



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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

# АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В МЯГКОЙ УПАКОВКЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ И СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ



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



Отсканируйте QR код  
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ  
2025

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

*Лучшая реклама любого товара – его качество.*

*Томас Роберт Дьюар*

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

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

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

**В комплект готовых Технических условий входят:**

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

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

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

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

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

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

**Нами сформирована гибкая система скидок.**

**Скидки на приобретение ТУ:**

10% – покупка 2-х документов,

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

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

**Скидки на разработку ТУ:**

10% – заказ 2-х документов,

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

**10% от цены конкурентов!**

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

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

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

**Мы гарантируем:**

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

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

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



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

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

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

*Заказать обратный звонок*

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

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

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

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

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ,ТИ 10.13.15-1113-37676459-2025 ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	6
ТУ,ТИ 10.13.15-1112-37676459-2025 КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	7
ТУ,ТИ 10.13.15-1111-37676459-2025 КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	8
ТУ,ТИ 10.13.15-1110-37676459-2025 ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	9
ТУ,ТИ 10.13.15-1109-37676459-2025 ЗЕЛЫЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	10
ТУ,ТИ 10.13.15-1108-37676459-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЫЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	11
ТУ,ТИ 10.13.15-1107-37676459-2025 ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	12
ТУ,ТИ 10.13.15-1106-37676459-2025 ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	13
ТУ,ТИ 10.13.15-1105-37676459-2025 КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	14
ТУ,ТИ 10.13.15-1104-37676459-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЫЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	15
ТУ,ТИ 10.13.15-1103-37676459-2024 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	18
ТУ,ТИ 10.13.15-1102-37676459-2025 ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	19
ТУ,ТИ 10.13.15-1101-37676459-2024 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	20
ТУ,ТИ 10.13.14-626-37676459-2024 КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ.....	21
ТУ,ТИ 10.13.14-1003-37676459-2024 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЫЦЫ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ .....	24
ТУ,ТИ 10.13.14-825-37676459-2024 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ .....	26
ТУ,ТИ 10.13.14-961-37676459-2024 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ .....	27
ТУ,ТИ 10.13.14-747-37676459-2024 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ .....	31

# КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В МЯГКОЙ УПАКОВКЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ И СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

**27 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.13.15-1113-37676459-2025 ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025. 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 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 АМИ-ТЕКС 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 колбасных изделий** 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 10.13.15-1112-37676459-2025 КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В  
ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025. 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 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 колбасных изделий** 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 «Халальная»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Классическая»; Колбаса «Горская»; Колбаса «Элитная»; Колбаса «Мечта»; Колбаса «Чудная». **Сорт третий:** Колбаса «Нежная»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Пенная»; Колбаса «Таврическая»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Филейная»; Колбаса «Филейная»; Колбаса «Филейная с сыром»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «Традиционная»; Колбаса «К полднику»; Колбаса «Для крошки»; 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 10.13.15-1111-37676459-2025 КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025. 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 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 колбасных изделий** 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 10.13.15-1110-37676459-2025 ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В  
ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025. 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 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 колбасных изделий** 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 изготовителем исследований.

**27 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.13.15-1109-37676459-2025 ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025. 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 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.**

**27 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.13.15-1108-37676459-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025. 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 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 мясосодержащие 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 мясосодержащие 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 колбасных изделий** Консервы мясосодержащие колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья выпускают следующих наименований:

**КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:** Группа – мясосодержащие 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 – мясосодержащие 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 свиных 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 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 ливерных и зельцев 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 ливерных и зельцев 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 10.13.15-1107-37676459-2025 ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025. 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 колбасных изделий** 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 «Люэнгрин» с шампиньонами; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет «Помайнци»; паштет «С телячьей зобной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине По-французски» со свиной; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмельевской»; 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». **Категории Б:** паштет «Крестьянский» с анчоусами; паштет с мозгами; паштет со свиной ножкой; паштет «Печёночный»; 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 10.13.15-1106-37676459-2025 ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСО-  
ДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025. 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 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 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 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 колбасных изделий** 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 «По-домашнему»; 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 10.13.15-1105-37676459-2025 КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025. 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 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 колбасных изделий** 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 10.13.15-1104-37676459-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЦЫ  
В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025. 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 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 колбасных изделий** 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-пореем» 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».

**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 поганноверски» 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-штуттгартски» 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 «Майнцский швартенмаген» зельц «Простой» зельц «Семейный» сальтисон «Пряный» «Подомашнему» 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 «Майнцский пресскопф» зельц из ножек сальтисон «С брокколи» сальтисон «Традиционный» сальтисон «С корншо-нами» сальтисон «Мозаика» сальтисон с печенью сальтисон «С оливками» сальтисон «С маринованным огурчиком» сальтисон «кукурузой». **Без категории:** 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 по-

рядке 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.*

**Область применения.** 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, посола, 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 колбасных изделий** 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 «Говяжья 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 «Тракторная»; Ветчина «Мичуринская».

