



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

«АГРОПИЩЕПРОМ»

(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
факс: 8 (475-45) 5-14-13,
WhatsApp Viber 8(960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА ПРОДУКЦИЮ С НДС 10%



*ТУ соответствуют действующим нормам законодательства
Российской Федерации и Техническим регламентам
Таможенного Союза*



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

**Мичуринск-наукоград РФ
2025**

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.

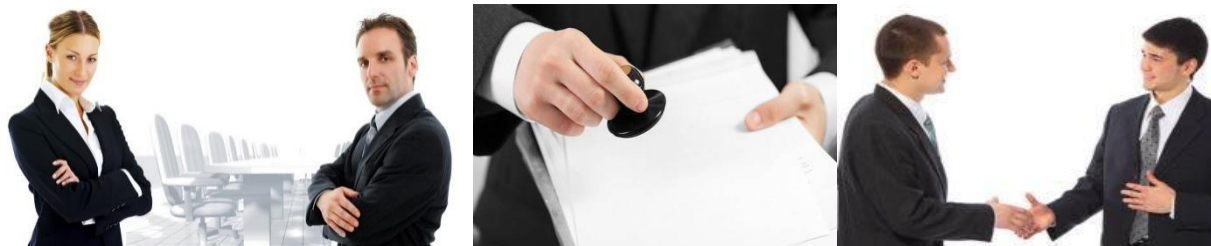
После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи 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 контактными 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 или tu@agropit.ru; или сформировать заявку на одном из наших сайтов: www.agropit.ru; 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, 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

ТУ,ТИ 10.13.15-014-37676459-2016 ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО (взамен 9210-014-37676459-2012)6	
ТУ,ТИ 10.13.14-577-37676459-2017 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ	10
ТУ,ТИ 10.13.14-877-37676459-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%).....	12
ТУ,ТИ 10.13.14-1120-37676459-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%).....	14
ТУ,ТИ 10.13.14-881-37676459-2025 ХЛЕБЫ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%).....	18
ТУ,ТИ 10.13.14-885-37676459-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%).....	20
ТУ,ТИ 10.13.14-884-37676459-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%).....	21
ТУ,ТИ 10.13.14-894-37676459-2025 ЗЕЛЫЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)	22
ТУ,ТИ 10.13.14-891-37676459-2025 СТУДНИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%).....	24

НДС 10%**11 900 РУБ.****ТУ,ТИ 10.13.15-014-37676459-2016 ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО
(взамен 9210-014-37676459-2012)**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на продукты, изготовленные из шпика свиного или грудоробренной части свиных полутуш (далее по тексту шпик, продукция) и предназначенные для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

Продукты из шпика свиного в зависимости от применяемого сырья и способа переработки выпускают в следующем ассортименте: **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка грудинка

«Трапезная» грудинка «Казачья» грудинка «Донская» грудинка «Закарпатская» грудинка со специями бекон «Закусочный» бекон «Особый» бекон «Пряный» бекон «Популярный» бекон «Белорусский» бекон «Южный» бекон «Домашний» бекон «Любительский». **Категория Д:** шпик «Сельский» шпик «Домашний» шпик «Одесский» шпик «Хуторский» шпик «Господский» шпик с тмином сало «Особое» сало в меду сало «Острое особое» сало «Бутербродное» экспресс-сало сало в маринаде сало солёное Традиционное сало солёное Традиционное с мясными прослойками шпик солёный с дымком шпик солёный с дымком с мясными прослойками шпик солёный в мексиканском маринаде шпик солёный в мексиканском маринаде с мясными прослойками шпик солёный в индийском маринаде шпик солёный в индийском маринаде с мясными прослойками шпик солёный с анисом шпик солёный с мясными прослойками шпик солёный с тмином шпик солёный с тмином с мясными прослойками шпик солёный с лавровым листом шпик солёный с лавровым листом с мясными прослойками шпик солёный с черным перцем шпик солёный с черным перцем с мясными прослойками шпик солёный с красным перцем шпик солёный с красным перцем с мясными прослойками шпик солёный с хреном шпик солёный с хреном с мясными прослойками шпик солёный с чесноком шпик солёный с чесноком с мясными прослойками шпик солёный с горчицей шпик солёный с горчицей с мясными прослойками шпик солёный с паприкой шпик солёный с паприкой с мясными прослойками шпик солёный в зелени шпик солёный в зелени с мясными прослойками шпик солёный с хреном и чесноком шпик солёный с хреном и чесноком с мясными прослойками сало солёное по-венгерски сало солёное по-венгерски с мясными прослойками сало солёное в меду по-украински сало солёное в меду по-украински с мясными прослойками сало солёное по-белорусски сало солёное по-белорусски с мясными прослойками сало солёное по-домашнему сало солёное по-домашнему с мясными прослойками шпик солёный копчёный шпик солёный копчёный с мясными прослойками сало солёное Пикантное сало солёное Пикантное с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик солёный Бутербродный с красным перцем шпик солёный Бутербродный с чёрным перцем шпик солёный копчёный с красным перцем шпик солёный копчёный с чёрным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:** шпик «К завтраку» шпик «Бутербродный» шпик «Студенческий» шпик-паста с зеленью фарш из шпика «Начинка для пирогов» фарш из шпика и лука шпик солёный закусочный шпик солёный закусочный копчёный. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Г:** рулет из шпика с фасолью рулет из шпика «Деликатесный». **Категория Д:** шпик слоеный шпик прессованный «Ароматный» шпик прессованный с зеленью прессованный мешочек из шпика шпик со специями на пару шпик «Сергеевский» шпик «По-мичурински» шпик «Фирменный» сало «Оригинальное» сало «Классическое» слойка из шпика слойка «Праздничная» из шпика рулет из шпика с грибной начинкой трубочки из шпика с овощами трубочки из шпика с овощами и грибами трубочки из шпика с болгарским перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** бекон «Дворянский» бекон «Гостевой» грудинка «Старорусская» корейка «Русская» кореечка «Даринская». **Категория Д:** шпик «Кубанский» шпик «Острый» шпик «Закусочный» шпик «Для банкета» шпик с паприкой шпик «Крестьянский» шпик «Для завтрака» шпик «Для завтрака, английский». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** бекон «Уланский» бекон «Любительский» бекон «Столичный» грудинка «Особая» бескостная. **Категория Д:** шпик «Павловский» шпик солёный слоеный шпик солёный слоеный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г:** корейка «Помещичья» кореечка «Пикантная» грудинка «Семейная» грудинка «Купеческая». **Категория Д:** - шпик «Лакомство»; - шпик «Дорожный»; - рулет из шпика «Удиви гостей»; - сало копченое; - «Сальцо с чесноком»; - «Сальцо с перцем». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория Д:** шпик в «Хлебной шубе» сало «Славянское». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый шпик колбасный боковой. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый шпик колбасный боковой. **Изменение № 1 Дата введения в действие - 13.03.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** - рулет из шпика с васаби. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** - шпик с васаби. **Изменение № 2 Дата введения в действие - 06.04.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г:** - рулет «Национальной» (Национальный). **Изменение № 3 Дата введения в действие - 28.07.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** - грудинка соленая «Застольная»; - корейка соленая «Застольная». **Категория Д:** - «Смалец» с чесноком и зеленью; - «Смалец» с красным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид –**

соленый, фасованный в тару. Категория Д: - «Смалец» с чесноком и зеленью; - «Смалец» с красным перцем. **Изменение № 5 Дата введения в действие - 08.12.2017 г.** **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Г:** - грудинка; - грудинка «Трапезная»; - грудинка «Казачья»; - грудинка «Донская»; - грудинка «Закарпатская»; - грудинка со специями; - бекон «Закусочный»; - бекон «Особый»; - бекон «Пряный»; - бекон «Популярный»; - бекон «Белорусский»; - бекон «Южный»; - бекон «Домашний»; - бекон «Любительский».

