



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 КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ



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



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 контактным телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, отправить сообщение по электронной почте: agropit@mail.ru 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

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ

ТУ,ТИ 10.13.15-1113-37676459-20247 КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	7
ТУ,ТИ 10.13.15-1112-37676459-2024 КОНСЕРВЫ. КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	8
ТУ,ТИ 10.13.15-1111-37676459-2024 КОНСЕРВЫ. КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	9
ТУ,ТИ 10.13.15-1110-37676459-2024 КОНСЕРВЫ. ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	10
ТУ,ТИ 10.13.15-1109-37676459-2024 КОНСЕРВЫ. ЗЕЛЫЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	11
ТУ,ТИ 10.13.15-1108-37676459-2024 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЫЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	12
ТУ,ТИ 10.13.15-1107-37676459-2024 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	14
ТУ,ТИ 10.13.15-1106-37676459-2024 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	15
ТУ,ТИ 10.13.15-1105-37676459-2024 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	16
ТУ,ТИ 10.13.15-1104-37676459-2024 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЫЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	17
ТУ,ТИ 10.13.15-1103-37676459-2024 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	19
ТУ,ТИ 10.13.15-1102-37676459-2024 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	20
ТУ,ТИ 10.13.15-1101-37676459-2024 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	21
ТУ,ТИ 10.13.14-034-37676459-2024 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ.....	23
ТУ,ТИ 10.13.14-1088-37676459-2024 ЗЕЛЫЦЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ВАРЁНЫЕ, ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ И ЗАПЕЧЁННЫЕ.....	30
ТУ,ТИ 10.13.14-1087-37676459-2024 ЗЕЛЫЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ВАРЁНЫЕ, КОПЧЁНО-ВАРЁНЫЕ, ЗАПЕЧЁННЫЕ.....	32
ТУ,ТИ 10.13.14-601-37676459-2024 КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ	34
ТУ,ТИ 10.13.14-046-37676459-2024 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ.....	37
ТУ,ТИ 10.13.14-626-37676459-2024 КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ	40
ТУ,ТИ 10.13.14-825-37676459-2024 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ	43
ТУ,ТИ 10.13.14-961-37676459-2024 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ....	44
ТУ,ТИ 10.13.14-747-37676459-2024 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ	48
ТУ,ТИ 10.13.14-605-37676459-2024 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ.....	50
ТУ,ТИ 10.13.14-132-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ.....	53
ТУ,ТИ 10.13.14-1064-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, ЗЕЛЫЦЫ И ЗАЛИВНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ	59
ТУ,ТИ 10.13.14-256-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	61
ТУ,ТИ 10.86.10-1036-37676459-2022 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	74
ТУ 10.13.14-049-37676459-2016 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ	76
ТУ 10.13.14-048-37676459-2017 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ	90
ТУ 10.13.14-036-37676459-2016 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ	97
ТУ 10.13.14-327-37676459-2017 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ, СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ.....	102
ТУ 10.13.14-577-37676459-2017 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ	107

ТУ 10.13.14-576-37676459-2017 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЫЦЫ	109
ТУ 10.13.14-563-37676459-2017 КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ.....	112
ТУ 10.13.14-113-37676459-2016 ВЕТЧИННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЕННЫЕ В ОБОЛОЧКЕ.....	113
ТУ 10.13.14-730-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ	116
ТУ 10.85.19-125-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ.....	117
ТУ 10.13.14-824-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL).....	122
ТУ 10.13.14-823-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL).....	128
ТУ 10.13.14-822-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL).....	131

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ

27 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-1113-37676459-2024

КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 29.10.2024. 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.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса [субпродуктов] птицы в мягкой упаковке паштеты в оболочке стерилизованные, изготовленные из сырых и (или) термически обработанных ингредиентов, имеющее пластичную консистенцию, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные паштеты, продукция]. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы паштеты в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы паштеты в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса [субпродуктов] птицы —паштеты в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.] В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа: консервы из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [кулинарные изделия]. **Сорт второй:** Паштет из мяса цыплят-бройлеров; Паштет из мяса цыплят-бройлеров с грибами; Паштет из мяса цыплят-бройлеров с апельсинами; Паштет из мяса цыплят-бройлеров с оливками; Паштет «По-французски» из мяса цыплят-бройлеров; Паштет из мяса индейки с ананасами; Паштет из мяса индейки с пряной зеленью; Паштет из мяса индейки с орехами. Паштет перепелиный с ромом. Паштет "К ужину" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку луковый" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с паприкой" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с ветчиной" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку печеночный" из мяса и субпродуктов перепелов. **Сорт третий:** Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров. Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К столу" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с грибами" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет из куриной печени «Праздничный». **ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]:** В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [кулинарные изделия]. **Сорт фирменный:** Паштет из мяса утки с коньяком; Паштет из мяса гуся с коньяком; Паштет из мяса утки с оливками; Паштет из мяса гуся с оливками; Паштет из мяса утки с вялеными томатами; Паштет из мяса гуся с вялеными томатами; Паштет из мяса утки с черносливом; Паштет из мяса гуся с черносливом; Паштет из мяса утки с черносливом и орехами; Паштет из мяса гуся с черносливом и орехами; Паштет из мяса утки с апельсином и инжиром; Паштет из мяса гуся с апельсином и инжиром; Паштет утиный с печенью, инжиром и фисташками; Паштет гусиный с печенью, инжиром и фисташками; Паштет из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром; Паштет из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром. **Сорт жирный:** Паштет из утиной печени с инжиром; Паштет из гусиной печени с инжиром; Паштет из утиной печени «Праздничный»; Паштет из гусиной печени «Праздничный».

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

Сроки годности и условия хранения паштетов из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, 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 потребительской упаковки. Рекомендуемые сроки годности паштетов из мяса и субпродуктов птицы в оболочке, стерилизованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 365 суток [12 месяцев]. при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 365 суток [12 месяцев]. при температуре не выше минус 8 °С – не более 540 суток [18 месяцев]. при температуре не выше минус 18 °С – не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности паштетов из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 730 суток [24 месяца]; при температуре не выше минус 8 °С – не более 30 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С – не более 36 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: не более 3 суток с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

27 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.15-1112-37676459-2024
КОНСЕРВЫ. КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 29.10.2024. 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.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса птицы в мягкой упаковке колбасы в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша тонкого измельчения, без или с добавлением мясных и немясных ингредиентов более крупной степени измельчения, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы в оболочке, продукция]. Консервы из мяса птицы колбасы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса птицы колбасы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса птицы колбасы в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа: консервы из мяса птицы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – колбасы в оболочке. **Сорт первый:** Колбаса «Хуторская»; Колбаса «Ольшанская»; Колбаса «Витебская»; Колбаса «Мортаделла»; Колбаса «Лионская»; Колбаса «Никольская»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «Экстра»; Колбаса «Дальневосточная»; Колбаса «Аппетитная»; Колбаса «Меленка»; Колбаса «Липецкая со сливками»; Колбаса «К завтраку»; Колбаса «Амурская»; Колбаса «Аппетитная ветчинная»; Колбаса «Для оливье»; Колбаса «Фермерская» с индейкой; Колбаса «Отменная» с индейкой; Колбаса «Макаровская со шпиком»; Колбаса «Классическая с молоком»; Колбаса «Куриная»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Отличная со сливками»; Колбаса «Филейная»; Колбаса «Фирменная Филейная». **Сорт второй:** Колбаса «Отрадная»; Колбаса «Лакомая с молоком»; Колбаса «С индейкой»; Колбаса «Восточная»; Колбаса «Фермерская»; Колбаса «Задонская»; Колбаса «Халыльная»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Классическая»; Колбаса «Горская»; Колбаса «Элитная»; Колбаса «Мечта»; Колбаса «Чудная». **Сорт третий:** Колбаса «Нежная»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Пенная»; Колбаса «Таври-

ческая»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Филейная»; Колбаса «Филейная»; Колбаса «Филейная с сыром»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «Традиционная»; Колбаса «К полднику»; Колбаса «Для окрошки»; Колбаса «Трапезная»; Колбаса «Мясная»; Колбаса «Мясная с сыром»; Колбаса «Семейная»; Колбаса «Ланч»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Сосновская»; Колбаса «Из индейки».

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

Сроки годности и условия хранения колбас из мяса птицы в оболочке стерилизованных, 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 потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас из мяса птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев]**. при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев]**. при температуре не выше минус 8 °С – **не более 540 суток [18 месяцев]**. при температуре не выше минус 18 °С – **не более 730 суток [24 месяца]**; **Рекомендуемые сроки годности колбас из мяса птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакет из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца]**; при температуре не выше минус 8 °С – **не более 30 месяцев**; при температуре не выше минус 18 °С – **не более 36 месяцев**. **После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

27 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-1111-37676459-2024

КОНСЕРВЫ. КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 29.10.2024. 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.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса [субпродуктов] птицы в мягкой упаковке колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша с добавлением потрохов птицы разной степени измельчения, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные зельцы, продукция]. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса [субпродуктов] птицы колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**; **Группа:** консервы из мяса [субпродуктов] птицы. **Вид термической обработки** – стерилизованные. **Подвид** –

колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке. Сорт: третий: колбаса ливерная «По-домашнему»; колбаса ливерная «Оригинальная»; колбаса ливерная «Классическая». колбаса ливерная «Индюшиная с потрошками»; колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная «С прованскими травами»; колбаса ливерная «Баварская»; колбаса ливерная «Медовая»; колбаса ливерная «Для гарнира»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Перекус»; колбаса ливерная «Субпродуктовая». колбаса ливерная «Ветчинная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Молочная»; колбаса ливерная «Традиционная»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Пряная»; колбаса ливерная «Оригинальная»; колбаса ливерная «Особая»; колбаса ливерная «Фермерская»; Колбаса потрошковая «Печеночная»; Колбаса потрошковая «Медовая»; Колбаса потрошковая «Радужная»; Колбаса потрошковая «Заречная».

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

Сроки годности и условия хранения колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, 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 потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы в оболочке, стерилизованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]:** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев]**, при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев]**, при температуре не выше минус 8 °С – **не более 540 суток [18 месяцев]**, при температуре не выше минус 18 °С – **не более 730 суток [24 месяца]**; **Рекомендуемые сроки годности колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]:** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца]**; при температуре не выше минус 8 °С – **не более 30 месяцев**; при температуре не выше минус 18 °С – **не более 36 месяцев**. **После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток с даты нарушения целостности упаковки**, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

27 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.15-1110-37676459-2024
КОНСЕРВЫ. ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 29.10.2024. 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.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса птицы в мягкой упаковке ветчины в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша грубого измельчения или кусков бескостного мяса и (или) филе, выдержанных в посоле, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные ветчины в оболочке, продукция]. Консервы из мяса птицы ветчины в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса птицы ветчины в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса птицы ветчины в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа: консервы из мяса птицы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – ветчины в оболочке. **Сорт первый:** Ветчина «Никольская»; Ветчина «Любимая»; Ветчина «Изобилинка»; Ветчина «Домашняя»; Ветчина «Ассорти»; Ветчина «К завтраку»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Филейная»; Ветчина «Королевская». **Сорт второй:** Ветчина «Из индейки»; Ветчина «Индейка «Фитнес»; Ветчина «Любимая из индейки»; Ветчина «Новотроицкая»; Ветчина «Миланская»; Ветчина «Андреевская»; Ветчина «Семейная»; Ветчина «Казачья»; Ветчина «Нежная»; Ветчина «Деликатесная»; Ветчина «Изысканная»; Ветчина «Классическая». **Сорт третий:** Ветчина «Станичная»; Ветчина «Индейка «Здоровье»; Ветчина «Индейка «Фитнес»; Ветчина «Гурман».

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

Сроки годности и условия хранения ветчины из мяса птицы в оболочке стерилизованной, 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 потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности ветчин из мяса птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 °С – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 °С – **не более 730 суток [24 месяца];** **Рекомендуемые сроки годности ветчин из мяса птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакет из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 °С – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 °С – **не более 36 месяцев.** После нарушения целостности потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных исследований.

27 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-1109-37676459-2024
КОНСЕРВЫ. ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ
ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 29.10.2024. 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.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса [субпродуктов] птицы в мягкой упаковке зельцы в оболочке стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты птицы, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные зельцы, продукция]. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы зельцы из мяса [субпродуктов] птицы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы зельцы из мяса [субпродуктов] птицы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса [субпродуктов] птицы —зельцы из мяса [субпродуктов] птицы в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа: консервы из мяса [субпродуктов] птицы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – зельцы в оболочке [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов]. **Сорт: первый:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С куриными потрохами»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Золотой Фазан»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Стародворский»; зельц из мяса кур «Куриный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Филейный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «К празднику»; зельц из мяса цыплят бройлеров «К чаю»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Сельский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Прессзак»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Сальтисон»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Сальвенат»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Ассорти застольное»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С куркумой»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С имбирем»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С перчиком»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С чесноком»; зельц из мяса индейки «По-домашнему»; зельц из мяса индейки «С грудкой индейки»; зельц из мяса индейки «Прессованный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки формованный слоеный; зельц из мяса индейки «Деревенский»; зельц из мяса индейки «С куркумой»; зельц из мяса индейки «С имбирем»; зельц из мяса индейки «Венгерский с паприкой»; зельц из мяса индейки «С прованскими травами»; зельц из мяса индейки «Фирменный»; зельц из мяса индейки «С перчиком»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальтисон»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальвенат». зельц из мяса индейки «Ассорти обеденное»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Русский с мясом индейки»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Ассорти любительское». **Сорт: второй:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Крестьянский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Прессзак печеночный». зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С куриными потрохами»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Красноборский»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак печеночный». зельц из мяса и субпродуктов индейки «С потрохами»; **Сорт: третий:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Ростовский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Залихватский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С печенью». зельц из мяса и субпродуктов индейки «По-кавказски»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Закусочный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «С печенью».

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

Сроки годности и условия хранения зельцев из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, 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 потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности зельцев из мяса и субпродуктов птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 °С – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 °С – **не более 730 суток [24 месяца];** **Рекомендуемые сроки годности зельцев из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 °С – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 °С – **не более 36 месяцев.** **После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.

ТУ,ТИ 10.13.15-1108-37676459-2024

27 000 РУБ.

КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 25.10.2024. 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.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясосодержащие в мягкой упаковке колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мягкую консистенцию [для ливерных колбас] или неоднородную структуру [для зельцев, сальтисонов], с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению

[далее по тексту стерилизованные колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Консервы мясодержащие колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясодержащие колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясодержащие колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа – мясодержащие консервы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – колбасы ливерные в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. Категории В: колбаса ливерная «Ливерная»; колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Заречная» колбаса ливерная «Сельская»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «Старорусская»; колбаса ливерная «Старославянская»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Диетическая с мясом птицы»; колбаса ливерная «Со жгучим перчиком»; колбаса ливерная «С сыром»; колбаса ливерная «С укропом и маринованным огурчиком». **Без категории:** колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаски ливерные «По-верхнефранконски». колбаса ливерная «С гусиной грудкой»; колбаса ливерная «Со сладким перцем»; колбаса ливерная «С майораном и тмином»; колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; колбаса ливерная «С луком и грецким орехом». **ЗЕЛЬЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа – мясодержащие консервы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – зельцы в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. Категории В: зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свинных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Крестьянский с мясом птицы»; зельц «Простой»; зельц «Сальтисон»; зельц «По-домашнему с кровью»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Городской»; зельц «Прессованный»; зельц «Обеденный»; зельц «Деликатесный». **Без категории:** зельц «Обжорка»; зельц «Шляхетский»; зельц «Венгерский»; зельц «Охотничьи изыски»; зельц «Ассорти особое».

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

Сроки годности и условия хранения колбас ливерных и зельцев мясодержащих в оболочке стерилизованных, 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 потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас ливерных и зельцев мясодержащих в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев]**, при температуре не выше минус 8 °С – **не более 540 суток [18 месяцев]**, при температуре не выше минус 18 °С – **не более 730 суток [24 месяца]**; **Рекомендуемые сроки годности колбас ливерных и зельцев мясодержащих в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца]**; при температуре не выше минус 8 °С – **не более 30 месяцев**; при температуре не выше минус 18 °С – **не более 36 месяцев**. **После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

27 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-1107-37676459-2024

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ.
ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 25.10.2024. 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 консервы мясные в мягкой упаковке паштеты в оболочке стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мажущую консистенцию, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Консервы мясные паштеты в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясные паштеты в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные паштеты в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа – мясные консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. Категория А: паштет «Бомба из окорока»; паштет «Весенний»; паштет «Воронежский»; паштет «Золото Рейна»; паштет «Липецкий»; паштет «Лоэнгрин» с шампиньонами; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет «По-майнци»; паштет «С телячьей зубной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине По-французски» со свиной; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмелевской»; паштет «Шампань»; паштет с мясом глухаря; паштет «Из оленины»; паштет «Из свиного рыла»; паштет «Ливерный Деликатесный»; паштет «Итальянский Верди»; паштет «Ливерный Пикантный»; паштет «Ливерный Версаль» запеченный; паштет «Ливерный» запеченный; паштет «Ливерный Вкус наслаждения» с сардинами; паштет «Ливерный По-шведски» с сардинами; паштет «Ливерный Датский» с сардинами; паштет «Ливерный Итальянский вечер» с пармезаном; паштет «Ливерный Адажио» с трюфелями; паштет «Ливерный Императорский марш» с трюфелями; паштет «Ливерный Аристократ» с шампиньонами; паштет «Ливерный Ветер в ивах» с шампиньонами; паштет с карбонадом; паштет с лесным орехом; паштет с окороком и сыром; паштет с оливками; паштет с трюфелями; паштет «Из окорока»; паштет «Мелодии Вагнера» с шампиньонами; паштет с языками «Дуэт»; паштет свиной «Праздничный»; паштет телячий «Валькирия»; паштет «Печеночный» с грибами; паштет «Печеночный» с беконом; паштет «Печеночный классический»; паштет «Столичный»; паштет «По-домашнему». Категория Б: паштет «Крестьянский» с анчоусами; паштет с мозгами; паштет со свиной ножкой; паштет «Печеночный»; паштет «Ветчинный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Ливерный»; паштет «Украинский»; паштет «Вкуснейший»; паштет «Русский»; паштет «Праздничный»; паштет «Для завтрака Люкс»; паштет «Лучший»; паштет «Бородинский»; паштет «Донской»; паштет «Закусочный»; паштет «По-мичурински»; паштет «К завтраку»; паштет «Столичный Люкс»; паштет «Дмитриевский»; паштет «Испания»; паштет «Тамбовский»; паштет «Семейный»; паштет «Нежный заяц»; паштет «Острый»; паштет «Мясной вкус»; паштет «Домашний».

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

Сроки годности и условия хранения паштетов мясных в оболочке стерилизованных, 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 потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности паштетов мясных в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев]**, при температуре не выше минус 8 °С – **не более 540 суток [18 месяцев]**, при температуре не выше минус 18 °С – **не более 730 суток [24 месяца]**; **Рекомендуемые сроки годности паштетов мясных в оболочке**

стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца]**; при температуре не выше минус 8 °С – **не более 30 месяцев**; при температуре не выше минус 18 °С – **не более 36 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

27 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-1106-37676459-2024
КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ.
ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 25.10.2024. 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.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясосодержащие в мягкой упаковке паштеты в оболочке стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мажущую консистенцию, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Консервы мясосодержащие паштеты в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батончиков и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясосодержащие паштеты в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясосодержащие паштеты в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ПАШТЕТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа – мясосодержащие консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. Категория А: паштет «Мясницкий»; паштет «С дичью»; паштет «Королевский»; паштет «Царский». Категории Б: паштет «Мясной крем»; паштет «Подомашнему»; паштет «Пате»; паштет «Классик»; паштет «К завтраку»; паштет «Петровский»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Сельский»; паштет «К чаю»; паштет «Бутербродный»; паштет «Днепровский»; паштет «Необычный»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «Ольшанский»; паштет «К ужину»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Деревенский»; паштет «Восторг»; паштет «Острый»; паштет «Крестьянский».

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

Сроки годности и условия хранения паштетов мясосодержащих в оболочке стерилизованных, 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 потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности паштетов мясосодержащих в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев]**. при температуре не выше минус 8 °С – **не более 540 суток [18 месяцев]**. при температуре не выше минус 18 °С – **не более 730 суток [24 месяца]**; **Рекомендуемые сроки годности паштетов мясосодержащих в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического

процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца]**; при температуре не выше минус 8 °С – **не более 30 месяцев**; при температуре не выше минус 18 °С – **не более 36 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

27 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-1105-37676459-2024
КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ.
КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 25.10.2024. 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

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясосодержащие в мягкой упаковке колбасы в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясосодержащие колбасы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясосодержащие колбасы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

Ассортимент: Консервы мясосодержащие колбасы в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа – мясосодержащие консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – колбасы в оболочке. Категория В: Колбаса «Серышевская»; Колбаса «Мясницкая»; Колбаса «Заказная»; Колбаса «Посадская»; Колбаса «Енисейская»; Колбаса «Мичуринская особая»; Колбаса «Летняя»; Колбаса «Степная-люкс»; Колбаса «Алтайская»; Колбаса «Нежная»; Колбаса «Люблинская»; Колбаса «Чесноковая»; Колбаса «Ветчинно-рубленая»; Колбаса «Будничная»; Колбаса «Говяжья супер»; Колбаса «Шикарная»; Колбаса «Коровка»; Колбаса «Череповецкая»; Колбаса «Тминные»; Колбаса «Лебедянская»; Колбаса «Балашовская»; Колбаса «Барская». Категория Г: Колбаса «Любимая»; Колбаса «Невская»; Колбаса «Студенческая»; Колбаса «Семейная»; Колбаса «Славянская»; Колбаса «Покровская»; Колбаса «Ямская»; Колбаса «Никольская»; Колбаса «Бистро»; Колбаса «Крымская»; Колбаса «Гурьевская»; Колбаса «Аппетитная»; Колбаса «Фермерская»; Колбаса «Загородная»; Колбаса «Летняя»; Колбаса «Простенькая»; Колбаса «Ветчинно-рубленая по-московски»; Колбаса «Симбирская»; Колбаса «Елисеевская».

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

Сроки годности и условия хранения колбас мясосодержащих в оболочке стерилизованных, 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 потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас мясосодержащих в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев]**. при температуре не выше минус 8 °С – **не более 540 суток [18 месяцев]**. при температуре не выше минус 18 °С – **не более 730 суток [24 месяца]**; **Рекомендуемые сроки годности колбас мясосодержащих в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с**

использованием дополнительной обработки продукции стерилизации с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 730 суток [24 месяца]; при температуре не выше минус 8 °С – не более 30 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С – не более 36 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: не более 3 суток с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

27 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-1104-37676459-2024
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. КОЛБАСЫ
ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 25.10.2024. 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.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные в мягкой упаковке колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мягкую консистенцию [для ливерных колбас] или неоднородную структуру [для зельцев, сальтисонов], с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Консервы мясные колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясные колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований: **КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа – мясные консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – колбасы ливерные в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. **Категория А:** колбаса ливерная «Стандартная»; колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Мясная особая»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Штучная»; «Особая» колбаса ливерная «Казачья»; колбаса ливерная «Со свиной и говядиной»; колбаса ливерная «С рисом»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «С молоком»; колбаса ливерная «Со свеклой»; колбаса ливерная «Чесночная»; колбаса ливерная «Оленья пряная»; колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; колбаса ливерная «Баранья». **Категории Б:** колбаса «Ливерная»; колбаса ливерная «Вкусная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «Семейная»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «С языком»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «Телячья с телячьей зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Янтарная»; колбаса ливерная «По-кельнски»; колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; колбаса ливерная «К обеду»; колбаса ливерная «Брауншвейгская»; колбаса ливерная «Ливерная первая»; колбаса ливерная «Геттингенская»; колбаса ливерная «Парижская»; колбаса ливерная «Белая»; колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «По-ганноверски»; колбаса ливерная «По-гессенски»; колбаса ливерная «По-саксонски»; колбаса ливерная «С изюмом»; колбаса ливерная «С сардинами»; колбаса ливерная «С трюфелями»; колбаса ливерная «С шампиньонами»; колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; колбаса ливерная «Со сливками»; колбаса ливерная «Телячья

грубого измельчения); колбаса ливерная «Телячья»; колбаса ливерная «Липецкая»; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Томатная»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Старорусская»; колбаса ливерная «Дорожная»; колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «Со сметаной и луком»; колбаса ливерная «Со свиной грудинкой»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «С черным перцем»; колбаса ливерная «С луком и имбирем»; колбаса ливерная «Ореховая»; колбаса ливерная «Праздничная»; колбаса ливерная «С луком и корицей»; колбаса ливерная «Из свиных желудков»; колбаса ливерная «Застольная»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Оленья фермерская»; колбаса ливерная «С чесноком и укропом»; колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком»; колбаса ливерная «Городская». **Категории В:** колбаса ливерная «Третий сорт»; колбаса ливерная «Хмелевская»; колбаса ливерная «Белково-молочная»; колбаса ливерная «Варёная с печенью»; колбаса ливерная «Родная»; «Домашняя» колбаса ливерная «Крестьянская забава»; колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; колбаса ливерная «Рязанская»; колбаса ливерная «По-мюнхенски»; колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; колбаса ливерная «Растительная»; колбаса ливерная «Растительная по-мичурински»; колбаса ливерная «Чесочно-луковая»; 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 «Станичная»; колбаса ливерная «Копченая ливерная»; колбаса ливерная «С легким и луком-пореєм»; колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»; колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»; колбаски ливерные «Из свиной печени с мускатным орехом»; колбаса ливерная «С телятиной»; колбаса ливерная «Голландская»; колбаса ливерная «Необычная»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «С печенью»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С овсяной крупой»; колбаса ливерная «С перловкой»; колбаса ливерная «С сухарями»; колбаса ливерная «Печёночная»; колбаса ливерная «Печёночная тамбовская»; колбаса ливерная «Рыночная»; колбаса ливерная «Оленья полярная»; колбаса ливерная «Оленья»; колбаса ливерная «Оленья печеночная»; колбаса ливерная «Оленья печорская»; 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»; **Без категории:** колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаски ливерные «По-верхнефранконски». колбаса ливерная «С гусиной грудкой»; колбаса ливерная «Со сладким перцем»; колбаса ливерная «С майораном и тмином»; колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; колбаса ливерная «С луком и грецким орехом». 1.6 ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: **Группа – мясные консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – зельцы в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. Категория А:** зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Белый по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Желудок со шкварой серый»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «С луком»; зельц «Мангеймский»; зельц «Сибирский»; «Уральский» зельц «Говяжий острый»; зельц «Маринованный»; зельц «Прессованная голова заливная»; зельц «Прессованная голова с языком»; зельц «Рольпены»; зельц «С говядиной»; зельц «Свиной желудок с тмином»; зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»; зельц «Мясной по-франконски особый»; зельц «Ассорти»; зельц «Швартенмаген»; зельц «Серый швартенмаген»; зельц «Штуттгартский пресскопф»; зельц «Французский»; зельц «Обеденный»; сальтисон «Зеленецкий». **Категории Б:** зельц «Геттингенский»; зельц «Украинский щедрый»; зельц «Свиной с куркумой»; зельц «Свиной с кориандром»; зельц «Свиной с корицей и гвоздикой»; зельц «Городской»; зельц «Языковый»; зельц «Радужный»; зельц «Мясницкий»; зельц «Кельский»; зельц «Тамбовский»; зельц «По-шведски» прессованный; зельц «Бабушкин»; зельц «Новинка»; зельц «Смак»; зельц «Приятный»; зельц «Вкусный»; зельц «Сальвенат»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Лакомый» «Деликатесный»; зельц «Свойский» «Русский»; зельц «Говяжий с редькой»; зельц «Говяжий с семенами подсолнечника и черносливом»; зельц «Меттвурст по-ганноверски»; зельц «С телятиной по-шведски»; зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»; зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»; «Зельц»; зельц «Штучный» «Особый»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Прессованная голова по-саксонски»; зельц «Прессованная голова с окороком»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский»; зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Прессованная голова по-французски»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессвурст»; зельц «Пресскопф»; зельц «Застольный»; зельц «Советский»; зельц «Старинный»; зельц «Гессингский пресскопф»; зельц «Силезский пресскопф»; зельц «Белый швартенмаген»; зельц «Простой швартенмаген»; зельц «Желейный швартенмаген»; зельц «Майнцкий швартенмаген»; зельц «Простой»; зельц «Семейный»; сальтисон «Пряный» «По-домашнему» сальтисон «Сельский»; сальтисон «Мясной»; сальтисон «С печенью»; сальтисон «С чесноком и хреном». **Категории В:** зельц «К столу» «Домашний» зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Красный»; зельц «Серый»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «Майнцкий пресскопф»; зельц из ножек; сальтисон «С брокколи»; сальтисон «Традиционный»; сальтисон «С корнишонами»; сальтисон «Мозаика»; сальтисон с печенью; сальтисон «С оливками»; сальтисон «С маринованным огурчиком»; сальтисон «Кукурузой». **Без кате-**

горни: зельц «Деревенский»; зельц «Азовский»; Южный зельц «Сытный»; зельц «Покровский»; зельц «Горский»; зельц «Посадский» «Московский»; зельц «С куриными потрохами»; сальтисон «Зеленецкий оригинальный»; сальтисон «Зеленецкий фирменный»; сальтисон с селезенкой.

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

Сроки годности и условия хранения колбас ливерных и зельцев в оболочке мясных стерилизованных, 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 потребительской упаковки. Рекомендуемые сроки годности колбас ливерных и зельцев мясных в оболочке стерилизованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 365 суток [12 месяцев], при температуре не выше минус 8 °С – не более 540 суток [18 месяцев], при температуре не выше минус 18 °С – не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности колбас ливерных и зельцев мясных в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 730 суток [24 месяца]; при температуре не выше минус 8 °С – не более 30 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С – не более 36 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: не более 3 суток с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

27 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.15-1103-37676459-2024
КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ.
ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 25.10.2024. 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.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясосодержащие в мягкой упаковке ветчины в оболочке стерилизованные, изготовленные из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу, взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясосодержащие ветчины в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясосодержащие ветчины в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясосодержащие ветчины в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа – мясосодержащие консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – ветчины в оболочке. Категория В: Ветчина «Посольская»; Ветчина «Экстра»; Ветчина «Ароматная»; Ветчина «Шарм»; Ветчина «Любимая»; Ветчина «Особая»; Ветчина «Раменская»; Ветчина «Арбатская»; Ветчина «Городская»; Ветчина «Нежная»; Ветчина «Люблинская»; Ветчина «К обеду»; Ветчина «Варшавская»; Ветчина «Будничная»; Ветчина «Говя-

жья супер»; Ветчина «Шикарная»; Ветчина «Мраморная»; Ветчина «Череповецкая»; Ветчина «Праздничная»; Ветчина «Лебедянская»; Ветчина «Балашовская»; Ветчина «Барская». **Категория Г:** Ветчина «Майская»; Ветчина «Невская»; Ветчина «Молодёжная»; Ветчина «Семейная»; Ветчина «Славянская»; Ветчина «Покровская»; Ветчина «Фестивальная»; Ветчина «Никольская»; Ветчина «Люкс»; Ветчина «Крымская»; Ветчина «Новая»; Ветчина «Аппетитная»; Ветчина «Фермерская»; Ветчина «Загородная»; Ветчина «Летняя»; Ветчина «Простенькая»; Ветчина «Головная»; Ветчина «Трактирная»; Ветчина «Ми-чурина».

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

Сроки годности и условия хранения ветчин в оболочке стерилизованных мясосодержащих, 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 потребительской упаковки. Рекомендуемые сроки годности ветчин мясосодержащих в оболочке стерилизованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 365 суток [12 месяцев]. при температуре не выше минус 8 °С – не более 540 суток [18 месяцев]. при температуре не выше минус 18 °С – не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности ветчин мясосодержащих в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 730 суток [24 месяца]; при температуре не выше минус 8 °С – не более 30 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С – не более 36 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: не более 3 суток с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

27 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-1102-37676459-2024

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ.

ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 25.10.2024. 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.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные в мягкой упаковке ветчины в оболочке стерилизованные, изготовленные из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу, взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясные ветчины в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясные ветчины в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные ветчины в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа – мясные консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – ветчины в оболочке. Категория Б: Ветчина «Купеческая»; Ветчина «Вкусная»; Ветчина «Золотой стандарт»; Ветчина «Юбилейная»; Ветчина «К чаю». Ветчина «Елецкая»; Ветчина «Говяжья»; Ветчина «Воронежская»; Ветчина «Тамбовская»; Ветчина «Донская»; Ветчина «Александровская»; Ветчина «Бутербродная»; Ветчина «Новая»; Ветчина «Городская»; Ветчина «Трапезная»; Ветчина «Министерская»; Ветчина «Радужная»; Ветчина «Приятная»; Ветчина «Дорожная»; Ветчина «Говяжья супер»; Ветчина «Любимая»; Ветчина «Застольная»; Ветчина «Гали»; Ветчина «Азовская»; Ветчина «Восточная»; Ветчина «Степная»; Ветчина «Ассорти»; Ветчина «Свиная»; Ветчина «Фермерская». Категория В: Ветчина «Шарм»; Ветчина «Купеческая»; Ветчина «Молодёжная»; Ветчина «Семейная»; Ветчина «Нежная»; Ветчина «Сытная»; Ветчина «Хасапико»; Ветчина «Российская»; Ветчина «Люкс»; Ветчина «Крымская»; Ветчина «Содружество»; Ветчина «Аппетитная»; Ветчина «Праздничная»; Ветчина «Загородная»; Ветчина «Боярская»; Ветчина «От шефа»; Ветчина «Весенняя»; Ветчина «Болгарская»; Ветчина «Петровская».

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

Сроки годности и условия хранения ветчин в оболочке стерилизованных 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 потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности ветчин мясных в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 °С – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 °С – **не более 730 суток [24 месяца];** **Рекомендуемые сроки годности ветчин мясных в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 °С – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 °С – **не более 36 месяцев.** После нарушения целостности потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

27 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-1101-37676459-2024

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ.

КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 25.10.2024. 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.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные в мягкой упаковке колбасы в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясные колбасы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и

оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. **1.2** Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясные колбасы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные колбасы в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясные консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – колбасы в оболочке. Категория А:** Колбаса «Белая прессованная голова»; Колбаса «Вестфальская из окорока»; Колбаса из говядины «Люкс»; Колбаса «Из окорока по-испански»; Колбаса я «Любимая свиная»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Престижная»; Колбаса «Говяжья»; Колбаса «Мясная телячья»; Колбаса «Мясная грубого измельчения»; Колбаса «Походная»; Колбаса «Новая «Люкс»; Колбаса «Новая «Мичуринская»; Колбаса «Сельская»; Колбаса «Радужная»; Колбаса «С сердцем»; Колбаса «С телятиной»; Колбаса «Сибирская»; Колбаса «Светлая с языком»; Колбаса «Угличская»; Колбаса «Пряная»; Колбаса «Пряная «Люкс»; Колбаса «Фирменная»; Колбаса «Праздничная»; Колбаса «С языком и фисташками»; Колбаса «Сказочная». **Категория Б:** Колбаса «Диета»; Колбаса «Продуктовая оригинальная»; Колбаса «Из говядины»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «Любимая свиная»; Колбаса «Останкинская»; Колбаса «Трапезная»; Колбаса «Потребительская»; Колбаса «Престижная»; Колбаса «Мичуринская»; Колбаса «Белгородская»; Колбаса «Для завтрака»; Колбаса «Днестровская»; Колбаса «Вкусная»; Колбаса «Домашняя»; Колбаса «Елецкая»; Колбаса «Оригинальная «Люкс»; Колбаса «Здоровье»; Колбаса «Мортаделла с оливками»; Колбаса «Мозаика»; Колбаса «Подольская»; Колбаса «С молоком»; Колбаса «Для перекуса»; Колбаса «К чаю»; Колбаса «Ветчинно-рубленая»; Колбаса «Топленая на ольхе»; Колбаса «Топленая со сливками»; Колбаса «Боярская»; Колбаса «Юбилейная»; Колбаса «Мортаделла»; Колбаса «Классическая»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Для салата»; Колбаса «Приморская»; Колбаса «Свойская»; Колбаса «Липецкая с молоком»; Колбаса «Вкусная со сливками»; Колбаса «Варёная с грудинкой»; Колбаса «Добрая со шпиком»; Колбаса «Лакомка»; Колбаса «Говяжья экстра»; Колбаса «Кузнецкая»; Колбаса «Оливье»; Колбаса «Зернистая»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Вкусная»; Колбаса «Для завтрака»; Колбаса «Ланч»; Колбаса «Оригинальная с салом»; Колбаса «Фирменная с молоком»; Колбаса «Элитная»; Колбаса «Говяжья»; Колбаса «С молоком»; Колбаса «Со вкусом сливок»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «К Чаю»; Колбаса «Салями варёная»; Колбаса «Радо-нежская»; Колбаса «Купеческая»; Колбаса «Мясницкая»; Колбаса «Казанская»; Колбаса «Из полужирной свинины с яйцом и молоком»; Колбаса «Нежная»; Колбаса «Варёная с молоком»; Колбаса «Восточная». **Категория В:** Колбаса «Аппетитная»; Колбаса «Вятская»; Колбаса «Семейная»; Колбаса «Традиционная новая»; Колбаса «Купеческая»; Колбаса «Добрынинская»; Колбаса «Никольская»; Колбаса «Крестьянская»; Колбаса «Прима»; Колбаса «Свиная-люкс»; Колбаса «Топлёная»; Колбаса «Отрадная»; Колбаса «Дмитриевская»; Колбаса «Ароматная»; Колбаса «Отрадная»; Колбаса «Популярная»; Колбаса «Молод-дёжная»; Колбаса «Арбатская»; Колбаса «Экстра»; Колбаса «Земская»; Колбаса «Приятная»; Колбаса «Славянская»; Колбаса «Питательная»; Колбаса «Воронежская»; Колбаса «Курортная»; Колбаса «Каменская»; Колбаса «Калужская»; Колбаса «С молоком»; Колбаса «Со сливочным маслом»; Колбаса «Мортаделла»; Колбаса «Мясная»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «По-семейному»; Колбаса «Стародворская»; Колбаса «С молочком»; Колбаса «Со сливками»; Колбаса «С маслицем»; Колбаса «Для завтрака»; Колбаса «Вкусная»; Колбаса «Отличная»; Колбаса «Алтайская»; Колбаса «Новая со шпиком»; Колбаса «Об-ская»; Колбаса «Для отдыха»; Колбаса «Дворянская»; Колбаса «Коломенская»; Колбаса «Супер-ветчинная». **Категория Г:** Колбаса «Оригинальная новая»; Колбаса «Сельская по-новому»; Колбаса «Сельская люкс»; Колбаса «Матвеевская»; Колбаса «Лакомая»; Колбаса «Важная»; Колбаса «Хлебосольная»; Колбаса «Добрая»; Колбаса «Дорожная»; Колбаса «Вяземская»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Оригинальная» с говядиной»; Колбаса «Три поросенка»; Колбаса «Оливье»; Колбаса «Острая с салом»; Колбаса «Острая»; Колбаса со сливками; Колбаса «Классическая» с молоком»; Колбаса «Фирменная филейная»; Колбаса «Спасская»; Колбаса «Варёная для завтрака»; Колбаса «Стародворская»; Колбаса «Студенческая»; Колбаса «С пряно-стями»; Колбаса «Классическая» с молоком»; Колбаса «Павловская»; Колбаса «Селянская»; Колбаса «Колхозная»; Колбаса «К чаю»; Колбаса «Балыковая»; Колбаса «Зачётная».

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

Сроки годности и условия хранения колбас в оболочке стерилизованных, 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

потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас мясных в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев]**, при температуре не выше минус 8 °С – **не более 540 суток [18 месяцев]**, при температуре не выше минус 18 °С – **не более 730 суток [24 месяца]**; **Рекомендуемые сроки годности колбас мясных в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца]**; при температуре не выше минус 8 °С – **не более 30 месяцев**; при температуре не выше минус 18 °С – **не более 36 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

ТУ,ТИ 10.13.14-034-37676459-2024

18 000 РУБ.

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
(взамен ТУ 10.13.14-034-37676459-2016)**

Дата введения в действие – 25.10.2024 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.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варёные мясные и 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, колбасных хлебов, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие 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 изделия колбасного варёного. Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие выпускают: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:* мясные; мясосодержащие. *в зависимости от массовой доли мышечной ткани:* мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г; мясосодержащие колбасные изделия: В, Г. *в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:* колбасы; колбаски; колбасные хлебы; *в зависимости от формы:* в оболочке; без оболочки [колбасные хлебы]. *в зависимости от особенностей тепловой обработки:* пастеризованные [с применением дополнительной тепловой обработки для увеличения срока годности]; *в зависимости от термического состояния:* охлажденные; замороженные. *в зависимости от массы фасованного изделия колбасного:* целыми изделиями; целым куском массой нетто от 100 г [порционная нарезка]; ломтиками массой нетто от 50 г [сервировочная нарезка]. в виде набора массой нетто 200-500 г [порционная/сервировочная нарезка разных изделий колбасных варёных мясных и мясосодержащих в составе одной потребительской упаковки]. Комплектацию (комплектование) наборов изделиями колбасными варёными мясными и мясосодержащими производят в соответствии с ассортиментом, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

Ассортимент: Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие в зависимости от применяемого сырья вырабатывают в ассортименте, включающем следующие наименования: **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ:** Группа – изделия колбасные из 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 «Салими варёная»; Колбаса варёная «Тирольская с окороком»; Колбаса варёная «Голова прессованная страбургская»; 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-говяжки 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-говяжки 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 свиная»; 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 пузыре с эмментальским сыром»; Колбаса варёная «Голландская свиная»; 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 фисташками»; 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-штутгарски»; 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 «Запекайка»; 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 «Телячья»; 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»; Кол-

баски 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 пуговики»; 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 «Свиная-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 «Телячья 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 «Гамбовская»; 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 маслицем»; 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 маслицем»; 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 «Спасская»; Колбаса варёная «Саями Королевская»; Колбаса варёная «Прима»; Колбаса варёная «Кавказская»; Колбаса варёная «Дворянская»; Колбаса варёная «Поштутгартски 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 «Тирольские»; 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 «Спасская»; 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 «Кнакеры»; 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». **Группа – изделия колбасные из мясные. Вид – колбасные хлеба. Подвид – варёные [запечённые]: Категория А:** Хлеб колбасный «Мясной телячий»; Хлеб колбасный «Мясной грубого измельчения»; Хлеб колбасный «Парижский мясной». **Категория Б:** Хлеб колбасный «Обыденный»; Хлеб колбасный «Вкусненький»; 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». **Категория В:** Хлеб колбасный «Ветчинный оригинальный»; Хлеб колбасный «Сырный»; Хлеб колбасный «Кустарный»; Хлеб колбасный «Будничный»; Хлеб колбасный «Мясной»; Хлеб колбасный «Зернистый». **Категория Г:** Хлеб колбасный «Петровский»; Хлеб колбасный «Необычный»; Хлеб колбасный «Свойский». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ: Группа – изделия колбасные из 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 «Быстро»; 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». **Группа – изделия колбасные из мясосодержащие. Вид – колбасные хлеба. Подвид – варёные [запечённые]: Категория В:** Хлеб колбасный «Отменный». **Категория Г:** Хлеб колбасный «К чаю»; Хлеб колбасный «Отменный»; Хлеб колбасный «Пряный»; Хлеб колбасный «Елецкий». **НАБОРЫ ИЗ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ: Группа – изделия колбасные из 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» + «Гирольские»]; 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 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 10.13.14-034-37676459-2024; 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 10.13.14-034-37676459-2024; 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].

Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины по ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», а также следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ 33673 «Изделия колбасные вареные». **колбасное изделие:** Мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению; **варёное колбасное изделие:** Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку; **мясной продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов; **мясосодержащий продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно; **колбасный фарш:** Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий. *Примечание* - Колбасный фарш имеет однородную структуру (без включений ингредиентов, измельченных более крупно, чем остальные рецептурные ингредиенты) или неоднородную структуру (с включением ингредиентов, измельченных более крупно, чем остальные рецептурные ингредиенты). **вареная колбаса [колбаска]:** Варёное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером более 44 мм [до 44 мм], предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. *Примечания* 1. Допускается при идентификации варёных колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера в меньшую сторону не более чем на 4 мм [не более чем на ± 4 мм в большую сторону]. 2. Допускается в процессе термической обработки подвергать варёную колбасу кратковременному копчению. **колбасный хлеб:** Варёное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. *Примечание* - Допускается для изготовления колбасного хлеба применять запекание. Мясные (мясосодержащие) колбасные изделия, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. Колбасные изделия варёные подразделяют на группы: мясные - с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60,0%; мясосодержащие - с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно. Подразделение варёных колбасных изделий, в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, потерянной при термической обработке. *Примечания* 1. Вода, добавленная сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре. 2. Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю. Колбасные изделия варёные подразделяют на категории: мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г; мясосодержащие колбасные изделия: В, Г. **варёное колбасное изделие категории А:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0%. **варёное колбасное изделие категории Б:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно. **варёное колбасное изделие категории В:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **варёное колбасное изделие категории Г:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно. **охлаждённые колбасные изделия:** Колбасные изделия, подвергнутые охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1,5°C до 6°C. **замороженные колбасные изделия:** Колбасные изделия, подвергнутые холодильной обработке до температуры не выше минус 8°C в любой точке измерения. **наборы колбасных изделий [колбасок, колбас]:** Набор из изделий колбасных [колбасок, колбас] мясных и/или мясосодержащих, скомплектованный производителем в соответствии с запросами потребителей или других заказчиков. **колбасные изделия мясные [мясосодержащие] пастеризованные:** Мясная [мясосодержащая] продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая пастеризации, которая обеспечивает микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодная для длительного хранения; **вареные колбасные изделия пастеризованные:** изделия колбасные, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке или в оболочке с барьерными свойствами. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих** 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 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% колбасные хлеба 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 хлеба целиком изделием в одноразовых формах, в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **не более 72 ч [3 суток]**; изделия колбасные вареные [кроме колбасных хлебов] целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 5 суток**; изделия колбасные вареные [кроме колбасных хлебов] 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**. изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 75 суток**; изделия колбасные варёные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**; изделия колбасные варёные 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 °С: колбасные хлеба целиком изделием, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**; колбасные хлеба для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**; колбасные хлеба для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 6 суток**. изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**; изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] 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**; изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**; изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**. изделия колбасные варёные, 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 изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих 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 варёных 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 изделий** колбасных варёных мясных и 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°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; 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. *Примечание* - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на вареные колбасные изделия, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей]. **Срок годности изделий колбасных варёных мясных и мясосодержащих**, 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-1088-37676459-2024

**ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ВАРЁНЫЕ,
ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ И ЗАПЕЧЁННЫЕ**

Дата введения в действие 2024 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.

Настоящие технические условия распространяются на зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] мясные и мясосодержащие варёные, варёно-копчёные, запечённые, сформованных в колбасную оболочку или в форму, имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера и подвергнутые различными способами термической обработки до готовности к употреблению [далее по тексту зельцы]. Зельцы мясные и мясосодержащие варёные, варёно-копчёные, запечённые выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок. Зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] подразделяют: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре* мясные; мясосодержащие; *в зависимости от технологии изготовления:* варёные; варёно-копчёные; запечённые; *в зависимости от формы:* в оболочке; в форме; *в зависимости от термического состояния:* охлажденные [от 0 °С до плюс 6 °С]. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] мясные и мясосодержащие в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёные. Категория А:** зельц «Стандартный» зельц «Белорусский»; зельц «Гирольский»; зельц «Уральский»; зельц «Изысканный»; **Категория Б:** зельц «Стародворский»; зельц «Пряный»; зельц «Деревенский»; зельц «Сальтисон»; зельц «Походный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц с печенью «Изысканный»; зельц с языком. **Категория В:** зельц «Толстячок» зельц «Сытный»; зельц «Слоёный»; зельц «Сальтисон особый»; зельц «Полянский»; сальтисон с брокколи; сальтисон «Традиционный». сальтисон «Крестьянский с корнишонами». зельц «Городской»; зельц «Деревенский»; зельц «Ассорти любительское»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Посадский»; зельц «Елисеевский»; зельц «Закусочный»; зельц с печенью; «Сальтисон «Оригинальный»; «Сальтисон «Фирменный»; «Сальтисон с печенью»; зельц «Прессованный». **1.5.2 Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёно-копчёные. Категория А:** зельц «Праздничный» зельц «Сельский»; зельц «Хуторский»; зельц «Оригинальный»; зельц «Сельский»; зельц «Ассорти обеденное». **Категория Б:** зельц «Фермерский» с сердцем; зельц «Фермерский» с мясом; зельц «Обеденный»; зельц «По-свойски»; зельц «Слоеный»; зельц «Пикантный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц «Особый». **Категория В:** зельц «Простой» зельц «Городской»; зельц «Сальтисон по-деревенски»; зельц «Сальтисон «Украинский»; зельц «Прессованный»; зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Сальтисон белорусский»; зельц «Прессованный»; **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – запечённые. Категория А:** зельц «Особый с чесноком»; зельц «Мясной пряный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Фирменный с лавром»; зельц «Праздничный»; зельц формованный слоёный; зельц «Говяжий»; «Сальтисон»; зельц «Свиной с куркумой; зельц «Свиной с кориандром; зельц говяжий «Острый»; зельц «Советский»; зельц «Застольный»; зельц «Обеденный»; зельц «Деревенский». **Категория Б:** зельц «Запечённый пряный»; зельц «Фермерский» с мясом; зельц «Обеденный»; зельц «По-свойски»; зельц «Слоеный»; зельц «Пикантный»; зельц «Особый». зельц «Деревенский»; зельц «Сальтисон»; зельц «Простая закуска»; «Сальтисон»; зельц «Бабушкин с языком»; зельц «Радужный»; зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Вкусный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц

«Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц «Необыкновенный»; **Категория В:** зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Посадский»; зельц «Сельский» в форме; зельц «Городской»; зельц «Оригинальный»; зельц «Степной»; зельц «К ужину»; зельц «Ассорти неповторимое»; зельц «Ассорти с курицей»; сальтисон «Традиционный»; сальтисон с брокколи; зельц «Обычный»; зельц «Новый».

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

Рекомендуемые условия хранения: зельцы в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах и (или) упакованные без применения вакуума и модифицированной атмосферы в проницаемые упаковочные материалы хранят при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности от 70 % до 80 %; зельцы в парогазонепроницаемых оболочках и (или) упакованные с использованием парогазонепроницаемых упаковочных материалов, а также упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы хранят при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] мясные и мясосодержащие** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно составляют: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** для зельцев 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 часов; для зельцев в натуральных и искусственных проницаемых оболочках упакованных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72 часов [3 суток]; для зельцев в одноразовых формах, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72 часов [3 суток]; для зельцев в одноразовых формах с применением регуляторов кислотности, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 5 суток; для зельцев в натуральных и искусственных проницаемых оболочках с применением регуляторов кислотности, упакованных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 7 суток; для зельцев в искусственных парогазонепроницаемых оболочках, упакованных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 15 суток; **упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** для зельцев, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 10 суток. для зельцев в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов не более 15 суток. для зельцев в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; для зельцев в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности зельцев при нарушении целостности батончиков, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 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 в маркировке продукции. Срок годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-1087-37676459-2024

**ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ВАРЁНЫЕ,
КОПЧЕНО-ВАРЁНЫЕ, ЗАПЕЧЁННЫЕ**

Дата введения в действие 2024 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.

Настоящие технические условия распространяются на зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] из мяса и субпродуктов птицы варёные, варёно-копчёные, запечённые, сформованных в колбасную оболочку или в форму, и имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера и подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту зельцы]. Зельцы из мяса и субпродуктов птицы выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок. Зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] из мяса и субпродуктов птицы подразделяют: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре* из мяса и субпродуктов птицы; содержащие мясо и субпродуктов птицы; *в зависимости от технологии изготовления:* варёные; варёно-копчёные; запечённые; *в зависимости от формы:* в оболочке; в форме; *в зависимости от термического состояния:* охлажденные [от 0 °С до плюс 6 °С].

АССОРТИМЕНТ: Зельцы из мяса и субпродуктов птицы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований:

Группа: колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов из мяса и субпродуктов птицы. Вид – зельцы.

Подвид –вареные. Сорт: первый: зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С куриными потрохами»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Золотой Фазан»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Стародворский»; зельц из мяса кур «Куриный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Филейный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «К празднику»; зельц из мяса цыплят бройлеров «К чаю»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Сельский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Прессзак»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Сальтисон»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Сальвенат»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Ассорти застольное»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С куркумой»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С имбирем»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С перчиком»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С чесноком»; зельц из мяса индейки «По-домашнему»; зельц из мяса индейки «С грудкой индейки»; зельц из мяса индейки «Прессованный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки формованный слоеный; зельц из мяса индейки «Деревенский»; зельц из мяса индейки «С куркумой»; зельц из мяса индейки «С имбирем»; зельц из мяса индейки «Венгерский с паприкой»; зельц из мяса индейки «С прованскими травами»; зельц из мяса индейки «Фирменный»; зельц из мяса индейки «С перчиком»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальтисон»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальвенат». зельц из мяса индейки «Ассорти обеденное»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Русский с мясом индейки»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Ассорти любительское». **Сорт: второй:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Крестьянский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Прессзак печеночный». зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С куриными потрохами»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Красноборский»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак печеночный». зельц из мяса и субпродуктов индейки «С потрохами»; **Сорт: третий:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Ростовский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Залихватский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С печенью». зельц из мяса и субпродуктов индейки «По-кавказски»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Закусочный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «С печенью». **Группа: колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов из мяса и субпродуктов птицы. Вид – зельцы. Подвид –варено-копчёные.**

Сорт: первый: зельц из мяса цыплят бройлеров «Из курочки»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С копченным филе»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Прессованный»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров формованный слоеный; зельц из мяса цыплят бройлеров «Трактирный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Классический»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Купеческий»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Классический»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С копченным филе бедра»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Вкусняшка»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С перцем»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Праздничный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Застольный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «По-белорусски»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Веселая мозаика»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Трапезный оригинальный»; зельц из мяса индейки «По-домашнему»; зельц из мяса индейки «С грудкой индейки»; зельц из мяса индейки «Прессованный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки формованный слоеный; зельц из мяса индейки «Деревенский»; зельц из мяса индейки «С куркумой»; зельц из мяса индейки «С имбирем»; зельц из мяса индейки «Венгерский с паприкой»; зельц из мяса индейки «С прованскими травами»; зельц из мяса индейки «Фирменный»; зельц из мяса индейки «С перчиком»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальтисон»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальвенат». зельц

из мяса индейки «Ассорти обеденное»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Русский с мясом индейки»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Ассорти любительское». **Сорт: второй:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Крестьянский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Прессзак печеночный». зельц из мяса цыплят бройлеров «Старокоптевский» зельц из мяса и субпродуктов индейки «Красноборский»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак печеночный». **Сорт: третий:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Ростовский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Залихватский»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «По-кавказски»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Закусочный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «С печенью». **Группа: колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов из мяса и субпродуктов птицы. Вид – зельцы. Подвид –запечённые. Сорт: первый:** зельц из мяса цыплят бройлеров «С брокколи»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С копченным филе»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Прессованный»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров формованный слоеный; зельц из мяса цыплят бройлеров «Фирменный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Рубленый»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Простой» с овощами; зельц из мяса цыплят бройлеров «Классический»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С копченым филе бедра»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Вкусняшка»; зельц из мяса индейки «По-домашнему»; зельц из мяса индейки «С грудкой индейки»; зельц из мяса индейки «Прессованный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки формованный слоеный; зельц из мяса индейки «Деревенский»; зельц из мяса индейки «С куркумой»; зельц из мяса индейки «С имбирем»; зельц из мяса индейки «Венгерский с паприкой»; зельц из мяса индейки «С прованскими травами»; зельц из мяса индейки «Фирменный»; зельц из мяса индейки «С перчиком»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальтисон»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальвенат». зельц из мяса индейки «Ассорти обеденное»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Русский с мясом индейки»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Ассорти любительское». **Сорт: второй:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Крестьянский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Прессзак печеночный». зельц из мяса и субпродуктов индейки «Красноборский»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак печеночный». **Сорт: третий:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Ростовский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Залихватский»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «По-кавказски»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Закусочный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «С печенью».

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

Рекомендуемые условия хранения: зельцы в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах и (или) упакованные без применения вакуума и модифицированной атмосферы в проницаемые упаковочные материалы хранят при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности от 70 % до 80 %; зельцы в парогазонепроницаемых оболочках и (или) упакованные с использованием парогазонепроницаемых упаковочных материалов, а также упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы хранят при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] мясные и мясосодержащие со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно составляют:** **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** для зельцев 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 часов; для зельцев в натуральных и искусственных проницаемых оболочках упакованных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72 часов [3 суток]; для зельцев в одноразовых формах, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72 часов [3 суток]; для зельцев в одноразовых формах с применением регуляторов кислотности, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 5 суток; для зельцев в натуральных и искусственных проницаемых оболочках с применением регуляторов кислотности, упакованных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 7 суток; для зельцев в искусственных парогазонепроницаемых оболочках, упакованных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 15 суток; **упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** для зельцев, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 10 суток. для зельцев в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов не более 15 суток. для зельцев в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; для зельцев в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности зельцев **при нарушении целостности батонов, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 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 в маркировке продукции.

Срок годности зельцев из мяса и субпродуктов птицы [колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов], упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-601-37676459-2024
КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ
[взамен ТУ 10.13.14-601-37676459-2017]

Дата введения в действие 2024 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на колбасы жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы, вырабатываемые из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подвергнутые в процессе изготовления жарке в духовых, ротационных, СВЧ печах, в специальных печах для гриля, на плитах различных конструкций или на другом оборудовании для термической обработки пищевых продуктов [далее по тексту – колбасы жареные]. Колбасы жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы выпускаются в охлажденном и замороженном виде, и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от технологии изготовления и применяемого сырья колбасы жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **Группа: продукты кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, и др. Вид: жареные основным способом [на решетке, гриле]. Подвид: рубленые в оболочке [колбасы, колбаски]. Сорт экстра:** Колбаски жареные из индейки и курицы; Колбаски жареные «Деревенские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Егерские» куриные; Колбаски жареные «Баварские» на гриле [улитки] из мяса кур Колбаски жареные «Баварские» на гриле [улитки] из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Баварские» из мяса кур; Колбаски гриль с пряными травами куриные; Колбаски гриль с пряными травами индюшачьи; Колбаски гриль с черносливом из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски гриль с орешками из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски гриль из индейки с ананасом; Колбаски гриль из индейки с прованскими травами; Колбаски гриль «Пряные» из индейки; «Золотой-гриль» из мяса курицы; Купаты «По-имеретински» куриные. **Сорт высший:** Колбаса жареная «Нежная из индейки»; Колбаса жареная «Домашняя из индейки»; Колбаса жареная «Гурман» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные с пряными травами из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Колбаски-улитки с паприкой» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные куриные с вином; Колбаски жареные «Домашние» из курицы с зеленым луком; Колбаски жареные «Домашние куриные с горчицей»; Колбаски жареные «Домашние со сливками» куриные; Колбаски жареные «Кубанские» из мяса кур; Колбаски жареные «Куриные с сыром»; Колбаски жареные «Чесночные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Куриные» с грибами; Колбаски жареные с молоком из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Домашние особые» из мяса птицы; Колбаски жареные «Крутышки» из цыпленка с индейкой; Колбаски жареные «Поваренок» из цыпленка с индейкой; Колбаски-гриль для хот-догов из цыпленка с индейкой; Колбаски гриль «Домашние» из мяса индейки; Колбаски гриль «Французские колбаски из мяса индейки; Колбаски гриль с вялеными помидорами из мяса индейки; Колбаски гриль «По-грузински» из мяса индейки; Колбаски гриль с кетчупом из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски гриль с горчицей из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски гриль под «Пиво» куриные; Колбаски гриль «Для гурмана» куриные; Колбаски гриль «Ароматные с зеленью» куриные; Колбаски гриль куриные с паприкой и базиликом; Колбаски гриль «Столичные» куриные; «Колбаски куриные с сыром на гриле». **Сорт первый:** Колбаса жареная «Пряная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Походная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Медовая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Ароматная» из мяса кур; Колбаса жареная «Ароматная» из мяса цыплят-бройлеров»; Колбаса жареная «Домашняя» из мяса кур; Колбаса жареная «Домашняя» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «По-деревенски» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Домашняя с коньяком» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Домашняя пряная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная

«Старорусская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Охотничья» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Аппетитная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Заречная» куриная; Колбаса жареная «Куриная жареная». Колбаски жареные куриные; Колбаски жареные индюшковые; Колбаски жареные «Домашние куриные с чечевицей»; Колбаски жареные «Бородинские» из мяса кур; Колбаски жареные «Венские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Для гриля» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Для пикника» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Классические» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Пряные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Лакомка» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Домашние» с сыром и грибами; Колбаски жареные «Горячие колбаски к пиву»; Колбаски жареные куриные «Для гостей»; Колбаски жареные куриные «От бабули»; Колбаски жареные «Острые» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные с чесноком из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «По-домашнему куриные»; Колбаски жареные «Куриные» с оливками; Колбаски жареные «Дачные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Закусочные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Обычные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Ассорти» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Особые» с индейкой; Колбаски жареные «По-русски» куриные; Колбаски жареные «Южные» куриные; Колбаски жареные «Для барбекю» куриные; Колбаски жареные «Семейные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Туристские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Курочка Ряба» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Белые колбаски» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Чесночные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные для барбекю из мяса кур; Колбаски жареные для барбекю из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные домашние гриль из мяса кур; Колбаски жареные домашние гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Обожаю» из цыпленка с индейкой; Колбаски жареные «Тюрингские» гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные с грибами и сливочным соусом из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Вайсвурст» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Карривурст» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Нюрнбергские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Кнаквурст» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Боквурст» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные белые с майораном из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-шарики с филе цыпленка; Колбаски-шарики с филе цыпленка и индейкой; Купаты из мяса индейки; Купаты с паприкой «Куликовские» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «По-домашнему» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Любительские» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Куриные»; Купаты «Рубленные» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты с луком «Воскресенские» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Фермерские» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты из мяса цыплят-бройлеров; Купаты из мяса цыплят-бройлеров с сыром; Купаты «Пикник» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Куриное лакомство» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Птичье угощение» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль «Обеденные» куриные; Колбаски-гриль «Как у бабушки» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль из индейки с паприкой; Колбаски-гриль куриные с паприкой; Колбаски-гриль с барбарисом из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль с аджикой из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль с дижонской горчицей из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль «Чоризо» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль с филе цыпленка-бройлера; Колбаски-гриль с филе цыпленка-бройлера и индейкой; Колбаски-гриль «Барбекю» из мяса цыплят-бройлеров; «Миньоны» гриль из мяса цыплят-бройлеров; «Миньоны» гриль из мяса цыплят-бройлеров с индейкой. **Сорт второй:** Колбаса жареная «Куриная»; Колбаса жареная «Индюшковая»; Колбаса жареная «Деликатесная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная куриная с гречкой; Колбаса жареная куриная с перловкой; Колбаса жареная куриная с бобовыми; Колбаса жареная «Славянская» из мяса курицы; Колбаса жареная «Дорожная» из мяса курицы; Колбаски-гриль куриные с луком; Колбаски-гриль из индейки с луком; Колбаски-гриль куриные с базиликом; Колбаски-гриль из индейки с базиликом; Колбаски-гриль из индейки с чесноком; Колбаски-гриль куриные с чесноком; Купаты «Сельские» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт третий:** Колбаса жареная «Особенная» куриная; Колбаса жареная «Особенная» индюшковая; Колбаски жареные куриные с рисом; Колбаски жареные пивные из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Шашлычные» куриные; «Сосиски домашние куриные жареные»; Купаты из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Рубленные со свиной» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Дачные» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа: продукты кулинарные из мяса и субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, и др. Вид: жареные основным способом [на решетке, гриле]. Подвид: рубленные в оболочке [колбасы, колбаски]. Сорт первый:** Колбаски жареные куриные с сердечками и сыром. **Сорт второй:** Колбаса жареная «Домашняя с печенью» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт третий:** Колбаса жареная «Печеночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Печеночная» из мяса кур. **Группа: продукты кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом [на решетке, гриле]. Подвид: рубленные в оболочке [колбасы, колбаски]. Сорт нежирный:** Колбаса жареная «Пикантная» из утиного мяса; Колбаса жареная «Пикантная» из гусяного мяса. **Сорт полужирный:** Колбаски жареные гусиные; Колбаски жареные утиные; Колбаски-гриль утиные с паприкой; Колбаски-гриль гусиные с паприкой; Колбаски-гриль с вялеными томатами и чесноком из мяса утки; Колбаски-гриль с вялеными томатами и чесноком из мяса гуся; Колбаски-гриль с бренди из мяса утки; Колбаски-гриль с бренди из мяса гуся; Колбаски-гриль с инжиром и бренди из мяса утки; Колбаски-гриль с инжиром и бренди из мяса гуся. **Сорт односортовый:** Колбаса жареная «Гусиная»; Колбаски-гриль гусиные с луком; Колбаски-гриль утиные с луком; Колбаски-гриль гусиные с чесноком. Колбаски-гриль «По-

тирольски» из мяса утки; Колбаски-гриль «По-тирольски» из мяса гуся; Колбаски-гриль «Мюнхенские» из мяса утки; Колбаски-гриль «Мюнхенские» из мяса гуся; Купаты с сыром из мяса утки; Купаты с сыром из мяса гуся. **Сорт жирный:** Колбаса жареная «Особенная» гусиная; Купаты «Барбекю» из мяса утки; Купаты «Барбекю» из мяса гуся.

