



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

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

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА ПРОДУКЦИЮ С НДС 10%



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



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ
2025

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лучшая реклама любого товара – его качество.

Томас Роберт Дьюар

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

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

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

В комплект готовых Технических условий входят:

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

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

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

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

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

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

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

10% – покупка 2-х документов,

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

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

Скидки на разработку ТУ:

10% – заказ 2-х документов,

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

10% от цены конкурентов!

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

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

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

Мы гарантируем:

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

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

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



С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы НАССР (ГОСТ Р 51705.1-2024).

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

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

Заказать обратный звонок

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

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

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

Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ,ТИ 10.13.14-1136-37676459-2025 СОСИСКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)	6
ТУ,ТИ 10.51.40-1134-37676459-2025 СЫРЫ СВЕРХТВЕРДЫЕ (НДС 10%).....	6
ТУ,ТИ 10.51.40-1133-37676459-2025 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ (НДС 10%)	8
ТУ,ТИ 10.51.40-1132-37676459-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ (НДС 10%)	9
ТУ,ТИ 10.13.15-1131-37676459-2025 КОНСЕРВЫ КУСКОВЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)	11
ТУ,ТИ 10.13.14-1135-37676459-2025 СТУДНИ МЯСНЫЕ (НДС 10%).....	13
ТУ,ТИ 10.13.14-898-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)	14
ТУ,ТИ 10.13.14-897-37676459-2025 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ (НДС 10%).....	17
ТУ,ТИ 10.13.14-896-37676459-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ (НДС 10%).....	18
ТУ,ТИ 10.13.14-895-37676459-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ	20
ТУ,ТИ 10.13.14-1130-37676459-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%).....	22
ТУ,ТИ 10.14.13-1129-37676459-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%).....	23
ТУ,ТИ 10.13.15-878-37676459-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%).....	24
ТУ,ТИ 10.13.14-1128-37676459-2025 ПАШТЕТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%).....	25
ТУ,ТИ 10.13.14-882-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)	26
ТУ,ТИ 10.13.14-877-37676459-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%).....	28
ТУ,ТИ 10.13.14-1120-37676459-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%).....	30
ТУ,ТИ 10.13.14-881-37676459-2025 ХЛЕБЫ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)	34
ТУ,ТИ 10.13.14-885-37676459-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%).....	36
ТУ,ТИ 10.13.14-884-37676459-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%).....	37
ТУ,ТИ 10.13.14-894-37676459-2025 ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)	38
ТУ,ТИ 10.13.14-1127-37676459-2025 ЗЕЛЬЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%).....	40
ТУ,ТИ 10.13.14-904-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)	41
ТУ,ТИ 10.13.14-903-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%).....	43
ТУ,ТИ 10.13.14-902-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)	45
ТУ,ТИ 10.13.14-893-37676459-2025 ЗАЛИВНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)	48
ТУ,ТИ 10.13.14-892-37676459-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%).....	49
ТУ,ТИ 10.13.14-891-37676459-2025 СТУДНИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%).....	50

НДС 10%**18 000 РУБ.****ТУ,ТИ 10.13.14-1136-37676459-2025 СОСИСКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 17.02.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – сосиски, сардельки, шпикачки, 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 – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В:** - сосиски «Гатчинские»; - сосиски «Популярные»; - сосиски «Легендарные»; - сосиски «Гриль»; - сосиски «Деревенские»; - сосиски «Мичуринские оригинальные»; - сосиски «Сочные»; - сосиски «Неженка»; - сосиски «Баварские с сыром»; - сосиски «Ветчинные»; - сосиски «Сытные»; - сосиски «Европейские»; - сосиски «По-царски»; - сосиски «Классик»; - сосиски «Бистро»; - сосиски «Баварские с сыром»; - сосиски «Барбекю»; - сосиски «Альпийские»; - сосиски «Полоцкие»; - сосиски «Бабушкины»; - сосиски «Венские»; - сосиски молочные «Традиционные»; - сосиски «Крымские». - сосиски «С сыром». **Категория Г:** - сосиски «Аппетитные к завтраку»; - сосиски «Закусочные ароматные»; - сосиски «Молодежные»; - сосиски «Ветчинные»; - сосиски «Хуторские»; - сосиски «Южные»; - сосиски «Утренние»; - сосиски свиные; - сосиски «Печеночные»; - сосиски «Барбекю»; - сосиски «Завадские»; - сосиски стрелецкие; - сосиски «Ильинские»; - сосиски «Пикантные»; - сосиски «Невские»; - сосиски «Прибалтийские»; - сосиски «Венские»; - сосиски «Шаурма»; - сосиски «Бистро»; - сосиски «Ганноверские»; - сосиски «Коровка»; - сосиски «Филейные»; - сосиски «Лакомка»; - сосиски «Венские»; - сосиски «Российские»; - сосиски «Оригинальные» с говядиной; - сосиски «Франкфуртские»; - сосиски «Мясные»; - сосиски «Ветчинные»; - сосиски «Крымские». - сосиски «Закусочные»; - сосиски «Хот-дог». - сосиски «Неженка»; - сосиски с сыром; - сосиски «Фермерские»; - сосиски «Венские». - сосиски «Деревенские». - сосиски «Оригинальные»; - сосиски «Утренние»; - сосиски «Бунтарские». **Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.**

