грибами; колбаса кровяная «Прейт»; колбаски кровяные «Необычные».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 07.12.2018 год.** Дополнить рекомендуемые сроки годности.

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.*

**Термины и определения кровяное изделие:** колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого. **кровяная колбаса категории А:** кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке **кровяная колбаса категории Б:** кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке **кровяная колбаса категории В:** кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** кровяных колбас приведены в таблице. Таблица

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сутки
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	10
Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	7
полиамидные барьерные оболочки		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	30
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	35
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консерванта Униконс XXL	45
Натуральная (кишечная) и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5

После вскрытия потребительской упаковки кровяные колбасы хранят при температуре от 0°C до 6°C в холодильнике в течение 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** кровяных колбас со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °C – **не более 120 суток**; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: **при температуре минус 18 °C: целыми батонами (батончиками) – 240 суток (8 месяцев); при температуре минус 25 °C: целыми батонами (батончиками) – 10 месяцев** **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батончиков, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

**12 900 РУБ.****ТУ 10.13.14-576-37676459-2017  
КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные продукты, колбасные изделия вареные – колбасы (колбаски) ливерные и зельцы (далее по тексту колбасные изделия), изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, и имеющее мягкую консистенцию (для ливерных колбас) или неоднородную структуру с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. Колбасные изделия выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Ливерные колбасы и зельцы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные.** Вид – колбасы. Подвид – ливерные. **Категория А:** колбаса ливерная «Обыкновенная» колбаса ливерная из печени оленя; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Казачья»; колбаса ливерная «Со свиной и говядиной»; колбаса ливерная «С рисом»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «Молочная»; колбаса ливерная «Свекольная»; колбаса ливерная «Чесночная»; колбаса ливерная «Закусочная»; колбаса ливерная «Оленья пряная»; колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; колбаса ливерная «Баранья». **Категории Б:** колбаса ливерная; колбаса ливерная «Аппетитная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Мясная Особая»; колбаса ливерная «Нежная по-берлински»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Телячья с телячьей зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Эммочка-озорница»; колбаса ливерная «Яичная»; колбаса ливерная «Липецкая»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Старорусская»; колбаса ливерная «Дорожная»; колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»; колбаса ливерная «Со сметаной и луком»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «С яйцами и черным перцем»; колбаса ливерная «Ореховая»; колбаса ливерная «С чесноком и укропом»; колбаса ливерная «Пикантная»; колбаса ливерная «С сухарями»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Оленья печеночная»; колбаса ливерная «Чесочно-луковая».

**Категории В:** колбаса ливерная «3 сорт»; колбаса ливерная «Хмелевская»; колбаса ливерная «Белково-молочная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Вареная»; колбаса ливерная «Деликатесная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская»; колбаса ливерная «Ливерная первая»; колбаса ливерная «Геттингенская»; колбаса ливерная «Парижская»; колбаса ливерная «Белая»; колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Домашняя»; колбаса ливерная «Крестьянская забава»; колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; колбаса ливерная «Обыкновенная по-Московски»; колбаса ливерная «Особая»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «По-ганноверски»; колбаса ливерная «По-гессенски»; колбаса ливерная «По-кельнски»; колбаса ливерная «По-мюнхенски»; колбаса ливерная «По-саксонски»; колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; колбаса ливерная «Растительная»; колбаса ливерная «Растительная по-Мичурински»; колбаса ливерная «С изюмом»; колбаса ливерная «С сардинами»; колбаса ливерная «С трюфелями»; колбаса ливерная «С шампиньонами»; колбаса ливерная «С языком»; колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; колбаса ливерная «Со сливками»; колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»; колбаса ливерная «Телячья»; колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Томатная»; колбаски ливерные «По-верхнефранконски»; колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная вареная «Домашняя»; колбаса ливерная «Нижегородская»; колбаса ливерная «Тулиновская»; колбаса ливерная «Для всей семьи»; колбаса ливерная «Заречная»; колбаса ливерная «Для ланча»; колбаса ливерная «Белая особая»; колбаса ливерная «Сельская»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Колхозная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Копченая ливерная»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «С легким и луком-пореем»; колбаса ливерная «С гусиной грудкой»; колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»; колбаса ливерная «Со свиной грудкой»; колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»; колбаса ливерная «Со сладким перцем»; колбаса ливерная «С майораном и тмином»; колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; колбаски ливерные «Из свиной печени с мускатным орехом»; колбаса ливерная «С телятиной»; колбаса ливерная «С луком и грецким орехом»; колбаса ливерная «С луком и имбирем»; колбаса ливерная «Праздничная»; колбаса ливерная «С луком и корицей»; колбаса ливерная «Голландская»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «С печенью»; колбаса ливерная «Из свиных желудков»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С овсяной крупой»; колбаса ливерная «С перловкой»; колбаса ливерная «Оленья полярная»; колбаса ливерная «Оленья»; колбаса ливерная «Оленья печорская»; колбаса ливерная «Оленья фермерская»; колбаса ливерная «Оленья любимая»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Конская со свиной печенью и кедровыми орехами»; колбаса ливерная «Конская печеночная»; колбаса ливерная «Конская со свиными почками»; колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком». **Группа – продукты мясные.** Вид – колбасы. Подвид – зельцы. **Категория А:** зельц; зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Геттингенский»; зельц «Белый

по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Желудок со шкварой серый»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Луковый»; зельц «Мангеймский»; зельц «Маринованный»; зельц «Меттурст по-ганноверски»; зельц «Прессованная голова заливная»; зельц «Прессованная голова с языком»; зельц «Рольпены»; зельц «С говядиной»; зельц «С телятиной по-шведски»; зельц «Свиной желудок с тмином». зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»; зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»; зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»; зельц «Особый»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Прессованная голова по-саксонски»; зельц «Мясной по-франконски Особый»; зельц «Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский». зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Прессованная голова по-французски»; зельц «Сальтисон»; зельц «Украинский щедрый»; зельц свиной с куркумой; зельц свиной с кориандром; зельц свиной с корицей и гвоздикой; зельц «Кельский»; зельц «Уральский»; зельц «Приятный»; зельц «Русский»; зельц говяжий с редькой; зельц говяжий «Острый»; зельц говяжий с семенами подсолнечника и черносливом; зельц «Прессвурст»; зельц «Пресскопф»; зельц «Швартенмаген»; зельц «Серый швартенмаген»; зельц «Гессингский пресскопф»; зельц «Штутгартский пресскопф»; зельц «Силезский пресскопф»; зельц «Белый швартенмаген»; зельц «Простой швартенмаген»; зельц «Желейный швартенмаген»; зельц «Майнцский швартенмаген»; зельц «В дорогу»; зельц «Советский»; зельц «Старинный»; зельц «Французский»; зельц «Застольный»; зельц «Обеденный»; зельц «Простой». **Категории Б:** зельц «Прессованная голова с окороком»; зельц «Сальтисон, вариант 2» зельц «Сальтисон «Зеленецкий»; зельц «Сальтисон «По-домашнему»; зельц «Городской»; зельц «Языковый»; зельц «Радужный»; зельц «Мясницкий»; зельц «Тамбовский»; зельц «По-шведски» прессованный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Новинка»; зельц «Смак»; зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Вкусный»; зельц говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Майнцский пресскопф»; зельц «Семейный». **Категории В:** зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Горский»; зельц «Московский»; зельц с печенью; зельц с селезенкой. зельц «Сальтисон «Зеленецкий оригинальный»; зельц «Сальтисон «Зеленецкий фирменный»; зельц «Сальтисон с печенью»; зельц «Сальтисон с селезенкой». зельц «Деревенский»; зельц «Южный»; зельц «Дачный»; зельц «Домашний»; зельц «Покровский»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Красный»; зельц «Серый»; зельц «Деликатесный»; зельц из ножек.