Категория Д: - шпик «Сельский»; - шпик «Домашний»; - шпик «Одесский»; - шпик «Хуторский»; - шпик «Господский»; - шпик с тмином; - сало «Особое»; - сало в меду; - сало «Острое особое»; - сало «Бутербродное»; - экспресс-сало; - сало в маринаде; - сало солёное Традиционное; - шпик солёный с дымком; - шпик солёный в мексиканском маринаде; - шпик солёный в индийском маринаде; - шпик солёный с анисом; - шпик солёный с тмином; - шпик солёный с лавровым листом; - шпик солёный с черным перцем; - шпик солёный с красным перцем; - шпик солёный с хреном; - шпик солёный с чесноком; - шпик солёный с горчицей; - шпик солёный с паприкой; - шпик солёный в зелени; - шпик солёный с хреном и чесноком; - сало солёное по-венгерски; - сало солёное в меду по-украински; - сало солёное по-белорусски; - сало солёное по-домашнему; - шпик солёный копчёный; - сало солёное Пикантное. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Д:** - шпик «Микс»; - шпик «Микс» в блоке. **Изменение № 6**

Дата введения в действие - 18.12.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** шпик «По-домашнему вкусный» шпик «Пикантный вкус». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик «На закуску» шпик «На закуску» с паприкой шпик «На закуску» с грибами шпик «На закуску» с зеленью. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Д:** шпик слоеный. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** шпик копченый «Венгерский рецепт» шпик копченый. **Изменение № 7**

Дата введения в действие - 18.12.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Д:** - сало вареное с мясными прослойками; - шпик вареный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** - сало копчено-вареное с мясными прослойками; - шпик копчено-вареный с мясными прослойками. **Изменение № 8**

Дата введения в действие - 20.03.2018 г. «Правила транспортирования и хранения» дополнить сроками годности для продуктов соленых фасованных в тару нового **ассортимента:** Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика соленых фасованных в стеклянную тару при температуре хранения от 0 до 4°C – не более **180 суток. Изменение № 9**

Дата введения в действие - 16.04.2018 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый, для промышленной переработки. Категория Г:** - грудинка бескостная в шкуре; - грудинка бескостная без шкуры. **Категория Д:** - шпик боковой со шкурой; - шпик боковой без шкуры; - шпик хребтовой со шкурой; - шпик хребтовой без шкуры. **Изменение № 10**

Дата введения в действие - 07.02.2019 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** - грудинка соленая с чесноком. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** - сало «Крученое» (измельченное). **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый, фасованный в тару. Категория Д:** - сало «Крученое» (измельченное). **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый. Категория Г:** - грудинка свиная, - грудинка бескостная в шкуре; - грудинка бескостная без шкуры. **Категория Д:** - шпик «Микс»; - шпик боковой со шкурой; - шпик боковой без шкуры; - шпик хребтовой со шкурой; - шпик хребтовой без шкуры. **Изменение № 11**

Дата введения в действие - 03.06.2019 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** - грудинка «Белорусская традиция»; - корейка «Белорусская традиция». **Категория Д:** - сало «Белорусская традиция» (пласт); - сало «Белорусская традиция» (кострец); - сало «Белорусская традиция» (лопаточное); - сало «Белорусская традиция»; - шпик «Белорусская традиция»; - «Солонина «По-белорусски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Г:** - грудинка «Белорусская традиция»; - корейка «Белорусская традиция». **Категория Д:** - сало «Белорусская традиция» (пласт); - сало «Белорусская традиция» (кострец); - сало «Белорусская традиция» (лопаточное); - сало «Белорусская традиция»; - шпик «Белорусская традиция»; - «Смалец» «Белорусская традиция»; - «Солонина «По-белорусски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** - корейка сырокопченая; - грудинка сырокопченая. **Категория Д:** - сало сырокопченое; - сало сырокопченое (лопаточное); - шпик сырокопченый. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сыровяленый. Категория Г:** - корейка сыровяленая; - грудинка сыровяленая. **Категория Д:** - сало сыровяленое; - сало сыровяленное (лопаточное); - шпик сыровяленый. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** - корейка варено-копченая; - грудинка варено-копченая. **Категория Д:** - сало варено-копченое; - сало варено-копченое (лопаточное); - шпик варено-копченое. **Изменение № 12**

Дата введения в действие - 01.08.2019 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** - «Бекон соленый». **Категория Д:** - шпик солёный «Деревенский»; - шпик «Ярморочный» в паприке; - шпик солёный «Пикантный»; - шпик солёный «По-венгерски»; - шпик солёный «Традиционный»; - шпик солёный «По-белорусски»; - сало солёное в обсыпке. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** - шпик «Венгерская традиция»; - пузанина свиная в обсыпке. **Изменение № 13**

Дата введения в действие - 25.06.2020 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** - бекон маринованный «По-домашнему». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** - бекон сырокопченый «Столичный». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** - бекон варено-копченый «Южный». **Изменение № 14**

Дата введения в действие - 30.06.2021 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** - грудинка «По-ковбойски»; - грудинка в горчичном маринаде; - грудинка с томатами; - грудинка «По-кавказски». **Категория Д:** - сало «По-деревенски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** - сало «Особое». **Изменение № 15**

Дата введения в действие - 22.03.2022 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория**

Г: - бекон для завтрака; - бекон для завтрака с чесноком; - бекон для завтрака с паприкой. **Категория Д:** - шпик с холодцом и хреном; - шпик с васаби; - шпик с огурцом маринованным; - шпик с хреном, васаби и сыром; - шпик с укропом и зеленью; - закуска «Белорусская»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** - «Сало копченое на дровах»; - «Сало копченое из печи». **Изменение № 16**
Дата введения в действие - 28.03.2022 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория В: - Сало «Классическое»; - Закуска «Белорусская»; **Категория Д:** - Смалец; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория В:** - слойка «Охотничья»; - грудинка «Купеческая»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория В:** - свинина запеченная на дровах. **Правила транспортирования и хранения Дополнить: Рекомендуемые сроки годности, при температуре от 0 до +6⁰ в вакуумной упаковке для следующих видов продукции:** - Сало «Классическое» - 60 суток; - Закуска «Белорусская» - 45 суток; - Смалец – 45 суток; - слойка «Охотничья» - 45 суток; - грудинка «Купеческая» - 45 суток; - Свинина запеченная на дровах - 45 суток. **Изменение № 17**

Дата введения в действие - 19.05.2022 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория Г: - руляда; - грудинка запеченная; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый. Категория Г:** - грудинка свиная; - грудинка бескостная в шкуре; - грудинка бескостная без шкуры; **Категория Д:** - шпик свиной; - шпик боковой со шкурой; - шпик боковой без шкуры; - шпик хребтовой со шкурой; - шпик хребтовой без шкуры; - шпик колбасный хребтовый; - шпик колбасный боковой; **Группа - мясная. Вид-продукт из шпика. Подвид – несоленый, для промышленной переработки. Категория Г:** - грудинка свиная; - грудинка бескостная в шкуре; - грудинка бескостная без шкуры; **Категория Д:** - шпик свиной; - шпик боковой со шкурой; - шпик боковой без шкуры; - шпик хребтовой со шкурой; - шпик хребтовой без шкуры; - шпик колбасный хребтовый; - шпик колбасный боковой. **Изменение № 18**

Дата введения в действие - 23.12.2022 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: - грудинка соленая «Застольная»; **Категория Д:** - шпик соленый «По-домашнему»; - шпик соленый «По-белорусски»; - шпик с чесноком и перцем; - шпик «Бутербродный с паприкой»; - шпик «Бутербродный с чесноком»; - шпик «Бутербродный с душистым перцем»; - шпик «Бутербродный копченый на дровах»; - шпик «Домашний» соленый; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:** - «сало копченое из печи»; - «сало под-копченое с чесноком»; - «сало подкопченое с паприкой»; - «сало подкопченое с душистым перцем»; - «сало копченое «Расколбас»; - закуска «По-белорусски»; - закуска «Залихватская»; - закуска «Расколбас»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** - грудинка «По-русски»; - грудинка «Фирменная»; **Категория Д:** - шпик «Залихватский»; - шпик «Венгерский»; - шпик копченый «По-домашнему». **Изменение № 19**

Дата введения в действие - 20.04.2023 **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – варено-копченый Категория В:** - свинина «Охотничья»; - «Ассорти». **Изменение № 20**

Дата введения в действие - 01.06.2023

Придуманное наименование

Новая редакция придуманного названия

Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:

бекон «Закусочный»; бекон «Пряный»; бекон «Белорусский»;

Категория Д:

шпик «Хуторский»; сало солёное по-венгерски; сало солёное по-венгерски с мясными прослойками; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-белорусски с мясными прослойками; сало солёное по-домашнему; сало солёное по-домашнему с мясными прослойками;

Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:

шпик солёный закусочный; шпик солёный закусочный копчёный.

Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Д:

шпик «Закусочный»;

бекон «Загадочный»; бекон «Петербургский»; бекон «Смоленский»;

шпик «Станичный»; сало солёное по-молдавски; сало солёное по-болгарски с мясными прослойками; сало солёное по-баварски; сало солёное по-баварски с мясными прослойками; сало солёное по-родному; сало солёное по-родному с мясными прослойками;

шпик солёный «Заказной»; шпик солёный «Заказной» копчёный.