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

Колбасы жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха (75±5) %. Колбасы жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С включительно; для замороженных не выше минус 8 °С. для быстрозамороженных не выше минус 18 °С. Реализацию колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает и подтверждает изготовитель** в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы** при температуре от 0°С до 6°С включительно со дня (часа) выработки: **упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре от 0°С до 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: для колбас [колбасок] в лотках, подложках, пакетах, и пленках, в том числе для порционной и сервировочной нарезки не более 24 часов; целыми батонами (батончиками) не более 5 суток; целыми батонами (батончиками) с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326 не более 10 суток; целыми батонами (батончиками) в искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 15 суток; целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 30 суток; целыми батонами (батончиками) залитые жиром в емкостях не более 15 суток; целыми батонами (батончиками) в барьерной оболочке не более 60 суток. **упакованных с использованием вакуума или модифицированной газовой среды** при температуре от 0°С до 6°С включительно: целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; целыми батонами (батончиками) с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326 не более 20 суток; целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток. в барьерной упаковке (в пакетах с высокobarьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы** со дня (часа) выработки: при температуре воздуха в холодильной камере: **не выше минус 8°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:** колбасы [колбаски] негерметично упакованные не более двух месяцев; колбасы [колбаски] герметично упакованные не более двух месяцев; колбасы [колбаски] в потребительской упаковке не более двух месяцев; колбасы [колбаски], упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы не более двух месяцев; **не выше минус 18°С** колбасы [колбаски] негерметично упакованные не более трёх месяцев; колбасы [колбаски] герметично упакованные не более трёх месяцев; колбасы [колбаски] в потребительской упаковке не более трёх месяцев; колбасы [колбаски], упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы не более трёх месяцев; Рекомендуемые сроки годности колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы **при нарушении целостности батонков, а также целостности [после вскрытия] потребительской упаковки или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 С до плюс 6°С включительно составляет: **не более 12 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 в маркировке продукции. Срок годности колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления изделия кулинарные 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. Транспортирование и хранение колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохран-

ность, 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.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-046-37676459-2024
ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ
(Взамен 10.13.14-046-37676459-2017)

Дата введения в действие - 2024 год. Федеральная экспертиза Росстандарта РФ. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты из конины, в том числе национальные изделия, изготовленные из различных частей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления в разной степени измельчению, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки [далее по тексту продукты из конины, продукция]. Продукты из конины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания. Продукты из конины выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Продукты из конины выпускают: в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:** мясные продукты; мясосодержащие продукты. **в зависимости от массовой доли мышечной ткани:** мясные продукты: А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие продукты: Г. **в зависимости от технологии приготовления используемого мяса:** цельнокусковые; ветчинные; фаршированные; прочие. **в зависимости от технологии изготовления:** соленые; вареные; варено-запеченные; копчено-вареные (варено-копченые); копченые; запеченные; копчено-запеченные; сырокопченые; сыровяленые. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные; замороженные. **в зависимости от массы кусков:** целым продуктом [цельнокусковой]; целым куском массой нетто от 100 г [порционная нарезка]; ломтиками массой нетто от 50 г [сервировочная нарезка]. в виде набора массой нетто 200-400 г [порционная/сервировочная нарезка разных продуктов из конины в составе одной потребительской упаковки]. Комплектацию (комплектование) наборов продуктами из конины производят в соответствии с ассортиментом, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем. Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию, хранению продуктов из конины. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из конины в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки выпускаются в следующем ассортименте: **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: соленые. Категория Д:** «Казылык» из конины соленый. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: вареные. Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; «Казылык». **Категория Д:** «Жал»; рулет «Горский» из конины. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: вареные. Категория Б:** «Казылык» из конины варёный. **Категория В:** «Грудинка» из конины варёная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные, в т.ч. прессованные в форме. Подвид: вареные. Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Северная»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ветчина «Изысканная»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; «Конина прессованная в форме»; конина прессованная «Саянская»; конина прессованная «Горская»; конина прессованная варёная; конина «Восточная»; ветчина «Изысканная» прессованная в форме. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-вареные. Категория А:** конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; филей конский «Агромак»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят»; орех «Царский»; рулет «Столичный». **Категория Б:** «Казылык» из конины копчено-вареный; рулет «Сунтар»; рулет из конины; «Рулет из конины копчено-вареный»; рулет с оливками; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; казы «По-уральски»; конина «Монгольская»; конина «Узорчатая»; «Буут этэ»; «Хаса»; «Сис»; «Моой». **Категория В:** «Бётегё»; «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Грудинка конская копчено-вареная»; конина на ребре «Ойгос»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; далан «Элитный»; казы; «Ойгос» конский; «Рулет из конины»; «Бекон» из конины копчёно-вареный; рёбра конские копчено-вареные; рулет из конины копчено-вареный. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; «Саал»; «Саал жеребят «Ароматный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория Б:** ветчина «Сабантуй». **Группа: продукты мясосодержащие. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория**

Г: ветчина из конины копчено-вареная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: варено-копченые. Категория А:** конина «Мечта»; филей «Джугджур». **Категория Б:** казылык «Мирас»; Рулет «Якутский» из конины. **Категория В:** филе из конины варено-копченое; «Рулет из конины» варено-копченный. **Категория Д:** «Грива конская» варено-копченая. **Группа: продукты мясные. Вид – продукты из конины рубленые. Подвид - варено-копченые: Категория А:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Категория Б:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копченые. Категория А:** «Филей конский «Агромак». **Категория В:** «Далан «Элитный»; «Грудинка конская»; «Конина на ребре «Ойгоз». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: копченые. Категория А:** ветчина «Сабантуй». **Категория Б:** «Конина «Узорчатая»; «Казы «По-уральски». **Категория В:** колбаса «Пикантная». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски». **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский». **Категория В:** ребрышки «Горские». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины»; «Конина запеченная». **Категория Б:** шашлык из конины; «Конина, запеченная в тесте»; Конина «Степная»; Конина «Абдулла»; Филей «Батыр». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины фаршированные. Подвид: запеченные: Категория А:** конина «Торжество». **Категория Б:** рулет с начинкой; рулет «Семейный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; вырезка из конины; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык конский в оболочке»; «Конина сырокопченая особая»; «Конина сырокопченая»; «Бендайола» из конины; мясо конское «Новый кормилец»; «Балык из конины»; балык «Карпаччо» из мяса конины; Соломка из конины «Пряная»; Мясная крошка из конины «Вкус Алтая»; Мясная крошка из конины «Халапеньо»; Окорок конский сырокопченный. **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; «Казы»; «Казы по-казахски»; «Балык»; балык из конины сырокопченный. **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская». **Категория Г:** ребра конские. **Категория Д:** «Далан» из конины; «Жал»; «Жай». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины рубленые. Подвид: сырокопченые: Категория А:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Категория Б:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сыровяленые. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур»; «Казылык» сыровяленный; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина конская»; «Палочки из конины к пиву»; мясо «Чемен» по-турецки; «Руган» из конины; «Шафу» из конины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из конины; «Вяленая конина»; «Вяленая конина с пряностями»; «Конина в маринаде вяленая»; «Махан» из конины; «Брезаола» из конины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из конины в вине по итальянскому рецепту; «Суджук из конины» по старинному рецепту; вяленая конина с можжевельновыми ягодами по старинному рецепту; конина вяленая «Датская» по старинному рецепту; «Суджук по-домашнему из конины» по старинному рецепту; «Английская конина вяленая, приготовленная в рассоле»; «Армянская бастурма из конины» по старинному рецепту; «Вяленое мясо викинггов» из конины; «Полендвица» из конины; «Балык конский вяленый» по старинному рецепту; «Домашнее вяленое мясо» по старинному рецепту; «Конина острая, вяленая кусочками» по старинному рецепту; «Конина вяленая с горчицей» по старинному рецепту; «Конина вяленая с корицей» по старинному рецепту; «Закуска из деревни» по старинному рецепту; бастурма из конины сыровяленая; «Джерки» мясные с вяленным томатом; «Джерки» мясные с грецким орехом; «Джерки» мясные с брусникой; «Джерки» мясные с черносливом; «Мясные медальоны» с вяленным томатом; «Мясные медальоны» с грецким орехом; «Мясные медальоны» с брусникой; «Мясные медальоны» с черносливом; Джерки из конины. **Категория Б:** «Казы»; «Казы» сыровяленный»; «Казылык» сыровяленный»; «Шужук»; «Суретет»; «Казы» из конины сыровяленный; «Казы «Сувенир» из конины сыровяленный; «Казы с пряностями» из конины сыровяленный; «Казы в оболочке» из конины сыровяленный. **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Бекон» из конины; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Жай»; «Чучук-тундук». **Группа - продукты мясные. Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сыровяленые: Категория А:** Палочки сыровяленные «По-якутски». **Категория Б:** Кружлетцы из конины; Кружлицы из конины сыровяленные «Прованс»; Кружлицы из конины сыровяленные «Три перца»; Суджук из конины; Палочки сыровяленные «Из конины». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины. Подвид: наборы. Категория Б:** нарезка «Ассорти» из конины. Допускается выпускать наборы «Нарезка «Ассорти» из конины, скомплектованные с различными продуктами из конины в составе одной потребительской упаковки. Порционирование и комплектацию наборов производят определенной массы в соответствии с разделом 4 настоящих технических условий и в ассортименте, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

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

Продукты из конины охлажденные [соленые, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не ниже 0 °С и не выше плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины охлажденные [сырокопченые и сыровяленые] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше плюс 15 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 8 °С. Сроки годности и условия хранения продуктов из конины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 20 суток; **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 60 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 30 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С и ниже – не более 45 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С и ниже – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 90 суток; от минус 18°С и ниже – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины варено-копченых, [копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных, вареных [кроме ветчин]** (целые изделия, батоны), **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы**, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках **при температуре от 0°С до 6°С** включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: продукты из конины вареные [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 10 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми изделиями – не более 7 суток; продукты из конины запеченные – не более 5 суток; продукты из конины, запеченные с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 7 суток; продукты из конины копчено-вареные – не более 10 суток; продукты из конины копчено-запеченные – не более 10 суток; продукты из конины сырокопченые – не более 30 суток; продукты из конины сыровяленые – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины, варено-копченых [копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных, вареных, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы**, а также **ветчин**, изготовленных в искусственных барьерных оболочках при температуре хранения от 0°С до плюс 6°С включительно: **продукты из конины вареные:** [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 30 суток; [кроме ветчин] целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках – не более 30 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках – не более 60 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 70 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке – не более 12 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке – не более 8 суток. **продукты из конины варено-копченые [копчено-вареные]:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины запеченные:** целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **продукты из конины копчено-запеченные:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины сырокопченые:** целыми изделиями – не более 90 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 120 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток; при сервировочной нарезке – не более 50 суток. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины сырокопченых, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы при температуре хранения от 12°С до 15°С:** целыми изделиями – не более 30 суток;

цельми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 40 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток. **продукты из конины сыровяленые: негерметично упакованные:** при температуре от 0°C до 4°C – не более 180 суток; при температуре от 4°C до 12°C – не более 120 суток. **упакованные под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы:** при температуре от 0°C до 4°C: цельм изделием – не более 9 месяцев. сервировочная нарезка – не более 110 суток; порционная нарезка – не более 115 суток. **при температуре от 5°C до 8°C:** цельм изделием – не более 6 месяцев. сервировочная нарезка – не более 90 суток; порционная нарезка – не более 95 суток. **при температуре от 12°C до 15°C:** цельм изделием – не более 4 месяцев. сервировочная нарезка – не более 60 суток; порционная нарезка – не более 65 суток. **Рекомендуемый срок годности продуктов из конины - наборов «Ассорти»** определяется по минимальному сроку хранения продукта, входящего в его состав [состав продуктов одной потребительской упаковки]. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины замороженных** (т. ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре хранения: **не выше минус 8°C:** вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 30 суток. сырокопченые – не более 120 суток. сыровяленые – не более 12 месяцев. **не выше минус 18°C:** вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 120 суток. сырокопченые – не более 270 суток. сыровяленые – не более 18 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности продуктов из конины в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С: соленых – не более 20 суток; вареных, варено-прессованных – не более 5 суток; ветчинных продуктов – не более 7 суток; запеченных – не более 5 суток; варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных – не более 10 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, продукты из свинины 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. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, подтвержденные в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продуктов из свинины могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

18 000 РУБ.

ТУ, ТИ 10.13.14-626-37676459-2024
КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2024 год. Федеральная экспертиза Росстандарта РФ. Без ограничения срока действия.

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория А: колбаса вареная «Говяжья ветчинная». колбаса вареная «Адмиралтейская»; колбаса вареная «Адмиралтейская особая»; колбаса вареная «Белая по-испански с языком»; колбаса вареная «Белая прессованная голова»; колбаса вареная «Белая свиная»; колбаса вареная «Вестфальская из окорока»; колбаса вареная «Для жарки на вертеле»; колбаса вареная «Фирменная»; колбаса вареная «Праздничная»; колбаса вареная «Советская»; колбаса вареная «Диета»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная»; колбаса вареная из говядины; колбаса вареная из говядины «Люкс»; колбаса вареная «Из окорока по-испански»; колбаса вареная «Из окорока с перцем»; колбаса вареная «Казачья»; колбаса вареная «Кельбос»; колбаса вареная «Конская»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Польская с окороком»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Любимая свиная»; колбаса вареная «Мценская»; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Оленья»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Ковбойская»; колбаса вареная «Парижская с окороком»; колбаса вареная «Пивной окорок с говядиной»; колбаса вареная «Красноярская»; колбаса вареная «Петербургская»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная с бараниной; колбаса вареная с сорбитом; колбаса вареная с языком грубого измельчения; колбаса вареная «Салими вареная»; колбаса вареная «Гирольская с окороком»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Парижская мясная»; колбаса вареная «Сибирская»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Парма»; колбаски вареные «Красные по-испански для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки с яйцом и молоком»; колбаски вареные «Парижские для обжарки»; колбаса вареная «Вологодская»; колбаса вареная

«Молочная особая»; колбаса вареная «Советская рецептура»; колбаса вареная «Русановская особая»; колбаса вареная «Колобок»; колбаса вареная «Элитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Добрая со шпигом»; колбаса вареная «С грудинкой»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Говяжья экстра»; колбаса вареная «Телячья особая»; колбаса вареная «Отборная из телятины»; голова прессованная «Силезская». **Категория Б:** колбаса вареная «Лесная по-северонемецки»; колбаса вареная «Альпийская по-южнонемецки»; колбаса вареная «Альпийская»; колбаса вареная «Польская»; колбаса вареная «По-ваадландски для обжарки»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Зернистая»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Вкусная»; колбаса вареная «Для завтрака». колбаса вареная «Швейцарская из мяса быков»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса вареная «Курская»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Бальрон»; колбаса вареная «Белгородская»; колбаса вареная «Белково-диетическая»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная»; колбаса вареная «Гамбургская с сардинами»; колбаса вареная «Геттингенская в пузыре с эмментальским сыром»; колбаса вареная «Голландская свиная»; колбаса вареная «Бутербродная с молоком»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Златка»; колбаса вареная «Добрая»; колбаса вареная «Отборная из телятины со шпигом»; колбаса вареная «Отборная из телятины со сливками». голова прессованная «Страсбургская»; колбаса вареная «Городская грубого измельчения по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаса вареная «Для обжарки рейнская»; колбаса вареная «Для обжарки по-эльзасски»; колбаса вареная «Для обжарки с карри»; колбаса вареная «Днестровская»; колбаса вареная «Докторская особая»; колбаса вареная «Домашняя»; колбаса вареная «Елецкая»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная Люкс»; колбаса вареная «Здоровье»; колбаса вареная из телятины; колбаса вареная «Кабаносси»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Киевская»; колбаса вареная кнаквурст «Штутгарский»; колбаса вареная «Краковская с окороком Восторг»; колбаса вареная «Польская новая»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Лионская белая»; колбаса вареная «Лионская с паприкой»; колбаса вареная «Лионская с перцем»; колбаса вареная «Лионская с фисташками»; колбаса вареная «Лионская по-французски»; колбаса вареная «Лионская по-швейцарски»; колбаса вареная «Любительская баранья»; колбаса вареная меттвурст «Гамбургский»; колбаса вареная меттвурст северо-немецкий»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «Мортаделла пестрая»; колбаса вареная «Мортаделла с паприкой»; колбаса вареная «Мортаделла южно-немецкая»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Кремлевская»; колбаса вареная «Мясная»; колбаса вареная «Мясная франкфуртская»; колбаса вареная «Мясная померанская»; колбаса вареная «Мясная рейнская»; колбаса вареная «Мясная Люкс»; колбаса вареная «Мясная запеченная»; колбаса вареная «Мясная телячья»; колбаса вареная «Мясная белая»; колбаса вареная «Мясная грубого измельчения»; колбаса вареная «Мясная для завтрака»; колбаса вареная «Крутицкая»; колбаса вареная «Мраморная»; колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Новая Люкс»; колбаса вареная «Новая Мичуринская»; колбаса вареная «Китайгородская»; колбаса вареная «Ароматная баранья»; колбаса вареная «Ароматная»; колбаса вареная «Южнобережная Императорская»; колбаса вареная «Пивная»; колбаса вареная «Пивная мадридская»; колбаса вареная «Пивная геттингенская»; колбаса вареная «Пивная по-баварски»; колбаса вареная «Подольская»; колбаса вареная «По-славянски»; колбаса вареная «Родные традиции»; колбаса вареная «Сельская»; колбаса вареная «Прессованная голова гессенская»; колбаса вареная «Прессованная голова по-штутгартски»; колбаса вареная «Прессованная по-испански»; колбаса вареная «Радужная»; колбаса вареная роквурст «Гельднерский»; колбаса вареная с окороком и сыром; колбаса вареная с паприкой и шпиком; колбаса вареная с сардинами; колбаса вареная с сердцем; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная с шампанским; колбаса вареная с молоком; колбаса вареная «Станичная»; колбаса вареная «Степная»; колбаса вареная «Столовая оригинальная»; колбаса вареная «Светлая с языком»; колбаса вареная «Страсбургская»; колбаса вареная «Субпродуктовая»; колбаса вареная субпродуктовая «Мичуринская»; колбаса вареная «Черниговская»; колбаса вареная «Для фуршета»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Чесночная Люкс»; колбаса вареная «Штоквурст»; колбаса вареная «Шморвурст гарцкий»; колбаса вареная «Докторская оригинальная» «Советская»; колбаса вареная «К столу»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Тамбовская»; колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Кавасси»; колбаса вареная «Мусульманская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Симбирская Люкс»; колбаса вареная «Воронежская»; колбаса вареная «Боярская»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Для салата»; колбаса вареная «Приморская»; колбаски вареные «Белые Мюнхенские»; колбаски вареные боквурст «Баварский»; колбаски вареные боквурст «Баденский»; колбаски вареные «Вольвурст»; колбаски вареные «Гессенские для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаски вареные «Итальянские для обжарки»; колбаски вареные «Кнакер нежный»; колбаски вареные «Кобургские для обжарки»; колбаски вареные «Крестьянские баденские»; колбаски вареные «Нордгаузские для обжарки»; колбаски вареные «По-верхне-баварски для обжарки»; колбаски вареные «Телячья»; колбаски вареные «Тюрингские для обжарки»; колбаски вареные «Франконские для обжарки»; колбаски вареные «Хлысты»; колбаски вареные «Быстро для гриля»; колбаски вареные «Мюнхенские»; колбаски вареные «По-мюнхенски»; хлеб мясной «Домашний». колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Дрогобыч ветчинная»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Королевская ветчинная»; колбаса

вареная «Оригинальная с салом»; колбаса вареная «Русановская»; колбаса вареная «Салыми вареная»; колбаса вареная «Фирменная с молоком»; колбаса вареная «Элитная». **Категория В:** колбаса вареная «Серышевская». колбаса вареная «Белая кольцами»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная особая»; колбаса вареная «Желтая»; колбаса вареная «Крокеты из колбасы для обжарки»; колбаса вареная «Медистер по-шведски» колбаса вареная «Мясная обыкновенная Люкс»; колбаса вареная «Мясная Зеленоградская»; колбаса вареная «Народная»; колбаса вареная «Застольная»; колбаса вареная «Экстра»; колбаса вареная «Мясная по-штутгарски»; колбаса вареная «Обычная»; колбаса вареная «Печеночная»; колбаса вареная «Печеночная франконская»; колбаса вареная «Прессованная в мешочке»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Прессованная по-русски»; колбаса вареная с легкими; колбаса вареная с селезенкой; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Франконская мясная»; колбаса вареная «Деревенская с мозгами»; колбаса вареная из свиной головы; колбаса вареная «Кабаносси Люкс»; колбаса вареная «Крестьянский вздох по-пфальцски»; колбаса вареная «Оберландская для обжарки»; колбаса вареная «По-богемски с вином для обжарки»; колбаса вареная «Печеночная по-штутгартски»; колбаса вареная «Сельская особая»; колбаса вареная с мозгами; колбаса вареная с тмином; колбаса вареная «Симбирская особая»; колбаса вареная «Тминная»; колбаса вареная «Туристская обычная»; колбаса вареная «Южная «Люкс»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Дворянская»; колбаса вареная «Юбилейная» №5 колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Знахарская»; колбаса вареная «Петроградская»; колбаса вареная «Голова, прессованная по-майнцики»; колбаса вареная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»; колбаса вареная «Франкфуртская желтая»; колбаса вареная «Крестьянская»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная с почками; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Эстонская»; колбаски вареные «По-берлински»; колбаски вареные «Шублинги обыкновенные»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Для жарки по-тирольски»; колбаски вареные «Для жарки с анчоусами»; колбаски вареные «Для жарки с трюфелями»; колбаски вареные «Для жарки»; колбаски вареные «Для обжарки в пивном маринаде»; колбаски вареные «Для обжарки на решетке»; колбаски вареные «Для обжарки с шампанским»; колбаски вареные «Кнакер»; колбаски вареные «Мюнхенские для жарки»; колбаски вареные «Нюрнбергские для обжарки»; колбаски вареные «С кальвадосом»; колбаски вареные «Польские для жарки»; колбаски вареные «Сальваторские по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Швайнфуртские для обжарки»; хлеб мясной «Оригинальный»; хлеб мясной «Изобилие»; голова прессованная «Белая аншпахская»; колбаса вареная «Азовская» с салом; колбаса вареная «Азовская»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Ретро»; колбаски «Франкфуртские»; колбаски «Говяжьих»; колбаски «Для жарки» с сыром. **Категория Г:** колбаса вареная «Печеночная итальянская»; колбаса вареная «Пикантная с салом»; колбаса вареная «Пикантная»; колбаски «Мюнхенские» для обжарки; колбаски «Кнакерсы»; колбаски «Гриль»; колбаски «Улитки»; колбаски «Палочки»; колбаски «Баварские»; колбаски «Медистры». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория В:** колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Добрая с молоком»; колбаса вареная «К столу»; колбаса вареная «Дорожная»; колбаса вареная «Кукарская»; колбаса вареная «Куринка»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Русановская»; колбаса вареная «Родная»; колбаса вареная «Дворянская»; колбаса вареная «Мичуринская особая»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаски вареные «Приятные»; колбаски вареные «Балашовские»; хлеб мясной «Деликатесный. **Категория Г:** колбаса вареная «Ветчинно-рубленая по-московски»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая с индейкой»; колбаса вареная «Дмитриевская»; колбаса вареная «Деревенская»; колбаса вареная «Ароматная»; колбаса вареная «С курицей»; колбаса вареная «Кавказская»; колбаса вареная «Чесночная по-киевски»; колбаса вареная «Хуторская»; колбаса вареная «Модерн»; колбаса вареная «Павловская»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Гурьевская»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Нежная»; колбаса вареная «Рябушка»; колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Телячья со сливками»; колбаса вареная «Фермерская»; колбаса вареная «Дачная»; колбаса вареная «Мясницкая»; колбаса вареная «Экстра»; колбаса вареная «Подольская»; колбаса вареная «Невская»; колбаса вареная «Студенческая»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Ростокинская»; колбаса вареная «Семейная»; колбаса вареная «Славянская»; колбаса вареная «Покровская»; колбаса вареная «Посадская»; колбаса вареная «Ямская»; колбаса вареная «Никольская»; колбаса вареная «Купеческая»; колбаса вареная «Енисейская»; колбаса вареная «Популярная»; колбаса вареная «Молодёжная»; колбаса вареная «Арбатская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаски вареные «Модерн»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Лебедянские»; хлеб мясной «Петровский»; хлеб мясной «К столу»; хлеб мясной «Изобилие». колбаса вареная «Оригинальная» с говядиной; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Ретро»; колбаса вареная «Родная»; колбаса вареная «Филейная»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Три поросенка».

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

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5)% - не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности

замороженных изделий колбасных вареных пастеризованных с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С: - не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С — не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных** при температуре от 0 °С до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки составляет - не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-825-37676459-2024
КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) кровяные пастеризованные (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: 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 майнцинские»; колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски»; колбаса кровяная «Калорийная»; колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский»; колбаса кровяная «Крестьянская по-франконски»; колбаса кровяная «Крестьянская»; колбаса кровяная «Кровяная со шкварками»; колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке»; колбаса кровяная «Оберландская»; колбаса кровяная «Питательная»; колбаса кровяная «По-франконски со шпиком»; колбаса кровяная «Прессованная берлинская»; колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский»; колбаса кровяная «Рейнская со шпиком»; колбаса кровяная «С ветчиной»; колбаса кровяная «С печенью»; колбаса кровяная «С языком по-московски»; колбаса кровяная «С сердцем»; колбаса кровяная «С изюмом в мешочке»; колбаса кровяная «С легкими»; колбаса кровяная «Саксонская»; колбаса кровяная «Северо-немецкая»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Толстая»; колбаса кровяная «Франкфуртская»; колбаса кровяная «Черная маринованная»; колбаски кровяные «По-баварски к пиву»; колбаса кровяная «Лэнгвич»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Деревенская»; колбаса кровяная «Домашняя новая»; колбаса кровяная «Крестьянская новая»; колбаса кровяная «Сельская»; колбаса кровяная «Печеночная»; колбаса кровяная «Латышская»; колбаса кровяная «Мясницкая»; колбаса кровяная «Дачная»; колбаса кровяная «Ароматная»; колбаса кровяная «Люкс»; колбаса кровяная «Панас»; колбаса кровяная «Покровская»; колбаса кровяная «Фермерская»; колбаса кровяная «Молодежная»; колбаса кровяная «Особенная». колбаса кровяная «Гамбургская»; колбаса кровяная «Помешичья»; 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».

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

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых и варено-копченых пастеризованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных пастеризованных с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: при температуре не выше минус 8 °С: не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С — не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных при температуре от 0 °С до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-961-37676459-2024

**КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ,
ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия.

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %): колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая конская «Бурятская»; колбаса полукопченая «Смак»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Прибалтийская»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Иранская домашняя»; колбаса полукопченая «Конская оригинальная»; колбаса полукопченая «Гатчинская»; колбаса полукопченая сервелат «Баракат элитный»; колбаса полукопченая конская «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Белорусская»; колбаса полукопченая «Депутатская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины и говядины; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с мускатным орехом; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Депутатская» из лосятины, ; колбаса полукопченая «Депутатская» из кабана; колбаса полукопченая «Депутатская» из лосятины; колбаса полукопченая «Женевская салиами». **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):** колбаса полукопченая конская «Казанская»; колбаса полукопченая конская «Турецкая»; колбаса полукопченая конская «Сарай»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Дагестанская»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Вологодская»; колбаса полукопченая «Глазовская»; колбаса полукопченая «Загорская»; колбаса полукопченая «Из баранины»; колбаса полукопченая «Кантемировская»; колбаса полукопченая «Михайловская»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаса полукопченая «Липецкая»; колбаса полукопченая «Озерская»; колбаса полукопченая «Оленья»; колбаса полукопченая «По-армавирски»; колбаса полукопченая «По-венгерски»; колбаса полукопченая «По-питерски»; колбаса полукопченая «По-одесски»; колбаса полукопченая «По-питерски Люкс»; колбаса полукопченая «По-таллински»; колбаса полукопченая «Прима»; колбаса

полукопченая «Раменская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Сходненская»; колбаса полукопченая «Тамбовская»; колбаса полукопченая «Тихорецкая»; колбаса полукопченая конская «Татарская»; колбаса полукопченая конская «Сибирская»; колбаса полукопченая конская «Итиль»; колбаса полукопченая «Финская»; колбаса полукопченая «Киевская»; колбаса полукопченая «Хазарская»; колбаса полукопченая «Тульская»; колбаса полукопченая «Мусульманская»; колбаса полукопченая «Дубай»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Турецкая с острым чили»; колбаса полукопченая «Чимган»; колбаса полукопченая «Ароматная»; колбаса полукопченая «Иссык-Куль»; колбаса полукопченая из оленины «Родная»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Из свинины»; колбаса полукопченая «Псковская»; колбаса полукопченая «По-городскому»; колбаса полукопченая «По-молдавски»; колбаса полукопченая «По-полтавски»; колбаса полукопченая «По-польски»; колбаса полукопченая «Тирольская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса домашнего копчения «Харьковская»; колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Праздничная»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Бальковая»; колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский»; колбаса полукопченая «Юбилейная»; колбаса полукопченая «Южнобережная традиция»; колбаса полукопченая «По-татарски»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Кировская оригинальная»; колбаса полукопченая «Зерновая»; колбаски полукопченые «Охотничьи пикантные»; колбаски полукопченые «Берлинские»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Охотника»; колбаски полукопченые «Баварские»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая сервелат «Ретро»; колбаса полукопченая салями «Петербургская»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Испанская традиция»; колбаса полукопченая салями «По-фински»; колбаса полукопченая салями «Королевская»; колбаса полукопченая салями «Саламетти»; колбаса полукопченая сервелат «Крымский»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая сервелат «Адмиралтейский»; колбаса полукопченая салями «Арсеньевская». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Памир»; колбаса полукопченая из оленины «Северная»; колбаса полукопченая «Рубленая»; колбаса полукопченая «Брянская»; колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Для закуски»; колбаса полукопченая «Казинская»; колбаса полукопченая «Ливенская»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Орловская»; колбаса полукопченая «Пермская»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «По-украински»; колбаса полукопченая «Рублевская»; колбаса полукопченая «Сельская»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Селянская»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Чайная»; колбаса полукопченая «Губернаторская»; колбаса полукопченая «Графская»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Туймада»; колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Модерн»; колбаса полукопченая «Лесная»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Княжеская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Пикантная»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаса полукопченая «Оригинальная»; колбаса полукопченая «Гусарская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Молдавская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Домашняя особая»; колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Пеперони»; колбаса полукопченая «Испанская»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Итальянская»; колбаса полукопченая «Греческая»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей»; колбаса полукопченая «Австрийская с тмином»; колбаса полукопченая «Липецкая особая»; колбаса полукопченая «Городская особая»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Питерская»; колбаса полукопченая «Львовская»; колбаса полукопченая «Баранья Люкс». колбаса полукопченая «Соловецкая»; колбаса полукопченая «Вкусненькая»; колбаса полукопченая «Мясное ассорти»; колбаски полукопченые «Кабаносси»; колбаски полукопченые «Спасские»; колбаски полукопченые «Австрийские с сыром»; колбаски полукопченые «Чоризо»; колбаски полукопченые «Мергез»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая сервелат «Дорожный»; колбаса полукопченая сервелат «Мускатный»; колбаса полукопченая сервелат «Имбирный мед»; колбаса полукопченая сервелат «Медовый»; колбаса полукопченая сервелат «Невский»; колбаса полукопченая сервелат «Городской»; колбаса полукопченая сервелат «Русский»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Мексиканская»; колбаса полукопченая салями «Венская»; колбаса полукопченая сервелат «Люкс»; колбаса полукопченая сервелат «Наполеон»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Фермерские кол-