Рекомендуемые сроки годности сосисок при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; - без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; - в полиамидной проницаемой – 10 суток; - в полиамидной барьерной – 15 суток. - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток; - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток; - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности** сарделек, шпикачки при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – 5 суток; - в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» - не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. - в полиамидной проницаемой оболочке – 10 суток; - в полиамидной барьерной оболочке – 15 суток. - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток. - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – 30 суток. - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – 30 суток; - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

36 000 РУБ.**ТУ,ТИ 10.51.40-1134-37676459-2025 СЫРЫ СВЕРХТВЕРДЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 07.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры сверхтвердые (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

Продукт различается сырьем, особенностями технологического процесса производства и вырабатывается в следующем ассортименте:

Сыры сверхтвердые: - сыр «Буренкаас» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Искорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Фонтина» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Финбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Фонталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Аварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Самсо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Пармиджано Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Марибо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Качокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Монтасио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Бергкезе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Рагузано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Асиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Монастырский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Новгородский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Тирольский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Эдамер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Грано-Падано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Качкавал» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Лейденский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Сбринцер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Шабцигер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Аппенцеллер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Раниталер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Коробелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Мимолет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Шевр» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Комте» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Бреби баск» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Стилтон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Кабралес» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Маон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Бель Паэзе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Бель Паэзе» ароматный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Бомбочка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%, сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%; 40%; 45,0%; 50%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями;

Сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно.

Сыры хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Рекомендуемый срок годности сыра в головках, упакованного в многослойные пакеты под вакуумом и хранящегося при температуре от 0°C до 6°C, - 360 сут с момента окончания процесса созревания.

Рекомендуемый срок годности фасованных непосредственно на предприятии - изготовителе сыров, упакованных в многослойные пакеты под вакуумом и хранящихся при температуре от 0°C до 6°C, - 180 сут.

Рекомендуемый срок годности фасованных непосредственно на предприятии - изготовителе сыров, упакованных с использованием модифицированной газовой среды (атмосферы) и хранящихся при температуре от 0°C до 6°C, - 120 сут.

Рекомендуемый срок годности после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°C до плюс 8°C и относительной влажности воздуха 80-90 %

- в негерметичной упаковке не более 5 суток;

- в герметичной упаковке не более 10 суток;

- в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток;

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.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.

36 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.51.40-1133-37676459-2025 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 05.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

Продукт различается сырьем, особенностями технологического процесса производства и вырабатывается в следующем ассортименте: - сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Хаварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Пекорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Брюност» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Ламбер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Грана Падано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Белпер Кноле» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Азиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Драй-Джек» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Манчего» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Монтазио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Каприно» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Классический» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Финский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов, сыр «Белпер кноле» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % 50,0 % и 55,0 %, сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов, сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов, сыр «Губернский» в вине и/или с виноградными продуктами, м.д.ж. в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Губернский» нежный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Губернский» пикантный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%; с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов, сыр «Джек» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Карфилли» с массовой долей жира в сухом веществе от 45,0 %; до 55,0 %, сыр «Качиокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Качиокавалло» выдержанный пряный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Качиокавалло» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Качиокавалло» пряный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Костромичи» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Моцарелла» для пиццы с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Моцарелла» в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Мраморный»; с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «По-буковински» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «По-пикантному» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «По-прибалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «По-степному» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, Сыр «По-сусанински» с массовой

долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Пошехонье» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Скаморца» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Скаморца» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%, сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов, сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%, сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов, сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 %, сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов, сыр «Топленое молоко» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0%; **Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.**

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0°С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %.

Рекомендуемый срок годности сыров с ненарушенной целостностью сырной головы:

Полутвердых сыров

При температуре от минус 4 °С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 120 суток.
- для полутвердого сыра Амстердам срок годности при температуре от минус 4 °С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без - не более 120 суток.

При температуре от 0°С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток.
- для полутвердого сыра Амстердам срок годности при температуре от 0°С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85% в упаковке или без - не более 120 суток.

Рекомендуемый срок годности после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 %:

- в негерметичной упаковке не более 5 суток;
- в герметичной упаковке не более 10 суток;
- в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.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.

36 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.51.40-1132-37676459-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 04.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры твердые (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

Продукт различается сырьем, особенностями технологического процесса производства и вырабатывается в следующем ассортименте:

Сыры твердые: - сыр «Качокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Монтасио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Бергкезе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Рагузано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Асиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Аварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Самсо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Пармиджано Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Русский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Нидерландский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Социалистический» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Сибирский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Монастырский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; - сыр «Альпийский» с массовой

сыр «Манчего» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; 50,0%; - сыр «Неман» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; - сыр «Пастор» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; - сыр «Рейн» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; - сыр «Романо» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; - сыр «Сан-Тарен» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; - сыр «Тиндаль» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; - сыр «Монблан» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; - сыр «Трюйер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; - сыр «Амадеус» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; - сыр «Битто» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; - сыр «Ланкедок» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; - сыр «Маас» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; - сыр козий твердый из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-85 %.