**Термины и определения:** **ливерная колбаса** – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят мякотные пищевые субпродукты **зельц** – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера.

**Примечания** Вода, добавляемая сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре. Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю. **ливерная колбаса категории А** – ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке **ливерная колбаса категории Б** – ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке **ливерная колбаса категории В** – ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке **зельц категории А** – зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке **зельц категории Б** – зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке **зельц категории В** – зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

**Изменение № 1. Дата введения в действие 27.02.2017 год. Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория В:** зельц «Закуска «Охотничья».

**Изменение № 2. Дата введения в действие 31.03.2017 год. Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория Б:** сальтисон «Языковый».

**Изменение № 3. Дата введения в действие 02.06.2017 год. Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные. Категория В:** колбаса ливерная «Яичная оригинальная»; колбаса ливерная «Неженка»; **Подпункт «Зельцы»** дополнить следующим наименованием: **Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория Б:** зельц с языком.

**Изменение № 4. Дата введения в действие 29.06.2017 год. Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные. Категория Б:** колбаса ливерная из конины «Колбаса из субпродуктов»; колбаса ливерная из конины «Колбаса с рисом».

**Изменение № 5. Дата введения в действие 11.07.2017 год. Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные. Категория Б:** колбаса ливерная из конины «Казы ливерная».

**Изменение № 6. Дата введения в действие 17.11.2017 год. Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория А:** зельц «Оригинальный»; зельц «Сельский»; зельц «Ассорти обеденное». **Категория Б:** зельц

«Слоеный»; зельц «Пикантный»; зельц «Особый». Категория В: зельц «Городской»; зельц «Деревенский»; зельц «Ассорти любительское»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Посадский»; зельц «Елисейский»; зельц «Закусочный»; зельц «Прессованный».

**Изменение № 7. Дата введения в действие 16.03.2018 год. Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные. Категория Б:** колбаса ливерная «Печеночная Тамбовская».

**Изменение № 8. Дата введения в действие 23.07.2018 год. Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные. Категория В:** колбаса ливерная «Печеночная».

**Изменение № 9. Дата введения в действие 16.08.2018 год. Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория Б:** зельц «Деревенский».

**Изменение № 10. Дата введения в действие 16.01.2019 год. Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – колбасы ливерные. Категория В:** колбаса ливерная «С яйцом оригинальная».

**Изменение № 11. Дата введения в действие 16.01.2019 год. Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – колбасы ливерные. Категория В:** ливерная «Домашняя».

**Изменение № 12. Дата введения в действие 19.08.2019 год. Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория Б:** зельц с печенью «Особый».

**Изменение № 13. Дата введения в действие 28.08.2019 год. Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория В:** сальтисон «Домашний»; сальтисон «Домашний с корнишонами».

**Изменение № 14. Дата введения в действие 03.10.2019 год. Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – колбасы ливерные. Категория В:** колбаса ливерная «Домашняя».

**Изменение № 15. Дата введения в действие 18.02.2021 год. Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – колбасы ливерные из субпродуктов кролика:** колбаса «Ливерная»; колбаса ливерная «Аппетитная»; колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная «Традиционная».

**Изменение № 16. Дата введения в действие 17.08.2021 год. Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория А:** сальтисон «Крестьянский» с чесноком и хреном; **Категории Б:** сальтисон «Крестьянский» с чесноком и хреном; **Категория В:** сальтисон «Крестьянский» с огурчиком.

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.*

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %.

**Сроки годности продукции** устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** ливерных колбас и зельцев приведены в таблице. Таблица

Упакованные изделия колбасные	Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 75±5 %.	Рекомендуемый срок годности, не более
	Температура воздуха, °С	
<b>Охлажденные</b>		
<b>Ливерные колбасы и зельцы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки</b>		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	3 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		8 суток
целыми изделиями с использованием парафиновой упаковки		7 суток
<b>Ливерные колбасы и зельцы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в искусственные непроницаемые оболочки</b>		
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки (в полиамидные барьерные оболочки)	от 0°С до плюс 6°С включительно	30 суток
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки с применением консервантов		35 суток
целыми изделиями, упакованными в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45 суток
<b>Ливерные колбасы и зельцы, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки</b>		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	20 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
целыми изделиями с использованием консерванта Униконс XXL		60 суток
при порционной нарезке без консервантов		10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		15 суток

После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности** зельцев (сальтисонов), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно: в текстильной оболочке не более 15 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: в текстильной оболочке не более 30 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