баски»; колбаса полукопченая салями «Миланская»; колбаса полукопченая «Татарча»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаски полукопченые «Северные»; колбаски полукопченые из конины; колбаски полукопченые «Мусульманские»; колбаса полукопченая «Говяжья». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Пряная»; колбаса полукопченая «Рыбацкая»; колбаса полукопченая «Есаулинская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая сервелат «Итальянский»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Белгородская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Свиная особая»; колбаса полукопченая «Олимпик»; колбаса полукопченая «Финский сервелат»; колбаса полукопченая «Озерская особая»; колбаса полукопченая ветчинно-рубленая; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком»; колбаса полукопченая «Петровская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая салями «Русская»; колбаса полукопченая «Хлыновская оригинальная»; колбаса полукопченая сервелат «Венский»; колбаски полукопченые «С сыром»; колбаски полукопченые ветчинно-рубленные; колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Деревенские»; колбаски полукопченые «Фермерский стандарт». **Группа – мясосодержашие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаса полукопченая «Бескидин». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «По-питерски»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса салями полукопченая «Домашняя» из говядины; колбаса полукопченая «Краковик»; колбаса полукопченая «Закусочная»; колбаса полукопченая «Венская»; колбаса полукопченая «Кабаносси»; колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Сельская». колбаса полукопченая «Походная»; колбаса полукопченая «Андалузия»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаски полукопченые «Швейцарские»; колбаски полукопченые для жарки «Альпийские»; колбаски полукопченые «Колбаски копченые»; колбаса полукопченая салями «Викос»; колбаса полукопченая сервелат «Фирменный». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Николаевская»; колбаса полукопченая «Красная площадь»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Весенняя»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая «Сытная»; колбаса полукопченая «Родная»; колбаса полукопченая «Успенская»; колбаса полукопченая «Уральская»; колбаса полукопченая «Амурская»; колбаса полукопченая «Андреевская»; колбаса полукопченая «Майская»; колбаски полукопченые «Кабаноси с сыром». колбаса полукопченая салями «Ленская»; колбаса полукопченая салями «Уральская»; колбаса полукопченая сервелат «Пикантный». **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Воскресенская»; колбаса варено-копченая «Из баранины»; колбаса варено-копченая «Из говядины»; колбаса варено-копченая «Любимая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Бременский»; колбаса варено-копченая «По-питерски»; колбаса варено-копченая «Праздничная»; колбаса варено-копченая сервелат «Родной край»; колбаса варено-копченая конская «Крымская»; колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Сабантуй»; колбаса варено-копченая «Конская»; колбаса варено-копченая «Старый Петербург»; колбаса варено-копченая «Родная история»; колбаса варено-копченая «Польская»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская»; колбаса варено-копченая «Северная традиция»; колбаса варено-копченая «Венская»; колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Киевская»; колбаса варено-копченая «Купеческая»; колбаса варено-копченая «Баймакская»; колбаса варено-копченая «Шведская»; колбаса варено-копченая «Тирольская»; колбаса варено-копченая «Ромовая»; колбаса варено-копченая «Бальковая»; колбаса варено-копченая «Москвичка»; колбаски варено-копченые «Гуцульские»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаса варено-копченая мини-салями «С паприкой»; колбаса варено-копченая сервелат «Фортуна»; колбаса варено-копченая сервелат «Грушевый»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая сервелат «Фаворит»; колбаса варено-копченая сервелат «Юбилейный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гвардейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Олимпийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Петроградский»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Парижский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Версальский»; колбаса варено-копченая сервелат «Петербургский классический»; колбаса варено-копченая салями «Зернистая»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями; колбаса варено-копченая салями «Австрийская»; колбаса варено-копченая салями «Австрийская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Венская»; колбаса варено-копченая салями «Венская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Европейская»; колбаса варено-копченая салями «Европейская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая салями «Испанская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями «Элитная с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с сыром»; колбаса варено-копченая

сервелат «Гёттинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Гёттинский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный с сыром»; колбаса варено-копченая «Таёжная»; колбаски варено-копченые «Австрийские»; колбаски варено-копченые «Австрийские с сыром»; колбаски варено-копченые «Венские»; колбаски варено-копченые «Венские с сыром»; колбаски варено-копченые «Гёттинские»; колбаски варено-копченые «Гёттинские с сыром»; колбаски варено-копченые «Европейские»; колбаски варено-копченые «Европейские с сыром»; колбаски варено-копченые «Испанские»; колбаски варено-копченые «Испанские с сыром»; колбаски варено-копченые «Швейцарские»; колбаски варено-копченые «Швейцарские с сыром»; колбаски варено-копченые «Элитные»; колбаски варено-копченые «Элитные с сыром»; колбаски варено-копченые «Симферопольские»; колбаски варено-копченые «Симферопольские с сыром»; колбаски варено-копченые «Чешские»; колбаски варено-копченые «Чешские с сыром»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаски варено-копченые «Баварские с сыром»; колбаски варено-копченые «Кавказские»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Брегенвурст ганноверский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская для тушения»; колбаса варено-копченая меттвурст «По-шведски»; колбаса варено-копченая «Особая»; колбаса варено-копченая фальшвурст «Шведский»; колбаса варено-копченая «Французская»; колбаса варено-копченая «Луковая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Вестфальский»; колбаса варено-копченая «Острая»; колбаса варено-копченая «Киевская»; колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Итальянская традиция»; колбаса варено-копченая «Испанская премиум»; колбаса варено-копченая «Польская Новая»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская Новая»; колбаса варено-копченая «Амбассадор»; колбаса варено-копченая «Мини Салами»; колбаса варено-копченая «Пикантная»; колбаса варено-копченая «Миндальная»; колбаса варено-копченая «С коньяком»; колбаса варено-копченая «Мини-салами Чаризо»; колбаса варено-копченая «Свиная»; колбаски варено-копченые «Гриль». колбаса варено-копченая сервелат «Лосиный»; колбаса варено-копченая сервелат «Из оленины»; колбаса варено-копченая сервелат «Из зайца»; колбаса варено-копченая сервелат «Из кабана»; колбаса варено-копченая сервелат «Директорский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Екатерингофский оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Останкинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Мозаика»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Костромской»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Клюквенный»; колбаса варено-копченая сервелат «Вишневы»; колбаса варено-копченая сервелат «Шансон»; колбаса варено-копченая сервелат «Миланский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с ветчиной»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Баварский с языком»; колбаса варено-копченая сервелат «Люблинская»; колбаса варено-копченая сервелат «Павловская»; колбаса варено-копченая сервелат «Киевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Губернаторский»; колбаса варено-копченая сервелат «Павловская»; колбаса варено-копченая сервелат «Римский»; колбаса варено-копченая салами «Домашняя»; колбаса варено-копченая салами «Классическая»; колбаса варено-копченая салами «По-богемски»; колбаса варено-копченая салами «Баварская»; колбаса варено-копченая салами «Виктория»; колбаса варено-копченая салами «Николаевская»; колбаса варено-копченая салами «Юбилейная»; колбаса варено-копченая салами «Ореховая»; колбаса варено-копченая салами «Королевская»; колбаса варено-копченая сервелат «Арсеньевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Богородицкий»; колбаса варено-копченая «Королевская»; колбаса варено-копченая «Боярская»; колбаса варено-копченая «Боярская Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Царская»; колбаса варено-копченая «Элитная»; колбаса варено-копченая «Элитная Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Демидовская»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Филейная»; колбаса варено-копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Стрелецкая»; колбаса варено-копченая «Швейцарская»; колбаса варено-копченая «Гвардейская»; колбаса варено-копченая «Куликовская»; колбаса варено-копченая «Тулская»; колбаса варено-копченая «Суворовская»; колбаса варено-копченая «Славянская» колбаски варено-копченые «Мексиканские»; колбаски варено-копченые говяжьи; колбаски варено-копченые говяжьи «Острые»; колбаски варено-копченые «Чили». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Белая ганноверская»; колбаса варено-копченая меттвурст «Гамбургский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская»; колбаса варено-копченая сервелат «Традиционный»; колбаса варено-копченая сервелат «Чесночный»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Метелица»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Егерский». колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Вологодский». колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Бристоль»; колбаса варено-копченая «Булгарская»; колбаски варено-копченые «Гуцульские острые»; колбаски варено-копченые

«Острые с сыром»; **Группа –мясосодержажие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая «Дорожная»; колбаса варено-копченая «Навруз». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** сервелат варено-копченый «Борогодский»; колбаса варено-копченая саями «Вечерняя»; колбаса варено-копченая «Царская».

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

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых и варено-копченых пастеризованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции. Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных пастеризованных с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: при температуре не выше минус 8 °С: не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С — не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных при температуре от 0 °С до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ, ТИ 10.13.14-747-37676459-2024

СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия.

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категория А: сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Зайчонок»; сосиски «Нежные»; сосиски «Обыкновенные»; сосиски из говядины; сосиски «Сербские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Тюрингские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски из баранины; сосиски «Докторские Московские»; сосиски «С дымком»; сосиски «Походные»; сосиски «Кабацкие по-швайцницки»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски чесночные; сосиски «Классные»; сосиски «Телячьи»; сосиски «Сочные»; сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Родионовские»; сосиски «Венские». **Категория Б:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Домашние»; сосиски «К завтраку»; сосиски «От бабушки»; сосиски «Баварские». сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»; сосиски «Диета»; сосиски «Для диеты»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянские»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»; сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские оригинальные»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-нашему»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-астрahanски»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «По-восточному»; сосиски «Летние»; сосиски с паприкой; сосиски с сардинами; сосиски со сливками; сосиски «Тюринские чесночные»; сосиски «Франкфуртские сочные»; сосиски «Штутгартские»; сосиски «Юбилейные»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски с почками; сосиски с тмином; сосиски ветчинные; сосиски с сыром; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Копченые»; сосиски «По-краковски»; сосиски с молоком; сосиски «Туристские»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Венские»; сосиски молочные с курицей; сосиски оленьи «К завтраку»; сосиски «Колобок»; сосиски «Сметанные»; сосиски «Мадагаскар»; сосиски «Тирлинки»; сосиски «Коровка»; сосиски «Малютка». сосиски «Ветчинные»; сосиски «Муромские»; сосиски «Советские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские»; сосиски с сыром; сосиски «Щёкинские»; сосиски «Первомайские»; сосиски «Ясногорские»; сосиски «Богородицкие»; сосиски «Дубенские»; сосиски «Алексинские»; сосиски «Тульские»; сосиски «Арсенальные»; сосиски «Оружейные»; сосиски «Суворовские»; сосиски «Узловские»; сосиски «Крапивенские»; сосиски из конины. **Категория В:** сосиски «Городские»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Советские»; сосиски «Штутгартские с луком»; сосиски «Баденские»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сосиски «По старым рецептам»; сосиски «Баварские»; сосиски «По-русски»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Калужские»; сосиски молочные «Калужские узоры»; сосиски молочные «Калужские нежные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски с карри; сосиски «Куриные»; сосиски «Быстро»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Кноблихен»; сосиски сливочные «Оригинальные»; сосиски чесночные; сардельки «Пикантные»; сардельки «Иранские»; сардельки «Турецкие». **Категория Г:** сосиски «Люкс»; сосиски «Аппетитные»

новые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В:** сосиски «Гатчинские»; сосиски «Популярные»; сосиски «Особенные»; сосиски «Гриль»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские оригинальные»; сосиски «Сочные»; сосиски «Неженка»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Сытные»; сосиски «Европейские»; сосиски «По-царски»; сосиски «Классик»; сосиски «Бистро»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Альпийские»; сосиски «Полоцкие»; сосиски «Докторские новые»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Традиционные». **Категория Г:** сосиски «Аппетитные к завтраку»; сосиски «Закусочные ароматные»; сосиски «Молодежные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Хуторские»; сосиски «Южные»; сосиски «Утренние»; сосиски свиные; сосиски «Печеночные»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Завадские»; сосиски стрелецкие; сосиски «Ильинские»; сосиски «Пикантные»; сосиски «Невские»; сосиски «Прибалтийские»; сосиски «Венские»; сосиски «Шаурма»; сосиски «Бистро». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А:** сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки из говядины; сардельки «Языковые»; сардельки «Со сливками»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Говяжьи традиционные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Нежные». **Категория Б:** сардельки «Первый сорт»; сардельки «Телячьи»; сардельки из телятины; сардельки телячьи «Особые»; сардельки «Баварские»; сардельки «Телячьи сочные»; сардельки «Медовые»; сардельки из баранины; сардельки из свинины; сардельки «Ливенские»; сардельки «Молодежные»; сардельки «Николаевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки «Старая традиция»; сардельки «Столовые»; сардельки «Мичуринские»; сардельки «Праздничные»; сардельки «Докторские»; сардельки «Сытные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Аппетитные» из оленины; сардельки «Чукотские» из оленины; **Категория В:** сардельки «Обеденные»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Субпродуктовые». **Категория Г:** сардельки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория В:** сардельки «Классик»; сардельки «Докторские особые»; сардельки «Народные»; сардельки «К ужину»; сардельки «Мальш»; сардельки «Пицца»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Татарские»; сардельки с сыром; сардельки с перчиком; сардельки с говядиной; сардельки «Для пиццы»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Имперские»; сардельки «Чудесные»; сардельки «Дачные»; сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Мичуринские со шпиком»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия»; сардельки «Крымские»; сардельки «Сочные». **Категория Г:** сардельки «Аппетитные»; сардельки «Приятные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Хот-дог»; сардельки «Ярославские»; сардельки «Сочные»; сардельки «Языковые»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Печеночные»; сардельки «Боголюбские»; сардельки «Георгиевские»; сардельки «Охота»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Венские»; сардельки «Крымские». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б:** шпикачки «Особые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки с паприкой; шпикачки «Венские»; шпикачки «Франкфуртские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Категория В:** шпикачки «По-украински»; шпикачки «Оригинальные»; шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки с сардинами; шпикачки в мясной оболочке; шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия»; шпикачки «Украинские». **Категория Г:** шпикачки молочные «Калужские нежные»; шпикачки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – изделие колбасное (шпикачки) Подвид – вареные Категория В:** шпикачки «Чешские»; шпикачки молочные «Калужские»; шпикачки «По-венски»; шпикачки «Подмосковные»; шпикачки «Неженка»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные». **Категория Г:** шпикачки «Любительские»; шпикачки «Подмосковные».

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

Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек, шпикачек вареных пастеризованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % - не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности замороженных сосисок, сарделек, шпикачек вареных пастеризованных с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: при температуре не выше минус 8 °С: - не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С — не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек, шпикачек вареных пастеризованных при температуре от 0 °С до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки составляет - не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-605-37676459-2024

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ИЗ МЯСА
[СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ**

Дата введения в действие 2024 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варенные из мяса [субпродуктов] птицы пастеризованные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других 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 готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные варенные из мяса [субпродуктов] птицы пастеризованные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варенные из мяса [субпродуктов] птицы пастеризованные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

Ассортимент: Изделия колбасные варенные из мяса [субпродуктов] птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:** **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варенные: Сорт высший:** Колбаса вареная «Из индейки». **Сорт первый:** Колбаса вареная «Хуторская»; Колбаса вареная «Ольшанская»; Колбаса вареная «Витебская»; Колбаса вареная «Мортаделла»; Колбаса вареная «Лионская»; Колбаса вареная «Никольская»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Экстра»; Колбаса вареная «Дальневосточная»; Колбаса вареная «Аппетитная»; Колбаса вареная «Меленка»; Колбаса вареная «Липецкая со сливками»; Колбаса вареная «К завтраку»; Колбаса вареная «Амурская»; Колбаса вареная «Аппетитная ветчинная»; Колбаса вареная «Для оливье»; Колбаса вареная «Фермерская» с индейкой; Колбаса вареная «Отменная» с индейкой; Колбаса вареная «Макаровская со шпиком»; Колбаса вареная «Классическая с молоком»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Фирменная Филейная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Задонская»; Колбаса вареная «Халяльная»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Классическая»; Колбаса вареная «Горская»; Колбаса вареная «Престижная с мясом птицы»; Колбаса вареная «Успенская с мясом птицы»; Колбаса вареная «Лакомая с мясом птицы»; Колбаса вареная «Поселковая с молоком»; Колбаса вареная «Омлет»; Колбаса вареная «Куриный орешек»; Колбаса вареная Братья Бранч «Британская»; Колбаса вареная Братья Бранч «Королевская птица»; Колбаса вареная Братья Бранч «Немецкая»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с филе индейки»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая для бранча»; Колбаса вареная Братья Бранч «Вестфальская рубленая»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Элитная»; Колбаса вареная «Мечта»; Колбаса вареная «Чудная»; Колбаски варенные «Оригинальные»; Колбаски варенные «Улитки куриные». **Сорт второй:** Колбаса вареная «Отрадная»; Колбаса вареная «Лакомая с молоком»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаса вареная «Фермерская»; Колбаса вареная «Без свинины»; Колбаса вареная «С говядиной»; Колбаса вареная «Масловка традиционная»; Колбаса вареная «С индейкой»; Колбаса вареная «Восточная»; Колбаса вареная Братья Бранч «Бранч фирменная»; Колбаса вареная Братья Бранч «Оксфордская»; Колбаски из индейки для гриля «Чили»; Колбаски из индейки «Для гриля»; Колбаски из индейки для гриля «Ароматные». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Лондонская»; Колбаса вареная «Нежная»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Пенная»; Колбаса вареная «Таврическая»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «К полднику»; Колбаса вареная «Для окрошки»; Колбаса вареная «Трапезная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Сосновская»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с говядиной»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Из индейки подкопченная»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком подкопченная»; Колбаски варенные «Из индейки»; Колбаски варенные «Из индейки подкопченные»; Колбаски варенные «Из индейки со шпиком»; Колбаски варенные «Из индейки со шпиком подкопченные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – варенные: Сорт высший:** Сосиски «Из индейки»; Сосиски из индейки с брокколи и морковью; Сосиски «Филейные». **Сорт первый:** Сосиски «Краснополяские»; Сосиски «Лакомые с молоком»; Сосиски «Белгородские»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «По-деревенски»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Фермерские» с индейкой; Сосиски «Фермерские» из индейки; Сосиски «Отменные» с индейкой; Сосиски «Быстрый завтрак» с индейкой; Сосиски «Индюша» с индейкой; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Итальянские»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Халяльные»; Сосиски «Филейные»; «Мини-сосиски»; Сосиски «Горские»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Быстро»; Сосиски из индейки; Сосиски «Оригинальные со вкусом молока»; Сосиски «Куриные с молоком»; Сосиски «Птичье молоко»; Сосиски «Престижные»; Сосиски «Из грудки куриной с тыквой»; Сосиски «Из грудки индейки с брокколи и морковью»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины»; Сосиски «По-новоселовски»; Сосиски куриные

«Суперсила». **Сорт второй:** Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Лондонские со сливками»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Оригинальные»; Сосиски «Куриные новые»; Сосиски «Слободские»; Сосиски «Ветчинные»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Хот-дог»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Буренка»; Сосиски «Лакомые с молоком»; Сосиски «Прикамские»; Сосиски «Кудымкарские»; Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Сосновские»; Сосиски Братя Бранч «Лондонские престижные». **Сорт третий:** Сосиски «Дмитриевские»; Сосиски «Новинка»; Сосиски «Классные»; Сосиски «Таврические со сливками»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Быстро»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Ганноверские»; Сосиски «Баварские»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»; Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Вкусные»; Сосиски «Нежные со сливками»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Буфетные»; Сосиски «Перекус»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Из индейки подкопченные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Гриль Дог»; Сосиски «Новоселовские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские с молоком»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские барбекю»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские для хот-догов»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские для хот-догов с говядиной»; Сосиски «Хот-дог». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Фермерские» с индейкой; Сардельки «Быстрый завтрак» с индейкой; Сардельки «Отменные» с индейкой; Сардельки «Фермерские» из индейки; Сардельки «Филейные»; Мини-сардельки; Сардельки из индейки; Сардельки «Престижные»; Сардельки «Птичье молоко»; Сардельки «Из грудки индейки и говядины»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские»; Сардельки «Куриные». **Сорт второй:** Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Курортные»; Сардельки «Удачные»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «Лакомые с молоком»; Сардельки «Прикамские»; Сардельки «Кудымкарские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские классические». **Сорт третий:** Сардельки «Лондонские со шпиком»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Макаровские»; Сардельки «Макаровские со шпиком»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки «Нежные»; Сардельки «Люкс»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Из индейки подкопченные»; Сардельки «Из индейки подкопченные со шпиком»; Сардельки «Медовые»; Сардельки «Фирменные»; Сардельки «По-новоселовски»; Сардельки «Новоселовские»; Сардельки «Степаньковские»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские с молоком»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские барбекю»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские гриль»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «С салом». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Даниловские»; Шпикачки «Птичьи»; Шпикачки «Любимые»; Шпикачки «Классические»; Шпикачки «Элитные»; Шпикачки «Барбекю»; Шпикачки «Нежные» куриные; Шпикачки «Из индейки»; Шпикачки «Из индейки подкопченные»; Шпикачки «Хуторские»; Шпикачки «Куриные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные ветчинные. Подвид – вареные: Сорт экстра:** Колбаски вареные «Ветчинно-рубленные». **Сорт первый:** Колбаса ветчинная вареная «Никольская»; Колбаса ветчинная вареная «Любимая». **Сорт второй:** Колбаса ветчинная вареная «Из индейки»; Колбаса ветчинная вареная «Из индейки подкопченная»; Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки». **Сорт третий:** Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки подкопченная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Печеночная»; Колбаса потрошковая вареная «Медовая»; Колбаса потрошковая вареная «Радужная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – хлеба колбасные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Хлеб колбасный «Праздничный». **Сорт второй:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Каравай»; Хлеб колбасный «Куриный»; Хлеб колбасный «Мясной»; Хлеб колбасный «С зеленью». **Сорт третий:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Серышевский»; Хлеб колбасный «Для гарнира»; Хлеб колбасный «Перекус»; Хлеб колбасный «Петровский»; Хлеб колбасный «Выбор вкуса»; Хлеб колбасный «К ужину»; Хлеб колбасный «Оригинальный»; Хлеб колбасный «Классический». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски из мяса птицы с овощами, кукурузой, зеленым горошком и перцем; Колбаски из мяса птицы с морковью, зеленым горошком и фасолью; Колбаски из мяса птицы с зеленью и виноградным листом; Колбаски из мяса птицы с рисом и виноградным листом; Колбаски из мяса индейки с брокколи и морковью. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаса вареная «Куриная с сыром»; Колбаса вареная «Оливье»; Колбаса вареная «Оригинальная»; Колбаса вареная «Для оливье»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Ассорти»; Колбаски вареные «Лакомые с молоком». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Премьера со сливками»; Колбаса вареная «Прима оригинальная»; Колбаса вареная «Премиум с ряженкой»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Выбор вкуса Экстра»; Колбаса вареная «Ветчинная Гомельская»; Колбаса вареная «Ветчинная»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Чародейка»; Колбаса вареная «Студенческая»; Колбаса вареная «Восточная»; Колбаса вареная «Утренняя куриная»; Колбаса вареная «Мусульманская»;

Колбаса вареная «Утренняя»; Колбаса вареная «Халальная»; Колбаса вареная «Классическая»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Трапезные». **Сорт бессортный:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Весенняя»; Колбаса вареная «Санаторная»; Колбаса вареная «Аппетитная»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Павловская»; Колбаса вареная «Швейцарская»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Аппетитная с салом»; Колбаса вареная «Аппетитная с ветчиной»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Мещанская» куриная; Колбаса вареная «Варенка «Семейная»; Колбаса вареная «Вкусная»; Колбаса вареная «Янтарная»; Колбаса вареная «Каприз»; Колбаса вареная «Знатная»; Колбаса вареная «Изыщная»; Колбаса вареная «Люкс»; Колбаса вареная «Изюминка»; Колбаски вареные «Молодежные». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Элитные»; Сосиски «С сыром»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Птенчики»; Сосиски «Обжора». **Сорт третий:** Сосиски «Курортные»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Утренние куриные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски «Халальные»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Фирменные»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские с сыром»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские с сыром пармезан»; Сосиски Братя Бранч «Грандоверские с сыром сливочным». **Сорт бессортный:** Сосиски «Лондонские престижные»; Сосиски «Азовские»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Кубанские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»; Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины со шпинатом и творогом»; Сосиски Грандоверские «Пять перцев»; Сосиски Грандоверские «Халапеньо»; Сосиски Грандоверские «Вяленый томат»; Сосиски Грандоверские «Оливки»; Сосиски Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сосиски «Воткинские»; Сосиски «Грандоверские классические»; Сосиски «Сметанковые»; Сосиски «Боголюбские» куриные; Сосиска «Новинка». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Люкс»; Сардельки «Ветчинные»; **Сорт третий:** Сардельки «Харьковские»; Сардельки «Сытные»; «Ветчинно-рубленые»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Сосновские»; Сардельки Братя Бранч «Грандоверские с сыром сливочным»; Сардельки «С сыром». **Сорт бессортный:** Сардельки «Костромские»; Сардельки «Гомельские»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Поселковые»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки Грандоверские «Пять перцев»; Сардельки Грандоверские «Халапеньо»; Сардельки Грандоверские «Вяленый томат»; Сардельки Грандоверские «Оливки»; Сардельки Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сардельки «Грандоверские классические»; Сардельки «Богатырские» куриные; Сарделька «Сытная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Молодежные». **Сорт бессортный:** Шпикачки «Донские» вариант 1; Шпикачки «Донские» вариант 2; Шпикачки «Любимые». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Заречная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – хлеба колбасные. Подвид – вареные: Сорт бессортный:** Хлеб колбасный «Володарский»; Хлеб колбасный «Фабричный». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски из мяса птицы с бататом и сыром; Колбаски из мяса птицы с рисом и овощами [перцем сладким, капустой брокколи, морковью и зеленым горошком]; Колбаски из мяса птицы с творогом и овощами [тыквой, морковью и зеленью]; Колбаски из мяса птицы с фасолью и овощами.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы пастеризованные с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % - не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы пастеризованные с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С: - не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы пастеризованной продукции при температуре от 0 °С до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки составляет - не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.**

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-132-37676459-2023
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА
[СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ
(ВЗАМЕН ТУ 10.13.14-132-37676459-2017)

Дата введения в действие 2023. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варенные из мяса [субпродуктов] птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других 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 готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные варенные из мяса [субпродуктов] птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варенные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. Изделия колбасные варенные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:* изделия колбасные из мяса птицы; изделия колбасные, содержащие мясо птицы. *в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:* колбасы [колбаски]; сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлеба; потрошковые колбасные изделия [колбасы, колбаски]; фаршированные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; ветчинные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; —прочие колбасные изделия. *Примечание - Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептуре.* *в зависимости от используемого мяса птицы:* изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, сосиски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, сосиски из мяса птицы]; *в зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья изделия колбасные из мяса [пищевых субпродуктов] птицы подразделяют на следующие сорта:* экстра - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; высший - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; первый - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; второй - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; третий - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%. бессортный колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей менее 50%. *в зависимости от формы:* в оболочке; без оболочки [колбасные хлеба]. *в зависимости от термического состояния:* охлажденные; —замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные варенные из мяса [субпродуктов] птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:**
Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варенные: Сорт высший: Колбаса варенная «Из индейки». **Сорт первый:** Колбаса варенная «Хуторская»; Колбаса варенная «Ольшанская»; Колбаса варенная «Витебская»; Колбаса варенная «Мортаделла»; Колбаса варенная «Лионская»; Колбаса варенная «Никольская»; Колбаса варенная «Любимая»; Колбаса варенная «Экстра»; Колбаса варенная «Дальневосточная»; Колбаса варенная «Аппетитная»; Колбаса варенная «Меленка»; Колбаса варенная «Липецкая со сливками»; Колбаса варенная «К завтраку»; Колбаса варенная «Амурская»; Колбаса варенная «Аппетитная ветчинная»; Колбаса варенная «Для оливье»; Колбаса варенная «Фермерская» с индейкой; Колбаса варенная «Отменная» с индейкой; Колбаса варенная «Макаровская со шпиком»; Колбаса варенная «Классическая с молоком»; Колбаса варенная «Куриная»; Колбаса варенная «Обеденная»; Колбаса варенная «Отличная со сливками»; Колбаса варенная «Филейная»; Колбаса варенная «Фирменная Филейная»; Колбаса варенная «Мясная»; Колбаса варенная «Задонская»; Колбаса варенная «Халяльная»; Колбаса варенная «Бутербродная»; Колбаса варенная «Классическая»; Колбаса варенная «Горская»; Колбаса варенная «Престижная с мясом птицы»; Колбаса варенная «Успенская с мясом птицы»; Колбаса варенная «Лакомая с мясом птицы»; Колбаса варенная «Поселковая с молоком»; Колбаса варенная «Омлет»; Колбаса варенная «Куриный орешек»; Колбаса варенная Братья Бранч «Британская»; Колбаса варенная Братья Бранч «Королевская птица»; Колбаса варенная Братья Бранч «Немецкая»; Колбаса варенная Братья Бранч «Рубленая с филе индейки»; Колбаса варенная Братья Бранч «Рубленая для бранча»; Колбаса варенная Братья Бранч «Вестфальская рубленая»; Колбаса варенная «Отличная со сливками»; Колбаса варенная «Элитная»; Колбаса варенная «Мечта»; Колбаса варенная «Чудная»; Колбаски варенные «Оригинальные»; Колбаски варенные «Улитки куриные». **Сорт второй:** Колбаса варенная «Отрадная»; Колбаса варенная «Лакомая с молоком»; Колбаса варенная «Куриная»; Колбаса варенная «Фермерская»; Колбаса варенная «Без свинины»; Колбаса варенная «С говядиной»; Колбаса варенная «Масловка традиционная»; Колбаса варенная «С индейкой»; Колбаса варенная «Восточная»; Колбаса варенная Братья Бранч «Бранч фирменная»;

Колбаса вареная Братья Бранч «Оксфордская»; Колбаски из индейки для гриля «Чили»; Колбаски из индейки «Для гриля»; Колбаски из индейки для гриля «Ароматные». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Лондонская»; Колбаса вареная «Нежная»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Пенная»; Колбаса вареная «Таврическая»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «К полднику»; Колбаса вареная «Для окрошки»; Колбаса вареная «Трапезная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Сосновская»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с говядиной»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Из индейки подкопченная»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком подкопченная»; Колбаски вареные «Из индейки»; Колбаски вареные «Из индейки подкопченные»; Колбаски вареные «Из индейки со шпиком»; Колбаски вареные «Из индейки со шпиком подкопченные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт высший:** Сосиски «Из индейки»; Сосиски из индейки с брокколи и морковью; Сосиски «Филейные». **Сорт первый:** Сосиски «Краснополянские»; Сосиски «Лакомые с молоком»; Сосиски «Белгородские»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «По-деревенски»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Фермерские» с индейкой; Сосиски «Фермерские» из индейки; Сосиски «Отменные» с индейкой; Сосиски «Быстрый завтрак» с индейкой; Сосиски «Индоша» с индейкой; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Итальянские»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Халяльные»; Сосиски «Филейные»; «Мини-сосиски»; Сосиски «Горские»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Быстро»; Сосиски из индейки; Сосиски «Оригинальные со вкусом молока»; Сосиски «Куриные с молоком»; Сосиски «Птичье молоко»; Сосиски «Престижные»; Сосиски «Из грудки куриной с тыквой»; Сосиски «Из грудки индейки с брокколи и морковью»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины»; Сосиски «По-новоселовски»; Сосиски куриные «Суперсила». **Сорт второй:** Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Лондонские со сливками»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Оригинальные»; Сосиски «Куриные новые»; Сосиски «Слободские»; Сосиски «Ветчинные»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Хот-дог»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Буренка»; Сосиски «Лакомые с молоком»; Сосиски «Прикамские»; Сосиски «Кудымкарские»; Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Сосновские»; Сосиски Братья Бранч «Лондонские престижные». **Сорт третий:** Сосиски «Дмитриевские»; Сосиски «Новинка»; Сосиски «Классные»; Сосиски «Таврические со сливками»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Быстро»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Ганноверские»; Сосиски «Баварские»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»; Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Вкусные»; Сосиски «Нежные со сливками»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Буфетные»; Сосиски «Перекус»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Из индейки подкопченные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Гриль Дог»; Сосиски «Новоселовские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов с говядиной»; Сосиски «Хот-дог». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Фермерские» с индейкой; Сардельки «Быстрый завтрак» с индейкой; Сардельки «Отменные» с индейкой; Сардельки «Фермерские» из индейки; Сардельки «Филейные»; Мини-сардельки; Сардельки из индейки; Сардельки «Престижные»; Сардельки «Птичье молоко»; Сардельки «Из грудки индейки и говядины»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские»; Сардельки «Куриные». **Сорт второй:** Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Курортные»; Сардельки «Удачные»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «Лакомые с молоком»; Сардельки «Прикамские»; Сардельки «Кудымкарские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские классические». **Сорт третий:** Сардельки «Лондонские со шпиком»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Макаровские»; Сардельки «Макаровские со шпиком»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки «Нежные»; Сардельки «Люкс»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Из индейки подкопченные»; Сардельки «Из индейки подкопченные со шпиком»; Сардельки «Медовые»; Сардельки «Фирменные»; Сардельки «По-новоселовски»; Сардельки «Новоселовские»; Сардельки «Степаньковские»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские гриль»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «С салом». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Даниловские»; Шпикачки «Птичьи»; Шпикачки «Любимые»; Шпикачки «Классические»; Шпикачки «Элитные»; Шпикачки «Барбекю»; Шпикачки «Нежные» куриные; Шпикачки «Из индейки»; Шпикачки «Из индейки подкопченные»; Шпикачки «Хуторские»; Шпикачки «Куриные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные ветчинные. Подвид – вареные: Сорт экстра:** Колбаски вареные «Ветчинно-рубленные». **Сорт первый:** Колбаса ветчинная вареная «Никольская»; Колбаса ветчинная вареная «Любимая». **Сорт второй:** Колбаса ветчинная вареная «Из индейки»; Колбаса ветчинная вареная «Из индейки подкопченная»;

Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки». **Сорт третий:** Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки подкопченнная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Печеночная»; Колбаса потрошковая вареная «Медовая»; Колбаса потрошковая вареная «Радужная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – хлебы колбасные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Хлеб колбасный «Праздничный». **Сорт второй:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Каравай»; Хлеб колбасный «Куриный»; Хлеб колбасный «Мясной»; Хлеб колбасный «С зеленью». **Сорт третий:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Серышевский»; Хлеб колбасный «Для гарнира»; Хлеб колбасный «Перекус»; Хлеб колбасный «Петровский»; Хлеб колбасный «Выбор вкуса»; Хлеб колбасный «К ужину»; Хлеб колбасный «Оригинальный»; Хлеб колбасный «Классический». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски из мяса птицы с овощами, кукурузой, зеленым горошком и перцем; Колбаски из мяса птицы с морковью, зеленым горошком и фасолью; Колбаски из мяса птицы с зеленью и виноградным листом; Колбаски из мяса птицы с рисом и виноградным листом; Колбаски из мяса индейки с брокколи и морковью. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаса вареная «Куриная с сыром»; Колбаса вареная «Оливье»; Колбаса вареная «Оригинальная»; Колбаса вареная «Для оливье»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Ассорти»; Колбаски вареные «Лакомые с молоком». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Премьера со сливками»; Колбаса вареная «Прима оригинальная»; Колбаса вареная «Премиум с ржечкой»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Выбор вкуса Экстра»; Колбаса вареная «Ветчинная Гомельская»; Колбаса вареная «Ветчинная»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Чародейка»; Колбаса вареная «Студенческая»; Колбаса вареная «Восточная»; Колбаса вареная «Утренняя куриная»; Колбаса вареная «Мусульманская»; Колбаса вареная «Утренняя»; Колбаса вареная «Халальная»; Колбаса вареная «Классическая»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Трапезные». **Сорт бессортный:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Весенняя»; Колбаса вареная «Санаторная»; Колбаса вареная «Аппетитная»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Павловская»; Колбаса вареная «Швейцарская»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Аппетитная с салом»; Колбаса вареная «Аппетитная с ветчиной»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Мещанская» куриная; Колбаса вареная «Варенка «Семейная»; Колбаса вареная «Вкусная»; Колбаса вареная «Янтарная»; Колбаса вареная «Каприз»; Колбаса вареная «Знатная»; Колбаса вареная «Изыщная»; Колбаса вареная «Люкс»; Колбаса вареная «Изюминка»; Колбаски вареные «Молодежные». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Элитные»; Сосиски «С сыром»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Птенчики»; Сосиски «Обжора». **Сорт третий:** Сосиски «Курортные»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Утренние куриные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски «Халальные»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Фирменные»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром пармезан»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным». **Сорт бессортный:** Сосиски «Лондонские престижные»; Сосиски «Азовские»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Кубанские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»; Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины со шпинатом и творогом»; Сосиски Грандоверские «Пять перцев»; Сосиски Грандоверские «Халапеньо»; Сосиски Грандоверские «Вяленый томат»; Сосиски Грандоверские «Оливки»; Сосиски Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сосиски «Воткинские»; Сосиски «Грандоверские классические»; Сосиски «Сметанковые»; Сосиски «Боголюбские» куриные; Сосиска «Новинка». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Люкс»; Сардельки «Ветчинные»; **Сорт третий:** Сардельки «Харьковские»; Сардельки «Сытные»; «Ветчинно-рубленые»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Сосновские»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным»; Сардельки «С сыром». **Сорт бессортный:** Сардельки «Костромские»; Сардельки «Гомельские»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Поселковые»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки Грандоверские «Пять перцев»; Сардельки Грандоверские «Халапеньо»; Сардельки Грандоверские «Вяленый томат»; Сардельки Грандоверские «Оливки»; Сардельки Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сардельки «Грандоверские классические»; Сардельки «Богатырские» куриные; Сарделька «Сытная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Молодежные». **Сорт бессортный:** Шпикачки «Донские» вариант 1; Шпикачки «Донские» вариант 2; Шпикачки «Любимые». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Заречная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – хлебы колбасные. Подвид – вареные: Сорт бессортный:** Хлеб колбасный «Володарский»; Хлеб колбасный «Фабричный». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид –**

колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый: Колбаски из мяса птицы с бататом и сыром; Колбаски из мяса птицы с рисом и овощами [перцем сладким, капустой брокколи, морковью и зеленым горошком]; Колбаски из мяса птицы с творогом и овощами [тыквой, морковью и зеленью]; Колбаски из мяса птицы с фасолью и овощами.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 26.06.2023 г. Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт бессортный: Колбаса вареная «Студенческая»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Ретро»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Оливье»; Колбаса вареная «К завтраку» [вариант 1]; Колбаса вареная «К завтраку» [вариант 2].

Изменение № 2. Дата введения в действие – 07.08.2023 г. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый: Сосиски «Вкусные»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Станичные»; Сосиски «Аппетитные»; Сосиски «Со сливками»; Сосиски рубленые из птицы; Сосиски «Заводские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Куриные экстра»; Сосиски «Оригинальные»; Сосиски «Диетические»; Сосиски «Эксклюзив»; Сосиски из куриной грудки; Сосиски «Домашние»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Для завтрака»; Сосиски «Семейные»; Сосиски «Куриные со сливочным маслом»; Сосиски «Фермерские». Сорт второй: Сосиски «Аппетитные»; Сосиски рубленые из птицы; Сосиски «Заводские»; Сосиски «Куриные экстра»; Сосиски «Диетические»; Сосиски «Эксклюзив». Сорт третий: Сосиски «Станичные»; Сосиски «Со сливками»; Сосиски из куриной грудки; Сосиски «Домашние»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Для завтрака»; Сосиски «Семейные». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий: Сосиски «Куриные со сливочным маслом»; Сосиски «Фермерские». Сорт бессортный: Сосиски «Вкусные».

Изменение № 3. Дата введения в действие – 17.10.2023 г. Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий: Шпикачки «Куриные» от Жупикова;

Изменение № 4. Дата введения в действие – 21.11.2023 г. Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый: Сосиски «Наши» со сливками. Сорт бессортный: Сосиски «Наши» с сыром.

Изменение № 5. Дата введения в действие – 29.11.2023 г. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий: Сосиски «Восходовские», содержащие мясо кур; Сосиски «Восходовские», содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Изменение № 6. Дата введения в действие – 29.12.2023 г. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт третий: Колбаса вареная «Аппетитная». Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий: Сосиски «Нежные». Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт второй: Сардельки «Куриные». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт бессортный: Колбаса вареная «Бутербродная».

Изменение № 7. Дата введения в действие – 29.02.2024 г. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый: Колбаски вареные «Домашние». Сорт третий: Колбаса вареная «Народная»; Колбаса вареная «Баварская»; Колбаса вареная «Ароматная»; Колбаса вареная «Любимая с мясом птицы»; Колбаса вареная «К чаю». Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт второй: Сосиски «Венские». Сорт третий: Сосиски «Страйк». Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт третий: Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Сочные». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий: Сосиски «Баварские».

Изменение № 8. Дата введения в действие – 20.06.2024 г. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт третий: Колбаса вареная «Чародейка»; Колбаса вареная «Маслянистая»; Колбаса вареная «Бутербродная» №5. Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий: Сосиски «С топленым молоком»; Сорт бессортный: Сосиски «Вознесенские»; Сосиски «Аппетитные». Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт бессортный: Сардельки «Полянские». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт третий: Колбаса вареная «Балычковая»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Фермерская». Сорт бессортный: Колбаса вареная «Нежная». Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий: Сосиски «Сельские». Сорт бессортный: Сосиски «Домашние»; Сосиски «С сыром». Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные:

Изменение № 9 Дата введения в действие 25.06.2024 г. Актуализация по тексту документа **Сроки годности** дополнить **Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек и шпикачек без оболочки из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С: **С применением вакуума или модифицированной газовой среды:** сосиски, сардельки и шпикачки без оболочки из мяса [субпродуктов] птицы для всего ассортимента, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды не более 25 суток. **Рекомендуемый срок годности сосисок, сарделек, шпикачек без оболочек вареных из мяса [субпродуктов] птицы при нарушении целостности потребительской упаковки** с применением вакуума или модифицированной газовой среды при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С не более 3 суток для всех видов изделий колбасных [сосисок, сарделек, шпикачек] без оболочек с даты нарушения целостности потребительской упаковки с применением вакуума или модифицированной газовой среды, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. *Изменение № 10 Дата введения в действие 18.10.2024 г.* **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА**

ПТИЦЫ: Группа изделия колбасные из мяса птицы. Вид сосиски. Подвид вареные: **Сорт первый:** Сосиски «Гриль»; Сосиски «Куриные гриль». **Сорт третий:** Сосиски «Гриль»; Сосиски «Куриные гриль». *Изменение № 11 Дата введения в действие 05.11.2024 г.* **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:** Группа изделия колбасные из мяса птицы. Вид колбасы [колбаски]. Подвид вареные: **Сорт первый:** Колбаса варёная «К чаю». **Сорт третий:** Колбаса варёная «Эконом для салата». **Сорт бессортный:** Колбаса варёная «Любимая»; Колбаса варёная «Нежная». Группа изделия колбасные из мяса птицы. Вид сосиски. Подвид вареные: **Сорт первый:** Сосиски «Оригинальные». Группа изделия колбасные из мяса птицы. Вид сардельки. Подвид вареные: **Сорт первый:** Сардельки «Куриные». **Сорт бессортный:** Сардельки «Донские». Группа изделия колбасные из мяса птицы. Вид шпикачки. Подвид вареные: **Сорт третий:** Шпикачки «Эконом». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** Группа изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид колбасы [колбаски]. Подвид вареные: **Сорт первый:** Колбаса вареная «Варёная со сливочным маслом». **Сорт третий:** Шпикачки «Прелесть»; Шпикачки «Фермерские». Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – изделия колбасные ветчинные. Подвид – вареные: **Сорт первый:** Сосиски «Ветчинные».

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

Термины и определения. В настоящих технических условиях применены термины по ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", ГОСТ Р 52313-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Продукция пищевая. Термины и определения", ГОСТ Р 70248-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Определение групп однородной продукции и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте". **колбасное изделие из мяса [субпродуктов] птицы:** Пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии; **колбасное изделие из мяса птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более. **колбасное изделие, содержащее мясо птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %. **колбасный фарш из мяса [субпродуктов] птицы:** Продукция из мяса птицы, предназначенная для производства колбасных изделий, состоящая из смеси бескостного мяса (субпродуктов) птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения (до тонкого включительно), подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах; **колбасный фарш тонкого измельчения:** Тонкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш мелкого измельчения:** Мелкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш из рубленого мяса:** Мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш грубого измельчения:** Грубоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **вареное колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша тонкого измельчения, для ветчинных - грубого измельчения, без или с добавлением мясных и немясных ингредиентов более крупной степени измельчения, в виде колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов упругой консистенции (для сарделек - сочной), подвергнутое при изготовлении термической обработке, включая подсушку, обжарку и последующую варку. **сосиски из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 14 до 32 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **сардельки из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 32 до 44 мм, подверг-

нутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие из мяса птицы, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями шпика) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **хлеб из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы без оболочки, подвергнутое при изготовлении запеканию в форме. **потрошковое колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из или с добавлением потрохов птицы разной степени измельчения в количестве более 50% от содержания в продукте мясной части. **фаршированное колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы ручной или механической формовки, придающей продукту особый рисунок, изготовленное с использованием начинки. *Примечание* - Начинки могут быть одно- или многокомпонентные, в том числе растительного и/или животного происхождения. **ветчинное колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из колбасного фарша грубого измельчения или кусков бескостного мяса и (или) филе, выдержанных в посоле, формованное в оболочку или форму. **группа однородной продукции:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, объединенная в группу по критерию однородности. *Примечание* - В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы: продукция из мяса птицы, продукция, содержащая мясо птицы и продукция растительная с мясом птицы. **критерий однородности:** Значения массовой доли мясных ингредиентов в составе продукции однородной группы. *Примечание* - Критерий однородности для группы продукции из мяса птицы – 70 % и более, для группы продукции, содержащей мясо птицы, - от 35 % до 70 % и для продукции растительной с мясом птицы - от 5 % до 35 %. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. **Изделия колбасные вареные из мяса птицы подразделяют на следующие сорта: сорт экстра:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **сорт высший:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %. **сорт первый:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51 %. **сорт второй:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или мясо птицы механической обвалки, и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; **сорт третий:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или мясо птицы механической обвалки, и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 51 %. *Примечание* – массовая доля мышечной ткани в рецептуре определяется с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, теряющейся при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %:** **Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** изделия колбасные вареные [в том числе потрошковые и колбасные хлеба] 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; изделия колбасные вареные [в том числе потрошковые и колбасные хлеба] в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72ч [3 суток]; изделия колбасные вареные [кроме потрошковых и колбасных хлебов] в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 7 суток; изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) не более 10 суток. колбасы потрошковые в искусственных парогазонепроницаемых [барьерных] оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 15 суток; изделия колбасные вареные [кроме потрошковых колбас] в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – не более 60 суток; изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – не более 70 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 30 суток; изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – не более 35 суток; для порционной нарезки изделий колбасных вареных, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 8 суток; для сервировочной нарезки изделий колбасных вареных, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных из**

мяса [субпродуктов] птицы 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; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток. **при температуре не выше минус 18 °С** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности** изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы **при нарушении целостности батончиков [колбасной оболочки], а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха (75±5) % составляет: для потрошковых колбас не более 12 часов с момента *нарушения целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; для потрошковых колбас 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. не более 48 часов [для всех видов, кроме потрошковых колбас] с момента *нарушения целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток [для всех видов, кроме потрошковых колбас] 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 вареные колбасные изделия, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей]. Срок годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы, 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. Транспортирование и хранение изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-1064-37676459-2023
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, ЗЕЛЬЦЫ И ЗАЛИВНЫЕ ИЗ МЯСА
ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов холодцы, зельцы, заливные, изготовленные из мяса промысловых [диких] животных, предварительно термически обработанного [вареного или бланшированного] с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующего при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные, холодцы и студни]. Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, зельцы, заливные] из мяса промысловых [диких] животных выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, зельцы, заливные] из мяса промысловых [диких] животных в зависимости от используемого сырья выпускают в следующем ассортименте: **Группа – изделия колбасные мясные из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – холодцы. Категория А:** холодец «Дичь по-царски»; холодец «Лосиный»; холодец «Дикий кабан»; холодец «Омсукчанский»; холодец «Фирменный»; холодец «Деликатесный» из мяса Снежного барана; холодец «Деликатесный» из мяса дикого кабана; холодец «Дичь из Снежного барана с клюквой»; холодец «Дичь из кабана с клюквой. **Категория Б:** холодец «Сибирский охотник»; холодец «Колымский»; холодец «Сусуманский»; холодец «Тахтаямский». **Категория В:** холодец «Рубленый». **Группа – изделия колбасные мясосодержащие из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – холодцы. Категория А:** холодец «Магаданский»; холодец «Царский» из мяса дикого кабана; холодец «Царский» из мяса Снежного барана; холодец «Дичь из кабана с шампиньонами»; холодец «Дичь из Снежного барана с шампиньонами»; **Категория Б:** холодец «Лесная дичь». холодец «Таежный»; холодец

«Завтрак охотника»; холодец «Ягоднинский»; холодец «Праздничный из дичи»; холодец «Вкус лесной дичи»; холодец «Русская дичь»; холодец «По-домашнему из дичи». **Категория В:** холодец «Простой» с овощами; холодец «Усть-Омчугский»; холодец «Хасынский»; холодец «Лесная диковинка»; холодец «Лесной властелин»; холодец «Эвенский»; холодец «Ольский»; холодец «Закусочный из лесной дичи»; холодец «Экзотика из дичи»; холодец «Лесной ералаш»; холодец «Охотник за дичью»; холодец «Лесной Богатырь»; холодец «Таежный охотник». **Группа – изделия колбасные мясные из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – зельцы. Категория А:** зельц «Лесной бор» с мясом дикого кабана; зельц «Лесной бор» с мясом Снежного барана; зельц «Кабан прессованный»; зельц «Лось прессованный»; зельц «Снежный баран прессованный»; зельц «Кабан формованный слоеный»; зельц «Лось формованный слоеный»; зельц «Снежный баран формованный слоеный». **Группа – изделия колбасные мясосодержащие из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – зельцы. Категория Б:** сальтисон «Охотничий» с мясом Снежного барана; сальтисон «Охотничий» с мясом дикого кабана; сальтисон «Диковинка лесная» с брокколи с мясом Снежного барана; сальтисон «Диковинка лесная» с брокколи с мясом дикого кабана; зельц «Гурман с печенью и мясом Снежного барана»; зельц «Гурман с печенью и мясом дикого кабана»; зельц «Охотничьи изыски»; зельц «Закусочный из дичи»; зельц «Фирменный из дичи с грибами»; зельц «Лесная дичь с имбирем»; зельц «Лесная дичь с клюквой»; зельц «Лесная дичь с прованскими травами»; зельц «Лесная дичь с кедровыми орешками». **Группа – изделия колбасные мясные из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – заливные. Заливное «Кабанье царство». Группа – изделия колбасные мясосодержащие из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – заливные [в желе]. Заливное «Дикий кабан»; Заливное «Дичь заливная»; Заливное «Снежный баран»; Заливное «Ассорти из дичи»; «Ассорти колбасное из дичи в желе»; Заливное «Лосиное царство»; Заливное «Охотничье с языком»; Заливное «Особое ассорти»; Заливное «Оригинальное из дичи»; Заливное «Ассорти таежное». **Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов. Термины и определения** В настоящих технических условиях применены термины по ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", ГОСТ Р 52427-2005 "Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения". - **мясо промыслового животного:** Мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста. *Примечание* - К мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др. - **группа:** Мясные [мясосодержащие] изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. - **мясной продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов; - **мясосодержащий продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно; - **колбасное изделие:** Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутой термической обработке до готовности к употреблению. - **колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов:** Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутое последующей термической обработке до готовности к употреблению. - **холодец:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона. - **зельц:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов; - **заливное:** Колбасное изделие из термически обработанных мясных и немясных ингредиентов, уложенных послойно, с добавлением до 50% бульона и (или) раствора желирующих веществ, образующих при охлаждении плотное желе, в форме. - **продукт в желе:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, установленных формы и размера в желе, сформованное в оболочку или форму с последующей термической обработкой до готовности или без нее. - **категория холодец и зельцев:** Подразделение холодцов и зельцев в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. *Примечание* - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке. **холодец [зельц] категории А:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0 %.**

Примечание - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке. **холодец [зельц] категории Б:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 % включительно. *Примечание* - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке. **холодец [зельц] категории В:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0 %

Примечание - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке. - **пищевой бульон:** Пищевой продукт, изготов-

ленный путем варки мяса, субпродуктов, кости, костного остатка, с добавлением жира и вкусо-ароматических добавок. - **пищевой желатин**: Пищевой продукт в виде белкового вещества, обладающий желеобразующей способностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10 %.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов [зельцы, холодцы, заливные или в желе] со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80%: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы**: для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах не более 72 часов [3 суток]; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках и металлических формах не более 3 суток; целыми изделиями в формах с применением регуляторов кислотности не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками не более 5 суток; целыми изделиями в формах с применением регуляторов кислотности 10 суток; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением регуляторов кислотности 10 суток; целыми изделиями, батонами в искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 15 суток. целыми изделиями, батонами в искусственных барьерных непроницаемых оболочках не более 30 суток. **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды**: целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов не более 15 суток. целыми изделиями в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 30 суток; целыми изделиями, батонами в непроницаемых оболочках не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции при нарушении целостности батончиков, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 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 в маркировке продукции. **Срок годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов и изделий из субпродуктов вареных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

16 900 РУБ.

ТУ, ТИ 10.13.14-256-37676459-2023

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

(Взамен ТУ 10.13.14-256-37676459-2017)

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные [полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые] из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других 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 готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные копченые из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают: в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:** изделия колбасные из мяса птицы; изделия колбасные,

содержащие мясо птицы. **в зависимости от технологии изготовления и способа термической обработки:** полукопченые; варено-копченые; сырокопченые; сыровяленые; **в зависимости от используемого мяса птицы:** изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. изделия колбасные из мяса водоплавающей птицы [уток, утят, гусей, гусят]. изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, колбаски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, колбасы из мяса птицы]; **в зависимости от диаметра или поперечных размеров:** колбасы; колбаски. **в зависимости от формы:** в оболочке; без оболочки. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы копченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: **Сорт экстра:** Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Филейная новая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса птицы. **Сорт высший:** Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся»; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски»; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком»; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Четыре специи» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Праздничная»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная»; Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая»; Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Престижная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» классические из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с вялеными томатами из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» острый микс из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» чили из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» барбекю из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы. **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Земская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Приятная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пражская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филеичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Елецкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат «Европейский»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Костромской»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Престижный»; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Миланская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная домашняя»; Колбаса полукопченая «Воронежская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Люблинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Измайловская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Гриль Дог» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Йоркширская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «XXL» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукоп-

ченая «Шварцвальская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка»; Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская»; Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский»; Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Тосканская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелатная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная»; Колбаса полукопченая «Люблинская с оливками» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Кедровые» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Чигиринские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Оригинальные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Классические» из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с жареным луком из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль с говядиной из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Колбаски куриные»; Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Охотские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Костромские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Домашние» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Куриные с сыром»; Колбаски полукопченые «Мергез» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Мраморные» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «С картофелем» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «С морковью» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «С капустой» из мяса птицы. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Клинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное»; Колбаса полукопченая «Губернаторская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сельская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Николаевская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Курортная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филеичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Из мяса индейки с печенью»; Колбаса полукопченая «Монреаль» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Перепелочка» из мяса перепела; Колбаса полукопченая «Егерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский»; Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Болгарские» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса птицы. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Салями «Новая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Вкусная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Дорожная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Студенческая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Таврийская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная оригинальная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Горская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат «Марочный» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Озерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пикник» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Купеческая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерская пряная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Раменская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Слободская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «К чаю» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Уэльская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Лондонская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Елисеевская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный»; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Троицкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сокольская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пряная» из

мяса птицы; Колбаса полукопченая «Камышинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Аткарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Заречная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие» к пенному; Колбаски полукопченые «К пенному» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Егерьские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Спасские» со свиной из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Альпийские» из мяса птицы. **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра:** Колбаса варено-копченая «Шварцвальдская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Филейная» из мяса птицы. **Сорт высший:** Колбаса варено-копченая «Фермерская» из мяса перепела; Колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски»; Колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком»; Колбаса варено-копченая «Трактирная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Филейная»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Рубленая»»; Колбаски варено-копченые «Чешские» из мяса птицы. **Сорт первый:** Колбаса варено-копченая «Сервелат «Елисеевский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая куриная «Престижная»; Колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Тирольский» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Барский с зернами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Куриный»»; Колбаса варено-копченая «Ветчина «Куриная»»; Колбаса варено-копченая куриная «Нежно-ветчинная»; Колбаса варено-копченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Фермерская» из мяса перепела; Колбаса варено-копченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Итальянская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Золотистая» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Калужская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Мастер КуроFF» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Юбилейная» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Куриное княжество» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Фермерский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Имперская люкс» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Салями «Крупянистая» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с черносливом»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с ананасом»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с оливками»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с прованскими травами»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с сыром»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Лакомая»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Кремлевская»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Вкусная»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Хуторская»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Сезонная»»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Креативная»»; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Мортаделла пряная» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Залесская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Княжеская» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Филейные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Острые» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Пеперинос» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Классические» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Петушок» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Пикник» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Балканские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Кабаносси» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Мичуринские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Казачьи» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Мергез» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Элитные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Пряные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «С сыром» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Для пикника» из мяса птицы. **Сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая «Сервелат «Марочный» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Престижная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Альпийская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Европейский» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Купеческий» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Салями «Курортная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Мини-салями» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Венская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая

«Тирольская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Кремлевский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Европейский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Чоризо» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «С говядиной» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Чесночный» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Популярный» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Австрийская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «С говядиной» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Кубанские» из мяса птицы. **Сорт второй:** Колбаса варено-копченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками говядины» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками баранины» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра:** Колбаса сырокопченая «Куриная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Пеperони» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Экстра» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Куриный Фуэт». **Сорт высший:** Колбаса сырокопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Мадера» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Качиаторе» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Миланская» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Сальчичон» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Спагетти» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Суджук из индейки»; Колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы»; Колбаса сырокопченая «Саями» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела; Колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Изысканная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Индейка Брависимо»; Колбаски сырокопченые «Спагетти» из мяса индейки; Колбаски сырокопченые «Пряные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «К пенному» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Пивчики» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Копченный хлыст» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Перепелоси» из мяса перепела. **Сорт первый:** Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Марочная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Мергез» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Барселонская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела; Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Хозяйская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Классическая» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Престижная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Станичная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Саями Иберик» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Кремлевские» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Егерские» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Хворост куриный» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Сигары куриные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Павловские» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Куриные с васаби» из мяса птицы. **Сорт фирменный:** Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы. **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт экстра:** Колбаса сыровяленая «Золотистая» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Король индейки»; Колбаса сыровяленая «Индейка «Изысканная»; Колбаски сыровяленые «Куриные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** Колбаса сыровяленая «Армянская» из мяса индейки; Колбаса сыровяленая «Итальянская» из мяса индейки; Колбаса сыровяленая «Филейная» из мяса индейки; Колбаса сыровяленая «Сервелат «Прованс» из мяса индейки; Колбаса сыровяленая «Чикен Джерки» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Индейка «Мраморная»; Колбаски сыровяленные «К пенному» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт первый:** Колбаса сыровяленая «Сервелат «Крупянистый» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Виктория» из мяса птицы; Колбаски сыровяленные «Кремлевские» из мяса птицы; Колбаски сыровяленные «Оригинальные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт фирменный:** Колбаса сыровяленая «Фермерская» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Саями «Валенсия» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Чоризо по-милански» из мяса птицы; Колбаски сыровяленные «Пивчики «Традиционные» из мяса птицы; Колбаски сыровяленные «Пивчики «Острые» из мяса птицы; Колбаски сыровяленные «Пивчики «Чесночные» из мяса птицы. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров,**

индейки, перепелов]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт первый: Колбаса полукопченая «Купеческая», содержащая мясо птицы; Колбаски полукопченые «Оригинальные с сыром», содержащие мясо индейки. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Аппетитная», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Выбор вкуса», содержащая мясо птицы. Колбаса полукопченая «Деревенская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Азовская», содержащая мясо птицы. **Сорт бессортовый:** Колбаса полукопченая «Казацкая», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Гусарская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Экстра», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Волжская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Закарпатская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Саями с сыром», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Посольская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная», содержащая мясо птицы. **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая «Сервелат «Андреевский», содержащая мясо птицы. **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт фирменный:** Колбаса сырокопченая «Пепперони», содержащая мясо птицы; Колбаса сырокопченая «Сервелат «По-фински», содержащая мясо птицы; Колбаса сырокопченая «Саями «Австрийская», содержащая мясо птицы; Колбаски сырокопченые «Снеки», содержащие мясо птицы. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса водоплавающей птицы [уток, утят, гусей, гусят]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт отборный:** Колбаса полукопченая «По-домашнему» из мяса гуся; Колбаски полукопченые «Колбаски к пенному с гусятиной». **Сорт нежирный:** Колбаса полукопченая гусятинная «Далила»; Колбаса полукопченая «Истринская» из мяса утки; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса утки; Колбаски полукопченые «По-домашнему» из мяса гуся. **Сорт полужирный:** Колбаса полукопченая «Дюльбер» из мяса гуся; Колбаса полукопченая гусятинная с бараниной «Бахчисарай»; Колбаса полукопченая «Кармен» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Золотая орда» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Казанская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Крымская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Ливадийская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Сервелат гусиный»; Колбаса полукопченая «Севастопольская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Из мяса гуся с говядиной»; Колбаски полукопченые «Аравийские» из мяса гуся; Колбаски полукопченые «Ханские» из мяса гуся. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное»; Колбаски полукопченые «По-домашнему» из мяса гуся. **Сорт жирный:** Колбаса полукопченая «Победная» из мяса гуся.

Изменение № 1. Дата введения в действие - 20.05.2023 год **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы [вариант 3]; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы [вариант 5]. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы [вариант 4].

Изменение № 2. Дата введения в действие - 20.05.2023 год **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт высший:** Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса птицы [вариант 3]; Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса птицы [вариант 4]; **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса птицы [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Вкусная» из мяса птицы [вариант 4]. Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса птицы [вариант 3]; Колбаса полукопченая «Ветчина «Рубленая» [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Индейка «Праздничная» [вариант 2]; Колбаски полукопченые «Острые» из мяса цыпленка-бройлера [вариант 2]. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Дорожная» из мяса птицы [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Студенческая» из мяса птицы [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы [вариант 6]. Колбаса полукопченая «Татарская» [вариант 4]; Колбаса полукопченая «Оригинальная» из мяса цыпленка-бройлера; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса цыпленка-бройлера; Колбаса полукопченая «Сервелат «Европейский». **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Татарская» [вариант 3]; Колбаса полукопченая «Сервелат ореховый» из мяса цыпленка-бройлера [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Молодежная» из мяса цыпленка-бройлера; Колбаски полукопченые «К пенному» из мяса цыпленка-бройлера [вариант 2]; Колбаски полукопченые «С печенью» из мяса

цыпленка-бройлера. Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт фирменный: Колбаса варено-копченая «Чоризо» [вариант 2]. Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт экстра: Колбаса сыровяленая «Индейка «Креативная» [вариант 2]. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** Группа – изделия колбасные, содержащие мясо сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт третий: Колбаса полукопченая, содержащая мясо птицы «Деревенская» [вариант 3]. Сорт бессортный: Колбаса полукопченая, содержащая мясо птицы «Деревенская» [вариант 4].

Изменение № 3. Дата введения в действие - 22.01.2024 год **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ:** Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт второй: Колбаса полукопченая «Прудковская». Сорт третий: Колбаса полукопченая «Датская»; Колбаса полукопченая «Отрадная»; Колбаса полукопченая «Тимофеевская»; Колбаса полукопченая «Сервелатная»; Колбаса полукопченая «Стрелецкая»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Стрелецкий»; Колбаса полукопченая «Копченая салямка»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Бородинский»; Колбаски полукопченые «Колбаски Гриль с сыром»; Колбаски полукопченые «Колбаски копченые».

Изменение № 4. Дата введения в действие - 25.04.2024 год. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ:** Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра: Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса индейки; Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса курицы; Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса цыплят-бройлеров. Сорт высший: Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса курицы; Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса индейки.

Изменение № 5. Дата введения в действие - 20.06.2024 год. Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт экстра: Колбаса полукопченая «Салями из мяса птицы». Сорт первый: Колбаса полукопченая «Рубленая». Сорт второй: Колбаса полукопченая «Необычная». Сорт третий: Колбаса полукопченая «Чесночная»; Колбаса полукопченая «С сыром»; Сорт бессортный: Колбаса полукопченая «Деревенская»; Колбаски полукопченые «Деревенские». Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые: Сорт первый: Колбаса варено-копченая «Сервелат Лиговский»; Колбаса варено-копченая «Подмосковная». Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые: Сорт первый: Колбаски сыровяленые «Сальса»; Колбаски сыровяленые «Острые».