Рекомендуемый срок годности сыра в головках, упакованного в многослойные пакеты под вакуумом и хранящегося при температуре от 0°С до 6°С, - 360 сут с момента окончания процесса созревания.

Рекомендуемый срок годности фасованных непосредственно на предприятии - изготовителе сыров, упакованных в многослойные пакеты под вакуумом и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, - 180 сут.

Рекомендуемый срок годности фасованных непосредственно на предприятии - изготовителе сыров, упакованных с использованием модифицированной газовой среды (атмосферы) и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, - 120 сут.

Рекомендуемый срок годности после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 %

- в негерметичной упаковке не более 5 суток;

- в герметичной упаковке не более 10 суток;

- в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток;

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003. по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.15-1131-37676459-2025 КОНСЕРВЫ КУСКОВЫЕ МЯСНЫЕ
(НДС 10%)**

Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные стерилизованные, вырабатываемые из мяса/ субпродуктов продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных) животных с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы.

Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста).

Консервы кусковые мясные в собственном соку: - «Алтайская баранина», «Алтайский баран», «Алтайская говядина», «Алтайская свинина», «Баранина тушеная», «Баранина и козлятина тушеная высший сорт», «Баранина и лосятина тушеная высший сорт», «Баранина и говядина тушеная высший сорт», «Баранина и свинина тушеная высший сорт», «Баранина с можжевельником», «Баранина с кайенским перцем», «Баранина с розмарином», «Баранина томленая с зирой», «Баранина с таежными ягодами», «Баранина с перцем чили», «Говядина «Для пикника», «Говядина «Как раньше», «Говядина «Как в СССР», «Говядина в собственном соку», «Говядина с овощами», «Говядина тушеная», «Говядина тушеная «Сметанинская»; (внесла) - «Говядина тушеная Деревенская», «Говядина тушеная «Столовая», «Говядина тушеная «Закусочная», «Говядина тушеная «Курортная», «Говядина тушеная «К обеду», «Козлятина тушеная высший сорт», «Козлятина тушеная первый сорт», «Козлятина и свинина тушеная высший сорт», «Козлятина и говядина тушеная высший сорт», «Козлятина и лосятина тушеная высший сорт», «Конина тушеная», «Конина тушеная «Застольная», «Конина тушеная «Слободская», «Конина тушеная «По-домашнему», «Конина тушеная «Традиционная», «Лосятина тушеная (Elk stew)», «Мясо лани тушеное», «Мясо говядины и свинины тушеное (Beef & Pork stew)», «Оленина тушеная», «Оленина тушеная «Слободская», «Оленина тушеная «Застольная», «Оленина тушеная «По-домашнему», «Оленина тушеная «Традиционная», «Рулька свиная подкопченная», «Рулька свиная «Деликатесная», «Свинина тушеная «Богатырская», «Свинина тушеная», «Свинина ту-