шпик «Заказной»;

Изменение № 21

Дата введения в действие - 27.09.2023 **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Д:** - «сало на соломе». **Изменение № 22**

Дата введения в действие - 15.11.2023 **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** - «Шпик соленый с чесноком и перцем, вязанный». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Г:** - рулет из брюшины вареный. **Изменение № 23**

Дата введения в действие - 26.02.2024 **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** - «Шпик соленый с чесноком и перцем». **Изменение № 24**

Дата введения в действие - 26.04.2024 **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** - шпик «Классический». **Изменение № 25**

Дата введения в действие - 05.06.2024 **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** - «сало с черемшой». **Изменение № 26**

Дата введения в действие - 20.06.2024 Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый.

Категория Г: - сало калужское; - грудинка по-домашнему. **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – варено-копченый. Категория Г:** - грудинка «Запечённая». **Изменение № 27**

Дата введения в действие - 14.08.2024 Группа — продукты мясные

Вид — продукт из шпика

Подвид — соленый

Категория Г:

- грудинка соленая. **Изменение № 28**

Дата введения в действие - 30.08.2024 Группа — продукты мясные

Вид — продукт из шпика

Подвид — соленый

Категория Д:

- Смалец; - Смалец с васаби; - Смалец с зеленью; - Смалец с чесночком. **Изменение № 29**

Дата введения в действие - 29.10.2024 Группа — продукты мясные **Вид — продукт из шпика Подвид — соленый**

Категория Г: - корейка соленая от Жупикова; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** - рулет из свинины «Гвардейский»; - рулет из свинины «Фермерский»; - рулет из свинины «Княжеский»; - рулет из свинины «Мраморный»; - рулет из свинины «Северный»; - рулет из свинины «Домашний»; - рулет из свинины «Праздничный». **Изменение № 30**

Дата введения в действие - 29.10.2024 Группа – мясная. **Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** - Дымовица.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. Примечание: Категория продуктов из шпика: Продукт мясной: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60%; Продукт мясосодержащий: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов от 6% до 60 включительно. **Продукт мясной:** Продукт из шпика категории Г: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0%; Продукт из шпика категории Д: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%. Рекомендуемые сроки годности продукции охлажденной и замороженной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% указаны в таблице: **Рекомендуемые сроки годности для соленых продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°C: - целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 120 суток**; - порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 60 суток**; - сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**; - целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 160 суток**; - порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток**; - сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 70 суток**. **Рекомендуемые сроки годности для сырокопченых продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°C: - целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток**; - порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 55 суток**; - сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 25 суток**; - целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 140 суток**; - порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 80 суток**; - сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 60 суток**. **Рекомендуемые сроки годности для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°C: - целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток**; - порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 65 суток**; - сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 45 суток**; - целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 140 суток**; - порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 120 суток**; - сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток**. **Рекомендуемые сроки годности для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару** при температуре хранения от 0 до 6°C: - целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 35 суток**; - порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 20 суток**; - сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**; - целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 55 суток**; - порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**; - сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 8°C: - для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 240 суток**; - для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 200 суток**; - для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 220 суток**; - для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 180 суток**. **Рекомендуемый срок годности шпика** при температуре не выше

минус 18°С: - для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 12 месяцев**; - для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 9 месяцев**; - для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 10 месяцев**; - для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 8 месяцев**; - шпик несоленый, предназначенный для промышленной переработки – **не более 14 месяцев**; - шпик соленый, предназначенный для промышленной переработки – **не более 18 месяцев**. **Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки** (для упакованной продукции) при температуре хранения от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % - **не более 10 суток**, в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре не выше минус 18°С: - неупакованной продукции (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 180 суток**; - упакованной без применения вакуума или модифицированной атмосферы (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 240 суток**; - упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 270 суток**. **Рекомендуемые сроки годности** для продуктов из шпика соленых фасованных в тару при температуре хранения от 0 до +6 °С: - без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 40 суток; - с применением вакуума и модифицированной атмосферы не более 45 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации 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.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-577-37676459-2017 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения 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 кровяных колбасных изделий**
Кровяные колбасы выпускают в следующем ассортименте: **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 майнцдинские»; - 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 «Хозяйская»; - 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. **Изменение № 2 Дата введения в действие - 23.08.2021 год** **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А:** - колбаса кровяная «зельц кровяной «Хуторской»; **Изменение № 3 Дата введения в действие - 05.12.2022 год** **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категории В:** — Колбаса кровяная «Гречанка». **Изменение № 4 Дата введения в действие - 26.01.2023 год** **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория В:** — Колбаса кровяная «По-деревенски»; — Колбаса кровяная «Славянская»; — Колбаса кровяная «Славянская с языком». **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
		Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы

Натуральная (кишечная) и искусственная

С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов

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 °С – **не более 120 суток**; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: — **при температуре минус 18 °С: — целыми батонами (батончиками) – 240 суток (8 месяцев); при температуре минус 25 °С: — 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. **Рекомендуемые сроки годности колбас кровяных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:** — целым продуктом — **не более 20 суток**; — целым продуктом с применением консервантов (Е211, Е202, антиокислителя Е315, регуляторов кислотности Е262, Е331) — **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.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-877-37676459-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на колбасы варёные мясосодержащие, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту колбасы вареные]. Колбасы варёные мясосодержащие допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработке пастеризации в герметичной упаковке или при использовании семислойной пластиковой оболочки [Амитекс Элита-С], изготовленной из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена, выдерживающего термическую обработку при температурах до 125°C), для увеличения срока годности вареных колбас. Колбасы варёные мясосодержащие предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы варёные мясосодержащие выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Группа – колбасы вареные мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория В:** Колбаса варёная «Серышевская»; Колбаса варёная «Мясницкая»; Колбаса варёная «Заказная»; Колбаса варёная «Посадская»; Колбаса варёная «Енисейская»; Колбаса варёная «Мичуринская особая»; Колбаса варёная «Летняя»; Колбаса варёная «Степная-люкс»; Колбаса варёная «Алтайская»; Колбаса варёная «Нежная»; Колбаса варёная «Люблинская»; Колбаса варёная «Чесноковая»; Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая»; Колбаса варёная «Будничная»; Колбаса варёная «Говяжья супер»; Колбаса варёная «Шикарная»; Колбаса варёная «Коровка»; Колбаса варёная «Череповецкая»; Колбаски варёные «Тминные»; Колбаски варёные «Лебедянские»; Колбаски варёные «Балашовские»; Колбаски варёные «Барские». **Категория Г:** Колбаса варёная «Любимая»; Колбаса варёная «Невская»; Колбаса варёная «Студенческая»; Колбаса варёная «Семейная»; Колбаса варёная «Славянская»; Колбаса варёная «Покровская»; Колбаса варёная «Ямская»; Колбаса варёная «Никольская»; Колбаса варёная «Бистро»; Колбаса варёная «Крымская»; Колбаса варёная «Гурьевская»; Колбаса варёная «Аппетитная»; Колбаса варёная «Фермерская»; Колбаса варёная «Загородная»; Колбаса варёная «Летняя»; Колбаса варёная «Простенькая»; Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая по-московски»; Колбаски варёные «Симбирские»; Колбаски варёные «Елисеевские». **Без категории:** Колбаса варёная «Студенческая».

НАБОРЫ ИЗ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ: **Группа – колбасы вареные мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория А:** Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Боквурст баварские» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»]; Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свино-говяжьи с душистым перцем и чесноком»]; Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»]; Комбо для гриля [колбаски для жарки «Гриль-Люкс» + колбаски «Тюрингские» для обжарки]. **Категория Б:** Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Нюрнбергские» с томатами и базиликом» + «Нюрнбергские» с травами»]; Ассорти «Для жарки и гриля» из

вареных колбасок [«Ротбратвурст» + «Вайсвурст»]; Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Мюнхенские» + «Тирольские»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с овощами и кукурузой»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с маринованными огурчиками и зеленью»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с маринованными огурчиками и зеленью» + «Мясные с овощами и кукурузой»]; Гриль-ассорти [колбаски «Для обжарки с карри» + колбаски для гриля «Кантри гриль»]. **Категория В:** Гриль-микс для барбекю [колбаски «Барбекю» + колбаски «Баварские»]; Гриль-микс для барбекю [колбаски «Гриль» + колбаски «Для жарки» с сыром]; Гриль-микс для гриля [колбаски «Чоризо» + колбаски «Венские»]; Гриль-микс для гриля [колбаски «Лионские» + колбаски «Чоризо»]; Гриль-микс для гриля [колбаски для гриля «Смачные» + колбаски «Гриль»]. **Категория Г:** Гриль-микс для барбекю [колбаски «Медистры» + колбаски «Мюнхенские» для обжарки]; Комбо для жарки [колбаски «С травами» + колбаски «С сыром»].