**12 900 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-563-37676459-2017**

**КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ**

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие колбасные изделия – жареные колбасы (колбаски), выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, подвергнутые жарке в процессе изготовления, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту жареные колбасы, колбасные изделия). Колбасные изделия жареные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Группа продукты мясные. Вид колбасы. Подвид жареные. Категория А:** «Баварские колбаски»; колбаски «Чоризос»; «Чевабчичи из говядины»; колбаса жареная «Улитка говяжья»; колбаски жареные «Белые колбаски». **Категория Б:** колбаса жареная «Белорусская домашняя»; колбаса жареная с перцем; колбаса жареная «Казачья»; колбаса жареная «Кавказская с луком»; колбаса жареная «Ароматная»; колбаса жареная «Пока все дома»; колбаса жареная «Удачная»; колбаса жареная «Гурман»; колбаса жареная «Пикантная особая»; «Колбаса грубая для жарки»; «Немецкие колбаски»; колбаски «Мититеи»; колбаски «Чевабчичи из баранины»; колбаски «Турецкие» говяжьи; колбаски «Турецкие» бараны; колбаски «Спаские»; колбаски «Шашлычные»; колбаски закусочные с майораном; колбаски закусочные с паприкой; колбаски «Рождественские»; колбаски «Чоризо по-испански»; колбаски болгарские «Кебабчета»; колбаски «Славянские»; колбаски «Кубанские»; колбаски «Кебабы»; колбаски «Чесночные острые»; колбаски «Снеки»; колбаски «Вайсвурст по-польски»; «Пальчики» из говядины; «Пальчики» из баранины; «Сардельки в маринаде»; купаты «Южные». **Категория В:** «Колбаса жареная»; колбаса жареная «Нежная со свиной»; колбаса жареная «Крестьянская»; колбаса жареная с тмином; колбаса жареная «Пикантная»; колбаса жареная «Белорусская»; колбаса жареная «Запеченная»; колбаса жареная «Аппетитная»; колбаса жареная «Осбан с рисом»; колбаса жареная «Говяжья мускатная»; колбаса жареная «Домашняя с коньяком»; колбаса жареная «Домашняя пряная»; колбаса жареная «Грузинская»; колбаса жареная с пряными травами колбаса жареная «Кебабчета»; колбаски молдавские «Кырнэцеи»; колбаски «Домашние с картофелем»; колбаски-улитки с паприкой; колбаски «Турецкие» свиные; колбаски «Кубанские»; колбаски «Чешские»; колбаски закусочные «Первомайские»; колбаски «Чоризо по-мексикански»; колбаски молдавские «Мититеи»; колбаски жареные с карри; колбаски жареные с яйцом и молоком; колбаски жареные «Нижегородские»; колбаски жареные «Эстонские шашлычные»; колбаски «Чесночные»; колбаски «Швейцарские»; колбаски пивные; колбаски обжаренные; маленькие колбаски «Промилле»; «Чевабчичи из свинины»; купаты «Закусочные»; купаты «Домашние»; купаты «Домашние с луком»; купаты «Сергеевские»; купаты «Дачные»; купаты «По-тифлиски». **Категория Г:** колбаса жареная «Нежная с печенью»; колбаса жареная «Особая»; колбаса жареная «Особая с гречкой»; колбаса жареная «Особая с перловкой»; колбаса жареная «Особая с бобовыми»; колбаса жареная «Славянская»; колбаса жареная «Гуцульская»; колбаса жареная с вином по-богемски»; колбаса жареная «Чорисо по-португальски»; колбаса жареная «Чешская с вином»; колбаса жареная «Пикантная особая»; колбаса жареная «Пикантная по-домашнему»; колбаски «Пикантные»; колбаски «Туристские»; «Пальчики» из свинины; колбаски «Балканские»; колбаски «Походные»; колбаски «Домашние» с сыром и грибами; «Белые колбаски»; колбаски «Ливийские»; «Горячие колбаски к пиву»; колбаски «Любительские»; колбаски «Черниговские»; колбаски «Острые»; колбаски с чесноком; колбаски жареные; колбаски жареные «Альпийские с сыром»; колбаски жареные «Для пикника»; колбаски жареные «Для барбекю»; колбаски жареные «Вайсвурст»; купаты «Смак». **Группа продукты мясные. Вид колбасы. Подвид гриль. Категория А:** «Гриль-трубочки»; колбаски-гриль «Нежирные»; колбаски-гриль «Мергез»; колбаски-гриль свиные с пряными травами. **Категория Б:** «Колбаски-гриль»; «Сардельки-гриль»; «Колбаски-гриль с чесноком и зеленым луком»; колбаски-гриль «Любительские»; «Говяжьи сардельки-гриль»; колбаски-гриль «Домашние»; колбаски-гриль без оболочки; колбаски-гриль «Тминные»; колбаски с сыром на гриле; колбаски-гриль «Дуэт»; колбаски-гриль «Для гурмана»; колбаски-гриль «Ароматные с зеленью»; колбаски-гриль с орешками; колбаски-гриль «Домашние с паприкой»; колбаски итальянские на гриле; колбаски «Домашние на гриле»; «Ароматная гриль-колбаска»; купаты-гриль; мититеи-гриль; купаты-гриль «Домашние». **Категория В:** колбаски-гриль «Чесночные» с говядиной; колбаски-гриль

«Как у бабушки»; колбаски-гриль говяжьи с пряными травами; колбаски-гриль свиные; колбаски-гриль под «Пиво»; колбаски-гриль свиные с паприкой и базиликом; колбаски-гриль чесночные с луком. **Категория Г:** колбаски-гриль «Чесночные» свиные; колбаски-гриль «Классические»; колбаски-гриль свиные «Особые»; колбаски-гриль с капустой; колбаски-гриль свиные с перчиком.

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.*

**Рекомендуемые сроки годности жареных колбас** в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: **Для охлажденных колбас:** упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами – не более 5 суток; залитые жиром в емкостях – не более 15 суток; без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326): целыми батонами – не более 10 суток; с использованием вакуума или модифицированной газовой среды: целыми батонами – не более 15 суток. **В замороженном состоянии** при температуре не выше минус 10 °С: целыми батонами – не более 30 суток; С использованием консерванта Униконс XXL: целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток.

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-034-37676459-2016**  
**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ**  
**(взамен ТУ 9213-034-37676459-2013)**

*Дата введения в действие 20.12.2016 год. Без ограничения срока действия ТУ.*

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие колбасные изделия вареные – вареные колбасы (колбаски), мясные хлеба, (далее – продукт, продукция) изготовленные из мяса говядины, свинины, баранины (козлятины), с добавлением пищевых субпродуктов, мяса птицы и пищевых добавок, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория А:** колбаса вареная «Адмиралтейская»; колбаса вареная «Адмиралтейская особая»; колбаса вареная «Белая по-испански с языком»; колбаса вареная «Белая прессованная голова»; колбаса вареная «Белая свиная»; колбаса вареная «Вестфальская из окорока»; колбаса вареная «Для жарки на вертеле»; колбаса вареная «Фирменная»; колбаса вареная «Праздничная»; колбаса вареная «Советская»; колбаса вареная «Диета»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная»; колбаса вареная из говядины; колбаса вареная из говядины «Люкс»; колбаса вареная «Из окорока по-испански»; колбаса вареная «Из окорока с перцем»; колбаса вареная «Казачья»; колбаса вареная «Кельбосс»; колбаса вареная «Конская»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Краковская с окороком»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Любимая свиная»; колбаса вареная «Мценская»; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Оленья»; колбаса вареная «Онежская»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Охотничья по-краковски»; колбаса вареная «Парижская с окороком»; колбаса вареная «Пивной окорок с говядиной»; колбаса вареная «По-краснодарски»; колбаса вареная «По-московски»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная с бараниной; колбаса вареная с сорбитом; колбаса вареная с языком грубого измельчения; колбаса вареная «Саями вареная»; колбаса вареная «Тирольская с окороком»; колбаса вареная «По-столичному»; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Парижская мясная»; колбаса вареная «Сибирская»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Парма»; колбаски вареные «Красные по-испански для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки с яйцом и молоком»; колбаски вареные «Парижские для обжарки»; колбаса вареная «Любительская особая»; колбаса вареная «Молочная особая»; колбаса вареная «Докторская особая»; колбаса вареная «Русановская особая»; колбаса вареная «Колобок»; колбаса вареная «Элитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Добрая со шпиготом»; колбаса вареная «С грудинкой»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Говяжья экстра»; колбаса вареная «Телячья особая»; колбаса вареная «Отборная из телятины»; голова прессованная «Силезская». **Категория Б:** колбаса вареная «Охотничья по-северонемецки»; колбаса вареная «Охотничья по-южнонемецки»; колбаса вареная «Охотничья»; колбаса вареная «Охотничья по-краковски»; колбаса вареная «По-ваадландски для обжарки»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Зернистая»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Вкусная»; колбаса вареная «Для завтрака». колбаса вареная «Швейцарская из мяса быков»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса вареная «Курская»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Бальрон»; колбаса вареная «Белгородская»; колбаса вареная «Белково-диетическая»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная»; колбаса вареная «Гамбургская с сардинами»; колбаса вареная «Геттингенская в пузыре с эментальским сыром»; колбаса вареная «Голландская свиная»; колбаса вареная «Бутербродная с молоком»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса

вареная «Златка»; колбаса вареная «Добрая»; колбаса вареная «Отборная из телятины со шпигом»; колбаса вареная «Отборная из телятины со сливками». голова прессованная «Страсбургская»; колбаса вареная «Городская грубого измельчения по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаса вареная «Для обжарки рейнская»; колбаса вареная «Для обжарки по-эльзасски»; колбаса вареная «Для обжарки с карри»; колбаса вареная «Днестровская»; колбаса вареная «Докторская особая»; колбаса вареная «Домашняя»; колбаса вареная «Елецкая»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная Люкс»; колбаса вареная «Здоровье»; колбаса вареная из телятины; колбаса вареная «Кабаносси»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Киевская»; колбаса вареная кнаквурст «Штуттгарский»; колбаса вареная «Краковская с окороком Восторг»; колбаса вареная «Краковская»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Лионская белая»; колбаса вареная «Лионская с паприкой»; колбаса вареная «Лионская с перцем»; колбаса вареная «Лионская с фисташками»; колбаса вареная «Лионская по-французски»; колбаса вареная «Лионская по-швейцарски»; колбаса вареная «Любительская баранья»; колбаса вареная меттвурст «Гамбургский»; колбаса вареная меттвурст северо-немецкий»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «Мортаделла пестрая»; колбаса вареная «Мортаделла с паприкой»; колбаса вареная «Мортаделла южно-немецкая»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Кремлевская»; колбаса вареная «Мясная»; колбаса вареная «Мясная франкфуртская»; колбаса вареная «Мясная померанская»; колбаса вареная «Мясная рейнская»; колбаса вареная «Мясная Люкс»; колбаса вареная «Мясная запеченная»; колбаса вареная «Мясная телячья»; колбаса вареная «Мясная белая»; колбаса вареная «Мясная грубого измельчения»; колбаса вареная «Мясная для завтрака»; колбаса вареная «Москворецкая»; колбаса вареная «Мраморная»; колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Новая Люкс»; колбаса вареная «Новая Мичуринская»; колбаса вареная «Новомосковская»; колбаса вареная «Особая баранья»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Охотничья Императорская»; колбаса вареная «Пивная»; колбаса вареная «Пивная мадридская»; колбаса вареная «Пивная геттингенская»; колбаса вареная «Пивная по-баварски»; колбаса вареная «Подольская»; колбаса вареная «По-русски»; колбаса вареная «Российская»; колбаса вареная «Сельская»; колбаса вареная «Прессованная голова гессенская»; колбаса вареная «Прессованная голова по-штуттгартки»; колбаса вареная «Прессованная по-испански»; колбаса вареная «Радужная»; колбаса вареная роквурст «Гельднерский»; колбаса вареная с окороком и сыром; колбаса вареная с паприкой и шпиком; колбаса вареная с сардинами; колбаса вареная с сердцем; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная с шампанским; колбаса вареная с молоком; колбаса вареная «Станичная»; колбаса вареная «Степная»; колбаса вареная «Столовая оригинальная»; колбаса вареная «Светлая с языком»; колбаса вареная «Страсбургская»; колбаса вареная «Субпродуктовая»; колбаса вареная субпродуктовая «Мичуринская»; колбаса вареная «Украинская»; колбаса вареная «Чайная оригинальная»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Чесночная Люкс»; колбаса вареная «Штоквурст»; колбаса вареная «Шморвурст гарцский»; колбаса вареная «Докторская оригинальная»; колбаса вареная «К чаю»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Русская оригинальная»; колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Кавасси»; колбаса вареная «Мусульманская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Симбирская Люкс»; колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Боярская»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Для салата»; колбаса вареная «Приморская»; колбаски вареные «Белые Мюнхенские»; колбаски вареные боквурст «Баварский»; колбаски вареные боквурст «Баденский»; колбаски вареные «Вольвурст»; колбаски вареные «Гессенские для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаски вареные «Итальянские для обжарки»; колбаски вареные «Кнакер нежный»; колбаски вареные «Кобургские для обжарки»; колбаски вареные «Крестьянские баденские»; колбаски вареные «Нордгаузские для обжарки»; колбаски вареные «По-верхне-баварски для обжарки»; колбаски вареные «Телячьи»; колбаски вареные «Тюрингские для обжарки»; колбаски вареные «Франконские для обжарки»; колбаски вареные «Хлысты»; колбаски вареные «Быстро для гриля»; колбаски вареные «Мюнхенские»; колбаски вареные «По-мюнхенски»; хлеб мясной «Домашний». **Категория В:** колбаса вареная «Белая кольцами»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная особая»; колбаса вареная «Желтая»; колбаса вареная «Крокеты из колбасы для обжарки»; колбаса вареная «Медистер по-шведски» колбаса вареная «Мясная обыкновенная Люкс»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Московская»; колбаса вареная «Народная»; колбаса вареная «Застольная»; колбаса вареная «Экстра»; колбаса вареная «Мясная по-штуттгарски»; колбаса вареная «Обычная»; колбаса вареная «Печеночная»; колбаса вареная «Печеночная франконская»; колбаса вареная «Прессованная в мешочке»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Прессованная по-русски»; колбаса вареная с легкими; колбаса вареная с селезенкой; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Франконская мясная»; колбаса вареная «Деревенская с мозгами»; колбаса вареная из свиной головы; колбаса вареная «Кабаносси Люкс»; колбаса вареная «Крестьянский вздох по-пфальцски»; колбаса вареная «Оберландская для обжарки»; колбаса вареная «По-богемски с вином для обжарки»; колбаса вареная «Печеночная по-штуттгартски»; колбаса вареная «Сельская особая»; колбаса вареная с мозгами; колбаса вареная с тмином; колбаса вареная «Симбирская особая»; колбаса вареная «Тминная»; колбаса вареная «Туристская обычная»; колбаса вареная «Южная «Люкс»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Российская» №5 колбаса вареная «Юбилейная» №5 колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Мо-