шенная Деревенская», «Свинина тушеная Люкс», «Свинина тушеная «Домашняя», «Свинина тушеная «Петровская», «Свинина тушеная «Смоленская» - «Свинина тушеная с чесноком», «Свинина тушеная со сладким перцем», «Свинина тушеная с черносливом», «Свинина тушеная «Сметанинская», «Свинина тушеная «Столовая», «Свинина тушеная «Закусочная», «Свинина тушеная «Курортная», «Свинина тушеная «К обеду», «Свинина тушеная «Для пикника», «Свинина тушеная с зеленью», «Свинина тушеная «Слободская», «Свинина тушеная «По-домашнему», «Свинина тушеная «Застольная», «Свинина тушеная «Традиционная», «Свинина тушеная «Люкс», «Свинина тушеная «Сытная», «Свинина тушеная с хамоном», «Свинина тушеная в собственном соку», «Свинина тушеная пряная», «Сибирская говядина», «Тушенка со свиной «Смоленская», «Тушенка со свиной «Советская», «Тушенка с говядиной «Советская», «Тушенка «Дачная» из говядины», «Тушенка «Смоленская» из говядины», «Тушенка с говядиной «Смоленская», «Тушенка с говядиной «Советская», «Тушенка «Дачная» из свинины», «Тушенка «Смоленская», «Тушенка три мяса», «Телятина тушеная (Veal stew)», «Томленое мясо марала с алтайскими травами», «Томленая баранина», «Тушенка говяжья «Деревенская», «Тушенка Батырская высший сорт, «Тушенка Тэмле». **с бульоном:** - «Алтайская говядина», «Алтайский марал», «Алтайская свинина», «Бекон «Армейский», «Бекон в собственном соку», «Бекон томленный в собственном соку», «Бекон «Копченый на дровах», «Буженина томленая «Натуральная», «Буженина из свиного окорока в собственном соку», «Вырезка свиная в собственном соку», «Говяжья лопатка томленая», «Говядина пряная с овощами», «Говядина «Нового поколения», «Говядина отварная для салатов», «Говядина отварная для пирога», «Говядина томленая», «Говядина томленая премиум», «Говядина тушеная «Любительская», «Говядина тушеная «Резервная», «Говядина тушеная «Особая», «Говядина тушеная «Сытная», «Говядина тушеная «Деревенская», «Говядина тушеная «По-восточному», «Говядина тушеная «Городская», «Говядина тушеная из мраморной говядины», «Говядина тушеная «Особенная», «Говядина тушеная «К обеду», «Говядина тушеная «Для пикника», «Говядина тушеная «Классная», «Говядина тушеная «Пикантная», «Говядина тушеная «Походная», «Говядина тушеная «Пряная», «Говядина тушеная «Сельская», «Говядина тушеная с зеленью», «Говядина тушеная с чесноком», «Говядина тушеная со сладким перцем», «Говядина тушеная с черносливом», «Говядина тушеная «Отдельная», «Говядина тушеная «Люкс», «Говядина для салатов», «Говядина для вторых блюд», «Говядина тушеная «Застольная», «Говядина тушеная «По-домашнему», «Говядина тушеная «Традиционная», «Говядина тушеная «Слободская», «Говядина тушеная «Аппетитная», «Говядина тушеная «Рублевская», «Говядина тушеная «Домашняя», «Говядина тушеная «Знатная», «Говядина тушеная «По-восточному», «Говядина тушеная «Алтайская», «Говядина тушеная со специями», «Говядина тушеная «Отборная», «Грудинка свиная в собственном соку», «Грудинка «Копченая на дровах», «Грудинка свиная томленая», «Конина тушеная «Особая», «Мясо лани «Пряное», «Мясо лани тушеное «Застольное», «Марал с сибирскими травами», «Марал с брусничкой и кинзой», «Марал тушеный», «Мясо говядины для салата», «Мясо марала», «Мясо марала с белым перцем», «Окорок «Деликатесный», «Окорок свиной», «Оленина тушеная «Особая», «Поросенок в собственном соку», «Рулька свиная», «Рулька свиная «Пряная», «Сало с мясными прослойками в собственном соку, «Сало с мясными прослойками «Мясо белого медведя» в собственном соку», «Свинина томленая «Сало на дровах», «Свинина на хрящах томленая», «Свинина на хрящах томленая с чесноком», «Свинина тушеная «Смоленская», «Свинина тушеная «Особая», «Свинина тушеная «Классная», «Свинина тушеная «Особенная», «Свинина тушеная «Пикантная», «Свинина тушеная «Походная», «Свинина тушеная «Пряная», «Свинина тушеная «Острая», «Свинина тушеная «Сельская», «Свинина тушеная с зеленью», «Свинина тушеная с чесноком», «Свинина тушеная с черносливом», «Свинина тушеная со сладким перцем», «Свинина с томатами и зеленью», «Свинина томленая», «Тушенка говяжья»; перенесла - «Тушенка с говядиной «Обеденная», «Тушенка со свиной «Обеденная», «Тушеная «Мраморная» говядина», «Тушенка из марала», «Тушенка из мяса сарлыка (яка)», «Свинина томленая «Рулька копченая», «Фермерская говядина тушеная», «Фермерский окорок свиной», «Чахохбили из говядины», «Чахохбили из говядины «По-домашнему». **с соусом:** - «Говядина тушеная особая в томатном соусе», «Говядина тушеная в томате, «Говядина тушеная в грибном соусе», «Говядина тушеная в белом соусе», «Говядина в соусе песто, «Говядина в соусе табаско, «Говядина в соусе болоньез», «Говядина в сливочном соусе»; -«Говядина в сливочно-грибном соусе», «Говядина с томатами и зеленью», «Гуляш из говядины», «Гуляш свиной», «Гуляш свиной высшего сорта», «Гуляш свиной первого сорта», «Гуляш свиной в томатном соусе», «Гуляш свиной с томатным соусом», «Свинина в соусе Песто», «Свинина в соусе Табаско», «Свинина в соусе Болоньез», «Свинина в сливочном соусе», «Свинина в сливочно-грибном соусе», «Свинина тушеная в томате», «Свинина на хрящах томленая с томатным соусом», «Свинина на хрящах томленая с соусом для барбекю», «Свинина в белом соусе», «Свинина тушеная в грибном соусе», «Свинина тушеная в белом соусе», «Свинина тушеная «Особая» в томатном соусе», «Свинина в белом соусе», «Фермерский гуляш свиной». **с желе:** - «Вырезка свиная в желе, «Говядина тушеная «Натуральная» в желе», «Говядина кусковая в желе», «Конина тушеная «Натуральная» в желе», «Мясо лани в желе», «Оленина тушеная «Натуральная» в желе», «Оленина кусковая в желе», «Оленина тушеная «Особая» в желе», «Свинина тушеная в желе «Особая», «Свинина тушеная в желе «Особая», «Свинина тушеная «Натуральная» в желе», «Свинина кусковая в желе». **Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями;**

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов

в стеклянной упаковке, металлических банках- не более 3-х лет;

в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления.

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°C до 6°C - не более 24 часов.

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, - по ГОСТ 15846.

Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные рекомендуемые сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-1135-37676459-2025 СТУДНИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 17.02.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные в желе - студни мясные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Студни мясосодержащие выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б: - студень «Свиной «По-домашнему», студень «Говяжий «Традиционный», студень «Тамбовский», студень «Русский», студень из свинины, студень из говядины, студень из конины, студень из жеребятины, студень из свинины и говядины, студень из баранины и говядины, студень «Деликатесный», студень «Немецкий», студень «Северное Сияние», студень мясной, студень «Финский», студень «Скандинавский», студень «Советский», студень «Татарский», студень «Астраханский», студень «Казанский», студень «Мичуринский», студень «Кавказский», студень «Кубанский», студень «Новый», студень «Обычный». **Категория В:** - студень «Городской» - студень «Деревенский» - студень «Русский» - студень из говядины, студень из телятины, студень из конины, студень из жеребятины, студень из свинины, студень из говядины и курицы, студень «Нежный», студень «Боярский», студень «Пестрый», студень «Новогодний», студень «Алтайский», студень со свинными ушками, студень «Столичный», студень «Столовый», студень «Бабушкин», студень «Старорусский», студень «Застольный», студень свиной с орехами и изюмом, студень «Голландский», студень «Таганрогский», студень «Румянцевский», студень «Традиционный», студень «Закусочный», студень «Дворянский», студень «Сибирский». - студень «Фирменный».

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

Рекомендуемые сроки годности студней при температуре воздуха от 0°C до 6°C включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток.

Рекомендуемые сроки годности студней упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°C до 6°C – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» - не более 30 суток;

Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0° до плюс 60С – не более 45 суток;

Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 60С:

- продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток;

- продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток;

- остальная продукция – не более 30 суток.

Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 60С – не более 40 суток;

Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 60С – не более 45 суток;

Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 60С – не более 60 суток;

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.**ТУ,ТИ 10.13.14-898-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные [полукопченые] из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту — продукция, изделия колбасные].

Изделия колбасные копченые из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок.

Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые:

Сорт экстра: — Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Филейная новая» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Ветчинная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса птицы. **Сорт высший:** — Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся», Колбаса полукопченая «Домашняя куриная», Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски», Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком», Колбаса полукопченая Братья Бранч «Четыре специи» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Ветчинная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Индейка «Праздничная», Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная», Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая», Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Престижная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» классические из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с вялеными томатами из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» острый микс из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» чили из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» барбекю из мяса птицы, Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы. **Сорт первый:** — Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Егерская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Боярская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Земская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Приятная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Пражская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Куриная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Филеенная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Елецкая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат «Европейский», Колбаса полукопченая «Сервелат «Костромской», Колбаса полукопченая «Сервелат «Престижный», Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса полукопченая «Миланская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Куриная домашняя», Колбаса полукопченая «Воронежская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Люблинская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Измайловская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Гриль Дог» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Йоркширская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «XXL» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Рубленая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Домашняя куриная», Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Шварцвальская» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Индейка», Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская», Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя», Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная», Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский», Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Тосканская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая

«Сервелатная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная», Колбаса полукопченая «Люблинская с оливками» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Кедровые» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Чигиринские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Оригинальные» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Классические» из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с жареным луком из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль с говядиной из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Колбаски куриные», Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Охотские» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаски полукопченые «Костромские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Домашние» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Куриные с сыром», Колбаски полукопченые «Мергез» из мяса индейки, Колбаски полукопченые «Мраморные» из мяса индейки, Колбаски полукопченые «С картофелем» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «С морковью» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «С капустой» из мяса птицы. **Сорт второй:** — Колбаса полукопченая «Клинская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное», Колбаса полукопченая «Губернаторская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сельская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Николаевская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Курортная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Из мяса индейки с печенью», Колбаса полукопченая «Монреаль» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Перепелочка» из мяса перепела, Колбаса полукопченая «Егерская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский», Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Болгарские» из мяса индейки, Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса птицы. **Сорт третий:** — Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Салями «Новая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Вкусная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Дорожная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Студенческая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Таврийская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Куриная оригинальная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Горская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат «Марочный» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Озерская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Пикник» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Купеческая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Егерская пряная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Раменская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Слободская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «К чаю» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Уэльская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Лондонская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Елисеевская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный», Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Троицкая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сокольская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Пряная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Камышинская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Аткарская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Егерская» из мяса птицы», Колбаса полукопченая «Заречная» из мяса птицы, Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие» к пенному, Колбаски полукопченые «К пенному» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Егерские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Спасские» со свиной из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Елисеевские», Колбаски полукопченые «Альпийские» из мяса птицы. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ:** Группа – изделия колбасные из мяса водоплавающей птицы [уток, утят, гусей, гусят]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: **Сорт отборный:** — Колбаса полукопченая «По-домашнему» из мяса гуся, Колбаски полукопченые «Колбаски к пенному с гусятиной». **Сорт нежирный:** — Колбаса полукопченая гусиная «Далила», Колбаса полукопченая «Истринская» из мяса утки, Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса утки, Колбаски полукопченые «По-домашнему» из мяса гуся. **Сорт полужирный:** — Колбаса полукопченая «Дюльбер» из мяса гуся, Колбаса полукопченая гусиная с бараниной «Бахчисарай», Колбаса полукопченая «Кармен» из мяса гуся, Колбаса полукопченая «Золотая орда» из мяса гуся, Колбаса полукопченая «Казанская» из мяса гуся, Колбаса полукопченая «Крымская» из

мяса гуся, Колбаса полукопченая «Ливадийская» из мяса гуся, Колбаса полукопченая «Сервелат гусиный», Колбаса полукопченая «Севастопольская» из мяса гуся, Колбаса полукопченая «Из мяса гуся с говядиной», Колбаски полукопченые «Аравийские» из мяса гуся, Колбаски полукопченые «Ханские» из мяса гуся. **Сорт второй:** — Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное», Колбаски полукопченые «По-домашнему» из мяса гуся. **Сорт жирный:** — Колбаса полукопченая «Победная» из мяса гуся.