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять и заменять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; выпускать наборы скомплектованными другими колбасками в составе одной потребительской упаковки с сохранением группы и категории набора, и с пересчетом пищевой и энергетической ценности продукции, и с изменением информации в маркировке готовой продукции в соответствии с требованиями ТУ 10.13.14-877-37676459-2025; комбинировать и заменять колбаски, приведенные в рецептурах наборов, на другие колбаски по усмотрению производителя или в соответствии с запросами потребителей или других заказчиков с сохранением группы и категории набора, и с пересчетом пищевой и энергетической ценности продукции, и с изменением информации в маркировке готовой продукции в соответствии с требованиями ТУ 10.13.14-877-37676459-2025; выпускать изделия колбасные варёные пастеризованными, позволяющими получать продукты, сохраняющие длительное время высокие потребительские качества (свежесть, вкус, запах, внешний вид) за счёт сочетания условий термообработки [пастеризации] с барьерными свойствами оболочки [упаковки].

Сроки годности и условия хранения колбас вареных мясодержащих, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель,** в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы 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 колбас вареных мясодержащих с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C и относительной влажности воздуха не выше 75% колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 5 суток;** колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) **не более 8 суток.** колбасы вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 75 суток;** колбасы вареные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток);** колбасы вареные в герметичной упаковке пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток).** **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C: колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток;** колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – **не более 35 суток;** колбасы вареные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток;** колбасы вареные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток.** колбасы вареные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток (3 месяцев);** Срок годности набора из колбасных изделий устанавливают по наименьшему сроку годности отдельного вида колбасного изделия, входящего в конкретный набор. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас вареных мясодержащих** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °C:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток [3 месяцев];** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев];** пастеризованной продукции – **не более 210 суток [7 месяцев].** **при температуре не выше минус 18 °C** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев];** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 180 суток [6 месяцев];** пастеризованной продукции – **не более 240 суток**

[9 месяцев]. Рекомендуемый срок годности изделий колбасных варёных мясосодержащих 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 батонов, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемый срок годности колбас вареных мясосодержащих при нарушении целостности батончиков [колбасной оболочки], а также целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет:** не более 48 часов [кроме колбасных хлебов] с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток [кроме колбасных хлебов] с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке.

16 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-1120-37676459-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ
(НДС 10%)**

Дата введения в действие – 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на колбасы варёные мясные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту — продукция, колбасы вареные]. Колбасы варёные мясные допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработки — пастеризации в герметичной упаковке или при использовании семислойной пластиковой оболочки [Амитекс Элита-С], изготовленной из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена, выдерживающего термическую обработку при температурах до 125°С), для увеличения срока годности колбас вареных. Колбасы варёные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы варёные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде — после размораживания. **Группа – колбасы вареные мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория А:** — Колбаса варёная «Адмиралтейская»; — Колбаса варёная «Адмиралтейская особая»; — Колбаса варёная «Белая по-испански с языком»; — Колбаса варёная «Белая прессованная голова»; — Колбаса варёная «Белая свиная»; — Колбаса варёная «Вестфальская из окорока»; — Колбаса варёная «Голова прессованная силезская»; — Колбаса варёная «Для жарки на вертеле»; — Колбаса варёная «Диета»; — Колбаса варёная «Продуктовая оригинальная»; — Колбаса варёная «Из говядины»; — Колбаса варёная из говядины «Люкс»; — Колбаса варёная «Из окорока по-испански»; — Колбаса варёная «Из окорока с перцем»; — Колбаса варёная «Казачья»; — Колбаса варёная «Кельбосс»; — Колбаса варёная «Любимая свиная»; — Колбаса варёная «Мценская»; — Колбаса варёная «Обеденная»; — Колбаса варёная «Онежская»; — Колбаса варёная «Пивной окорок с говядиной»; — Колбаса варёная «По-краснодарски»; — Колбаса варёная «Престижная»; — Колбаса варёная «По-столичному»; — Колбаса варёная «Говяжья»; — Колбаса варёная с языком грубого измельчения; — Колбаса варёная «Саями варёная»; — Колбаса варёная «Тирольская с окороком»; — Колбаса варёная «Голова прессованная страсбургская»; — Колбаса варёная «Кнаквурст штутгарский»; — Колбаса варёная «Меттвурст северо-немецкий»; — Колбаса варёная «Мясная телячья»; — Колбаса варёная «Мясная грубого измельчения»; — Колбаса варёная «Походная»; — Колбаса варёная «Новая «Люкс»; — Колбаса варёная «Новая «Мичуринская»; — Колбаса варёная «Сельская»; — Колбаса варёная «Радужная»; — Колбаса варёная «С сердцем»; — Колбаса варёная «С телятиной»; — Колбаса варёная «Сибирская»; — Колбаса варёная «Светлая с языком»; — Колбаса варёная «Угличская»; — Колбаса варёная «Пряная»; — Колбаса варёная «Пряная «Люкс»; — Колбаса варёная «Шморвурст гарцкий»; — Колбаса варёная «Фирменная»; — Колбаса варёная «Праздничная»; — Колбаса варёная «Родные традиции»; — Колбаса варёная из конины «Казы варёная»; — Колбаса варёная «С языком и фисташками»; — Колбаса варёная «Колбаса варёная»; — Колбаса варёная из конины; — Колбаса варёная «Деревенская свино-говяжья с чёрным перцем»; — Колбаса варёная «Деревенская свино-говяжья с чесноком»; — Колбаса варёная «Деревенская свино-говяжья с душистым перцем и мускатным орехом»; — Колбаса варёная «Деревенские свино-говяжь с душистым перцем и чесноком»; — Колбаса варёная «Восходовская ветчинная»; — Колбаса варёная «Кавасси»; — Колбаса варёная «Говяжья ветчинная»; — Колбаса варёная «Сказочная»; — Колбаски варёные; — Колбаски варёные «Красные по-испански для обжарки»; — Колбаски варёные «Боквурст баварские»; — Колбаски варёные «Гессенские для обжарки»; — Колбаски варёные «Кобургские для обжарки»; — Колбаски варёные «Нордгаузские для обжарки»; — Колбаски варёные «Тюрингские для обжарки»; — Колбаски варёные «Франконские для обжарки»; — Колбаски варёные «Итальянские для обжарки»; — Колбаски для жарки «Гриль-Люкс»; — Колбаски варёные «Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем»; — Колбаски варёные «Деревенские свиные сочные с чесноком»; — Колбаски варёные «Деревенские свино-говяжь с душистым перцем и чесноком»; — Колбаски варёные