*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 10.13.15-1102-37676459-2025 ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ  
СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025. 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 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 колбасных изделий** 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 «Гамбовская»; 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.*

**Область применения.** 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 колбасных изделий** 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 «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 «Радонежская»; 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 «Молодёжная»; 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 мас-

лом); 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 «Обская»; 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 «Спаская»; Колбаса «Варёная для завтрака»; Колбаса «Стародворская»; Колбаса «Студенческая»; Колбаса «С пряностями»; 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.

**23 900 РУБ.**

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

*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.*

**Область применения** 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. **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 свинная»; колбаса вареная «Вестфальская из окорока»; колбаса вареная «Для жарки на вертеле»; колбаса вареная «Фирменная»; колбаса вареная «Праздничная»; колбаса вареная «Советская»; колбаса вареная «Диета»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная»; колбаса вареная из говядины; колбаса вареная из говядины «Люкс»; колбаса вареная «Из окорока по-испански»; колбаса вареная «Из окорока с перцем»; колбаса вареная «Казачья»; колбаса вареная «Кельбосс»; колбаса вареная «Конская»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Польская с окороком»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Любимая свинная»; 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 «Саями вареная»;

колбаса вареная «Тирольская с окороком»; колбаса вареная «По-столичному»; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Парижская мясная»; колбаса вареная «Сибирская»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Парма»; колбаски вареные «Красные по-испански для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки с яйцом и молоком»; колбаски вареные «Парижские для обжарки»; колбаса вареная «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 свинья»; 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 «Семилуцкая»; 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-штутгарстки»; 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 «Салями вареная»; колбаса вареная «Фирменная с молоком»; колбаса вареная «Элитная».

**Категория В:** колбаса вареная «Серьшевская». 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-майнци»; колбаса вареная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»; колбаса вареная «Франкфуртская желтая»; колбаса вареная «Крестьянская»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная с почками; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Эстонская»; колбаски вареные «По-берлински»; колбаски вареные «Шублинги обыкновенные»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Для жарки по-тирольски»; колбаски вареные «Для жарки с анчоусами»; колбаски вареные «Для жарки с трюфелями»; колбаски вареные «Для жарки»; колбаски вареные «Для обжарки в пивном маринаде»; колбаски вареные «Для обжарки на решетке»; колбаски вареные «Для обжарки с шампанским»; колбаски вареные «Кнакер»; колбаски вареные «Мюнхенские для жарки»; колбаски вареные «Нюрнбергские для обжарки»; колбаски вареные «С кальвадосом»; колбаски вареные «Польские для жарки»; колбаски вареные «Сальваторские по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Швайнфуртские для обжарки»; хлеб мясной «Оригинальный»; хлеб мясной «Изобилие»; голова прессованная «Белая аншпахская»; колбаса вареная «Азовская» с салом; колбаса вареная «Азовская»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Ретро»; - колбаски «Франкфуртские»; - колбаски «Говяжьи»; - колбаски «Для жарки» с сыром.

**Категория Г:** колбаса вареная «Печеночная итальянская»; колбаса вареная «Пикантная с салом»; колбаса вареная «Пикантная»; колбаски «Мюнхенские» для обжарки; колбаски «Кнакерсь»; 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.

**23 900 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.13.14-1003-37676459-2024 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ**

*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.*

**Область применения** Настоящие технические условия распространяются на колбасы ливерные и зельцы пастеризованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в колбасную оболочку и 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 и подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению и дополнительной тепловой обработке пастеризации в герметичной упаковке для увеличения срока годности продукции [далее по тексту колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Колбасы ливерные и зельцы пастеризованные выпускаются в охлажденном виде 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. **Колбасы ливерные и зельцы пастеризованные подразделяют: в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:** мясные; мясосодержащие; **в зависимости от технологии изготовления:** варёные; **в зависимости от особенностей технологической (тепловой) обработки:** пастеризованные [с применением дополнительной тепловой обработки для увеличения срока годности]; **в зависимости от термического состояния:** охлаждённые [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. **Ассортимент колбасных изделий:**

**КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ:** Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – колбасы ливерные. Подвид – варёные [пастеризованные] **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-пореем»; 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-верхне-франконски». 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».

**Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёные [пастеризованные]. 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 «Майнцский 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 «Майнцский пресскопф»; зельц из ножек; сальтисон «С брокколи»; сальтисон «Традиционный»; сальтисон «С корншонами»; сальтисон «Мозаика»; сальтисон с печенью; сальтисон «С оливками»; сальтисон «С маринованным огурчиком»; сальтисон «кукурузой». **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёные [пастеризованные].** 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.

**КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ:** **Группа – мясосоодержащие колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – колбасы ливерные. Подвид – варёные [пастеризованные]. Категория В:** колбаса ливерная «Колхозная»; колбаса ливерная «Луковая».

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. Сроки годности и условия хранения колбас ливерных и зельцев пастеризованных, 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, пастеризованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 180 суток [6 месяцев]. После вскрытия герметичной упаковки** или после нарушения целостности потребительской упаковки 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. 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.

**23 900 РУБ.**

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

*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.*

**Область применения** 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 кровяных колбасных изделий** *Кровяные колбасы выпускают в следующем ассортименте:* **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А:** - колбаса кровяная колбаса кровяная «Бременская» колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы» колбаса кровяная «Дрезденская изысканная» колбаса кровяная «Красная бременхафенская» колбаса кровяная «Красная нежная» колбаса кровяная «Красная тюрингская» колбаса кровяная «Красная французская» колбаса кровяная «Ливерная красная» колбаса кровяная «Мясная берлинская» колбаса кровяная «Мясная домашняя» колбаса кровяная «Мясная дрезденская» колбаса кровяная «Мясная крестьянская» колбаса кровяная «Мясная тюрингская» колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая» колбаса кровяная «Прессованная силезская» колбаса кровяная «Прессованная» колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая» колбаса кровяная «С тыквой» колбаса кровяная «Филейная» колбаса кровяная «Филейная с языком» колбаса кровяная «Хуторская» колбаса кровяная с овсяной крупой колбаса кровяная «Гречанка»; с гречневой крупой колбаса кровяная «Низкокалорийная». **Категории Б:** - колбаса кровяная «Закусочная» колбаса кровяная «Итальянская» колбаса кровяная «Красная» колбаса кровяная «Красная Любительская» колбаса кровяная «Кровяной мешок» колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски» колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски» колбаса кровяная «С мозгами» колбаса кровяная «С языком» колбаса кровяная «Силезская» колбаса кровяная «Черная по-штутгарски» колбаса кровяная со штучными включениями языка колбаса кровяная языковая «Столичная» колбаса кровяная «Польская с гречневой кашей» колбаса кровяная копченая «Деликатесная» колбаса кровяная копченая «Домашняя» колбаса кровяная копченая «Сельская» колбаски кровяные с сухариками колбаса кровяная с ячменной крупой колбаса кровяная с ржаной мукой колбаса кровяная с телятиной и изюмом. **Категории В:** - колбаса кровяная «3 сорт» колбаса кровяная «Хмелевская» колбаса кровяная «Заворонежская» колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски» колбаса кровяная с перловой крупой колбаса кровяная «Франконская со шкваркой» колбаса кровяная «Брауншвейгская особая» колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая» колбаса кровяная «Вареная» колбаса кровяная «Венская» колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком» колбаса кровяная «Домашняя» колбаса кровяная «Домашняя по-немецки» колбаса кровяная «Домашняя особая» колбаса кровяная «Желудки со шкуркой майнцинские» колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски» колбаса кровяная «Калорийная» колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский» колбаса кровяная «Крестьянская по-франконски» колбаса кровяная «Крестьянская» колбаса кровяная «Кровяная со шкварками» колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке» колбаса кровяная «Оберландская» колбаса кровяная «Питательная» колбаса кровяная «По-франконски со шпиком» колбаса кровяная «Прессованная берлинская» колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский» колбаса кровяная «Рейнская со шпиком» колбаса кровяная «С ветчиной» колбаса кровяная «С печенью» колбаса кровяная «С языком по-московски» колбаса кровяная «С сердцем» колбаса кровяная «С изюмом в мешочке» колбаса кровяная