Предприятие-изготовитель имеет право:

— **дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;**

— **дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.**

Изделия колбасные копченые из мяса птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%.

Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем.

Температура в любой точке измерения изделий колбасных копченых, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:

— для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С;

— для замороженных — не выше минус 8 °С.

Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности и условия хранения изделий колбасных копченых из мяса птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Рекомендуемые сроки годности **изделий колбасных копченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%:

Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]:

при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:

— полукопченые целыми батонами (батончиками) — не более 15 суток;

с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

— полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 20 суток;

в полиамидной барьерной оболочке:

— полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке — не более 45 суток;

Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:

— полукопченые целыми батонами (батончиками) — не более 30 суток;

— полукопченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности;

— полукопченые при порционной нарезке — не более 15 суток;

— полукопченые при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) — не более 10 суток;

с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

— полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 35 суток;

— полукопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 25 суток;

— полукопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 15 суток;

с применением консерванта Униконс XXL:

— полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта

— полукопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 50 суток;

— полукопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 45 суток;

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных копченых из мяса птицы с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С:

не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:

— колбасы [колбаски] полукопченые — не более 90 суток;

упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

— целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.);

упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

— сервировочная нарезка – 180 суток;

— порционная нарезка – 200 суток;

— целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.);

— целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев.

После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С:

— колбасы [колбаски] полукопченые — не более 10 суток;

Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-897-37676459-2025 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) сырокопченые изготавливаемые из мяса убойных животных с добавлением /или без добавления мяса птицы, с добавлением пряностей, пищевых добавок, не мясных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается рецептурами, технологией изготовления и выпускается в следующем ассортименте:

Группа: мясные продукты Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые сухие. Категория А: - колбаса сырокопченая из говядины, колбаса сырокопченая из свинины, колбаса сырокопченая из конины, колбаса сырокопченая из баранины, колбаса сырокопченая «Кольбач», колбаса сырокопченая салями «Праздничная», колбаса сырокопченая салями «Застольная», колбаса сырокопченая сервелат «Союзный», колбаса сырокопченая «Кремлевская Особая», колбаса сырокопченая «Городская», колбаса сырокопченая салями «Итальянская Особая», колбаса сырокопченая «Конская Особая», колбаса сырокопченая сервелат «Премьера», колбаса сырокопченая сервелат «Полевой», колбаса сырокопченая салями «Полевая», колбаса сырокопченая сервелат «Финский», колбаса сырокопченая салями «Кремлевская», колбаса сырокопченая салями «Немецкая», колбаса сырокопченая «Никольская», колбаса сырокопченая «Израильская», колбаса сырокопченая «Валенсия», колбаса сырокопченая «Венеция», колбаса сырокопченая «Анталия», колбаса сырокопченая «С можжевельником», колбаса сырокопченая «От бабушки», колбаса сырокопченая «Башкирская оригинальная», колбаски сырокопченые с чесноком, колбаски сырокопченые с ароматом рома, колбаски сырокопченые с ароматом грецкого ореха, колбаски сырокопченые с ароматом можжевельника, колбаски сырокопченые с ароматом меда, колбаски сырокопченые «Польские», колбаски сырокопченые «Липские», колбаски сырокопченые «Хрустящие», колбаски сырокопченые из конины, колбаски сырокопченые из говядины, колбаски сырокопченые из свинины, колбаски сырокопченые «Петербургские», колбаски сырокопченые «Итальянские», колбаски сырокопченые «Эгерские», колбаски сырокопченые «Прованс», колбаски сырокопченые «Гурман». **Категория Б:** - колбаса сырокопченая с тмином, колбаса сырокопченая салями «Смак», колбаса сырокопченая «Городская», колбаса сырокопченая «Днепровская». - колбаса сырокопченая «Европейская Особая», колбаса сырокопченая сервелат «Кремлевский», колбаса сырокопченая салями «Премьера», колбаса сырокопченая «Элитная», колбаса сырокопченая «Нежная», колбаса сырокопченая салями «Полевая», колбаса сырокопченая «Винная», колбаса сырокопченая «Валенсия», колбаса сырокопченая «Венеция», колбаса сырокопченая «Норд», колбаса сырокопченая «Вечерняя», колбаса сырокопченая салями «Особая», колбаски сырокопченые из баранины, колбаски сырокопченые «Крестьянская сигара», колбаски сырокопченые «Царские», колбаски сырокопченые «По-испански», колбаски сырокопченые «Будапешт». **Категория В:** - колбаса сырокопченая «Премьера», колбаса сырокопченая «Винная», колбаса сырокопченая «Кремлевская», колбаса сырокопченая салями «Русь», колбаса сырокопченая салями «Петровская», колбаса сырокопченая «Мадера», колбаса сырокопченая сервелат «Фирменный» - колбаса сырокопченая «Престижная», колбаса сырокопченая «Рубиновая», колбаса сырокопченая «С ароматом корицы», колбаса сырокопченая «Медовая», колбаса сырокопченая «Элитная», колбаса сырокопченая «Праздничная», колбаски сырокопченые «Крымские», колбаски сырокопченые «Чоризо», колбаски сырокопченые «Кабаносси». **Группа: мясные продукты Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности. Категория А:** - колбаса сырокопченая из оленины, колбаса сырокопченая «Норвежская», колбаса сырокопченая «Чайная», колбаса сырокопченая «Карпаччо», колбаса сырокопченая «Мраморная», колбаса сырокопченая «Казахская особая», колбаса