из конины. **Категория Б:** — Колбаса варёная «Диета»; — Колбаса варёная «Продуктовая оригинальная»; — Колбаса варёная «Из говядины»; — Колбаса варёная «Конская»; — Колбаса варёная «Любимая»; — Колбаса варёная «Любимая свинная»; — Колбаса варёная «Мценская»; — Колбаса варёная «Оленья»; — Колбаса варёная «Останкинская»; — Колбаса варёная «Трапезная»; — Колбаса варёная «Трапезная по-краковски»; — Колбаса варёная «Трапезная по-северонемецки»; — Колбаса варёная «Трапезная по-южнонемецки»; — Колбаса варёная «Парижская с окороком»; — Колбаса варёная «По-ваадландски для обжарки»; — Колбаса варёная «Прессованная голова по-силезски»; — Колбаса варёная «Потребительская»; — Колбаса варёная «Престижная»; — Колбаса варёная «Рассказовская»; — Колбаса варёная с бараниной; — Колбаса варёная «Швейцарская из мяса быков»; — Колбаса варёная «Балашовская»; — Колбаса варёная «Курская»; — Колбаса варёная «Мичуринская»; — Колбаса варёная «Бальрон»; — Колбаса варёная «Белая кольцами»; — Колбаса варёная «Белгородская»; — Колбаса варёная «Белково-диетическая»; — Колбаса варёная «Ветчинная»; — Колбаса варёная «Волгоградская»; — Колбаса варёная «Волжская»; — Колбаса варёная «Вроцлавская чесночная»; — Колбаса варёная «Вроцлавская чесночная особая»; — Колбаса варёная «Гамбургская с сардинами»; — Колбаса варёная «Геттингенская в пузырьре с эмментальским сыром»; — Колбаса варёная «Голландская свинная»; — Колбаса варёная «Городская грубого измельчения по-нюрнбергски»; — Колбаса варёная «Мясная»; — Колбаса варёная «Мясная сытная»; — Колбаса варёная «Мясная сытная «Кремлёвская»; — Колбаса варёная «Мясная франкфуртская»; — Колбаса варёная «Для завтрака»; — Колбаса варёная «Днестровская»; — Колбаса варёная «Вкусная»; — Колбаса варёная «Домашняя»; — Колбаса варёная «Елецкая»; — Колбаса варёная «Оригинальная «Люкс»; — Колбаса варёная «Здоровье»; — Колбаса варёная из телятины; — Колбаса варёная «Жёлтая»; — Колбаса варёная «Кабаносси»; — Колбаса варёная «Казачья особая»; — Колбаса варёная «Киевская»; — Колбаса варёная «Лионская «Лионская белая»; — Колбаса варёная «Лионская с паприкой»; — Колбаса варёная «Лионская по-французски»; — Колбаса варёная «Лионская с перцем»; — Колбаса варёная «Лионская с фишашками»; — Колбаса варёная «Лионская по-швейцарски»; — Колбаса варёная «Любимая баранья»; — Колбаса варёная «Мясная померанская»; — Колбаса варёная «Меттвурст гамбургский»; — Колбаса варёная «Мортаделла»; — Колбаса варёная «Мортаделла пёстрая»; — Колбаса варёная «Мортаделла с паприкой»; — Колбаса варёная «Мортаделла южнонемецкая»; — Колбаса варёная «Мясная обыкновенная»; — Колбаса варёная «Мясная обыкновенная «Люкс»; — Колбаса варёная «Мортаделла с оливками»; — Колбаса варёная «Мозаика»; — Колбаса варёная «Мясная особая»; — Колбаса варёная «Мясная франкфуртская»; — Колбаса варёная «Мясная померанская»; — Колбаса варёная «Мясная рейнская»; — Колбаса варёная «Мясная Люкс»; — Колбаса варёная «Мясная запечённая»; — Колбаса варёная «Мясная по-штутгартски»; — Колбаса варёная «Мясная белая»; — Колбаса варёная «Мясная для завтрака»; — Колбаса варёная «Мясная обыкновенная «Будничная»; — Колбаса варёная «Мраморная»; — Колбаса варёная «Острая»; — Колбаса варёная «Азовская»; — Колбаса варёная «Семилукская»; — Колбаса варёная «Нежная со сливками»; — Колбаса варёная «Новая»; — Колбаса варёная «Европейская»; — Колбаса варёная «Обычная»; — Колбаса варёная «Обычная баранья»; — Колбаса варёная «Характерная»; — Колбаса варёная «Императорская»; — Колбаса варёная «Оригинальная»; — Колбаса варёная «Пивная»; — Колбаса варёная «Пивная мадридская»; — Колбаса варёная «Пивная геттингенская»; — Колбаса варёная «Пивная по-баварски»; — Колбаса варёная «Подольская»; — Колбаса варёная «По-имперски»; — Колбаса варёная «Имперская»; — Колбаса варёная «Прессованная в мешочке»; — Колбаса варёная «Прессованная голова гессенская»; — Колбаса варёная «Прессованная голова по-штутгартски»; — Колбаса варёная «Прессованная по-испански»; — Колбаса варёная «Прессованная новая»; — Колбаса варёная «Роквурст гельднерский»; — Колбаса варёная «С легким и сердцем»; — Колбаса варёная «С окороком и сыром»; — Колбаса варёная «С паприкой и шпиком»; — Колбаса варёная «С сардинами»; — Колбаса варёная «С селезенкой»; — Колбаса варёная «С шампанским»; — Колбаса варёная «С молоком»; — Колбаса варёная «Станичная»; — Колбаса варёная «Степная»; — Колбаса варёная «Обычная»; — Колбаса варёная «Страсбургская»; — Колбаса варёная «Субпродуктовая»; — Колбаса варёная «Для перекуса»; — Колбаса варёная «Белорусская»; — Колбаса варёная «К чаю оригинальная»; — Колбаса варёная «Парма»; — Колбаса варёная «Франкфуртская мясная»; — Колбаса варёная «Штоквурст»; — Колбаса варёная «Традиционная оригинальная»; — Колбаса варёная «К чаю»; — Колбаса варёная «Оригинальная с молоком»; — Колбаса варёная «Стародворская оригинальная»; — Колбаса варёная «Оригинальная со сливками»; — Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая»; — Колбаса варёная «Хорватская»; — Колбаса варёная «Топленая на ольхе»; — Колбаса варёная «Крестьянский вздох по-пфальцски»; — Колбаса варёная «Мусульманская»; — Колбаса варёная «Оберландская для обжарки»; — Колбаса варёная «По-богемски с вином для обжарки»; — Колбаса варёная «Шуйская»; — Колбаса варёная «По-киевски с чесноком»; — Колбаса варёная «Необычная»; — Колбаса варёная «Походная»; — Колбаса варёная «Крымская-люкс»; — Колбаса варёная «Топленая со сливками»; — Колбаса варёная «Изысканная»; — Колбаса варёная «Боярская»; — Колбаса варёная «Юбилейная»; — Колбаса варёная «Купеческая»; — Колбаса варёная «Ароматная»; — Колбаса варёная «Енисейская»; — Колбаса варёная «Мортаделла»; — Колбаса варёная «Классическая»; — Колбаса варёная «Симбирская»; — Колбаса варёная «Бутербродная»; — Колбаса варёная «Для салата»; — Колбаса варёная «Приморская»; — Колбаса варёная «Свойская»; — Колбаса варёная «Липецкая с молоком»; — Колбаса варёная «Традиционная по-новому»; — Колбаса варёная «Русановская по-новому»; — Колбаса варёная «Колобок»; — Колбаса варёная «Элитная»; — Колбаса варёная «Вкусная со сливками»; — Колбаса варёная «Варёная с грудинкой»; — Колбаса варёная «Добрая со шпиком»; — Колбаса варёная «Лакомка»; — Колбаса варёная «Говяжья экстра»; — Колбаса варёная «Телячья новая»; — Колбаса варёная «Отборная из телятины»; — Колбаса варёная «Кузнецкая»; — Колбаса варёная «Оливье»; — Колбаса варёная «Зернистая»; — Колбаса варёная «Бутербродная»; — Колбаса