«С легкими» колбаса кровяная «Саксонская» колбаса кровяная «Северо-немецкая» колбаса кровяная «Столовая» колбаса кровяная «Толстая» колбаса кровяная «Франкфуртская» колбаса кровяная «Черная маринованная» колбаски кровяные «По-баварски к пиву» колбаса кровяная «Лэнгвич» колбаса кровяная с перловой крупой колбаса кровяная «Деревенская» колбаса кровяная «Домашняя новая» колбаса кровяная «Крестьянская новая» колбаса кровяная «Сельская» колбаса кровяная «Печеночная» колбаса кровяная «Латышская» колбаса кровяная «Мясницкая» колбаса кровяная «Дачная» колбаса кровяная «Ароматная» колбаса кровяная «Люкс» колбаса кровяная «Панас» колбаса кровяная «Покровская» колбаса кровяная «Фермерская» колбаса кровяная «Молодежная» колбаса кровяная «Особенная». - колбаса кровяная «Гамбургская» колбаса кровяная «Помещичья» колбаса кровяная «Тюрингская» сосиски кровяные «Новинка» колбаса кровяная «Берлинская» колбаса кровяная «Охотничья» - колбаса кровяная «Традиционная» колбаса кровяная «Дорожная» колбаса кровяная «Столовая особая» колбаса кровяная «Пряная прессованная» колбаса кровяная «Застольная» колбаса кровяная «Застольная особая» колбаса кровяная «Кровянка с тыквой» колбаса кровяная «Кровянка со шкварками» колбаса кровяная «Кровянка с легкими» колбаса кровяная «Кровянка с мозгами» колбаса кровяная «Кровяной мешок» колбаса кровяная «Прессованный кровяной мешок» колбаса кровяная «Кровяной сольтисон» 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 мясосодерживающие. 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.**

**23 900 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.13.14-961-37676459-2024 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ**

**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.**

**Область применения** Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодерживающие 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. Продукция различается рецептурами, технологией изготовления и выпускается **в следующем ассортименте: 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 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-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 «Дубаи»; 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 «Балыковая»; колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский»; колбаса полукопченая «Юбилейная»; колбаса полукопченая «Южнобережная традиция»; 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 «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 «Петербургская»; колбаса полукопченая «Львовская»; колбаса полукопченая «Баранья Люкс». колбаса полукопченая «Соловецкая»; 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 «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 колбаски»; 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 – 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-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 «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 «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 фальнвурст «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 Салями»; колбаса варено-копченая «Пикантная»; колбаса варено-копченая «Миндальная»; колбаса варено-копченая «С коньяком»; колбаса варено-копченая «Мини-салями Чаризо»; колбаса варено-копченая «Свиная»; колбаски варено-копченые «Гриль». колбаса варено-копченая сервелат «Лосиный»; колбаса варено-копченая сервелат «Из оленины»; колбаса варено-копченая сервелат «Из зайца»; колбаса варено-копченая сервелат «Из кабана»; колбаса варено-копченая сервелат «Директорский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Екатерингофский оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Останкинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Мозаика»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Костромской»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Клюквенный»; колбаса варено-копченая сервелат «Вишневый»; колбаса варено-копченая сервелат «Шансон»; колбаса варено-копченая сервелат «Миланский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с ветчиной»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Баварский с языком»; колбаса варено-копченая сервелат «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 салями «Домашняя»; колбаса варено-копченая салями «Классическая»; колбаса варено-копченая салями «Побогемски»; колбаса варено-копченая салями «Баварская»; колбаса варено-копченая салями «Виктория»; колбаса варено-копченая салями «Николаевская»; колбаса варено-копченая салями «Юбилейная»; колбаса варено-копченая салями «Ореховая»; колбаса варено-копченая салями «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 «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 «Белая ганноверская»; колбаса варено-копченая меттвурст «Гам-

бургский»; 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 – 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 «Борогодский»; колбаса варено-копченая саялами «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.**

**23 900 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.13.14-747-37676459-2024 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ**

*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.*

**Область применения** Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие 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. **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 «Кабачки по-швайдницки»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски чесночные; сосиски «Классные»; сосиски «Телячьи»; сосиски «Сочные»; сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Родионовские»; сосиски «Венские». **Категория Б:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Домашние»; сосиски «К завтраку»; сосиски «От бабушки»; сосиски «Баварские». сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»; сосиски «Диета»; сосиски «Для диеты»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянские»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»; сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские оригинальные»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-нашему»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-астрахански»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенсбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «По-восточному»; сосиски «Летние»; сосиски с паприкой; сосиски с сардинами; сосиски со сливками; сосиски «Тюринские чесночные»; сосиски «Франкфуртские сочные»; сосиски «Штутгартские»; сосиски «Юбилейные»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски с почками; сосиски с тмином; сосиски ветчинные; сосиски с сыром; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Копченые»; сосиски «По-краковски»; сосиски с молоком; сосиски «Туристские»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Венские»; сосиски молочные с курицей; сосиски олени «К завтраку»; сосиски «Колобок»; сосиски «Сметанные»; сосиски «Мадагаскар»; сосиски «Тирлинки»; сосиски «Коровка»; сосиски «Малютко». 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 «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 «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 «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» .

*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 .