Изменение № 6 Дата введения в действие - 15.08.2024 год Группа изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид колбасы [колбаски]. Подвид полукопченые: Сорт второй: Колбаса полукопченая «Гусарская»; Колбаса полукопченая «Дорожная». Сорт третий:

Колбаса полукопченая «Гусарская»; Колбаса полукопченая «Дорожная». **Изменение № 7 Дата введения в действие - 21.10.2024 год** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ**

ПТИЦЫ: Группа изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид колбасы [колбаски]. Подвид полукопченые: Сорт экстра: Колбаса полукопченая «Куриная на дровах» (вариант 3); Сорт высший: Колбаса полукопченая «Куриная на дровах» (вариант 3); Сорт первый: Колбаса полукопченая «Куриная на дровах»; Колбаса полукопченая «Куриная особая». Сорт третий:

Колбаски полукопченые «Шпикачки полукопченые»; **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:** Группа изделия колбасные, содержащие мясо сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов]. Вид колбасы [колбаски]. Подвид полукопченые: Сорт бессортный:

Колбаса полукопченая, содержащая мясо птицы «Казацкая». **Изменение № 8 Дата введения в действие - 05.11.2024 год** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ:** Группа изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид колбасы [колбаски]. Подвид варено-копченые: Сорт первый: Колбаса варено-копченая «Фермерская»; Колбаса варено-копченая «Кубанская»; Колбаски варено-копченые «Парижские». **Предприятие-изготовитель имеет**

право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов. Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины по ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", ГОСТ Р 52313-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Продукция пищевая. Термины и определения", ГОСТ Р 70248-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Определение групп однородной продукции и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте".

колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы: Пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленной формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии;

колбасное изделие из мяса птицы: Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70% включительно и более.

колбасное изделие, содержащее мясо птицы: Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35% включительно до 70%.

колбасное изделие полукопченое из мяса птицы: Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, обжарке, варке, горячему копчению и при необходимости сушке. Колбасное изделие полукопченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов;

полукопченое колбасное изделие: Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого или грубого измельчения либо рубленого мяса в виде колбас и колбасок с упругой консистенцией, подвергнутое термической обработке, включая копчение, сушку до нормируемой массовой доли влаги или без сушки.

колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы: Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключающей процесс предварительного копчения;

варено-копченое колбасное изделие: Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого измельчения или рубленого мяса в виде колбас и колбасок с консистенцией от упругой до плотной, подвергнутое термической обработке, включая копчение и сушку до требуемой массовой доли влаги.

колбасное изделие сырокопченое из мяса птицы: Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке и (или) ферментации (с использованием или без использования стартовых культур), холодному копчению и сушке;

сырокопченое колбасное изделие: Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого или грубого измельчения, либо рубленого мяса в виде колбас или колбасок с консистенцией от мягкой до твердой, изготавливаемое без термической обработки с применением холодного копчения и сушки до нормируемой массовой доли влаги.

сырокопченое сухое колбасное изделие: Сырокопченое колбасное изделие твердой консистенции.

сырокопченое полусухое колбасное изделие: Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции.

сырокопченое колбасное изделие мягкой консистенции: Сырокопченое колбасное изделие от мягкой до мажущейся консистенции.

колбасное изделие сыровяленое из мяса птицы: Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации, а также сушке;

сыровяленое колбасное изделие: Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого измельчения или рубленого мяса в виде колбас и колбасок с консистенцией от мягкой до твердой, без термической обработки, высушенное до требуемой консистенции и массовой доли влаги.

сухое колбасное изделие: Сыровяленое колбасное изделие твердой консистенции.

полу-сухое колбасное изделие: Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции.

вяленое колбасное изделие мягкой консистенции: Сыровяленое колбасное изделие от мягкой до мажущейся консистенции.

колбасный фарш из мяса (субпродуктов) птицы: Продукция из мяса птицы, предназначенная для производства колбасных изделий, состоящая из смеси бескостного мяса (субпродуктов) птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения (до тонкого включительно), подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах;

колбасный фарш тонкого измельчения: Тонкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов.

колбасный фарш мелкого измельчения: Мелкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов.

колбасный фарш из рубленого мяса: Мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов.

колбасный фарш грубого измельчения: Грубоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов.

группа однородной продукции: Продукция переработки продуктов уоя птицы, объединенная в группу по критерию однородности. Примечание - В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы: продукция из мяса птицы, продукция, содержащая мясо

птицы и продукция растительная с мясом птицы. **критерий однородности:** Значения массовой доли мясных ингредиентов в составе продукции однородной группы. Примечание - Критерий однородности для группы продукции из мяса птицы - 70% и более, для группы продукции, содержащей мясо птицы, - от 35% до 70% и для продукции растительной с мясом птицы - от 5% до 35%. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. **Изделия колбасные копченые из мяса птицы подразделяют на следующие сорта:** **сорт экстра:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%, в т. ч. мяса грудной части - не менее 50%. **сорт высший:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%. **сорт первый:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51%. **сорт фирменный:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия. **сорт второй:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70%, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. **сорт третий:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51%. *Примечание* массовая доля мышечной ткани в рецептуре определяется с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, теряющейся при термической обработке. **отборный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. мяса грудной части - не менее 50%. **нежирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 30%. **полужирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 51%, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 50%. **жирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51%, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60%. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных копченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 4 месяцев [120 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 45 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):* полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 20 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 20 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 6 месяцев [120 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 2 месяцев [60 суток]; *в полиамидной барьерной оболочке:* полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток; копчено-вареные, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток. **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 2 месяцев [60 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 1 месяца [30 суток]. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:** **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; полукопченые после вскрытия

выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы [колбаски] полукопченые не более 90 суток; колбасы [колбаски] варено-копченые не более 90 суток; колбасы [колбаски] сырокопченые не более 9 месяцев; колбасы [колбаски] сыровяленые не более 8 месяцев. **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми изделиями не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка 180 суток; порционная нарезка 200 суток; целыми батонами (батончиками) 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С 12 месяцев. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С: для полукопченых и варено-копченых не более 10 суток; для сырокопченых и сыровяленых не более 15 суток. Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, 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.

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

Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины по ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", ГОСТ Р 52313-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Продукция пищевая. Термины и определения", ГОСТ Р 70248-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Определение групп однородной продукции и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте". **колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы:** Пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии; **колбасное изделие из мяса птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70% включительно и более. **колбасное изделие, содержащее мясо птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35% включительно до 70%. **колбасное изделие полукопченое из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, обжарке, варке, горячему копчению и при необходимости сушке. Колбасное изделие полукопченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов; **полукопченое колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого или грубого измельчения либо рубленого мяса в виде колбас и колбасок с упругой консистенцией, подвергнутое термической обработке, включая копчение, сушку до нормируемой массовой доли влаги или без сушки. **колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключая процесс предварительного копчения; **варено-копченое колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого измельчения или рубленого мяса в виде колбас и колбасок с консистенцией от упругой до плотной, подвергнутое термической обработке, включая копчение и сушку до требуемой массовой доли влаги. **колбасное изделие сырокопченое из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке и (или) ферментации (с использованием или без использования стартовых культур), холодному копчению и сушке; **сырокопченое колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого или грубого измельчения, либо рубленого мяса в виде колбас или колбасок с консистенцией от мягкой до твердой, изготавливаемое без термической обработки с применением холодного копчения и сушки до нормируемой массовой доли влаги. **сырокопченое сухое колбасное изделие:** Сырокопченое колбасное изделие твердой консистенции. **сырокопченое полу-сухое колбасное изделие:** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции. **сырокопченое колбасное**

изделие мягкой консистенции: Сырокопченое колбасное изделие от мягкой до мажущейся консистенции. **колбасное изделие сыровяленое из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации, а также сушке; **сыровяленое колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого измельчения или рубленого мяса в виде колбас и колбасок с консистенцией от мягкой до твердой, без термической обработки, высушенное до требуемой консистенции и массовой доли влаги. **сухое колбасное изделие:** Сыровяленое колбасное изделие твердой консистенции. **полусухое колбасное изделие:** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции. **вяленое колбасное изделие мягкой консистенции:** Сыровяленое колбасное изделие от мягкой до мажущейся консистенции. **колбасный фарш из мяса (субпродуктов) птицы:** Продукция из мяса птицы, предназначенная для производства колбасных изделий, состоящая из смеси бескостного мяса (субпродуктов) птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения (до тонкого включительно), подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах; **колбасный фарш тонкого измельчения:** Тонкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш мелкого измельчения:** Мелкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш из рубленого мяса:** Мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш грубого измельчения:** Грубоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **группа однородной продукции:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, объединенная в группу по критерию однородности. Примечание - В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы: продукция из мяса птицы, продукция, содержащая мясо птицы и продукция растительная с мясом птицы. **критерий однородности:** Значения массовой доли мясных ингредиентов в составе продукции однородной группы. Примечание - Критерий однородности для группы продукции из мяса птицы - 70% и более, для группы продукции, содержащей мясо птицы, - от 35% до 70% и для продукции растительной с мясом птицы - от 5% до 35%. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. **Изделия колбасные копченые из мяса птицы подразделяют на следующие сорта:** **сорт экстра:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%, в т. ч. мяса грудной части - не менее 50%. **сорт высший:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%. **сорт первый:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51%. **сорт фирменный:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия. **сорт второй:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70%, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. **сорт третий:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51%. *Примечание* – массовая доля мышечной ткани в рецептуре определяется с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, теряющейся при термической обработке. **отборный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. мяса грудной части - не менее 50%. **нежирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 30%. **полужирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 51%, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 50%. **жирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51%, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60%. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных копченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты

изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 4 месяцев [120 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 45 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):* —полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 20 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 20 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 6 месяцев [120 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 2 месяцев [60 суток]; *в полиамидной барьерной оболочке:* полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток; копченосваренные, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток. **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 2 месяцев [60 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 1 месяца [30 суток]. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:** **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; полукопченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; полукопченые при порционной нарезке не более 15 суток; полукопченые при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 10 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; варено-копченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; варено-копченые при порционной нарезке не более 15 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке не более 10 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 2 месяцев [60 суток]; сырокопченые после вскрытия пакета - 15 суток, но в пределах общего срока годности; сырокопченые при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке не более 25 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 2 месяцев [60 суток]; сыровяленые при порционной нарезке не более 30 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке не более 25 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):* полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 35 суток; полукопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 25 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 15 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 35 суток; варено-копченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 25 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 15 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 3 месяцев [90 суток]; сырокопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 35 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 30 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 3 месяцев [90 суток]; сыровяленые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 35 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 30 суток; *с применением консерванта Униконс XXL:* полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; варено-копченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 4 месяцев [120 суток]; сырокопченые при

порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 4 месяцев [120 суток]; сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; **при температуре воздуха от плюс 12 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые, сыровяленые целыми батонами (батончиками) – не более 1 месяца [30 суток]; сырокопченые, сыровяленые при порционной нарезке не более 20 суток; сырокопченые, сыровяленые при сервировочной нарезке не более 10 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):* сырокопченые, сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 40 суток; сырокопченые, сыровяленые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 25 суток; сырокопченые, сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) не более 15 суток; *с применением консерванта Униконс XXL:* сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; сырокопченые, сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сырокопченые, сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных копченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы [колбаски] полукопченые не более 90 суток; колбасы [колбаски] варено-копченые не более 90 суток; колбасы [колбаски] сырокопченые не более 9 месяцев; колбасы [колбаски] сыровяленые не более 8 месяцев. **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С: —для полукопченых и варено-копченых не более 10 суток; для сырокопченых и сыровяленых не более 15 суток. Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, 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.

22 000 РУБ.

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

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

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

Изделия колбасные вареные мясные для детского питания выпускают: в зависимости от термического состояния: охлажденные; **в зависимости от особенностей тепловой обработки:** без применения дополнительной тепловой обработки; пастеризованные. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания могут вырабатываться обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами]. Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных колбасных изделиях устанавливают в

рецептурах на конкретные наименования колбасных изделий настоящей технологической инструкции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

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

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

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных мясных для детского питания в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха (75±5) %: **упакованных без применения вакуума или модифицированной**

атмосферы: в натуральной (кишечной), искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; **упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере** в газонепроницаемые материалы: целыми батонами не более 10 суток; при порционной нарезке не более 6 суток при сервировочной нарезке не более 6 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных колбасок** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 45 суток. Сроки годности и условия хранения колбасных изделий вареных мясных для детского питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются производителем, который несет полную ответственность за установленные им сроки и условия хранения. **Рекомендуемый срок годности колбасных изделий вареных мясных для детского питания после вскрытия упаковки** или нарушения целостности потребительской упаковки в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки не более 3 суток при температурно-влажностных режимах.

16 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016
КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ
(взамен ТУ 9213-049-37676459-2013)

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

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %): колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая конская «Бурятская»; колбаса полукопченая «Смак»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Прибалтийская»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Иранская домашняя»; колбаса полукопченая «Конская оригинальная»; колбаса полукопченая «Гатчинская»; колбаса полукопченая сервелат «Баракат элитный»; колбаса полукопченая конская «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Белорусская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины и говядины; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с мускатным орехом; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из кабана; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины и кабана; колбаса полукопченая «Женевская салями»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):** колбаса полукопченая конская «Казанская»; колбаса полукопченая конская «Турецкая»; колбаса полукопченая конская «Сарай»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Дагестанская»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Вологодская»; колбаса полукопченая «Глазовская»; колбаса полукопченая «Загорская»; колбаса полукопченая «Из баранины»; колбаса полукопченая «Кантемировская»; колбаса полукопченая «Михайловская»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаса полукопченая «Липецкая»; колбаса полукопченая «Озерская»; колбаса полукопченая «Оленья»; колбаса полукопченая «По-армавирски»; колбаса полукопченая «По-венгерски»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «По-одесски»; колбаса полукопченая «По-столичному Люкс»; колбаса полукопченая «По-таллински»; колбаса полукопченая «Прима»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Сходненская»; колбаса полукопченая «Тамбовская»; колбаса полукопченая «Тихорецкая»; колбаса полукопченая «Южная»; колбаса полукопченая конская «Татарская»; колбаса полукопченая конская «Сибирская»; колбаса полукопченая конская «Итиль»; колбаса полукопченая «Финская»; колбаса полукопченая «Киевская»; колбаса полукопченая «Хазарская»; колбаса полукопченая «Тульская»; колбаса полукопченая «Мусульманская»; колбаса полукопченая «Дубай»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Турецкая с острым чили»; колбаса полукопченая «Чимган»; колбаса полукопченая «Ароматная»; колбаса полукопченая «Иссык-Куль»; колбаса полукопченая из оленины «Рус-

ская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Из свинины»; колбаса полукопченая «Москворецкая»; колбаса полукопченая «По-городскому»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «По-полтавски»; колбаса полукопченая «По-польски»; колбаса полукопченая «Тирольская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины»; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса домашнего копчения «Украинская»; колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Праздничная»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Бальковая»; колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский»; колбаса полукопченая «Юбилейная»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому»; колбаса полукопченая «По-татарски»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Кировская оригинальная»; колбаса полукопченая «Зерненная»; колбаски полукопченые «Охотничьи пикантные»; колбаски полукопченые «Берлинские»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Охотника»; колбаски полукопченые «Баварские»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая сервелат «Подмосковный»; колбаса полукопченая салями «Московская»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая салями «По-фински»; колбаса полукопченая салями «Королевская»; колбаса полукопченая салями «Саламетти»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Памир»; колбаса полукопченая из оленины «Северная»; колбаса полукопченая «Рубленая»; колбаса полукопченая «Брянская»; колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Для закуски»; колбаса полукопченая «Казинская»; колбаса полукопченая «Ливенская»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Орловская»; колбаса полукопченая «Пермская»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «По-украински»; колбаса полукопченая «Рублевская»; колбаса полукопченая «Сельская»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Селянская»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Чайная»; колбаса полукопченая «Губернаторская»; колбаса полукопченая «Графская»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Туймада»; колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Столичная»; колбаса полукопченая «Егерская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Княжеская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Пикантная»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаса полукопченая «Оригинальная»; колбаса полукопченая «Гусарская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Украинская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном»; колбаса полукопченая «Домашняя особая»; колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Пепперони»; колбаса полукопченая «Испанская»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Итальянская»; колбаса полукопченая «Греческая»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей»; колбаса полукопченая «Австрийская с тмином»; колбаса полукопченая «Липецкая особая»; колбаса полукопченая «Городская особая»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Питерская»; колбаса полукопченая «Львовская»; колбаса полукопченая «Баранья Люкс». колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Вкусенькая»; колбаса полукопченая «Мясное ассорти»; колбаски полукопченые «Кабаносси»; колбаски полукопченые «Спасские»; колбаски полукопченые «Австрийские с сыром»; колбаски полукопченые «Чоризо»; колбаски полукопченые «Мергез»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая сервелат «Дорожный»; колбаса полукопченая сервелат «Мускатный»; колбаса полукопченая сервелат «Имбирный мед»; колбаса полукопченая сервелат «Медовый»; колбаса полукопченая сервелат «Невский»; колбаса полукопченая сервелат «Городской»; колбаса полукопченая сервелат «Российский»; колбаса полукопченая сервелат «Столичный»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая салями «Венская»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Пряная»; колбаса полукопченая «Рыбацкая»; колбаса полукопченая «Есаулинская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Белгородская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Свиная особая»; колбаса полукопченая «Олимпик»; колбаса полукопченая «Финский сервелат»; колбаса полукопченая «Озерская особая»; колбаса полукопченая ветчинно-рубленая; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком»; колбаса полукопченая «Петровская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая салями «Русская»; колбаса полукопченая «Хлыновская оригинальная»; колбаса полукопченая сервелат «Венский»; колбаски полукопченые «С сыром»; колбаски полукопченые ветчинно-рубленные. **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски

полукопченые «Шашлычные»; колбаса полукопченая «Бескидин». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса салями полукопченая «Домашняя» из говядины; колбаса полукопченая «Краковик»; колбаса полукопченая «Закусочная»; колбаса полукопченая «Венская»; колбаса полукопченая «Кабаносси»; колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Сельская». колбаса полукопченая «Походная»; колбаса полукопченая «Андалузия»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаски полукопченые «Швейцарские»; колбаски полукопченые для жарки «Альпийские»; колбаски полукопченые «Колбаски копченые»; колбаса полукопченая салями «Викос»; колбаса полукопченая сервелат «Фирменный». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Николаевская»; колбаса полукопченая «Пикантная Московская»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Весенняя»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая «Сытная»; колбаса полукопченая «Российская»; колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Уральская»; колбаса полукопченая «Амурская»; колбаса полукопченая «Андреевская»; колбаса полукопченая «Майская»; колбаски полукопченые «Кабаноси с сыром». колбаса полукопченая салями «Ленская»; колбаса полукопченая салями «Уральская»; колбаса полукопченая сервелат «Пикантный. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Деликатесная Московская»; колбаса варено-копченая «Из баранины»; колбаса варено-копченая «Из говядины»; колбаса варено-копченая «Любимая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Бременский»; колбаса варено-копченая «По-московски»; колбаса варено-копченая «Праздничная»; колбаса варено-копченая сервелат «Русский»; колбаса варено-копченая конская «Крымская»; колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Сабантуй»; колбаса варено-копченая «Конская»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Российская»; колбаса варено-копченая «Краковская»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская»; колбаса варено-копченая «Российская»; колбаса варено-копченая «Венская»; колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Киевская»; колбаса варено-копченая «Старомосковская»; колбаса варено-копченая «Купеческая»; колбаса варено-копченая «Баймакская»; колбаса варено-копченая «Астория»; колбаса варено-копченая «Шведская»; колбаса варено-копченая «Тирольская»; колбаса варено-копченая «Ромовая»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Москвичка»; колбаски варено-копченые «Гуцульские»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаса варено-копченая мини-салями «С паприкой»; колбаса варено-копченая сервелат «Фортуна»; колбаса варено-копченая сервелат «Грушевый»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая сервелат «Фаворит»; колбаса варено-копченая сервелат «Юбилейный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гвардейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Олимпийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Московский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Петербургский классический»; колбаса варено-копченая салями «Зернистая»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Брегенвурст ганноверский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская для тушения»; колбаса варено-копченая меттвурст «По-шведски»; колбаса варено-копченая «Особая»; колбаса варено-копченая фальшвурст «Шведский»; колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Луковая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Вестфальский»; колбаса варено-копченая «Острая»; колбаса варено-копченая «Киевская»; колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Московская премиум»; колбаса варено-копченая «Краковская Новая»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская Новая»; колбаса варено-копченая «Амбассадор»; колбаса варено-копченая «Мини Салями»; колбаса варено-копченая «Пикантная»; колбаса варено-копченая «Миндальная»; колбаса варено-копченая «Коньячная»; колбаса варено-копченая «Мини-салями Чаризо»; колбаса варено-копченая «Свинная»; колбаски варено-копченые «Гриль». колбаса варено-копченая сервелат «Лосиный»; колбаса варено-копченая сервелат «Из оленины»; колбаса варено-копченая сервелат «Из зайца»; колбаса варено-копченая сервелат «Из кабана»; колбаса варено-копченая сервелат «Директорский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Екатерингофский оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Останкинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Мозаика»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Клюквенный»; колбаса варено-копченая сервелат «Вишневы»; колбаса варено-копченая сервелат «Шансон»; колбаса варено-копченая сервелат «Миланский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с ветчиной»; колбаса варено-копченая сервелат «По-

татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Баварский с языком»; колбаса варено-копченая сервелат «Любительский»; колбаса варено-копченая сервелат «Подмосковный»; колбаса варено-копченая сервелат «Киевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Губернаторский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Российский»; колбаса варено-копченая салями «Домашняя»; колбаса варено-копченая салями «Классическая»; колбаса варено-копченая салями «По-богемски»; колбаса варено-копченая салями «Баварская»; колбаса варено-копченая салями «Виктория»; колбаса варено-копченая салями «Николаевская»; колбаса варено-копченая салями «Юбилейная»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Белая ганноверская»; колбаса варено-копченая меттвурст «Гамбургский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская»; колбаса варено-копченая сервелат «Традиционный»; колбаса варено-копченая сервелат «Чесночный»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Метелица»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Егерский». колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Московский». **Группа –мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая «Дорожная»; колбаса варено-копченая «Навруз». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** сервелат варено-копченый «Бородинский»; колбаса варено-копченая салями «Вечерняя; колбаса варено-копченая «Царская».

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

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

Изменение № 3. Дата введения в действие – 10.05.2017 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %): колбаса полукопченая сервелат «Крымский»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая сервелат «Адмиралтейский»; колбаса полукопченая салями «Арсеньевская»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая сервелат «Люкс»; колбаса полукопченая сервелат «Наполеон»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Фермерские колбаски»; колбаса полукопченая салями «Миланская»; колбаса полукопченая «Татарча»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаски полукопченые «Северные»; колбаски полукопченые из конины; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Деревенские»; колбаски полукопченые «Фермерский стандарт»; **Категории Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая сервелат «Имперский»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаски полукопченые «Чесночные»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60%):** колбаса варено-копченая салями «Австрийская»; колбаса варено-копченая салями «Австрийская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Венская»; колбаса варено-копченая салями «Венская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Европейская»; колбаса варено-копченая салями «Европейская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая салями «Испанская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями «Элитная с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Гёттинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Гёттинский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный с сыром»; колбаса варено-копченая «Таёжная»; колбаски варено-копченые «Австрийские»; колбаски варено-копченые «Австрийские с сыром»; колбаски варено-копченые «Венские»; колбаски варено-копченые «Венские с сыром»; колбаски варено-копченые «Гёттинские»; колбаски варено-копченые «Гёттинские с сыром»; колбаски варено-копченые «Европейские»; колбаски варено-копченые «Европейские с сыром»; колбаски варено-копченые «Испанские»; колбаски варено-копченые «Испанские с сыром»; колбаски варено-копченые «Швейцарские»; колбаски варено-копченые «Швейцарские с сыром»; колбаски варено-копченые «Элитные»; колбаски варено-копченые «Элитные с сыром»; колбаски варено-копченые «Симферополь».

ские»; колбаски варено-копченые «Симферопольские с сыром»; колбаски варено-копченые «Чешские»; колбаски варено-копченые «Чешские с сыром»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаски варено-копченые «Баварские с сыром»; колбаски варено-копченые «Кавказские»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая салями «Ореховая»; колбаса варено-копченая салями «Королевская»; колбаса варено-копченая сервелат «Арсеньевский»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая сервелат «Богородицкий»; колбаса варено-копченая «Королевская»; колбаса варено-копченая «Боярская»; колбаса варено-копченая «Боярская Арсеневская»; колбаса варено-копченая «Царская»; колбаса варено-копченая «Элитная»; колбаса варено-копченая «Элитная Арсеневская»; колбаса варено-копченая «Демидовская»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Филейная»; колбаса варено-копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Стрелецкая»; колбаса варено-копченая «Швейцарская»; колбаса варено-копченая «Гвардейская»; колбаса варено-копченая «Куликовская»; колбаса варено-копченая «Тульская»; колбаса варено-копченая «Суворовская»; колбаса варено-копченая «Славянская» колбаски варено-копченые «Мексиканские»; колбаски варено-копченые говяжьи; колбаски варено-копченые говяжьи «Острые»; колбаски варено-копченые «Чили»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Арсеневская»; колбаса варено-копченая «Бристоль»; колбаса варено-копченая «Булгарская»; колбаски варено-копченые «Гуцульские острые»; колбаски варено-копченые «Острые с сыром»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Гёттингенская с сыром»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса варено-копченая «Пепперони».

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

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

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

Изменение № 7. Дата введения в действие – 05.03.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %): колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Имбирная»; колбаса полукопченая «Кремлевская»; колбаса полукопченая «Мраморная»; колбаса полукопченая «Полесская»; колбаса полукопченая салями «Гёттингенская»; колбаса полукопченая «Салями копченая на дровах»; колбаса полукопченая салями «Посольская»; колбаса полукопченая салями «Союзная»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Фирменная»; колбаса полукопченая салями «Харьковская»; колбаса полукопченая салями «Элитная»; колбаса полукопченая салями «Ялтинская»; колбаса полукопченая сервелат «Российский» колбаски полукопченые «Охотские»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Говяжья новая»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Популярная»; колбаса полукопченая салями «Говяжья»; колбаса полукопченая салями «Татарская»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая «Симферопольская говяжья»; колбаса полукопченая салями «Ханская»;

колбаса полукопченая «Рубленая»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Чёрный монах»; колбаса полукопченая сервелат «Дворянский»; колбаса полукопченая сервелат «Юбилейный»; колбаса полукопченая «Крестьянская»; колбаса полукопченая салями «Пикантная»; колбаса полукопченая сервелат «Восточный»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Боярская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Балыковая»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Классический». **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Боярская».

Изменение № 8. Дата введения в действие – 03.04.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаски полукопченые «Валдайские с сыром»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Сабинская»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса полукопченая «Трапезная»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса полукопченая «Краковская особая»; колбаса полукопченая «Татарская»; колбаски полукопченые «Ароматные»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Белорусский»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Классический»; колбаса варено-копченая сервелат «Дворянский»; колбаса варено-копченая сервелат «Брусничный»; колбаски варено-копченые «Боярские»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Московская особая»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса варено-копченая сервелат «Цыганский»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаски варено-копченые «Егерские»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Пепперони»; колбаски варено-копченые «Венгерские»; колбаски варено-копченые «Парижские»; колбаски варено-копченые «Пепперони».

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

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

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

Изменение № 12. Дата введения в действие – 03.08.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):

колбаски полукопченые говяжьи гриль. **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Кубанская». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Гуцульская»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Королевская». **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Гусарская»; колбаса варено-копченая «Альпийская». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** сервелат варено-копченый «Питерский»; колбаса варено-копченая «Болонская»; колбаса варено-копченая «Рублевская сервелатная». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани ниже 20%):** сервелат варено-копченый «Ярмарочный»; салями варено-копченая «Венская». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани ниже 20%):** салями варено-копченая «По-венски».

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

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

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

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

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

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

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

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

Изменение № 22. Дата введения в действие – 24.11.2019 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б: колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленная»; колбаса полукопченая «Пражская»; колбаса полукопченая «Пикник»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Олимпийская»; колбаса полукопченая «Посольская»; колбаски полукопченые «Мексиканские» с кетчупом; колбаски полукопченые «Дижонские» с горчицей»; колбаски полукопченые «Спасские»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Хорватская»; колбаса полукопченая «Венская»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая

«Чешская»; колбаса полукопченая сервелат «Московия»; **Категория Д:** колбаса полукопченая «Эстонская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая салями «Финская»; **Категория Б:** колбаса варено-копченая сервелат «Царский»; колбаса варено-копченая салями «Кремлевская особая»; колбаса варено-копченая сервелат «Коньячный»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; **Категория В:** колбаса варено-копченая «Словацкая».

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

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

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

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

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

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

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

Изменение № 30. Дата введения в действие – 12.10.2020 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%): колбаса полукопченая «Степная»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Брятинская»; колбаса полукопченая «Говяжья (премиум)»; колбаса полукопченая «Кремлевская»; колбаса полукопченая «Семеновская»; колбаса полукопченая «Имперская»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Салями (премиум)»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Копченая»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаски полукопченые «Чесночные»; колбаски полукопченые «Франкфуртские»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Знаменская «К обеду»; колбаса полукопченая «Знаменская «Домашняя»; колбаса полукопченая «Знаменская «Праздничная»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Ветчинная»; колбаса варено-копченая «Пристольная»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Чернышихинская»; колбаса варено-копченая «Деревенская» свино-говяжья с чесноком и чёрным перцем; колбаса варено-копченая

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

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

Изменение № 32. Дата введения в действие – 17.01.2022 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%): колбаса из свиной вырезки варено-копченая; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%)**: колбаса из свиной шейки варено-копченая.

Изменение № 33. Дата введения в действие – 07.04.2022 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%): колбаса полукопченая салями «Элитная»; колбаса полукопченая салями «Харьковская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%)**: колбаса варено-копченая «Ароматная от Жупикова»; колбаса варено-копченая «Премиум от Жупикова»;

Изменение № 34. Дата введения в действие – 24.05.2022 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%): колбаса варено-копченая сервелат «Классический»; **Изменение № 35. Дата введения в действие – 30.06.2022 г. Группа – мясные.**

Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%): колбаса варено-копченая «Закусочная свиная»; колбаса варено-копченая «Свинина/говядина»; колбаса варено-копченая «Краковская аппетитная»; колбаса варено-копченая «Говядина»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая «Свинина»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; **Изменение № 36. Дата введения в действие – 19.07.2022 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 80%):** колбаса полукопченая «Княжеская» (Телячья); **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Закусочная»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Московская»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая «Пикантная»; колбаса варено-копченая «Королевская»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский» колбаски варено-копченые «Гуцульские»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая «Боярская»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; **Изменение № 37. Дата введения в действие – 25.08.2022 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Домашняя»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая «Тверская»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Фермерская».

Изменение № 38. Дата введения в действие – 23.09.2022 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В: колбаса варено-копченая «Саями Маэстро»; колбаса варено-копченая «Саями Милано»; колбаса варено-копченая «Саями Карамболь»; колбаса варено-копченая «Саями Венеция»; колбаса варено-копченая «Саями Парма»; колбаса варено-копченая «Саями Монреаль»; колбаса варено-копченая «Саями Виктория»; колбаса варено-копченая «Саями Пражская»; колбаса варено-копченая «Саями Тещина закуска»; колбаса варено-копченая «Сервелат Брюссель»; колбаса варено-копченая «Сервелат Венгерский»; колбаса варено-копченая «Сервелат Барбадос»; колбаса варено-копченая «Сервелат Французский»; колбаса варено-копченая «Сервелат Версаль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Фиеста»; колбаса варено-копченая «Сервелат Австрийский»; колбаса варено-копченая «Сервелат горячего копчения»; колбаса варено-копченая «Бабушкина»; колбаса варено-копченая «От бабушки».

Изменение № 39. Дата введения в действие – 21.12.2022 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В: колбаса полукопченая «Улитка «Классическая»; колбаса полукопченая «Улитка «С пряными травами»; **Категория Г:** колбаски полукопченые «Вяленый томат»; колбаски полукопченые «Ром и апельсин»; колбаски полукопченые «Перечные».