варёная «Вкусная»; — Колбаса варёная «Для завтрака»; — Колбаса варёная «От Макарова»; — Колбаса варёная «С молоком от Макарова»; — Колбаса варёная «По-новому от Макарова»; — Колбаса варёная «Ланч»; — Колбаса варёная «Изысканная премиум»; — Колбаса варёная «Изысканная»; — Колбаса варёная «Оригинальная с салом»; — Колбаса варёная «Русановская»; — Колбаса варёная «Салями варёная»; — Колбаса варёная «Фирменная с молоком»; — Колбаса варёная «Элитная»; — Колбаса варёная «Говяжья»; — Колбаса варёная «С молоком»; — Колбаса варёная «Со вкусом сливок»; — Колбаса варёная «Запекай-ка»; — Колбаса варёная «Традиционная с молоком»; — Колбаса варёная «Современная»; — Колбаса варёная «Стародворская»; — Колбаса варёная «Традиция к чаю»; — Колбаса варёная «С Молоком»; — Колбаса варёная «Говяжья Традиция»; — Колбаса варёная «Традиционная»; — Колбаса варёная «Традиционная со шпиком»; — Колбаса варёная «Семейная с чесноком»; — Колбаса варёная «Бутербродная»; — Колбаса варёная «К Чаю»; — Колбаса варёная «Сделано в СССР»; — Колбаса варёная «Совковая»; — Колбаса варёная «Любимая»; — Колбаса варёная «Традиционная обычная»; — Колбаса варёная «Советская премиум»; — Колбаса варёная «Окская»; — Колбаса варёная «Андреевская»; — Колбаса варёная из конины; — Колбаса варёная «Рубленая»; — Колбаса варёная «Салями варёная»; — Колбаса варёная «Русановская»; — Колбаса варёная «Фирменная с молоком»; — Колбаса варёная «Качественная премиум»; — Колбаса варёная «Традиционная особая»; — Колбаса варёная «Свойская особая»; — Колбаса варёная «Мясной орех»; — Колбаса варёная «Альпийская»; — Колбаса варёная «Радонежская»; — Колбаса варёная «Купеческая»; — Колбаса варёная «Мясницкая»; — Колбаса варёная «Казанская»; — Колбаса варёная «С печенью»; — Колбаса варёная «Франконская с печенью»; — Колбаса варёная «Мятная»; — Колбаса варёная «Из полужирной свинины с яйцом и молоком»; — Колбаса варёная «Дрогобыч ветчинная»; — Колбаса варёная «Королевская ветчинная»; — Колбаса варёная «Сказочная»; — Колбаса варёная «Нежная»; — Колбаса варёная «Варёная с молоком»; — Колбаса варёная «Восточная»; — Колбаски варёные «Белые мюнхенские»; — Колбаски варёные «Боквурст баденские»; — Колбаски варёные «Вольвурст»; — Колбаски варёные «Для жарки по-тирольски»; — Колбаски варёные «Для жарки с анчоусами»; — Колбаски варёные «Для жарки с трюфелями»; — Колбаски варёные «Для жарки»; — Колбаски варёные «Для обжарки в пивном маринаде»; — Колбаски варёные «Для обжарки на решетке»; — Колбаски варёные «Для обжарки с шампанским»; — Колбаски варёные «Для обжарки с яйцом и молоком»; — Колбаски варёные «Для обжарки»; — Колбаски варёные «Итальянские для обжарки»; — Колбаски варёные «Кнакер нежный»; — Колбаски варёные «Крестьянские баденские»; — Колбаски варёные «Мюнхенские для жарки»; — Колбаски варёные «Нюрнбергские для обжарки»; — Колбаски варёные «С бренди «Кальвадос»; — Колбаски варёные «Парижские для обжарки»; — Колбаски варёные «По-верхнебаварски для обжарки»; — Колбаски варёные «Польские для жарки»; — Колбаски варёные «По-мюнхенски»; — Колбаски варёные «Телячьи»; — Колбаски варёные «Хлысты»; — Колбаски варёные «Швайнфуртские для обжарки»; — Колбаски варёные «Шублиги обыкновенные»; — Колбаски варёные «Быстро для гриля»; — Колбаски варёные «Мюнхенские»; — Колбаски варёные «Белые Нюрнбергские»; — Колбаски варёные «Колбаски для гриля «Кантри гриль»; — Колбаски варёные «Колбаски для жарки «Французские»; — Колбаски варёные «С молоком»; — 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»; — Колбаски варёные «Для обжарки «Рейнские»; — Колбаски варёные «Для обжарки «По-эльзасски»; — Колбаски варёные «Для обжарки с карри»; — Колбаски варёные из конины; — Колбаски варёные «Пражские пуговицы»; — Колбаски варёные «Мясные с овощами и фасолью»; — Колбаски варёные «Мясные с овощами и кукурузой»; — Колбаски варёные «Мясные с маринованными огурчиками и зеленью». **Категория В:** — Колбаса варёная «Аппетитная»; — Колбаса варёная «Вятская»; — Колбаса варёная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»; — Колбаса варёная «Медистер по-шведски»; — Колбаса варёная «Семейная»; — Колбаса варёная «Традиционная новая»; — Колбаса варёная «Прессованная голова»; — Колбаса варёная «Купеческая»; — Колбаса варёная «Франкфуртская жёлтая»; — Колбаса варёная «Добрынинская»; — Колбаса варёная «Осташевская»; — Колбаса варёная «Никольская»; — Колбаса варёная «Крестьянская»; — Колбаса варёная «Трактирная»; — Колбаса варёная «Лужицкая»; — Колбаса варёная «Прима»; — Колбаса варёная «Свинья-люкс»; — Колбаса варёная «Топлёная»; — Колбаса варёная «Симбирская»; — Колбаса варёная «Симбирская «Люкс»; — Колбаса варёная «Бердянская»; — Колбаса варёная «Усманская»; — Колбаса варёная «Отрадная»; — Колбаса варёная «Крымская-люкс»; — Колбаса варёная «Дмитриевская»; — Колбаса варёная «Тихвинская»; — Колбаса варёная «Губернская»; — Колбаса варёная «Хуторская»; — Колбаса варёная «Мадьярская»; — Колбаса варёная «Топлёная со сливками»; — Колбаса варёная «Традиционная»; — Колбаса варёная «Вязанка»; — Колбаса варёная «На здоровье»; — Колбаса варёная «Телячьи со сливками»; — Колбаса варёная «Русановская»; — Колбаса варёная «Юбилейная»; — Колбаса варёная «Загорская»; — Колбаса варёная «Летняя»; — Колбаса варёная «Загородная»; — Колбаса варёная «Имперская»; — Колбаса варёная «Юбилейная»; — Колбаса варёная «Степная-люкс»; — Колбаса варёная «Изысканная»; — Колбаса варёная «Ароматная»; — Колбаса варёная «Отрадная»; — Колбаса варёная «Популярная»; — Колбаса варёная «Молодёжная»; — Колбаса варёная «Арбатская»; — Колбаса варёная «Оригинальная со сливочным вкусом»; — Колбаса варёная «Оригинальная с молоком»; — Колбаса варёная «Вологодская»; — Колбаса варёная «Тамбовская»; — Колбаса варёная «Бутербродная с молоком»; — Колбаса варёная «Ветчинная»; — Колбаса варёная «Мясокуринка»; — Колбаса варёная «Отборная из телятины со шпиком»; — Колбаса варёная «Отборная из телятины со сливками»; — Колбаса варёная «Добрая»; — Колбаса варёная «Добрая с молоком»; — Колбаса варёная «Златка»; — Колбаса варёная «К столу»; — Колбаса варёная «Ароматная»; — Колбаса варёная