сырокопченая «Конская особая», колбаса сырокопченая «Валенсия», колбаса сырокопченая «Анталия», колбаса сырокопченая «С можжевельником», колбаса сырокопченая «От бабушки», колбаса сырокопченая «От дедушки», колбаса сырокопченая «Башкирская из говядины», колбаса сырокопченая «Башкирская из свинины», колбаса сырокопченая «Башкирская из оленины», колбаса сырокопченая «Башкирская из конины», колбаски сырокопченые «Копченый хлыст», колбаски сырокопченые «Французские», колбаски сырокопченые из оленины, колбаски сырокопченые «Эгерские», колбаски сырокопченые «Венгерские», колбаски сырокопченые «По-испански», колбаски сырокопченые «Прованс». **Категория Б:** - колбаса сырокопченая «Миланская», колбаса сырокопченая «Валенсия», колбаса сырокопченая «Анталия», колбаса сырокопченая «С можжевельником», колбаса сырокопченая из баранины. **Категория В:** - колбаса сырокопченая сырокопченая «Чесночная», колбаса сырокопченая «С можжевельником».

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

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

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице

Таблица

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

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

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-896-37676459-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) варенокопченые, 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 – варено-копченые. Категория А: - колбаса варено-копченая «Деликатесная Московская», колбаса варено-копченая «Из баранины», колбаса варено-копченая «Из говядины», колбаса варено-копченая «Любимая», колбаса варено-копченая меттвурст «Бременский», колбаса варено-копченая «По-московски», колбаса варено-копченая «Праздничная», колбаса варено-копченая салями, колбаса варено-копченая сервелат «Русский», колбаса варено-копченая конская «Крымская», колбаса варено-копченая «Деликатесная», колбаса варено-копченая «Сабантуй», колбаса варено-копченая «Конская», колбаса варено-копченая «Имперская», колбаса варено-копченая «Новомосковская», колбаса варено-копченая «Российская», колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый», колбаса варено-копченая «Краковская», колбаса варено-копченая «Дрогобычская», колбаса варено-копченая салями «Зернистая», колбаса варено-копченая «Российская», колбаса варено-копченая салями «Элитная», колбаса варено-копченая «Венская», колбаса варено-копченая «Деликатесная», колбаса варено-копченая «Киевская», колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский», колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский», колбаса варено-копченая сервелат «Петербургский классический», колбаса варено-копченая салями «Испанская», колбаса варено-копченая сервелат «Фаворит», колбаса варено-копченая «Старомосковская», колбаса варено-копченая «Купеческая», колбаса варено-копченая «Баймакская», колбаса варено-копченая «Астория», колбаса варено-копченая мини-салями «С паприкой», колбаса варено-копченая сервелат «Фортуна», колбаса варено-копченая сервелат «Грушевый», колбаса варено-копченая «Шведская», колбаса варено-копченая «Тирольская», колбаса варено-копченая «Ромовая», колбаса варено-копченая сервелат «Олимпийский», колбаса варено-копченая сервелат «Европейский», колбаса варено-копченая сервелат «Столичный», колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски», колбаса варено-копченая сервелат «Московский», колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый», колбаса варено-копченая «Балыковая», колбаса варено-копченая сервелат «Гвардейский», колбаса варено-копченая «Москвичка», колбаса варено-копченая сервелат «Юбилейный», колбаски варено-копченые «Гуцульские», колбаски варено-копченые «Баварские». **Категория Б:** - колбаса варено-копченая «Брегенвурст ганноверский», колбаса варено-копченая «Ганноверская для тушения», колбаса варено-копченая меттвурст «По-шведски», колбаса варено-копченая «Особая», 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 фальнвурст «Шведский», колбаса варено-копченая «Новомосковская», колбаса варено-копченая «Луковая», колбаса варено-копченая меттвурст «Вестфальский», колбаса варено-копченая салями «Домашняя», колбаса варено-копченая салями «Классическая», колбаса варено-копченая салями «По-богемски», колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный», колбаса варено-копченая «Острая», сервелат варено-копченый «Гурман», сервелат варено-копченый «Мускатный», колбаса варено-копченая «Киевская», колбаса варено-копченая «Версаль», колбаса варено-копченая «Кремлевская», колбаса варено-копченая «Московская премиум», колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый», колбаса варено-копченая сервелат «Финский», колбаса варено-копченая «Краковская Новая», колбаса варено-копченая «Дрогобычская Новая», колбаса варено-копченая сервелат «Европейский», колбаса варено-копченая салями «Баварская», колбаса варено-копченая «Амбассадор», 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 «Мини Салями», колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый», колбаса варено-копченая сервелат «Элитный», колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский», колбаса варено-копченая сервелат «Европейский», колбаса варено-копченая сервелат «Венский», колбаса варено-копченая сервелат «Клюквенный», колбаса варено-копченая сервелат «Вишневый», колбаса варено-копченая сервелат «Шансон», колбаса варено-копченая сервелат «Миланский», колбаса варено-копченая «Пикантная», колбаса варено-копченая «Миндальная», колбаса варено-копченая «Коньячная», колбаса варено-копченая «Мини-салями Чаризо», колбаса варено-копченая сервелат «Венский с ветчиной», колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски», колбаса варено-копченая сервелат «Баварский с языком», колбаса варено-копченая сервелат «Любительский», колбаса варено-копченая сервелат «Подмосковный», колбаса варено-копченая сервелат «Киевский», колбаса варено-копченая «Свиная», колбаса варено-копченая сервелат «Губернаторский», колбаса варено-копченая салями «Виктория», колбаса варено-копченая салями «Николаевская», колбаса варено-копченая салями «Юбилейная», колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский», колбаса варено-копченая сервелат «Российский», колбаски варено-копченые «Гриль». **Категория В:** - колбаса варено-копченая «Белая ганноверская», колбаса варено-копченая меттвурст «Гамбургский», колбаса варено-копченая «Ганноверская», колбаса варено-копченая сервелат «Традиционный», колбаса варено-копченая сервелат «Чесночный», колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски», колбаса варено-копченая сервелат «Метелица», колбаса варено-копченая сервелат «Гурман», колбаса варено-копченая сервелат «Егерский». - колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый», колбаса варено-копченая сервелат «Московский».