лочная оригинальная»; колбаса вареная «Докторская оригинальная»; колбаса вареная «Русская оригинальная»; колбаса вареная «Голова, прессованная по-майнци»; колбаса вареная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»; колбаса вареная «Франкфуртская желтая»; колбаса вареная «Крестьянская»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная с почками; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Эстонская»; колбаски вареные «По-берлински»; колбаски вареные «Шублинги обыкновенные»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Для жарки по-тирольски»; колбаски вареные «Для жарки с анчоусами»; колбаски вареные «Для жарки с трюфелями»; колбаски вареные «Для жарки»; колбаски вареные «Для обжарки в пивном маринаде»; колбаски вареные «Для обжарки на решетке»; колбаски вареные «Для обжарки с шампанским»; колбаски вареные «Кнакер»; колбаски вареные «Мюнхенские для жарки»; колбаски вареные «Нюрнбергские для обжарки»; колбаски вареные «С кальвадосом»; колбаски вареные «Польские для жарки»; колбаски вареные «Сальваторские по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Швайнфуртские для обжарки»; хлеб мясной «Оригинальный»; хлеб мясной «Деликатесный. голова прессованная «Белая аншпахская»; **Категория Г:** колбаса вареная «Печеночная итальянская»; **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория В:** колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Добрая с молоком»; колбаса вареная «К столу»; колбаса вареная «Дорожная»; колбаса вареная «Кукарская»; колбаса вареная «Куринка»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Русановская»; колбаса вареная «Российская»; колбаса вареная «Дворянская»; колбаса вареная «Мичуринская особая»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаски вареные «Приятные»; колбаски вареные «Балашовские»; хлеб мясной «Деликатесный. **Категория Г:** колбаса вареная «Ветчинно-рубленая по-московски»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая с индейкой»; колбаса вареная «Дмитриевская»; колбаса вареная «Деревенская»; колбаса вареная «Ароматная»; колбаса вареная «Куриная»; колбаса вареная «Кавказская»; колбаса вареная «Чесночная по-киевски»; колбаса вареная «Хуторская»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Павловская»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Гурьевская»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Нежная»; колбаса вареная «Рябушка»; колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Телячья со сливками»; колбаса вареная «Фермерская»; колбаса вареная «Дачная»; колбаса вареная «Мясницкая»; колбаса вареная «Заказная»; колбаса вареная «Подмосковная»; колбаса вареная «Невская»; колбаса вареная «Студенческая»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Ростокинская»; колбаса вареная «Семейная»; колбаса вареная «Славянская»; колбаса вареная «Покровская»; колбаса вареная «Посадская»; колбаса вареная «Ямская»; колбаса вареная «Никольская»; колбаса вареная «Купеческая»; колбаса вареная «Енисейская»; колбаса вареная «Популярная»; колбаса вареная «Молодёжная»; колбаса вареная «Арбатская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Закусочная»; колбаски вареные «Особые»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Лебедянские»; хлеб мясной «Петровский»; хлеб мясной «К чаю»; хлеб мясной «Деликатесный.

**Изменение № 1. Дата введения в действие 16.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Серышевская».

**Изменение № 2. Дата введения в действие 24.01.2017 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г:** колбаса вареная «Оригинальная» с говядиной; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Ретро»; колбаса вареная «Российская»; колбаса вареная «Филейная»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Три поросенка».

**Изменение № 3. Дата введения в действие 27.03.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория А:** колбаса вареная «Говяжья ветчинная». **Категория Б:** колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Дрогобыч ветчинная»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Королевская ветчинная»; колбаса вареная «Оригинальная с салом»; колбаса вареная «Русановская»; колбаса вареная «Салями вареная»; колбаса вареная «Фирменная с молоком»; колбаса вареная «Элитная». **Категория В:** колбаса вареная «Азовская» с салом; колбаса вареная «Азовская»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Ретро». **Категория Г:** колбаса вареная «Пикантная с салом»; колбаса вареная «Пикантная». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г:** колбаса вареная «Оливье».

**Изменение № 4. Дата введения в действие 06.04.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б:** колбаски варёные «По Коми Пермьцки».

**Изменение № 5. Дата введения в действие 24.04.2017 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г:** колбаса вареная «К чаю».

**Изменение № 6. Дата введения в действие 06.06.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаски «Франкфуртские»; колбаски «Говяжьи»; колбаски «Для жарки» с сыром. **Категория Г:** колбаски «Мюнхенские» для обжарки; колбаски «Кнакеры»; колбаски «Гриль»; колбаски «Улитки»; колбаски «Палочки»; колбаски «Баварские»; колбаски «Медистры». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаски «Нюрнбенские». **Категория Г:** колбаски «Тирольские».

**Изменение № 7. Дата введения в действие 10.07.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория А:** колбаса из конины «Казы» вареная.

**Изменение № 8. Дата введения в действие 17.08.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Деликатесная премиум». **Категория Г:** колбаса вареная со сливками; колбаса вареная «Классическая» с молоком; колбаса вареная «Фирменная филейная».

**Изменение № 9. Дата введения в действие 09.10.2017 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г:** колбаса вареная «Спаская».

**Изменение № 10. Дата введения в действие 16.10.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаски «Белые Мюнхенские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Говяжья»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «Мясная»; колбаса вареная «С молоком»; колбаса вареная «Сливочная». **Категория Г:** колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Любимая».

**Изменение № 11. Дата введения в действие 07.03.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б:** колбаса «Классическая» вариант 3; колбаса «Молочная»; колбаса «По-русски». **Категория В:** колбаски «Особые»; колбаски «Мюнхенские». **Категория Г:** колбаски сыром. **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г:** колбаски «Особые»; колбаски с травами.

**Изменение № 12. Дата введения в действие 24.05.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Беконная»; колбаса вареная «Серышевская». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Уплетайка». **Категория Г:** колбаса вареная «Ялтинская»; колбаса вареная «Сельская».

**Изменение № 13. Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б:** колбаса вареная «Элитная»; колбаса вареная «Классическая». **Категория В:** колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «По-домашнему»; колбаса вареная «К чаю». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г:** колбаса вареная «Фермерская».

**Изменение № 14. Дата введения в действие 03.08.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б:** колбаса вареная «Сливочная». **Категория В:** колбаса вареная «Русская традиция»; колбаса вареная «С молочком»; колбаса вареная «Со сливками»; колбаса вареная «С маслицем». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Докторская традиция».

**Изменение № 15. Дата введения в действие 01.10.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б:** колбаски для жарки «Французские»; **Категория В:** колбаски для гриля «Кантри гриль».

**Изменение № 16. Дата введения в действие 05.12.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б:** колбаса вареная «Любимая». **Категория В:** колбаса вареная «Для завтрака»; колбаса вареная «Есаульская»; колбаса вареная «Сливочная». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г:** колбаса вареная «Столичная».

**Изменение № 17. Дата введения в действие 01.10.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория А:** колбаса вареная «С языком и фисташками»; колбаса вареная. **Категория Б:** колбаса вареная «Докторская традиция»; **Категория В:** колбаса вареная «Докторская традиция»; колбаски «Домашние деревенские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Русская традиция»; колбаса вареная «К чаю»; колбаса вареная «Восточная». **Категория Г:** колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса «Вареная для завтрака»; колбаса вареная «Студенческая»; колбаса вареная «Утренняя».

**Изменение № 18. Дата введения в действие 25.03.2020 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б:** колбаса вареная «Окская»; колбаса вареная «Андреевская». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Русановская». **Категория Г:** колбаса вареная «Экстра»; колбаса вареная «Студенческая»; колбаса вареная «Отличная»; колбаса вареная «Алтайская»; колбаса вареная «Михайловская»; колбаса вареная «Армавирская».

**Изменение № 19. Дата введения в действие 25.03.2020 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория А:** колбаса из конины; колбаски для жарки «Гриль-Люкс»; колбаски из конины. **Категория Б:** колбаса из конины; колбаски из конины; колбаски для жарки «Нюрнбергские» с томатами и базиликом; колбаски для жарки «Нюрнбергские» с травами; колбаски для жарки «Нюрнбергские»; колбаски для жарки «Ротбратвурст»; колбаски для жарки «Вайсвурст»; колбаски для жарки «Мюнхенские»; колбаски для жарки «Тирольские»; колбаски для жарки «Франкфуртские». **Категория В:** колбаски для жарки «Братвурст»; колбаски для жарки «Венские»; колбаски для жарки «Лионские». **Наборы из колбасных изделий:** ассорти «Новое» из вареных колбасок; ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок.