Изменение № 40. Дата введения в действие – 17.02.2023 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая салями «Купеческая»; **Категория Б:** колбаса полукопченая салями «Купеческая». **Изменение № 41. Дата введения в действие – 23.03.2023 г. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Подвид – полукопченые. Категории Б:** колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Византийская»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Саламатти»; колбаса полукопченая «Фирменная»; **Категории В:** колбаса полукопченая «Чоризо»; колбаса полукопченая «Станичная»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категории Б:** колбаса варено-копченая «Московская Премиум»; колбаса варено-копченая «Версаль». **Изменение № 42. Дата введения в действие – 23.05.2023 г. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Гусарская»; колбаса варено-копченая «Кракова»; колбаса варено-копченая «Фермерская»; колбаса варено-копченая «Пойменная»; колбаса варено-копченая «Ароматная»; колбаса варено-копченая «Яменская»; колбаса варено-копченая «Яменская Империя»; **Категории Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Ореховый»; колбаса варено-копченая «Баварская»; колбаса варено-копченая «Рубленая жареная»; колбаса варено-копченая «Алексеевская»; колбаса варено-копченая «Деревенская»; **Категории В:** колбаса варено-копченая сервелат «Сибирский» с брусничкой.

Изменение № 43. Дата введения в действие – 18.07.2023 г. Замена наименования продукции

Заменяемые придуманные названия	Новая редакция придуманных названий
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А.	
колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины;	колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины;
колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины;	колбаса полукопченая «Депутатская» из лосятины;
колбаса полукопченая «Губернаторская» из кабана;	колбаса полукопченая «Депутатская» из кабана;
колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины и кабана;	колбаса полукопченая «Депутатская» из лосятины и кабана;

Категория Б	
колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «По-столичному Люкс»; колбаса полукопченая из оленины «Русская»; колбаса полукопченая «Москворецкая»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса домашнего копчения «Украинская»; колбаса полукопченая «Одесская по особому»; колбаса полукопченая сервелат «Подмосковный»; колбаса полукопченая салями «Московская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»;	колбаса полукопченая «По-питерски»; колбаса полукопченая «По-питерски Люкс»; колбаса полукопченая из оленины «Родная»; колбаса полукопченая «Псковская»; колбаса полукопченая «Депутатская» из говядины»; колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины; колбаса домашнего копчения «Харьковская»; колбаса полукопченая «Южнобережная традиция»; колбаса полукопченая сервелат «Ретро»; колбаса полукопченая салями «Петербургская»; колбаса полукопченая салями «Испанская традиция»;
Категория В	
колбаса полукопченая «Столичная»; колбаса полукопченая «Егерская»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Украинская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая сервелат «Российский»; колбаса полукопченая сервелат «Столичный»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»;	колбаса полукопченая «Модерн»; колбаса полукопченая «Лесная»; колбаса полукопченая «По-молдавски»; колбаса полукопченая «Молдавская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Соловецкая»; колбаса полукопченая сервелат «Северный»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая салями «Мексиканская»;
Категория Г	
колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»;	колбаса полукопченая сервелат «Итальянский»;
Группа – мясодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г	
колбаса полукопченая «По-московски»;	колбаса полукопченая «По-питерски»;
Категория Д	
колбаса полукопченая «Пикантная Московская»; колбаса полукопченая «Российская»; колбаса полукопченая «Невская»;	колбаса полукопченая «Страстная»; колбаса полукопченая «Родная»; колбаса полукопченая «Успенская»;
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые.	
Категория А	
колбаса варено-копченая «Деликатесная Московская»; колбаса варено-копченая «По-московски»; колбаса варено-копченая сервелат «Русский»; колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Российская»; колбаса варено-копченая «Краковская»; колбаса варено-копченая «Российская»; колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»; колбаса варено-копченая сервелат «Московский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»;	колбаса варено-копченая «Воскресенская»; колбаса варено-копченая «По-питерски»; колбаса варено-копченая сервелат «Родной край»; колбаса варено-копченая «Старый Петербург»; колбаса варено-копченая «Родная история»; колбаса варено-копченая «Польская»; колбаса варено-копченая «Северная традиция»; колбаса варено-копченая сервелат «Петроградский»; колбаса варено-копченая сервелат «Парижский»; колбаса варено-копченая сервелат «Версальский»;
Категория Б	
колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Московская премиум»; колбаса варено-копченая «Краковская Новая»; колбаса варено-копченая «Коньячная»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Любительский»; колбаса варено-копченая сервелат «Подмосковный»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Российский»;	колбаса варено-копченая «Французская»; колбаса варено-копченая «Итальянская традиция»; колбаса варено-копченая «Испанская премиум»; колбаса варено-копченая «Польская Новая»; колбаса варено-копченая «С коньяком»; колбаса варено-копченая сервелат «Костромской»; колбаса варено-копченая сервелат «Люблинская»; колбаса варено-копченая сервелат «Павловская»; колбаса варено-копченая сервелат «Китайгородский»; колбаса варено-копченая сервелат «Римский»;
Категория В	

колбаса варено-копченая сервелат «Московский»	колбаса варено-копченая сервелат «Вологодский»
Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые.	
Категория Г	
сервелат варено-копченый «Бородинский»;	сервелат варено-копченый «Борогодский»
Изменение № 3	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые.	
Категории Д	
колбаса полукопченая сервелат «Имперский»;	колбаса полукопченая сервелат «Римский»;
Изменение № 4	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Д	
колбаски полукопченые «Турист»	колбаски полукопченые «Альпинист»
Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б	
сервелат варено-копченый «Коньячный»	
Изменение № 7	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые.	
колбаса полукопченая сервелат «Российский»	колбаса полукопченая сервелат «Южнобережный»
Изменение № 8	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В	
колбаса варено-копченая «Московская особая»	колбаса варено-копченая «Морская»
Изменение № 9	
Категория В	
колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»;	колбаса полукопченая сервелат «Пряный»;
Изменение № 12	
Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А	
колбаса варено-копченая «Имперская»;	колбаса варено-копченая «Стамбульская»;
Изменение № 21	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г:	
колбаса полукопченая «Любительская»	колбаса полукопченая «Сахалинская»
Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Д:	
колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»	колбаса полукопченая сервелат «С коньяком»
Категория Б: колбаса варено-копченая «Московская интер»;	колбаса варено-копченая «Интернационал»;
Изменение № 22	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б:	
колбаса варено-копченая сервелат «Коньячный»	колбаса варено-копченая сервелат «С коньяком»
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории В	
колбаса полукопченая «Рубленая по-советски из грудинки»; колбаса полукопченая «Рубленая по-советски с чесноком»;	колбаса полукопченая «Рубленая по-тамбовски из грудинки»; колбаса полукопченая «Рубленая по-тамбовски с чесноком»;
Изменение № 30	

Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В	
колбаса полукопченая «Имперская»;	колбаса полукопченая «Триумфальная»;
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А	
колбаса варено-копченая «Имперская»;	колбаса варено-копченая «Ватиканская»;
Категория В	
колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»;	колбаса варено-копченая сервелат «Мурманский»;
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В	
колбаса полукопченая «Имперская»	колбаса полукопченая «Имеретинская»
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А	
колбаса варено-копченая «Имперская»	колбаса варено-копченая «Египетская»
Категория В	
колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»;	колбаса варено-копченая сервелат «Античный»;
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А	
колбаса варено-копченая «Краковская аппетитная»;	колбаса варено-копченая «Польская аппетитная»;
Изменение № 36	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б	
колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»;	колбаса полукопченая «По-варшавски»; колбаса полукопченая «Измаильская по-особому»; колбаса полукопченая «Славная»; колбаски полукопченые «Лесная»;
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А	
колбаса варено-копченая «Деликатесная Московская»;	колбаса варено-копченая «Офицерская»;
Категория Б	
колбаса варено-копченая «Боярская»;	колбаса варено-копченая «Рублевская»;
Изменение № 41	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категории Б:	
колбаса варено-копченая «Московская Премиум»;	колбаса варено-копченая «Премиум»;

Изменение № 44. Дата введения в действие – 24.08.2023 г. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Подвид – полукопченые. Категории Б: колбаса полукопченая «Копченая с окороком»; колбаса полукопченая «Белорусская с окороком».

Изменение № 45. Дата введения в действие – 17.10.2023 г. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Подвид – полукопченые. Категории Б: колбаса полукопченая «Мясная стихия»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Фермерская»; **Категория Д:** колбаски полукопченые с паприкой от Жупикова; **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Подвид – варено-копченые. Категория Г:** колбаса варено-копченая сервелат «Острый» от Жупикова».

Изменение № 46. Дата введения в действие – 18.01.2024 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасное изделие. Подвид – полукопченые. Категория Б: колбаса полукопченая ветчинная «Егерская»; колбаса полукопченая «Егерская»; колбаса полукопченая ветчинная «Традиционная» **Категории В:** колбаса полукопченая «На дровах» от Жупикова; колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая сервелат «Экстра»; колбаса полукопченая ветчинная «Мичуринская»; колбаса полукопченая «Мичуринская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая салями «Ялтинская»; **Категории Г:** колбаса полукопченая «Чесноковая»; колбаса полукопченая «Восходовская»; колбаса полукопченая «Ильинская»; колбаса полукопченая «Ямская с печенью»; колбаса полукопченая сервелат «Экстра»; колбаса полукопченая сервелат «Финский»; колбаса полукопченая сервелат «Агидель»; колбаса полукопченая сервелат «Имперский»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаски полукопченые «Чивап-чи-чи»; **Группа – продукты мясные. Вид – колбасное изделие. Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая ветчинная «Царская»; колбаса варено-копченая «Грецкая»; **Категория В:** колбаса варено-копченая «Навруз»; **Категория Г:** колбаса варено-копченая «Чоризо».

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

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

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

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

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

		Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	10-20
	от 5°C до 8°C	Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	8

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0 °С до 6 °С, после вскрытия оболочки: полукопченые колбасы – не более 3 суток; варено-копченые колбасы – не более 5 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 10°C (цельными батонами): полукопченой – не более 90 суток; варено-копченой – не более 120 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

16 000 РУБ.	ТУ 10.13.14-048-37676459-2017 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ (взамен ТУ 9213-048-37676459-2013)
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

АССОРТИМЕНТ: Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из баранины; колбаса «Кольбач»; колбаса салями «Праздничная»; колбаса салями «Застольная»; колбаса сервелат «Союзный»; колбаса «Кремлевская Особая»; колбаса «Городская»; колбаса салями «Итальянская Особая»; колбаса «Конская Особая»; колбаса сервелат «Премьера»; колбаса сервелат «Полевой»; колбаса салями «Полевая»; колбаса сервелат «Финский»; колбаса салями «Кремлевская»; колбаса салями «Немецкая»; колбаса «Никольская»; колбаса «Израильская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «Башкирская оригинальная»; колбаски с чесноком; колбаски с ароматом рома; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; колбаски с ароматом меда; колбаски «Польские»; колбаски «Липские»; колбаски «Хрустящие»; колбаски из конины; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски «Петербургские»; колбаски «Итальянские»; колбаски «Эгерские»; колбаски «Прованс»; колбаски «Гурман»; **Категория Б:** колбаса с тмином; колбаса салями «Смак»; колбаса «Городская»; колбаса «Днепровская». колбаса «Европейская Особая»; колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса салями «Премьера»; колбаса «Элитная»; колбаса «Нежная»; колбаса салями «Полевая»; колбаса «Винная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Норд»; колбаса «Вечерняя»; колбаса салями «Особая»; колбаски из баранины; колбаски «Крестьянская сигара»; колбаски «Царские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Будапешт»; **Категория В:** колбаса «Премьера»; колбаса «Винная»; колбаса «Кремлевская»; колбаса салями «Русь»; колбаса салями «Петровская»; колбаса «Мадера»; колбаса сервелат «Фирменный» колбаса «Престижная»; колбаса «Рубиновая»; колбаса «С ароматом корицы»; колбаса «Медовая»; колбаса «Элитная»; колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаски «Крымские»; колбаски «Чоризо»; колбаски «Кабаносси»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из медведя; колбаса «але-воршд»; колбаса «плеквурст»; колбаса казылык; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса сыровяленая; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски из конины; колбаски «По-испански»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса из баранины; колбаса «Юбилейная»; колбаса

«Арбат»; колбаса «Полевая»; колбаса свиная; колбаса «Балыковая»; колбаса меттвурет; колбаски из баранины; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Категория В:** колбаски «Парманелло». **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности** **Группа:** мясные. **Вид:** колбасные изделия. **Подвид:** сырокопченые. **Категория А:** колбаса из оленины; колбаса «Норвежская»; колбаса «Чайная»; колбаса «Карпаччо»; колбаса «Мраморная»; колбаса «Казахская особая»; колбаса «Конская особая»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «От дедушки»; колбаса «Башкирская из говядины»; колбаса «Башкирская из свинины»; колбаса «Башкирская из оленины»; колбаса «Башкирская из конины»; колбаски «Копченый хлыст»; колбаски «Французские»; колбаски из оленины; колбаски «Эгерские»; колбаски «Венгерские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Прованс»; **Категория Б:** колбаса «Миланская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса из баранины; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Чесночная»; колбаса «С можжевельником»; **Группа:** мясные. **Вид:** колбасные изделия. **Подвид:** сыровяленые. **Категория А:** колбаса из оленины; колбаса из кабана; колбаса из зайца; колбаса из лося; колбаса из косули; колбаса из марала; колбаса «Посольская»; колбаса «Милано»; колбаса «Казахская»; колбаса «Итальянская»; колбаса «Итальяночка»; колбаса «Конская»; колбаса «Свиная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «от Бабушки»; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса «Башкирская из говядины»; колбаса «Башкирская из свинины»; колбаса «Башкирская из оленины»; колбаса «Башкирская из конины»; колбаски из оленины; колбаски «По-испански»; колбаски «Арбатские»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса «Башкирская из баранины»; колбаски «Горские»; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Изделия колбасные из мяса птицы** **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы:** **Сорт:** первый колбаски «Арбатские»; колбаса сырокопченая из индейки первого сорта; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Праздничная»; колбаса «Башкирская из индейки первого сорта. колбаски сырокопченные из индейки первого сорта; **Сорт:** фирменный колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»; **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы:** **Сорт:** высший колбаски «Изысканные» высшего сорта; **Сорт:** первый колбаса сыровяленая из индейки первого сорта; колбаса «Башкирская из индейки»; колбаса «Маэстр»; колбаса «Люкс»; колбаса «Золотистая»; колбаски из индейки; **Сорт:** фирменный колбаса сыровяленая из мяса птицы «Любимая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Мраморная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Нежная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Пикантная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Премиум»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Президентская»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Юбилейная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Полевая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Звездная». **Изменение №1** Дополнить новым наименованием: **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы:** **Сорт:** фирменный колбаса сыровяленая из мяса птицы «Банкетная». **Изменение №2** Дополнить ассортимент: **Колбасы сухие** **Группа:** мясные. **Вид:** колбасные изделия. **Подвид:** сырокопченые. **Категория А:** колбаса «Любимая»; **Категория Б:** колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса сервелат «Версаль»; колбаса «Зернистая»; колбаса сервелат «Армавирский»; колбаски «Спагетти»; **Категория В:** колбаса сервелат «Бельгийский»; колбаса «Армянская»; колбаса салями «Монреаль»; **Группа:** мясные. **Вид:** колбасные изделия. **Подвид:** сыровяленые. **Категория В:** колбаса «Торино»; колбаса «Пармская»; **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности** **Группа:** мясные. **Вид:** колбасные изделия. **Подвид:** сырокопченые. **Категория В:** колбаса «Пепперони»; колбаса салями «Итальянская»; колбаса сервелат «Прованс»; **Группа:** мясные. **Вид:** колбасные изделия. **Подвид:** сыровяленые. **Категория А:** колбаса «Балыковая»; **Категория Б:** колбаса «Фелино»; колбаса «Сальчичон»; колбаса «Качиаторе»; колбаса «Чоризо»; колбаса «Мергез»; колбаса «Испанская с вином»; колбаса «Спяната Романо»; **Категория В:** колбаса «Аликанте»; колбаса суджук «Армянский с коньяком»; Дополнить новым подпунктом и ассортиментом: **Набор из разных сырокопченных и сыровяленых колбас:** «Ассорти». **Изменение №3** Дополнить ассортимент: **Колбасы сухие** **Группа:** мясные. **Вид:** колбасные изделия. **Подвид:** сыровяленые **Категория Б:** колбаски сыровяленые «Dry Wors» («Драй Ворс»).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дополнить строками таблицу:

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

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

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

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

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

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

Изменение № 15. Дата введения в действие 26.08.2019 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса «Кьянтини»; колбаса сырокопченая «Кьянтини с вяленным томатом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с лесным орехом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с жареным орехом»; колбаса сырокопченая «Иберика с фруктовой горчицей»; колбаса сырокопченая «Иберика»; колбаса сырокопченая «Тоскана»; колбаса сырокопченая «Феррарезе»; колбаса сырокопченая «Вестфалия»; колбаса сырокопченая «Сывелень с орехами»; колбаса сырокопченая «Сывелень с вишней»; колбаса сырокопченая «Сывелень»; **Категория Б:** колбаски сырокопченые «Кнут»; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Флорентийская»; колбаса сырокопченая «Дижонская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Капиколло» («Capicollo»); колбаса сыровяленая «Соппрессата» («Soppressata»); колбаса сыровяленая «Фуэт»; колбаса сыровяленая «Порто»; колбаса сыровяленая «Дедушкин рецепт»; колбаса сыровяленая «Пачастунак с пармезаном»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Тартюффо» («Salame Tartuffo»); колбаса сырокопченая «Кальяри»; колбаса сырокопченая «Прошутто» («Prosciutto»); колбаса сырокопченая «Пачастунак»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с клюквой»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с брусникой»; колбаса сырокопченая «Пачастунак от дзеда»; колбаса сырокопченая «Киндюк»; колбаса сырокопченая «Суджук»; колбаса сырокопченая «Сывелень с сыром»; **Категория Б:** колбаски сырокопченые «Серпантин»; **Категория В:** колбаски сырокопченые снеки «Челси»; колбаски сырокопченые «Гусарские»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Кампаньоло» («Campanolo»); колбаса сыровяленая «Спяната» («Spianata»); колбаса сыровяленая «Пармиджано» («Parmigiano»); колбаса сыровяленая «Казы».

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

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

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

Изменение № 19. Дата введения в действие 11.12.2020 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б: колбаса сервелат «Поволжский»; колбаса салями «Фирменная»; колбаса сервелат «Фирменный Андрушевский»; колбаса салями «Фирменная Андрушевская»; **Категория В:** колбаса сервелат «Фирменный»; колбаса сервелат «Тиадора»; **Категория Г:** колбаса салями «Тиадора»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:** колбаса «Андрушевская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия.**

Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса «Поволжская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса «Казы»; **Категория В:** колбаса «Брауншвейгская по-андрушевски»; колбаса «Московская по-андрушевски»; колбаса «Поволжская»; **Категория Г:** колбаса «Фирменная». **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: первый колбаса «Тиадора».**

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

Изменение № 21. Дата введения в действие 03.03.2022 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса сырокопченая из свиной вырезки; **Изменение № 22. Дата введения в действие 11.04.2022 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. колбаса сыровяленая «Сальчичон»; колбаса сыровяленая «Испанская»; колбаса сыровяленая «Римская»; колбаса сыровяленая «Фуэт».**

Изменение № 23. Дата введения в действие 20.06.2022 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. колбаса сыровяленая «Римская мраморная». колбаса сыровяленая салями «Филано»; колбаса сыровяленая салями «Пиканте»; колбаса сыровяленая «Брезаола»; **Изменение № 24. Дата введения в действие 25.08.2022 г. Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: первый колбаски сырокопченые Хантерсы; Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: первый колбаски сыровяленые Хантерсы.**

Изменение № 25. Дата введения в действие 27.09.2022 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Категория А: колбаса сырокопченая из оленины «Ловозерская»; колбаса сырокопченая из оленины «Министерская»; колбаса сырокопченая из оленины «Рейндир Премиум»; колбаса сырокопченая из оленины «Саамская»; колбаса сырокопченая из оленины «Хибинская». **Категория Б:** колбаса сырокопченая из оленины «Арктическая [«Пикантная»]».

Изменение № 26. Дата введения в действие 17.10.2022 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. колбаски сырокопченые «Каприни»; колбаски сырокопченые «Тоггенбургские».

Изменение № 27. Дата введения в действие 03.11.2022 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаски сырокопченые «К пиву»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаски сыровяленые «К пиву»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: высший колбаски сырокопченые «К пиву» из мяса птицы; Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: высший колбаски сыровяленые «К пиву» из мяса птицы.**

Изменение № 28. Дата введения в действие 23.12.2022 г. Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А: колбаса сыровяленая «Свиная»; колбаса сыровяленая «Зернистая Классика».

Изменение № 29. Дата введения в действие 25.04.2023 г. Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А: колбаса сыровяленая «Свиная»; колбаса сыровяленая «Зернистая Классика».

Изменение № 30. Дата введения в действие 19.07.2023 г. Замена наименования продукции

Заменяемое придуманное название	Новая редакция придуманного названия
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса салями «Застольная»; колбаса «Кремлевская Особая»; колбаса салями «Кремлевская»;	колбаса салями «Первомайская»; колбаса «Петергофская»; колбаса салями «Царскосельская»;
Категория Б:	
колбаса сервелат «Кремлевский»;	колбаса сервелат «Царскосельский»;
Категория В:	
колбаса сервелат «Фирменный»	колбаса сервелат «Шведский»
Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: фирменный	
колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»;	колбаски сырокопченые из мяса птицы «Пятничные»;
Изменение №1	

Сорт: фирменный	
колбаса сыровяленая из мяса птицы «Банкетная»	колбаса сыровяленая из мяса птицы «Фуршетная»
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса «Любимая»;	колбаса «Весенняя»;
Категория Б:	
колбаса сервелат «Кремлевский»;	колбаса сервелат «Дворцовый»;
Изменение № 2	
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:	
колбаса сервелат «Кремлевский»;	колбаса сервелат «Петербургский»;
Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:	
колбаса сыровяленая «Московия»;	
Изменение № 7	
Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса сырокопченая «Краковская»;	колбаса сырокопченая «Польская»;
Изменение № 8	
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:	
колбаса сырокопченая салями «Московская»;	колбаса сырокопченая салями «Китайгородская»;
Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Сорт первый:	
колбаски «Московские».	колбаски «Ростовские».
Изменение № 9	
Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:	
колбаски и сырокопченые «Московские»;	колбаски сырокопченые «Саратовские»;
Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:	
колбаски сыровяленые «Московские».	колбаски сыровяленые «Театральные».
Изменение № 10	
Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса сырокопченая «Славянская»;	колбаса сырокопченая «Славная»;
Категория Б:	
колбаса сырокопченая «Старорусская»;	колбаса сырокопченая «Старая традиция»;
Изменение № 13	
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса «Еврейская»;	колбаса «Византийская»;
Категория Б:	
колбаски «К пиву»;	колбаски «Пятничные»;
Изменение № 19	
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:	
колбаса салями «Фирменная»; колбаса сервелат «Фирменный Андрушевский»; колбаса салями «Фирменная Андрушевская»;	колбаса салями «Ковбойская»; колбаса сервелат «Андрушевский»; колбаса салями «Андрушевская»;
Категория В:	
колбаса сервелат «Фирменный»;	колбаса сервелат «Американский»;
Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:	
колбаса «Брауншвейгская по-андрушевски»; колбаса «Московская по-андрушевски»;	колбаса «Британская по-андрушевски»; колбаса «По-андрушевски»;
Категория Г:	

колбаса «Фирменная».	колбаса «Немецкая».
Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса сырокопченая «Славянская»;	колбаса сырокопченая «Молдавская»;
Категория Б:	
колбаса сырокопченая «Старорусская»;	колбаса сырокопченая «Болгарская»;
Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:	
колбаса сыровяленая «Московия»;	колбаса сыровяленая «Рязанская»;
Изменение № 27	
Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаски сырокопченые «К пиву»;	колбаски сырокопченые «Субботние»;
Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:	
колбаски сыровяленые «К пиву»;	колбаски сыровяленые «Воскресные»;
Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: высший	
колбаски сырокопченые «К пиву» из мяса птицы;	колбаски сырокопченые «К празднику» из мяса птицы;
Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: высший	
колбаски сыровяленые «К пиву» из мяса птицы.	колбаски сыровяленые «К празднику» из мяса птицы.

Изменение № 31. Дата введения в действие 25.09.2023 г. Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б: колбаса сырокопченая «Царское угощение»; колбаса сырокопченая «Палермо»; колбаса сырокопченая «Новинка»; колбаса сырокопченая «Итальянская»; колбаса сырокопченая «Киндюк»; колбаса сырокопченая «Премиум»; колбаса сырокопченая «Для свояка с перчиком»; колбаса сырокопченая «Элитная»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые с мясом птицы: Сорт: первый** колбаса сырокопченая с мясом кур «Премиум»; колбаса сырокопченая с мясом кур «Люкс».

Изменение № 32. Дата введения в действие 27.11.2023 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А: колбаски сыровяленые полусухие свиные «От Жупикова»; **Категория Б:** колбаски сыровяленые полусухие «От Жупикова».

Изменение № 33. Дата введения в действие 26.04.2024 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаски сырокопченые «Соломка» (свинина); колбаски сырокопченые «Соломка» (оленина); колбаски сырокопченые «Соломка» (буйвол); колбаски сырокопченые «Соломка» (говядина).

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

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

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

	порционная нарезка	с применением вакуума	30
	сервировочная нарезка		25
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	15
от минус 2 до минус 4	цельми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	220
от минус 7 до минус 9	цельми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

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

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

Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас при температуре от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 7 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категория А: сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Зайчонок»; сосиски «Нежные»; сосиски «Обыкновенные»; сосиски из говядины; сосиски «Сербские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Тюрингские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски из баранины; сосиски «Докторские Московские»; сосиски «С дымком»; сосиски «Походные»; сосиски «Кабацкие по-швайцницки»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски чесночные; сосиски «Класные»; сосиски «Телячьи»; сосиски «Сочные»; сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Родионовские»; сосиски «Венские». **Категория Б:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Домашние»; сосиски «К завтраку»; сосиски «От бабушки»; сосиски «Баварские». сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»;

сосиски «Диета»; сосиски «Для диеты»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянские»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»; сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские оригинальные»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-нашему»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-астрахански»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «По-восточному»; сосиски «Летние»; сосиски с паприкой; сосиски с сардинами; сосиски со сливками; сосиски «Тюринские чесночные»; сосиски «Франкфуртские сочные»; сосиски «Штутгартские»; сосиски «Юбилейные»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски с почками; сосиски с тмином; сосиски ветчинные; сосиски с сыром; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Копченые»; сосиски «По-краковски»; сосиски с молоком; сосиски «Туристские»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Венские»; сосиски молочные с курицей; сосиски олени «К завтраку»; сосиски «Колобок»; сосиски «Сметанные»; сосиски «Мадагаскар»; сосиски «Тирлинки»; сосиски «Коровка»; сосиски «Малютко». **Категория В:** сосиски «Городские»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Советские»; сосиски «Штутгартские с луком»; сосиски «Баденские»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сосиски «По старым рецептам»; сосиски «Баварские»; сосиски «По-русски»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Калужские»; сосиски молочные «Калужские узоры»; сосиски молочные «Калужские нежные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски с карри; сосиски «Куриные»; сосиски «Быстро»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Кноблихен»; сосиски сливочные «Оригинальные»; сосиски чесночные; сардельки «Пикантные»; сардельки «Иранские»; сардельки «Турецкие». **Категория Г:** сосиски «Люкс»; сосиски «Аппетитные новые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В:** сосиски «Гатчинские»; сосиски «Популярные»; сосиски «Особенные»; сосиски «Гриль»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские оригинальные»; сосиски «Сочные»; сосиски «Неженка»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Сытные»; сосиски «Европейские»; сосиски «По-царски»; сосиски «Классик»; сосиски «Быстро»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Альпийские»; сосиски «Полоцкие»; сосиски «Докторские новые»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Традиционные». **Категория Г:** сосиски «Аппетитные к завтраку»; сосиски «Закусочные ароматные»; сосиски «Молодежные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Губернские»; сосиски «Хуторские»; сосиски «Южные»; сосиски «Утренние»; сосиски свиные; сосиски «Печеночные»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Завадские»; сосиски стрелецкие; сосиски «Ильинские»; сосиски «Пикантные»; сосиски «Невские»; сосиски «Прибалтийские»; сосиски «Венские»; сосиски «Шаурма»; сосиски «Быстро». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А:** сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки из говядины; сардельки «Языковые»; сардельки «Со сливками»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Говяжьи традиционные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Нежные». **Категория Б:** сардельки «Первый сорт»; сардельки «Телячьи»; сардельки из телятины; сардельки телячьи «Особые»; сардельки «Баварские»; сардельки «Телячьи сочные»; сардельки «Медовые»; сардельки из баранины; сардельки из свинины; сардельки «Ливенские»; сардельки «Молодежные»; сардельки «Николаевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки «Старая традиция»; сардельки «Столовые»; сардельки «Мичуринские»; сардельки «Праздничные»; сардельки «Докторские»; сардельки «Сытные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Аппетитные» из оленины; сардельки «Чукотские» из оленины; **Категория В:** сардельки «Обеденные»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Субпродуктовые». **Категория Г:** сардельки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория В:** сардельки «Классик»; сардельки «Докторские особые»; сардельки «Народные»; сардельки «К ужину»; сардельки «Преображенские»; сардельки «Малыш»; сардельки «Пицца»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Татарские»; сардельки с сыром; сардельки с перчиком; сардельки с говядиной; сардельки «Для пиццы»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Имперские»; сардельки «Чудесные»; сардельки «Дачные»; сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Мичуринские со шпиком»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия»; сардельки «Крымские»; сардельки «Сочные». **Категория Г:** сардельки «Аппетитные»; сардельки «Приятные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Хот-дог»; сардельки «Ярославские»; сардельки «Сочные»; сардельки «Языковые»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Печеночные»; сардельки «Боголюбские»; сардельки «Георгиевские»; сардельки «Охота»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Венские»; сардельки «Крымские». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б:** шпикачки «Особые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки с паприкой; шпикачки «Венские»; шпикачки «Франкфуртские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Категория В:** шпикачки «По-украински»; шпикачки «Оригинальные»; шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки с сардинами; шпикачки в мясной оболочке; шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия»; шпикачки «Украинские». **Категория Г:** шпикачки молочные «Калужские нежные»; шпикачки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – изделие колбасное (шпикачки) Подвид – вареные Категория В:** шпикачки «Чешские»; шпикачки молочные «Калужские»; шпикачки «По-венски»; шпикачки «Подмосковные»; шпикачки «Неженка»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные». **Категория Г:** шпикачки «Любительские»; шпикачки «Подмосковные».

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

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

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

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

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

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

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

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

Изменение № 9. Дата введения в действие 04.06.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г: сосиски «Уплетайка». Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г: сосиски «Неженка»; сосиски с сыром; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Серышевские». Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Докторские»; сардельки «Дачные»; сардельки ветчинно-рубленые «Серышевские».

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

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

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

колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Ароматные». Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В: шпикачки «Сочные».

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

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

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

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

Изменение № 17. Дата введения в действие 07.04.2022 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски вареные «Венские»; сосиски «Лакомка премиум»; сосиски вареные «Лакомка»; сосиски вареные «С сыром»; сосиски вареные «Франкфуртские»; сосиски «Вкусные от Жупикова»; Категория В: сосиски вареные «Азовские»; сосиски вареные «Баварские новые»; сосиски вареные «Баварские»; сосиски вареные «Ветчинные»; сосиски вареные «Фирменные с молоком»; Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б: сардельки вареные «Молочные оригинальные»; сардельки вареные «Татарские»; Категория В: сардельки вареные «Домашние»; сардельки вареные «Крымские»; сардельки вареные «Харьковские»; Категория Г: сардельки вареные «Домашние».

Изменение № 18. Дата введения в действие 19.07.2022 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сардельки). Подвид – вареные. Категория А: сардельки «Телячьи».

Изменение № 19. Дата введения в действие 11.07.2023 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Филейные»; сосиски «Сочные» из вырезки; Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б: сардельки «Столичные».

Изменение № 20. Дата введения в действие 27.11.2023 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б: сардельки «Подкопченные»; Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Б: шпикачки.

Изменение № 21. Дата введения в действие 18.01.2024 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Обские»; Категория В: сосиски «Любимые»; Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки с сыром; Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г: шпикачки «Каменские».

Изменение № 22. Дата введения в действие 21.02.2024 год. Группа – продукты мясные Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категории Б: сосиски «Венские»; Категории В: сосиски сливочные «Оригинальные»; Группа – продукты мясные Вид колбасное изделие (сардельки) Подвид – вареные Категории Б: сардельки «Телячьи»; Группа –

продукты мясные Вид колбасное изделие (шпикачки) Подвид – вареные Категории Б: шпикачки «Телячьи»; Группа продукты мясодержащие Вид колбасное изделие (сардельки) Подвид – вареные Категории В: сардельки «Дачные»; Группа продукты мясодержащие Вид колбасное изделие (шпикачки) Подвид – вареные Категории В: шпикачки «Аппетитные».