«Народная»; — Колбаса варёная «Деревенская»; — Колбаса варёная «Кукарская»; — Колбаса варёная «Гостевая»; — Колбаса варёная «Экстра»; — Колбаса варёная «Земская»; — Колбаса варёная «Приятная»; — Колбаса варёная «Славянская»; — Колбаса варёная «Питательная»; — Колбаса варёная «Воронежская»; — Колбаса варёная «Курортная»; — Колбаса варёная «Каменская»; — Колбаса варёная «Калужская»; — Колбаса варёная «Азовская» с салом; — Колбаса варёная «Азовская»; — Колбаса варёная «Лакомка»; — Колбаса варёная «Ретро»; — Колбаса варёная «С молоком»; — Колбаса варёная «Со сливочным маслом»; — Колбаса варёная «Мортаделла»; — Колбаса варёная «Мясная»; — Колбаса варёная «Беконная»; — Колбаса варёная «Уплетайка»; — Колбаса варёная «Серышевская»; — Колбаса варёная «Любимая»; — Колбаса варёная «По-семейному»; — Колбаса варёная «К чаю»; — Колбаса варёная «Традиционная»; — Колбаса варёная «Стародворская»; — Колбаса варёная «С молочком»; — Колбаса варёная «Со сливками»; — Колбаса варёная «С маслом»; — Колбаса варёная «Для завтрака»; — Колбаса варёная «Есаульская»; — Колбаса варёная «Томлёная»; — Колбаса варёная «Стольная»; — Колбаса варёная «Традиционная обычная»; — Колбаса варёная «Восточная»; — Колбаса варёная «Вкусная»; — Колбаса варёная «Таврическая»; — Колбаса варёная «Студенческая»; — Колбаса варёная «Отличная»; — Колбаса варёная «Алтайская»; — Колбаса варёная «Михайловская»; — Колбаса варёная «Армавирская»; — Колбаса варёная «Изысканная премиум»; — Колбаса варёная «Оригинальная с салом»; — Колбаса варёная «Варёная с маслом»; — Колбаса варёная «Мусульманская»; — Колбаса варёная «Новая со шпиком»; — Колбаса варёная «Обская»; — Колбаса варёная «Для отдыха»; — Колбаса варёная «Восходовская»; — Колбаса варёная «Каменская»; — Колбаса варёная «Элитная»; — Колбаса варёная «Кавказская»; — Колбаса варёная «Чесночная по-киевски»; — Колбаса варёная «Тминная»; — Колбаса варёная «Дорожная»; — Колбаса варёная «Спаская»; — Колбаса варёная «Салями Королевская»; — Колбаса варёная «Прима»; — Колбаса варёная «Кавказская»; — Колбаса варёная «Дворянская»; — Колбаса варёная «По-штутгартски с печенью»; — Колбаса варёная «Итальянская с печенью»; — Колбаса варёная «Коломенская»; — Колбаса варёная «Супер-ветчинная»; — Колбаски варёные «Кнакер»; — Колбаски варёные «Знатные»; — Колбаски варёные «По-берлински»; — Колбаски варёные «Белые Нюрнбергские»; — Колбаски варёные «Приятные»; — Колбаски варёные «Люкс»; — Колбаски варёные «Мелехевские»; — Колбаски варёные «По Коми-Пермяцки»; — Колбаски варёные «Гриль»; — Колбаски варёные «Улитки»; — Колбаски варёные «Палочки»; — Колбаски варёные «Говяжьи»; — Колбаски варёные «Баварские»; — Колбаски варёные «Для жарки» с сыром; — Колбаски варёные «Нюрнбенские»; — Колбаски варёные «Тиролевские»; — Колбаски варёные «Белые Мюнхенские»; — Колбаски варёные «Необычные»; — Колбаски варёные «Мюнхенские»; — Колбаски варёные «Домашние деревенские»; — Колбаски варёные «С молоком»; — Колбаски для жарки «Венские»; — Колбаски для жарки «Лионские»; — Колбаски для жарки «Братвурст»; — Колбаски для жарки «Мюнхенские»; — Колбаски для гриля «Смачные»; — Колбаски варёные «Чоризо»; — Колбаски варёные «Барбекю». **Категория Г:** — Колбаса варёная «Оригинальная новая»; — Колбаса варёная «Сельская по-новому»; — Колбаса варёная «Сельская люкс»; — Колбаса варёная «Матвеевская»; — Колбаса варёная «Лакомая»; — Колбаса варёная «Традиционная»; — Колбаса варёная «Топлёная со сливками»; — Колбаса варёная «Важная»; — Колбаса варёная «Хлебосольная»; — Колбаса варёная «Добрая»; — Колбаса варёная «Дорожная»; — Колбаса варёная «Вяземская»; — Колбаса варёная «Обеденная»; — Колбаса варёная «Оригинальная» с говядиной; — Колбаса варёная «Три поросенка»; — Колбаса варёная «К чаю»; — Колбаса варёная «Оливье»; — Колбаса варёная «Острая с салом»; — Колбаса варёная «Острая»; — Колбаса варёная со сливками; — Колбаса варёная «Классическая» с молоком; — Колбаса варёная «Фирменная филейная»; — Колбаса варёная «Спаская»; — Колбаса варёная «Бутербродная»; — Колбаса варёная «Ялтинская»; — Колбаса варёная «Сельская»; — Колбаса варёная «Фермерская»; — Колбаса варёная «Походная»; — Колбаса варёная «Семейная»; — Колбаса варёная «Деревенская»; — Колбаса варёная «Топлёная»; — Колбаса варёная «Бутербродная»; — Колбаса варёная «Варёная для завтрака»; — Колбаса варёная «Стародворская»; — Колбаса варёная «Студенческая»; — Колбаса варёная «Кандидатская»; — Колбаса варёная «Оригинальная»; — Колбаса варёная «Азовская»; — Колбаса варёная «Азовская» с салом; — Колбаса варёная «С пряностями»; — Колбаса варёная «Классическая» с молоком; — Колбаса варёная «Павловская»; — Колбаса варёная «Селянская»; — Колбаса варёная «Рябушка»; — Колбаса варёная «Нежная»; — Колбаса варёная «Хуторская»; — Колбаса варёная «Симбирская особая»; — Колбаса варёная «Арбатская»; — Колбаса варёная «Колхозная»; — Колбаса варёная «Зачётная»; — Колбаса варёная «К чаю»; — Колбаса варёная «Балыковая»; — Колбаса варёная «Зачётная»; — Колбаски варёные «Необычные»; — Колбаски варёные «Луганские»; — Колбаски варёные «Мюнхенские» для обжарки; — Колбаски варёные «Кнакерсы»; — Колбаски варёные «Франкфуртские»; — Колбаски варёные «Медистры»; — Колбаски варёные «С сыром»; — Колбаски варёные «С травами». **Без категории:** — Колбаса варёная «Ретро»; — Колбаса варёная «Останкинская»; — Колбаса варёная «Имперская»; — Колбаса варёная «Филейная»; — Колбаса варёная «Оливье»; — Колбаса варёная «Обеденная»; — Колбаса варёная «Утренняя».

Предприятие-изготовитель имеет право: — дополнять и заменять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; — дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов. Сроки годности и условия хранения колбас вареных мясных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы 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 колбас вареных мясных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75% — колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 5 суток**; — колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) — **не более 8 суток**. — колбасы вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 75 суток**; — колбасы вареные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные — **не более 6 месяцев (180 суток)**; — колбасы вареные в герметичной упаковке пастеризованные — **не более 6 месяцев (180 суток)**. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С: — колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 30 суток**; — колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) — **не более 35 суток**; — колбасы вареные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 30 суток**; — колбасы вареные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 10 суток**. — колбасы вареные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 90 суток (3 месяцев)**; Срок годности набора из колбасных изделий устанавливается по наименьшему сроку годности отдельного вида колбасного изделия, входящего в конкретный набор. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас вареных мясных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8°С:** — упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 90 суток [3 месяцев]**; — упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток [4 месяцев]**; — пастеризованной продукции — **не более 210 суток [7 месяцев]**. **при температуре не выше минус 18°С** — упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток [4 месяцев]**; — упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 180 суток [6 месяцев]**; — пастеризованной продукции — **не более 240 суток [9 месяцев]**. Рекомендуемый срок годности изделий колбасных вареных 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 батончиков, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Рекомендуемый срок годности колбас вареных мясных при нарушении целостности батончиков [колбасной оболочки], а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет: — не более 48 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; — не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке.

16 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-881-37676459-2025 ХЛЕБЫ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ
(НДС 10%)**

Дата введения в действие – 2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на хлебы колбасные мясные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбасных хлебов, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту — продукция, хлебы колбасные мясные]. Хлебы колбасные мясные допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработки — пастеризации в герметичной упаковке или при использовании семислойной пластиковой оболочки [Амитекс Элита-С], изготовленной из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена, выдерживающего термическую обработку при температурах до 125°С), для увеличения срока год-

ности хлеба колбасного мясного. Хлебы колбасные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Хлебы колбасные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Группа – мясной продукт. Вид – колбасные хлебы. Подвид – варёные [запечённые]: Категория А:** — Хлеб колбасный «Мясной телячий»; — Хлеб колбасный «Мясной грубого измельчения»; — Хлеб колбасный «Парижский мясной»; — Хлеб колбасный «Аппетитный»; — Хлеб колбасный «Любительский новый»; — Хлеб колбасный «Ветчинный изысканный»; — Хлеб колбасный «Говяжий оригинальный»; — Хлеб колбасный «Нежный». **Категория Б:** — Хлеб колбасный «Обыденный»; — Хлеб колбасный «Вкусенький»; — Хлеб колбасный «Простецкий»; — Хлеб колбасный «Любимый»; — Хлеб колбасный «Мясной Люкс»; — Хлеб колбасный «Мясной запечённый»; — Хлеб колбасный «Мясной по-штутгарски»; — Хлеб колбасный «Мясной белый»; — Хлеб колбасный «Мясной для завтрака»; — Хлеб колбасный «Мясной обыкновенный «Кремлёвский»; — Хлеб колбасный «Мясной с печенью»; — Хлеб колбасный «Французский с печенью»; — Хлеб колбасный «Оригинальный»; — Хлеб колбасный «Отменный»; — Хлеб колбасный «Александровский»; — Хлеб колбасный «Мичуринский»; — Хлеб колбасный «Елецкий»; — Хлеб колбасный «Дмитриевский»; — Хлеб колбасный «Заказной особый». **Категория В:** — Хлеб колбасный «Ветчинный оригинальный»; — Хлеб колбасный «Сырный»; — Хлеб колбасный «Кустарный»; — Хлеб колбасный «Будничный»; — Хлеб колбасный «Мясной»; — Хлеб колбасный «Зернистый»; — Хлеб колбасный «Оригинальный»; — Хлеб колбасный «Деликатесный». **Категория Г:** — Хлеб колбасный «Петровский»; — Хлеб колбасный «Необычный»; — Хлеб колбасный «Свойский». **Сроки годности и условия хранения хлебов колбасных мясных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы 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 хлебов колбасных мясных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C и относительной влажности воздуха не выше 75%* — колбасные хлебы мясные в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы — **не более 24 ч**; — колбасные хлебы мясные целым изделием в одноразовых формах, в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы — **не более 72 ч [3 суток]**; — колбасные хлебы мясные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 75 суток**; — колбасные хлебы мясные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**; — колбасные хлебы мясные в герметичной упаковке пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**. **7С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C:* — колбасные хлебы мясные целым изделием, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**; — колбасные хлебы мясные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**; — колбасные хлебы мясные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 6 суток**. — колбасные хлебы мясные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы– **не более 90 суток (3 месяцев)**;