**Изменение № 20. Дата введения в действие 22.03.2021 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б:** колбаса «Деревенская свино-говяжья с чёрным перцем»; колбаса «Деревенская свино-говяжья с чесноком»; колбаса «Деревенская свино-говяжья с душистым перцем и мускатным орехом»; колбаса вареная «Рубленая»; колбаски «Деревенские свино-говяжьи с душистым перцем и чесноком»; колбаски «Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем»; колбаски «Деревенские свиные сочные с чесноком».

**Изменение № 21. Дата введения в действие 03.08.2021 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория А:** колбаса вареная «Русановская»; **Категория Б:** колбаса вареная «Салями вареная»; **Категория В:** колбаса вареная «Азовская»; колбаса вареная «Азовская» с салом; колбаски вареные для гриля «Пикантные»; колбаски вареные для гриля «Баварские»; колбаски вареные для гриля «Говяжьи»; колбаски вареные для гриля «Чоризо»; колбаски вареные для гриля «Особые»; колбаски вареные для гриля «Барбекю»; **Категория Г:** колбаса вареная «Пикантная»; колбаса вареная «Оливье».

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.*

**Примечание: Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

**Категория и группа вареных колбасных изделий: Продукт мясной:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; **Продукт мясосодержащий:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. **Продукт мясной: Колбасное изделие категории А:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории Б:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Продукт мясосодержащий: Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Вареные колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий** при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: **Колбасы (колбаски) вареные целыми батонами:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 5 суток; с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток. с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 30 суток. с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325 в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 35 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы в полиамидной барьерной оболочке – до 75 суток. **Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 30 суток. **Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 10 суток. **Хлеба мясные: Целым изделием:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 20 суток. **Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 10 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 15 суток. **Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 6 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции:** при температуре минус 10°С – не более 3 месяцев; при температуре минус 18°С – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0°С до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев. 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.

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.14-036-37676459-2016**  
**СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ**  
**(взамен 9213-036-37676459-2013)**

*Дата введения в действие 20.12.2016 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – сосиски, сардельки, шпикачки, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категория А:** сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Зайчонок»; сосиски «Нежные»; сосиски «Обыкновенные»; сосиски из говядины; сосиски «Сербские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Тюрингские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски из баранины; сосиски «Докторские Московские»; сосиски «С дымком»; сосиски «Походные»; сосиски «Кабацкие по-швайдницки»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски чесночные; сосиски «Классные»; сосиски «Телячьи»; сосиски «Сочные»; сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Родионовские»; сосиски «Венские». **Категория Б:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Домашние»; сосиски «К завтраку»; сосиски «От бабушки»; сосиски «Баварские». сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»; сосиски «Диета»; сосиски «Для диеты»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянские»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»; сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские оригинальные»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-нашему»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-астрахански»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «По-восточному»; сосиски «Летние»; сосиски с паприкой; сосиски с сардинами; сосиски со сливками; сосиски «Тюринские чесночные»; сосиски «Франкфуртские сочные»; сосиски «Штутгартские»; сосиски «Юбилейные»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски с почками; сосиски с тмином; сосиски ветчинные; сосиски с сыром; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Копченые»; сосиски «По-краковски»; сосиски с молоком; сосиски «Туристские»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Венские»; сосиски молочные с курицей; сосиски олени «К завтраку»; сосиски «Колобок»; сосиски «Сметанные»; сосиски «Мадагаскар»; сосиски «Тирлинки»; сосиски «Коровка»; сосиски «Малютко». **Категория В:** сосиски «Городские»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Советские»; сосиски «Штутгартские с луком»; сосиски «Баденские»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сосиски «По старым рецептам»; сосиски «Баварские»; сосиски «По-русски»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Калужские»; сосиски молочные «Калужские узоры»; сосиски молочные «Калужские нежные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски с карри; сосиски «Куриные»; сосиски «Бистро»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Кноблихен»; сосиски сливочные «Оригинальные»; сосиски чесночные; сардельки «Пикантные»; сардельки «Иранские»; сардельки «Турецкие». **Категория Г:** сосиски «Люкс»; сосиски «Аппетитные новые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В:** сосиски «Гатчинские»; сосиски «Популярные»; сосиски «Особенные»; сосиски «Гриль»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские оригинальные»; сосиски «Сочные»; сосиски «Неженка»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Сытные»; сосиски «Европейские»; сосиски «По-царски»; сосиски «Классик»; сосиски «Бистро»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Альпийские»; сосиски «Полоцкие»; сосиски «Докторские новые»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Традиционные». **Категория Г:** сосиски «Аппетитные к завтраку»; сосиски «Закусочные ароматные»; сосиски «Молодежные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Губернские»; сосиски «Хуторские»; сосиски «Южные»; сосиски «Утренние»; сосиски свиные; сосиски «Печеночные»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Завадские»; сосиски стрелецкие; сосиски «Ильинские»; сосиски «Пикантные»; сосиски «Невские»; сосиски «Прибалтийские»; сосиски «Венские»; сосиски «Шаурма»; сосиски «Бистро». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А:** сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки из говядины; сардельки «Языковые»; сардельки «Со сливками»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Говяжьи традиционные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Нежные». **Категория Б:** сардельки «Первый сорт»; сардельки «Телячьи»; сардельки из телятины; сардельки телячьи «Особые»; сардельки «Баварские»; сардельки «Телячьи сочные»; сардельки «Медовые»; сардельки из баранины; сардельки из свинины; сардельки «Ливенские»; сардельки «Молодежные»; сардельки «Николаевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки «Старая традиция»; сардельки «Столовые»; сардельки «Мичуринские»; сардельки «Праздничные»; сардельки «Докторские»; сардельки «Сытные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Аппетитные» из оленины; сардельки «Чукотские» из оленины; **Категория В:** сардельки «Обеденные»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Субпродуктовые». **Категория Г:** сардельки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория В:** сардельки «Классик»; сардельки «Докторские особые»; сардельки «Народные»; сардельки «К ужину»; сардельки «Преображенские»; сардельки «Малыш»; сардельки «Пицца»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Татарские»; сардельки с

сыром; сардельки с перчиком; сардельки с говядиной; сардельки «Для пиццы»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Имперские»; сардельки «Чудесные»; сардельки «Дачные»; сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Мичуринские со шпиком»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия»; сардельки «Крымские»; сардельки «Сочные». **Категория Г:** сардельки «Аппетитные»; сардельки «Приятные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Хот-дог»; сардельки «Ярославские»; сардельки «Сочные»; сардельки «Языковые»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Печеночные»; сардельки «Боголюбские»; сардельки «Георгиевские»; сардельки «Охота»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Венские»; сардельки «Крымские». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б:** шпикачки «Особые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки с паприкой; шпикачки «Венские»; шпикачки «Франкфуртские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Категория В:** шпикачки «По-украински»; шпикачки «Оригинальные»; шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки с сардинами; шпикачки в мясной оболочке; шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия»; шпикачки «Украинские». **Категория Г:** шпикачки молочные «Калужские нежные»; шпикачки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – изделие колбасное (шпикачки) Подвид – вареные Категория В:** шпикачки «Чешские»; шпикачки молочные «Калужские»; шпикачки «По-венски»; шпикачки «Подмосковные»; шпикачки «Неженка»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные». **Категория Г:** шпикачки «Любительские»; шпикачки «Подмосковные».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 16.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Серышевские». **Категория Г:** сосиски с сыром.