Изменение № 23. Дата введения в действие 11.03.2024 год. Группа – продукты мясные Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категории В: сосиски сочные; сосиски телячьи; Группа – продукты мясные Вид колбасное изделие (сардельки) Подвид – вареные Категории В: сардельки к завтраку; сардельки мясные.

Изменение № 24. Дата введения в действие 26.04.2024 год. Группа – продукты мясные Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категории В: сосиски вареные «Ганноверские».

Изменение № 25

Дата введения в действие 13.08.2024 год Группа продукты мясные Вид колбасное изделие (сосиски) Подвид вареные Категории Б: сосиски «Королевские»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Ералаш»; сосиски «Вкусные»; сосиски с индейкой; Категории В: сосиски с сыром; сосиски «Венские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Филейные»; Категории Г: сосиски «Хот-дог»; Группа продукты мясные Вид колбасное изделие (сардельки) Подвид вареные Категории Б: сардельки «СССР»; сардельки «С молоком»; сардельки с сыром; сардельки «Говяжьи»; сардельки с индейкой; Категории В: сардельки «Бородинские»; Категории Г: сардельки «Гурман».

Изменение № 26 Дата введения в действие 18.10.2024 год Группа продукты мясные Вид колбасное изделие (сосиски) Подвид вареные Категории Б: сосиски «Королевские»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Ералаш»; сосиски «Вкусные»; сосиски с индейкой; Категории В: сосиски с сыром; сосиски «Венские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Филейные»; Категории Г: сосиски «Хот-дог»; Группа продукты мясные Вид колбасное изделие (сардельки) Подвид вареные Категории Б: сардельки «СССР»; сардельки «С молоком»; сардельки с сыром; сардельки «Говяжьи»; сардельки с индейкой; Категории В: сардельки «Бородинские»; Категории Г: сардельки «Гурман».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. Категории и группа вареных колбасных изделий: Мясное колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; Мясодержащее колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. Мясные колбасные изделия: Колбасное изделие категории А: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории Б: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. Мясодержащие колбасные изделия: Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности сосисок** при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой не более 5 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш 7 суток; в полиамидной проницаемой 10 суток; в полиамидной барьерной 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Лука Бар», «Колларин» не более 30 суток. с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности сарделек, шпикачки** при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке 5 суток; в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш 7 суток. в полиамидной проницаемой оболочке 10 суток; в полиамидной

барьерной оболочке 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке 8 суток. с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках 30 суток; с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

Категория и группа вареных колбасных изделий: Мясное колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; Мясосодержащее колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. Мясные колбасные изделия: Колбасное изделие категории А: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории Б: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. Мясосодержащие колбасные изделия: Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности** сосисок при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; в полиамидной проницаемой – 10 суток; в полиамидной барьерной – 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток. с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности** сарделек, шпикачки при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – 5 суток; в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. в полиамидной проницаемой оболочке – 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке – 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток. с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – 30 суток; с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

ТУ 10.13.14-327-37676459-2017

**КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ,
СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА
ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**

(взамен ТУ 9213-327-37676459-2015)

16 000 РУБ.

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

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия (колбасы и колбаски) из мяса промысловых животных, вырабатываемые с добавлением или без добавления

мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них и выпускаемые в охлажденном или замороженном виде (далее продукция). Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

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

варено-копченая из мяса кабана с черным перцем крупного помола «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса косули с зеленым перцем крупного помола «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из косули с бараниной и свиной «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из косули с олениной и свиной «По старорусским рецептам»; «Варено-копченая колбаса из мяса косули»; «Колбаски варено-копченые из мяса косули»; колбаса варено-копченая из оленины с черносливом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины с мясом лосося и майораном; колбаса варено-копченая из оленины с мясом кабана и чесноком; колбаса варено-копченая из оленины с кониной и сладким перцем; колбаса варено-копченая из мяса медведя с брусникой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины «Охотничья»; колбаса варено-копченая из медвежатины «По-гречески»; колбаса варено-копченая из медвежатины с паприкой и сушеной рукколой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с грецкими орехами «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с сыром «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с луком и сушеным базиликом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с шалфеем «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с зеленью и чесноком «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с говядиной и ромом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с телятиной и укропом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с калиной «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины «Колбаса Филейная» по старорусскому рецепту»; колбаса варено-копченая из медвежатины «Копченый медведь» по старорусскому рецепту». **Категория Б:** колбаса варено-копченая из оленины с ливером и черным перцем «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины «Таежная»; колбаса варено-копченая из оленины «Пряная»; колбаса варено-копченая из оленины с курицей и петрушкой; колбаса варено-копченая из оленины с мясом кролика; колбаса варено-копченая из оленины с печенью; колбаса варено-копченая из мяса лосося «Старорусская»; колбаса варено-копченая из мяса лосося «Ароматная»; колбаса варено-копченая из медвежатины с курицей «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с печенью и куркумой «По старорусским рецептам»; **Колбасы варено-копченые из зайчатины:** колбаса варено-копченая из зайчатины «По старорусским рецептам». **Колбасы варено-копченые из мяса нутрии:** «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с лимонной цедрой и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с изюмом и мускатным орехом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии со свиной грудинкой и шафраном»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с луком и сушеной зеленью»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с говядиной и зирой»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с белым перцем и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии со свиной, кардамоном и луком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с чесноком и сушеным укропом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с сушеным сладким перцем и гвоздикой»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с мясом бобра и телятиной»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с паприкой и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с говядиной и ромом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с кайенским перцем и пивом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с клюквой»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с горчицей»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с горохом и специями»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с репчатым луком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии со смесью перцев и хреном»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Пикантная»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Особая»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Белорусская»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Пряная»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Беловежская»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Полесская». **Колбасы варено-копченые из мяса бобра:** «Варено-копченая колбаса из мяса бобра»; «Колбаски варено-копченые из мяса бобра»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Новгородская»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Бобринка»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Луканка из мяса бобра»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Слободская». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Казы из мяса лосося»; колбаса сырокопченая из мяса лосося «Имперская»; «Колбаски сырокопченые из мяса лосося «Охотничьи»; колбаски сырокопченые из мяса лосося «Лесные»; колбаса сырокопченая из мяса лосося «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из мяса лосося «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из оленины «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из оленины «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из мяса косули «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из мяса косули «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из кабана «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из кабана «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из кабана «Дикий кабан сырокопченный»; колбаса сырокопченая из кабана «Дикий кабан» рецепт от охотника»; колбаса сырокопченая из кабана «Кабан в горчице сырокопченный»; колбаса сырокопченая из кабана «Кнут из Кабана сырокопченный»; колбаса сырокопченая из кабана «Колбаса «Дикий кабан»; колбаса сырокопченая из кабана «Сервелат из Кабана с чесноком; колбаса сырокопченая из кабана «Колбаса сухая «Пасхальная по старорусскому рецепту». колбаса сырокопченая из медвежатины «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из медвежатины «Царская» по старорусскому рецепту; кол-

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

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

Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С. Для сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) мажущейся консистенции температура хранения должна быть не выше плюс 6°С. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных, неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0°С и до 6°С, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения изделий колбасных копченых из мяса промысловых (диких) животных устанавливает изготовитель.

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

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сутки, не более
Изделия колбасные полукопченые			
не выше 15	Цельными батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
не выше 12			5
от 0 до 6			10

от 0 до 6		с использованием консервантов	20	
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45	
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8	
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6	
от 5 до 8	Порционная нарезка		12	
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10	
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		30	
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15	
минус 8			90	
С использованием консерванта Униконс XXL				
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65	
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60	
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		75	
Изделия колбасные варено-копченые				
не выше 15	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3	
не выше 12			5	
от 0 до 6			10	
от 0 до 6		с использованием консервантов	20	
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45	
от 12 до 15		Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	6	
от 5 до 8	Порционная нарезка		15	
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10	
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		30	
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Цельми батонами (батончиками)		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	90	
С использованием консерванта Униконс XXL				
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65	
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60	
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		75	
Изделия колбасные сырокопченые				
от 0 до 15	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.	
От 0 до 6			6 мес.	
от минус 4 до минус 2			6 мес.	
от минус 9 до минус 7			9 мес.	
от 0 до 4			с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20	
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10	
от 12 до 15	Цельми батонами (батончиками)		1 мес.	
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30	
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25	
от 2 до 6	Цельми батонами (батончиками)		2 мес.	
С использованием консерванта Униконс XXL				
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65	
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60	
от 0 до 6	Цельми батонами (батончиками)		75	
Изделия колбасные сыровяленые				
от 0 до 15			45	

от минус 4 до минус 2	Цельными батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3 мес.
от минус 9 до минус 7			4 мес.
от 0 до 4			6 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Цельными батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Цельными батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Цельными батонами (батончиками)		75

После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: полукопченых – не более 5 суток; варенокопченых – не более 10 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 15 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-577-37676459-2017

КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ

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

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А: колбаса кровяная; колбаса кровяная «Бременская»; колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы»; колбаса кровяная «Дрезденская изысканная»; колбаса кровяная «Красная бременхафенская»; колбаса кровяная «Красная нежная»; колбаса кровяная «Красная тюрингская»; колбаса кровяная «Красная французская»; колбаса кровяная «Ливерная красная»; колбаса кровяная «Мясная берлинская»; колбаса кровяная «Мясная домашняя»; колбаса кровяная «Мясная дрезденская»; колбаса кровяная «Мясная крестьянская»; колбаса кровяная «Мясная тюрингская»; колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая»; колбаса кровяная «Прессованная силезская»; колбаса кровяная «Прессованная»; колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая»; колбаса кровяная «С тыквой»; колбаса кровяная «Филейная»; колбаса кровяная «Филейная с языком»; колбаса кровяная «Хуторская»; колбаса кровяная с овсяной крупой; колбаса кровяная «Гречанка»; с гречневой крупой; колбаса кровяная «Низкокалорийная». **Категории Б:** колбаса кровяная «Закусочная»; колбаса кровяная «Итальянская»; колбаса кровяная «Красная»; колбаса кровяная «Красная Любительская»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски»; колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски»; колбаса кровяная «С мозгами»; колбаса кровяная «С языком»; колбаса кровяная «Силезская»; колбаса кровяная «Черная по-штутгарски»; колбаса кровяная со штучными включениями языка; колбаса кровяная языковая «Столичная»; колбаса кровяная «Польская с гречневой кашей»; колбаса кровяная копченая «Деликатесная»; колбаса кровяная копченая «Домашняя»; колбаса кровяная копченая «Сельская»; колбаски кровяные с сухариками; колбаса кровяная с ячменной крупой; колбаса кровяная с ржаной мукой; колбаса кровяная с телятиной и изюмом. **Категории В:** колбаса кровяная «3 сорт»; колбаса кровяная «Хмелевская»; колбаса кровяная «Заворонежская»; колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Франконская со шкваркой»; колбаса кровяная «Брауншвейгская особая»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая»; колбаса кровяная «Вареная»; колбаса кровяная «Венская»; колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком»; колбаса кровяная «Домашняя»;

колбаса кровяная «Домашняя по-немецки»; колбаса кровяная «Домашняя особая»; колбаса кровяная «Желудки со шкуркой майнцинские»; колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски»; колбаса кровяная «Калорийная»; колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский»; колбаса кровяная «Крестьянская по-франконски»; колбаса кровяная «Крестьянская»; колбаса кровяная «Кровяная со шкварками»; колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке»; колбаса кровяная «Оберландская»; колбаса кровяная «Питательная»; колбаса кровяная «По-франконски со шпиком»; колбаса кровяная «Прессованная берлинская»; колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский»; колбаса кровяная «Рейнская со шпиком»; колбаса кровяная «С ветчиной»; колбаса кровяная «С печенью»; колбаса кровяная «С языком по-московски»; колбаса кровяная «С сердцем»; колбаса кровяная «С изюмом в мешочке»; колбаса кровяная «С легкими»; колбаса кровяная «Саксонская»; колбаса кровяная «Северо-немецкая»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Голстая»; 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 «Помешичья»; колбаса кровяная «Гюрингская»; 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.

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	Цельми 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	Цельми 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 проникаемая	Цельми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консерванта Униконс XXL	45
Натуральная (кишечная) и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5

После вскрытия потребительской упаковки кровяные колбасы хранят при температуре от 0°C до 6°C в холодильнике в течение 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** кровных 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. 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 10.13.14-576-37676459-2017
КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ

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

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – **ливерные.** **Категория А:** колбаса ливерная «Обыкновенная» колбаса ливерная из печени оленя; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Казачья»; колбаса ливерная «Со свиной и говядиной»; колбаса ливерная «С рисом»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «Молочная»; колбаса ливерная «Свекольная»; колбаса ливерная «Чесночная»; колбаса ливерная «Закусочная»; колбаса ливерная «Оленья пряная»; колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; колбаса ливерная «Баранья». **Категории Б:** колбаса ливерная; колбаса ливерная «Аппетитная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Мясная Особая»; колбаса ливерная «Нежная по-берлински»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Телячя 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». **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 свиными почками»; колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком». **Группа – продукты мясные.** Вид – колбасы. Подвид – зельцы. **Категория А:** зельц; зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Геттингенский»; зельц «Белый по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Желудок со шкварой серый»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Луковый»; зельц «Мангеймский»; зельц «Маринованный»; зельц «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»; зельц «Сальтисон»; зельц «Украинский щедрый»; зельц свиной с куркумой; зельц свиной с кориандром; зельц свиной с корицей и гвоздикой; зельц «Кельский»; зельц «Уральский»; зельц «Приятный»; зельц «Русский»; зельц говяжий с редькой»; зельц говяжий «Острый»; зельц говяжий с семенами подсолнечника и черносливом; зельц «Прессвурст»; зельц «Пресскопф»; зельц «Швартенмаген»; зельц «Серый швартенмаген»; зельц «Гессингский пресскопф»; зельц «Штутгартский пресскопф»; зельц «Силезский пресскопф»; зельц «Белый швартенмаген»; зельц «Простой швартенмаген»; зельц «Желейный швартенмаген»; зельц «Майнцкий швартенмаген»; зельц «В дорогу»; зельц «Советский»; зельц «Старинный»; зельц «Французский»; зельц «Застольный»; зельц «Обеденный»; зельц «Простой». **Категории Б:** зельц «Прессованная голова с окороком»; зельц «Сальтисон, вариант 2» зельц «Сальтисон «Зеленецкий»; зельц «Сальтисон «По-домашнему»; зельц «Городской»; зельц «Языковый»; зельц «Радужный»; зельц «Мясницкий»; зельц «Тамбовский»; зельц «По-шведски» прессованный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Новинка»; зельц «Смак»; зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Вкусный»; зельц говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Майнцкий пресскопф»; зельц «Семейный». **Категории В:** зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Горский»; зельц «Московский»; зельц с печенью; зельц с селезенкой. зельц «Сальтисон «Зеленецкий оригинальный»; зельц «Сальтисон «Зеленецкий фирменный»; зельц «Сальтисон с печенью»; зельц «Сальтисон с селезенкой». зельц «Деревенский»; зельц «Южный»; зельц «Дачный»; зельц «Домашний»; зельц «Покровский»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Красный»; зельц «Серый»; зельц «Деликатесный»; зельц из ножек.

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

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

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

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

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

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

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

Изменение № 6. Дата введения в действие 17.11.2017 год. Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория А: зельц «Оригинальный»; зельц «Сельский»; зельц «Ассорти обеденное». **Категория Б:** зельц «Слоеный»; зельц «Пикантный»; зельц «Особый». **Категория В:** зельц «Городской»; зельц «Деревенский»; зельц «Ассорти любительское»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Посадский»; зельц «Елисеевский»; зельц «Закусочный»; зельц «Прессованный».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности ливерных колбас и зельцев приведены в таблице. Таблица

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

После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 60 суток; Рекомендуемые сроки годности зельцев (сальтисонов), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно: в текстильной оболочке не более 15 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: в текстильной оболочке не более 30 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-563-37676459-2017

КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ

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

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

АССОРТИМЕНТ: Группа продукты мясные. Вид колбасы. Подвид жареные. Категория А: «Баварские колбаски»; колбаски «Чоризос»; «Чевабчичи из говядины»; колбаса жареная «Улитка говяжья»; колбаски жареные «Белые колбаски». **Категория Б:** колбаса жареная «Белорусская домашняя»; колбаса жареная с перцем; колбаса жареная «Казачья»; колбаса жареная «Кавказская с луком»; колбаса жареная «Ароматная»; колбаса жареная «Пока все дома»; колбаса жареная «Удачная»; колбаса жареная «Гурман»; колбаса жареная «Пикантная особая»; «Колбаса грубая для жарки»; «Немецкие колбаски»; колбаски «Мититеи»; колбаски «Чевабчичи из баранины»; колбаски «Турецкие» говяжьи; колбаски «Турецкие» баранины; колбаски «Спасские»; колбаски «Шашлычные»; колбаски закусочные с майораном; колбаски закусочные с паприкой; колбаски «Рождественские»; колбаски «Чоризо по-испански»; колбаски болгарские «Кебабчета»; колбаски «Славянские»;

колбаски «Кубанские»; колбаски «Кебабы»; колбаски «Чесночные острые»; колбаски «Снеки»; колбаски «Вайсвурст по-польски»; «Пальчики» из говядины; «Пальчики» из баранины; «Сардельки в маринаде»; купаты «Южные». **Категория В:** «Колбаса жареная»; колбаса жареная «Нежная со свиной»; колбаса жареная «Крестьянская»; колбаса жареная с тмином; колбаса жареная «Пикантная»; колбаса жареная «Белорусская»; колбаса жареная «Запеченная»; колбаса жареная «Аппетитная»; колбаса жареная «Осбан с рисом»; колбаса жареная «Говяжья мускатная»; колбаса жареная «Домашняя с коньяком»; колбаса жареная «Домашняя пряная»; колбаса жареная «Грузинская»; колбаса жареная с пряными травами колбаса жареная «Кебаб-чета»; колбаски молдавские «Кырнэцеи»; колбаски «Домашние с картофелем»; колбаски-улитки с паприкой; колбаски «Турецкие» свиные; колбаски «Кубанские»; колбаски «Чешские»; колбаски закусочные «Первомайские»; колбаски «Чоризо по-мексикански»; колбаски молдавские «Мититеи»; колбаски жареные с карри; колбаски жареные с яйцом и молоком; колбаски жареные «Нижегородские»; колбаски жареные «Эстонские шашлычные»; колбаски «Чесночные»; колбаски «Швейцарские»; колбаски пивные; колбаски обжаренные; маленькие колбаски «Промилле»; «Чевабчичи из свиной»; купаты «Закусочные»; купаты «Домашние»; купаты «Домашние с луком»; купаты «Сергеевские»; купаты «Дачные»; купаты «По-тифлиски». **Категория Г:** колбаса жареная «Нежная с печенью»; колбаса жареная «Особая»; колбаса жареная «Особая с гречкой»; колбаса жареная «Особая с перловкой»; колбаса жареная «Особая с бобовыми»; колбаса жареная «Славянская»; колбаса жареная «Гуцульская»; колбаса жареная с вином по-богемски»; колбаса жареная «Чоризо по-португальски»; колбаса жареная «Чешская с вином»; колбаса жареная «Пикантная особая»; колбаса жареная «Пикантная по-домашнему»; колбаски «Пикантные»; колбаски «Туристские»; «Пальчики» из свиной; колбаски «Балканские»; колбаски «Походные»; колбаски «Домашние» с сыром и грибами; «Белые колбаски»; колбаски «Ливийские»; «Горячие колбаски к пиву»; колбаски «Любительские»; колбаски «Черниговские»; колбаски «Острые»; колбаски с чесноком; колбаски жареные; колбаски жареные «Альпийские с сыром»; колбаски жареные «Для пикника»; колбаски жареные «Для барбекю»; колбаски жареные «Вайсвурст»; купаты «Смак». **Группа продукты мясные. Вид колбасы. Подвид гриль. Категория А:** «Гриль-трубочки»; колбаски-гриль «Нежирные»; колбаски-гриль «Мергез»; колбаски-гриль свиные с пряными травами. **Категория Б:** «Колбаски-гриль»; «Сардельки-гриль»; «Колбаски-гриль с чесноком и зеленым луком»; колбаски-гриль «Любительские»; «Говяжьи сардельки-гриль»; колбаски-гриль «Домашние»; колбаски-гриль без оболочки; колбаски-гриль «Тминные»; колбаски с сыром на гриле; колбаски-гриль «Дуэт»; колбаски-гриль «Для гурмана»; колбаски-гриль «Ароматные с зеленью»; колбаски-гриль с орешками; колбаски-гриль «Домашние с паприкой»; колбаски итальянские на гриле; колбаски «Домашние на гриле»; «Ароматная гриль-колбаска»; купаты-гриль; мититеи-гриль; купаты-гриль «Домашние». **Категория В:** колбаски-гриль «Чесночные» с говядиной; колбаски-гриль «Как у бабушки»; колбаски-гриль говяжьи с пряными травами; колбаски-гриль свиные; колбаски-гриль под «Пиво»; колбаски-гриль свиные с паприкой и базиликом; колбаски-гриль чесночные с луком. **Категория Г:** колбаски-гриль «Чесночные» свиные; колбаски-гриль «Классические»; колбаски-гриль свиные «Особые»; колбаски-гриль с капустой; колбаски-гриль свиные с перчиком.

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

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

16 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-113-37676459-2016

ВЕТЧИНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЕННЫЕ В ОБОЛОЧКЕ

(взамен ТУ 9213-113-37676459-2013)

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

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке.

Категория А: ветчина «Елецкая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Купеческая»; ветчина «К чаю»; ветчина «Праздничная»; ветчина «Золотой стандарт»; ветчина «Домашняя из свинины»; ветчина «Домашняя»; колбаски ветчинные «Московские»; колбаски ветчинные «Наивкуснейшие». **Категория Б:** ветчина «Воронежская»; ветчина «Сергеевская»; ветчина «Гамбовская»; ветчина «Особенная»; ветчина «Александровская»; ветчина «Донская»; ветчина из мяса поросят; ветчина свиная; ветчина «Казачья»; ветчина «Озерская»; ветчина «Восточная»; ветчина «Любимая»; ветчина «Люкс»; мясо пресованное «Ассорти»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Купеческая»; ветчина «К чаю»; ветчина «Весенняя»; ветчина «Пикник»; ветчина «Ассорти»; ветчина «Петровская»; ветчина «Свиная»; ветчина «Столичная»; колбаски ветчинные «Польские»; колбаски ветчинные «Майские»; колбаски ветчинные «Бурже»; колбаски ветчинные «Туринские»; колбаски ветчинные «Будапешт»; колбаски ветчинные «От шефа»; колбаски ветчинные «Мичуринские»; колбаски ветчинные «Московские»; колбаски ветчинные «Походные»; колбаски ветчинные «Лучшие!». **Категория В:** ветчина «Рубленая»; ветчина «Сергеевская»; ветчина «По – камышенски»; ветчина «Советская»; колбаски ветчинные «Краковские»; колбаски ветчинные «Чесночные»; колбаски ветчинные «Болгарские»; ветчина «Белгородская»; ветчина «Александровская»; колбаски ветчинные «Лучшие!». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б:** колбаски ветчинные «Рим»; колбаски ветчинные «Ветчинные»; колбаски ветчинные «Баден-Баден»; колбаски ветчинные «Варшавские»; колбаски ветчинные «Сицилийские»; ветчина ветчинные «Арбатская»; ветчина ветчинные «Городская»; ветчина ветчинные «Любительская». **Категория В:** колбаски ветчинные «Домашние»; ветчина «Диета»; колбаски ветчинные «Рим»; колбаски ветчинные «Сицилийские»; колбаски ветчинные «К обеду»; колбаски «Ветчинные»; колбаски ветчинные «Люблинские»; колбаски ветчинные «Баден-Баден»; ветчина «Амурская»; ветчина «Экстра». **Категория Г:** колбаски ветчинные «Люблинские»; колбаски ветчинные «В офис»; колбаски ветчинные «Будапешт»; колбаски ветчинные «К обеду»; колбаски ветчинные «Варшавские»; ветчина «Алексеевская»; ветчина «Пикник»; ветчина «Нежная». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Люкс». **Сорт второй:** колбаски ветчинные «Чикош»; ветчина «Золотое кольцо»; колбаски ветчинные «Венгерские»; колбаски ветчинные «На ужин»; ветчина «Нежная»; ветчина «Краснодарская». **Сорт третий:** колбаски ветчинные «На ужин»; ветчина «Нежная»; ветчина «Юрьевская».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-730-37676459-2017

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

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

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

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

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

Примечание: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория и группа вареных колбасных изделий: Продукт мясной:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; **Продукт мясосодержащий:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. **Продукт мясной: Колбасное изделие категории А:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории Б:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Продукт мясосодержащий: Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Рекомендуемые сроки годности вареных колбас при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: **Колбасы (колбаски) вареные целыми батонами:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – **5 суток;** без применения вакуума или модифицированной атмосферы

(с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **30 суток.** с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325 в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **35 суток.** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в полиамидной барьерной оболочке – **до 75 суток.** **Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **30 суток.** **Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **10 суток.** **Рекомендуемые сроки годности вареных колбас после вскрытия оболочки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия оболочки), при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 3 суток.** **Рекомендуемые сроки годности хлебов мясных при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:** **Целым изделием:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **3 суток;** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **15 суток;** **Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **10 суток;** **Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **6 суток;** **Рекомендуемые сроки годности мясных хлебов после вскрытия упаковки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия упаковки), при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 3 суток.** **Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек и шпикачек при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** в полиамидной барьерной оболочке или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 суток.** **Рекомендуемые сроки годности мясных хлебов после вскрытия упаковки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия упаковки), при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 3 суток.** **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции:** при температуре минус 10 °С – **не более 3 месяцев;** при температуре минус 18 °С – **не более 6 месяцев.** **Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0 °С до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

ТУ 10.85.19-125-37676459-2018

ПРОДУКТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ

(взамен ТУ 9146-125-37676459-2013)

16 000 РУБ.

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

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

АССОРТИМЕНТ: *Продукты вегетарианские к постному столу различаются используемым сырьем и технологией изготовления, и выпускаются в следующем ассортименте:* продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с огурцами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Мозаика»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски со спаржей»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками и грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой и грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом и грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морковью и грибами»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и укропом»»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная

«По-монастырски с рисом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с картофелем»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая» с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая» с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с сыром»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Молочная нежная»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Нежная»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с аджикой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Сервелат особый»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Салами особая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Сервелат фирменный»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Московская особая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Краковская особая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Московская фирменная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса «Сервелат деликатесный»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса «Салами деликатесная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса «Сервелат оригинальный»; продукт соевый вегетарианский «Суджук деликатесный»; продукт соевый вегетарианский «Суджук особый»; продукт соевый вегетарианский «Суджук оригинальный»; продукт соевый вегетарианский «Бастурма»; продукт соевый вегетарианский «Снеки «В охотку»; продукт соевый вегетарианский «Снеки «В охотку с начинкой»; продукт соевый вегетарианский «Снеки «В охотку с топпингом»; продукт соевый вегетарианский «Чипсы из вегетарианской колбасы «Ассорти»; продукт соевый вегетарианский «Фишки «В охотку с орехами»; продукт соевый вегетарианский «Фишки «В охотку с кунжутом»; продукт соевый вегетарианский «Фишки «В охотку с семечками»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка оригинальная со специями»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка со специями и карри»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в соусе барбекю»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в яблочно-луковом соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в луковом соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в кисло-сладком соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в горчичном соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в мексиканском соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в чесночно-ореховом соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в грибном соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в томатном соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в остром соусе»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка в соусе чили»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка в горчичном соусе»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка в томатно-остром соусе»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка с «Карри кетчупом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка со сладкой паприкой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка со специями».

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

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов вегетарианских со дня (часа) выработки при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** продукты вегетарианские: «Паштет», «Зельц» целыми батонами – не более 3 суток; продукты вегетарианские: «Колбасы, ветчины, сосиски, сардельки» целыми батонами – не более 5 суток; продукты вегетарианские в полиамидной барьерной оболочке не более 90 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** продукты вегетарианские вареные целыми батонами – не более 30 суток; продукты вегетарианские копченые – не более 45 суток; **продукты вегетарианские упакованные в реторт-пакеты и стерилизованные** – не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукты вегетарианские хранят при температуре от 0°C до 6°C в холодильнике в течение 3 суток. Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

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

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халыаль», в том числе колбасы [колбаски] полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые [далее по тексту – продукция, изделия колбасные копченые], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халыаль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

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

няшки Халяль»; колбаса полукопченая «Рублевская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья зернистая Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский Халяль»; колбаса полукопченая «Столичная Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Тихорецкая Халяль»; колбаски полукопченые «Берлинские Халяль»; колбаски полукопченые «Для барбекю Халяль». **Категория Г:** колбаски полукопченые «Загорские Халяль»; колбаса полукопченая «Кубанская Халяль»; колбаса полукопченая «Прима Халяль»; колбаса полукопченая «Городская Халяль»; колбаса полукопченая «Ливенская Халяль»; колбаса полукопченая «Пряная Халяль»; колбаса полукопченая «По-венгерски Халяль»; колбаса полукопченая «Пеперони Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая Халяль»; колбаса полукопченая «Греческая Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном Халяль»; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком Халяль»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей Халяль»; колбаса полукопченая «Варшавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль Халяль»; колбаса полукопченая «Дорожная Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Питерский Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Роскошь Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Любительский Халяль»; колбаса полукопченая «Саями «По-французски Халяль»; колбаса полукопченая «Саями «По-королевски Халяль»; колбаса полукопченая «Алма-атинская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая с печенью «Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Арбатская Халяль». колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Золотистая Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские с сыром Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Олимпик Халяль»; колбаса полукопченая «Испанская Халяль»; **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Походная Халяль»; колбаса полукопченая «Андалузия Халяль»; колбаса полукопченая «По-киевски Халяль»; колбаса полукопченая «Пармская Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Прибалтийская Халяль»; колбаса полукопченая «Романовская Халяль»; колбаса полукопченая «Пикник Халяль»; колбаса полукопченая «Милано Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Бременский Халяль». колбаса полукопченая «Сервелат «Дорожный Халяль». **Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Бальковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пеперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульманские с брусникой Халяль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Саями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Саями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Саями «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Саями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная саями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини саями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Саями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Саями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьих Халяль»; колбаски варено-копченые «Забавы Халяль». **Изделия колбасные сырокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «Суджук из говядины Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из баранины Халяль»; колбаса сырокопченая «Батырская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сырокопче-

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

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

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

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

Термины и определения полукопченая колбаса [колбаска]: Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм. **варено-копченая колбаса [колбаска]** (Нрк летняя колбаса, сервелат): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм. **Сырокопченая колбаса [колбаска]** (Нрк твердокопченая колбаса, салами): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм. Примечание. Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **Сырокопченая сухая колбаса [колбаска]:** Сырокопченое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°C , копчение при температуре не выше 22°C и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]:** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°C и сушку. **Сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и регуляторов кислотности, включающей осадку и/или ферментацию, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту молочнокислых микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°C и сушку. **сырокопченая колбаса [колбаска]** мажущейся консистенции: Сырокопченое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление) и копчение, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **Сыровяленая колбаса [колбаска]** (Нрк сырая колбаса, твердая колбаса, салами): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм. Примечание Сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сыровяленая сухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°C и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку, ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая колбаса (колбаска)** мажущейся консистенции: Сыровяленое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление), при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **стартовая культура:** Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье. **пищевой продукт «Халяль»:** продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перераба-

тываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халяль»:** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»:** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак маркировки «Халяль»:** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халяль-контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Срок годности,** гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные варено-копченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные сырокопченые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Изделия колбасные сыровяленые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 3 мес.; с использованием консервантов – не более 4 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре хранения от минус 9°C до минус 7°C со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°C – 12 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батончиков рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре от 0 до 6°C включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Срок годности** колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с

уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-823-37676459-2018

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ И
МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

кислотности (E262, E325; E326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности E325 – не более 35 суток; порционной нарезкой не более 30 суток; сервировочной нарезкой не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности колбасных хлебов: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием не более 3 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием не более 15 суток; порционной нарезкой не более 10 суток; сервировочной нарезкой не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных вареных упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих «Халяль»со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С – не более 120 суток; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батончиков, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-822-37676459-2018

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности вареных колбасных изделий из мяса птицы «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 30 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 60 суток **Рекомендуемые сроки годности колбас из субпродуктов: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин» не более 2 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 5 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в по-

лиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 15 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных упакованные в реторт-пакеты и **стерилизованные – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных из мяса птицы Халяль со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 98% до 100%: при температуре не выше минус 15 °С – 6 месяцев; при температуре минус 18 °С – 10 месяцев; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6°С – не более 3 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.