Рекомендуемые сроки годности замороженных колбасных хлебов мясных с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °C:** — упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 90 суток [3 месяцев]**; — упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток [4 месяцев]**; — пастеризованной продукции – **не более 210 суток [7 месяцев]**. **при температуре не выше минус 18 °C** — упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток [4 месяцев]**; — упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 180 суток [6 месяцев]**; — пастеризованной продукции – **не более 240 суток [9 месяцев]**. Рекомендуемый срок годности колбасных хлебов мясных 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 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Рекомендуемый срок годности колбасных хлебов мясных при нарушении целостности батончиков [колбасной оболочки], а также целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха не более 75 %

составляет: — после вскрытия упаковки колбасных хлебов сервировочной нарезки продукцию хранят не более 12 часов с момента нарушения целостности потребительской упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; — для колбасных хлебов не более 2 суток [48 ч] с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; *Примечание* - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на колбасные хлебы мясные, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей]. Срок годности колбасных хлебов мясных упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. 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,ТИ 10.13.14-885-37676459-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные в желе – холодцы мясные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Студни мясные в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. **Ассортимент продукции: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А:** - холодец «Охотничий»; - холодец «Светлый»; - холодец «Мясной»; - холодец «На праздник»; - холодец «Царский»; - холодец «Говяжий»; - холодец «Свиной»; - холодец «Фирменный»; - холодец «Рубленый»; - холодец «Михайловский»; - холодец «Епифанский»; - холодец «Смоленский»; - холодец «Джентльменский»; - холодец «Галантир по старинному рецепту»; - холодец «Перхушковский» (порционный холодец); - холодец «Печорский». **Категория Б:** - холодец «Винницкий»; - холодец «Деликатный»; - холодец «Классический»; - холодец «Саратовский»; - холодец «Белорусский»; - холодец «Бархатный»; - холодец «Липецкий»; - холодец «Темный». **Категория В:** - холодец «Деревенский»; - холодец «Гусарский»; - холодец «Сборный»; - холодец из свиных шкурок; - холодец «Грузинский»; - холодец «По-Кудымкарски»; - холодец «Разные разности»; - холодец «Яремчевский»; - холодец «По-черновицки»; - холодец «Тверской»; - холодец «Хвалынский»; - холодец «Деликатный»; - холодец «Рязанский»; - холодец «Армавирский». - холодец «Фермерский»; - холодец «Поволжский». **Предприятие-изготовитель имеет право: - дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; - дополнять фирменными или придуманными названиями.** Изделия мясные и мясосодержащие в желе хранят при температуре воздуха от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 85%. **Рекомендуемые сроки годности упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также без консервантов:** - в натуральных и искусственных оболочках – не более 3 суток; - в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; - в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 10 суток; упакованных с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 17 суток; упакованных с применением модифицированной газовой среды и пищевой трехслойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 30 суток; Рекомендуемые сроки годности холодцов (цельными батонами) при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 15 суток. Рекомендуемые сроки годности холодцов, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» - не более 30 суток; Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0° до плюс 6°С – не более 45 суток;

Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°С: - продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; - продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; - остальная

продукция – не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°С – не более 40 суток; Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 45 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; Срок годности продукции после вскрытия упаковки не более 24 часов. 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.

16 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-884-37676459-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ МЯСНЫЕ
(НДС 10%)**

Дата введения в действие – 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) ливерные мясные (далее по тексту колбасы ливерные), изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, и имеющие мягкую консистенцию, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. Колбасы ливерные выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы ливерные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Ассортимент колбасных изделий** Колбасные изделия выпускают в следующем ассортименте: **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 «Подрезденски»; - 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 «Эмочка-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»; - колбаса ливерная из конины «Колбаса из субпродуктов»; - колбаса ливерная из конины «Колбаса с рисом»; - колбаса ливерная из конины «Казы ливерная»; - колбаса ливерная «Печеночная Тамбовская»; - колбаса ливерная «Печеночная»; **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 грудинкой»; - 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 свиным почками»; - колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; - колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком»; - колбаса ливерная «Яичная оригинальная»; - колбаса ливерная «Неженка»; - колбаса ливерная «С яйцом оригинальная». **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 % Температура воздуха, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
-------------------------------	--	---------------------------------------

Охлажденные

Ливерные колбасы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки

- целыми изделиями без консервантов		3 суток
- целыми изделиями с использованием консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	8 суток
- целыми изделиями с использованием парафиновой упаковки		7 суток

Ливерные колбасы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в искусственные непроницаемые оболочки

- целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки (в полиамидные барьерные оболочки)		30 суток
- целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки с применением консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	35 суток
- целыми изделиями, упакованными в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45 суток

Ливерные колбасы, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки

- целыми изделиями без консервантов		20 суток
- целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
- целыми изделиями с использованием консерванта Униконс ХХЛ	от 0°С до плюс 6°С включительно	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. 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.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-894-37676459-2025 ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на зельцы мясные – колбасы 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.

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 «Меттвурст 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» «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» «Сальтисон» - «Сальтисон «Зеленецкий» «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. - «Сальтисон «Зеленецкий оригинальный» «Сальтисон «Зеленецкий фирменный» «Сальтисон с печенью» «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.

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 9. Таблица 9

Упакованные изделия колбасные	Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 75±5 %.	Рекомендуемый срок годности, не более
	Температура воздуха, °С	
Охлажденные		
Зельцы мясные, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
- целыми изделиями без консервантов		3 суток
- целыми изделиями с использованием консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	8 суток
- целыми изделиями с использованием парафиновой упаковки		7 суток
Зельцы мясные, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в искусственные непроницаемые оболочки		
- целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки (в полиамидные барьерные оболочки)		30 суток
- целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки с применением консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	35 суток
- целыми изделиями, упакованными в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45 суток
Зельцы мясные, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
- целыми изделиями без консервантов		20 суток
- целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
- целыми изделиями с использованием консерванта Униконс ХХЛ	от 0°С до плюс 6°С включительно	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. 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.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-891-37676459-2025 СТУДНИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные в желе - студни мясосодержательные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Студни мясосодержательные выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. **Группа – продукт мясосодержательный. Вид – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов Подвид – студни. Категория Б:** - холодец «Мясной» студень «Праздничный» студень «Любительский» студень «По-домашнему» холодец Мясное ассорти студень «Гостевой» студень «Мясо с овощами заливное» студень «Осташковский» студень «Подмосковный» студень «Бесподобный» студень «Умный» студень ассорти студень «Мясной элитный» студень «Чернышихинский классический» студень «Праздничный» студень «Вкусный» студень «Русский» студень «Богатырь». - студень «Любительский» студень «Закусочный Деликатесный». - студень «Сытный» студень «Фирменный» студень «Мясной» студень «Аппетитный». **Категория В:** - студень из говядины студень из телятины студень из конины студень из жеребятины студень из свинины студень из говядины и курицы студень «Нежный» студень «Боярский» студень «Пестрый» студень «Новогодний» студень свиной студень со свиными ушками студень со свиной шкуркой студень «Столичный» студень «Столовый» студень «Бабушкин» студень «Старорусский» студень «Застольный» студень «Русский» студень свиной с орехами и изюмом студень «Деревенский» студень «Голландский» студень «Каргопольский» студень «Таганрогский» студень «Румянцевский» студень «Традиционный» студень «Обычный» студень «Жмеринский» - студень «Закусочный» студень «Сельский мясной» студень «Деревенский» студень «Дворянский» студень «Сибирский». - студень «Сытный» студень «Фирменный» студень «Мясной» студень «Аппетитный». **Предприятие - изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Рекомендуемые сроки годности студней** при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток.

Рекомендуемые сроки годности студней упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» - не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0° до плюс 6°С – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности** фасованной, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°С: - продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток остальная продукция – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума** с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°С – не более 40 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума** и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 45 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

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.