**Изменение № 2. Дата введения в действие 24.01.2017 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Ганноверские»; сосиски «Коровка»; сосиски «Филейные»; сосиски «Лакомка»; сосиски «Венские»; сосиски «Российские»; сосиски «Оригинальные» с говядиной; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сардельки). Подвид – вареные. Категория Г:** сардельки «Оригинальные» с говядиной; сардельки «Ганноверские»; сардельки «Коровка»; сардельки «Франкфуртские»; сардельки «Симферопольские»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Лакомка»; сардельки «Филейные»; сардельки «Венские»; сардельки «Российские»; сардельки «Мясные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Столичные».

**Изменение № 3. Дата введения в действие 11.08.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Баварские» вариант 3; сосиски «Венские». **Категория В:** сосиски «Лакомка премиум»; сосиски «Лакомка»; сосиски с сыром; сосиски «Фирменные» с молоком; сосиски «Франкфуртские». **Категория Г:** сосиски «Азовские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Молочные оригинальные»; сардельки «Татарские». **Категория Г:** сардельки «Домашние»; сардельки «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Г:** сардельки «Харьковские».

**Изменение № 4. Дата введения в действие 30.10.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Ганноверские»; сосиски с сыром; сосиски «Докторские»; сосиски «Венские».

**Изменение № 5. Дата введения в действие 17.11.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные Категория Б:** сосиски «Дачные». **Категория В:** сосиски с молоком; сосиски «Армавирские»; сосиски «Венские» вариант 2; сосиски «Сливочная новинка»; сосиски «Ганноверские» вариант 2; сосиски «Говяжьи»; сосиски «Любимые». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Молочные»; сардельки «Говяжьи».

**Изменение № 6. Дата введения в действие 09.02.2018 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные Категория Г:** сосиски «Закусочные»; сосиски «Хот-дог».

**Изменение № 7. Дата введения в действие 02.03.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория В:** сосиски для жарки с сыром; сосиски для жарки «Альпийские» с травами. **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки для жарки «Деликатесные» с сыром; сардельки для жарки «Особенные» с травами. **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки оригинальные с говядиной; сардельки с говядиной.

**Изменение № 8. Дата введения в действие 16.04.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория А:** сосиски «Елисеевские»; сосиски «Докторские»; сосиски «Со сливочным маслом»; сосиски «Сметанковые»; сосиски со сливочным маслом «От Иванова»; сосиски со сливками «От Иванова». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Элитные».

**Изменение № 9. Дата введения в действие 04.06.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Уплетайка». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид**

– вареные. Категория Г: сосиски «Неженка»; сосиски с сыром; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Серышевские». Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Докторские»; сардельки «Дачные»; сардельки ветчинно-рубленые «Серышевские».

**Изменение № 10** Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Домашние»; сосиски «Докторские»; сосиски «Мини». Категория В: сосиски «Городские». Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «С сыром». Категория Г: сосиски «Деревенские». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г: шпикачки «Лакомка».

**Изменение № 11.** Дата введения в действие 03.08.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Ветчинные» вариант 2. Категория В: сосиски «Венские» вариант 3; сосиски «Сливочный стандарт». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б: сардельки «Сочные». Категория В: сардельки «Говяжьи» вариант 2; сардельки «Пикантные» вариант 2. Категория Г: сардельки «С медом». Группа – мясосодержащая. Вид – изделие колбасное (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г: шпикачки «Фермерские».

**Изменение № 12.** Дата введения в действие 16.11.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Особенные»; сосиски «Арбатские»; сосиски «Аппетитные». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Ароматные». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В: шпикачки «Сочные».

**Изменение № 13.** Дата введения в действие 20.05.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Баварские»; сосиски «Венские». Категория В: сосиски «Ганноверские»; сосиски «Азовские»; сосиски «Лакомка премиум»; сосиски «Лакомка»; сосиски «С сыром»; сосиски «Фирменные с молоком»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Топовые»; сосиски «Бодрые». Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г: сосиски «Оригинальные»; сосиски «Утренние»; сосиски «Бунтарские». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б: сардельки из конины. Категория В: сардельки «Молочные» свиные. Категория Г: сардельки «Конкретные»; сардельки «Мощные». Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Ровные». Категория Г: сардельки «Говяжьи оригинальные». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В: шпикачки «Любимые» свиные. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г: шпикачки «Подмосковные».

**Изменение № 14.** Дата введения в действие 20.05.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Ветчинные»; сосиски «Муромские»; сосиски «Советские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские»; сосиски с сыром; сосиски «Щёкинские»; сосиски «Первомайские»; сосиски «Ясногорские»; сосиски «Богородицкие»; сосиски «Дубенские»; сосиски «Алексинские»; сосиски «Тульские»; сосиски «Арсенальные»; сосиски «Оружейные»; сосиски «Суворовские»; сосиски «Узловские»; сосиски «Крапивенские»; сосиски из конины. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория А: сардельки «Экстра»; сардельки «Из говядины»; сардельки из конины. Категория Б: сардельки «Чаадаевские»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Экстра»; сардельки «Столовые». Категория В: сардельки «Окские»; сардельки «Фермерские». Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Сливочные». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория А: шпикачки «От Иваныча». Категория Б: шпикачки из конины. Категория Г: шпикачки «Богатырские».

**Изменение № 15.** Дата введения в действие 21.07.2021 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Рубленые». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б: сардельки «Рубленые». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В: шпикачки «Вкусные».

**Изменение № 16.** Дата введения в действие 17.07.2021 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Фирменные от Жупикова»; Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Фирменные от Жупикова» Группа – мясная. Вид – изделие колбасное (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В: шпикачки «Фирменные от Жупикова».

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.*

**Категория и группа вареных колбасных изделий:** Мясное колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; Мясосодержащее колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. Мясные колбасные изделия: Колбасное изделие категории А: Колбасное

изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории Б: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. Мясо-содержащие колбасные изделия: Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности сосисок** при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; в полиамидной проницаемой – 10 суток; в полиамидной барьерной – 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток. с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности сарделек, шпикачки** при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – 5 суток; в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. в полиамидной проницаемой оболочке – 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке – 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток. с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – 30 суток; с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – 35 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.

ТУ 10.13.14-113-37676459-2016

12 900 РУБ.

**ВЕТЧИННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЕННЫЕ В ОБОЛОЧКЕ**  
(взамен ТУ 9213-113-37676459-2013)

*Дата введения в действие 15.12.2016 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на ветчину вареную в оболочке (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленную из мяса свинины, говядины, яков, буйволов, оленя, лося, мяса птицы с добавлением или без добавления муки, крахмала, пищевых и вкусоароматических добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и изготовления различных блюд и закусок. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. **Категория А:** ветчина «Елецкая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Купеческая»; ветчина «К чаю»; ветчина «Праздничная»; ветчина «Золотой стандарт»; ветчина «Домашняя из свинины»; ветчина «Домашняя»; колбаски ветчинные «Московские»; колбаски ветчинные «Наивкуснейшие». **Категория Б:** ветчина «Воронежская»; ветчина «Сергеевская»; ветчина «Тамбовская»; ветчина «Особенная»; ветчина «Александровская»; ветчина «Донская»; ветчина из мяса поросят; ветчина свиная; ветчина «Казачья»; ветчина «Озерская»; ветчина «Восточная»; ветчина «Любимая»; ветчина «Люкс»; мясо пресованное «Ассорти»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Купеческая»; ветчина «К чаю»; ветчина «Весенняя»; ветчина «Пикник»; ветчина «Ассорти»; ветчина «Петровская»; ветчина «Свиная»; ветчина «Столичная»; колбаски ветчинные «Польские»; колбаски ветчинные «Майские»; колбаски ветчинные «Бурже»; колбаски ветчинные «Туринские»; колбаски ветчинные «Будапешт»; колбаски ветчинные «От шефа»; колбаски ветчинные «Мичуринские»; колбаски ветчинные «Московские»; колбаски ветчинные «Походные»; колбаски ветчинные «Лучшие!». **Категория В:** ветчина «Рубленая»; ветчина «Сергеевская»; ветчина «По – камышенски»; ветчина «Советская»; колбаски ветчинные «Краковские»; колбаски ветчинные «Чесночные»; колбаски ветчинные «Болгарские»; ветчина «Белгородская»; ветчина «Александровская»; колбаски ветчинные «Лучшие!». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б:** колбаски

ветчинные «Рим»; колбаски ветчинные «Ветчинные»; колбаски ветчинные «Баден-Баден»; колбаски ветчинные «Варшавские»; колбаски ветчинные «Сицилийские»; ветчина ветчинные «Арбатская»; ветчина ветчинные «Городская»; ветчина ветчинные «Любительская». **Категория В:** колбаски ветчинные «Домашние»; ветчина «Диета»; колбаски ветчинные «Рим»; колбаски ветчинные «Сицилийские»; колбаски ветчинные «К обеду»; колбаски «Ветчинные»; колбаски ветчинные «Люблянские»; колбаски ветчинные «Баден-Баден»; ветчина «Амурская»; ветчина «Экстра». **Категория Г:** колбаски ветчинные «Люблянские»; колбаски ветчинные «В офис»; колбаски ветчинные «Будапешт»; колбаски ветчинные «К обеду»; колбаски ветчинные «Варшавские»; ветчина «Алексеевская»; ветчина «Пикник»; ветчина «Нежная». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Люкс». **Сорт второй:** колбаски ветчинные «Чикош»; ветчина «Золотое кольцо»; колбаски ветчинные «Венгерские»; колбаски ветчинные «На ужин»; ветчина «Нежная»; ветчина «Краснодарская». **Сорт третий:** колбаски ветчинные «На ужин»; ветчина «Нежная»; ветчина «Юрьевская».

**Изменение № 1. Дата введение в действие 16.01.2017 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Киевская».

**Изменение № 2. Дата введение в действие 15.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б:** ветчина «Сервировочная»; ветчина «Премиум»; ветчина «Российская». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Михалыч»; ветчина «Деликатесная».

**Изменение № 3. Дата введение в действие 07.02.2017 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Соколиная».

**Изменение № 4. Дата введение в действие 13.02.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б:** ветчина «Аппетитная»; ветчина «Юбилейная».

**Изменение № 5. Дата введение в действие 21.04.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б:** колбаски ветчинные «Говяжьи». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Г:** ветчина «Венская». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Николаевская»; колбаски ветчинные «Альпийские»; колбаски ветчинные «Куриные». **Сорт третий:** колбаски ветчинные «Гриль».

**Изменение № 6. Дата введение в действие 24.04.2017 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт экстра:** ветчина «Куриная»; ветчина «Оригинальная» с паприкой; ветчина «Для тостов». **Сорт высший:** ветчина из мяса индейки; колбаски ветчинные «Столичные».

**Изменение № 7. Дата введение в действие 16.10.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б:** ветчина «Неженка». **Категория В:** ветчина «Говяжья»; ветчина «Столичная».

**Изменение № 8. Дата введение в действие 13.02.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория В:** ветчина «К чаю».

**Изменение № 9. Дата введение в действие 03.08.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория А:** ветчина «Царская» вариант 1; ветчина «Царская» вариант 2; ветчина «Столичная»; ветчина «Особенная». **Категория Б:** ветчина «Ассорти» вариант 2; ветчина «Застольная»; ветчина «Московская» вариант 2; ветчина «Губернская»; ветчина «Фермерская». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Нежная».

**Изменение № 10. Дата введение в действие — 05.03.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория А:** ветчина «Юбилейная». **Категория Б:** ветчина «Рубленая»; ветчина «Рубленая из говядины»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Домашняя». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Юрьевская».

**Изменение № 11. Дата введение в действие — 05.11.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория А:** ветчина «Купеческая»; ветчина «Арбатская». **Категория Б:** ветчина «Пикник»; ветчина «Свиная»; ветчина «Столичная». **Категория В:** ветчина «Любительская»; ветчина «Баден-Баден»; ветчина «Арбатская»; ветчина «Белгородская». **Категория Г:** ветчина «Экстра». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Г:** ветчина «Министерская»; ветчина «Профессорская»; ветчина «Нежная».

**Изменение № 12. Дата введение в действие — 19.02.2021 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б:** ветчина «Аппетитная».

**Изменение № 13. Дата введение в действие — 10.11.2021 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт высший:** — ветчина для бургеров; **Сорт первый:** ветчина для Бранча; ветчина для Английского завтрака.

**Примечание: Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. Категория и группа ветчинных изделий вареных в оболочке: **Продукт мясной:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60%; **Продукт мясосодержащий:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6% до 60 включительно. **Изделие мясное колбасное изделие категории А:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) колбасное изделие категории Б:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) колбасное изделие категории В:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие мясное (мясосодержащее) колбасное изделие категории Г:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Сорт вареных колбасных изделий из мяса птицы:** Экстра – колбасное изделие, при производстве которого предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; Высший – колбасное изделие, при производстве которого предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; Первый – колбасное изделие, при производстве которого предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; Второй – колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; Третий – колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%.

**Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.**

Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха (75±5)%, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества: **Срок годности** ветчины вареной в оболочке не более 72 часов с момента окончания технологического процесса. **Сроки годности** в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» не более 5 суток; **Срок годности** в полиамидной барьерной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; **Срок годности** в полиамидных проницаемых (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – не более 6 суток; **Срок годности** при использовании смеси Бомбаль, Фреш – не более 7 суток. **Срок годности, ветчины вареной в оболочке, упакованной под вакуумом:** сервировочной нарезке не более 5 суток; порционной нарезке не более 6 суток. срок годности в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной) не более 45 суток. срок годности ветчины вареной в термоусадочной пленке EVOH – не более 45 суток. срок годности ветчины вареной упакованной под вакуум для цельного продукта не более 25 суток. **Срок годности замороженных ветчинных изделий упакованных под вакуумом или в газомодифицированной среде** при температуре минус 5°С – не более 14 суток; при температуре минус 10°С не более 1 месяца; при температуре минус 18 С не более 3 месяцев. Срок годности продукции при температуре от 0°С до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.