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

Колбасы варено-копченые от 12°C до 15°C

Целыми батонами Без применения вакуума или модифицированной газовой среды

15

от 0°С до 4°С		С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30
от 0°С до 6°С		Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326, E327, E202, E201)	30
от 5°С до 8°С	Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	8

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0 °С до 6 °С, после вскрытия оболочек:

- варено-копченые колбасы – не более 5 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 10°С (цельными батонами):

- варено-копченной – не более 120 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-895-37676459-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) полукопченые, 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: - колбаса полукопченая «Из говядины», колбаса полукопченая конская «Бурятская», колбаса полукопченая «Смак», колбаса полукопченая «Сибирская», колбаса полукопченая «Прибалтийская», колбаса полукопченая «Говяжья», колбаса полукопченая «Иранская домашняя», колбаса полукопченая «Конская оригинальная», колбаса полукопченая «Гатчинская», колбаса полукопченая сервелат «Баракат элитный», колбаса полукопченая конская «Золотая орда», колбаса полукопченая «Белорусская», колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины, колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины и говядины, колбаса полукопченая «Главная» из говядины, колбаса полукопченая «Главная» с мускатным орехом, колбаса полукопченая «Главная» с тмином, колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины, колбаса полукопченая «Шашлычная», колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины, колбаса полукопченая «Губернаторская» из кабана, колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины и кабана, колбаса полукопченая «Женевская салями»; **Категория Б:** - колбаса полукопченая конская «Казанская», колбаса полукопченая конская «Турецкая», колбаса полукопченая конская «Сарай», колбаса полукопченая «Арбатская», колбаса полукопченая «Дагестанская», колбаса полукопченая «Казачья», колбаса полукопченая «Астраханская», колбаса полукопченая «Волжская», колбаса полукопченая «Вологодская», колбаса полукопченая «Глазовская», колбаса полукопченая «Загорская», колбаса полукопченая «Из баранины», колбаса полукопченая «Кантемировская», колбаса полукопченая «Михайловская», колбаса полукопченая «Конская», колбаса полукопченая «Липецкая», колбаса полукопченая «Озерская», колбаса полукопченая «Оленья», колбаса полукопченая «По-армавирски», колбаса полукопченая «По-венгерски», колбаса полукопченая «По-московски», колбаса полукопченая «По-одесски», колбаса полукопченая «По-столичному Люкс», колбаса полукопченая «По-таллински», колбаса полукопченая «Прима», колбаса полукопченая «Раменская», колбаса полукопченая «Славянская», колбаса полукопченая «Сходненская», колбаса полукопченая «Тамбовская», колбаса полукопченая «Тихорецкая», колбаса полукопченая «Южная», колбаса полукопченая конская «Татарская», колбаса полукопченая конская «Сибирская», колбаса полукопченая конская «Итиль», колбаса полукопченая «Финская», колбаса полукопченая «Киевская», колбаса полукопченая «Хазарская», колбаса полукопченая «Тульская», колбаса полукопченая «Мусульманская», колбаса полукопченая «Дубай», колбаса полукопченая «Кавказская», колбаса полукопченая «Золотая орда», колбаса полукопченая «Турецкая с острым чили», колбаса полукопченая «Чимган», колбаса полукопченая «Ароматная», колбаса полукопченая «Иссык-Куль», колбаса полукопченая из оленины «Русская», колбаса полукопченая сервелат «Татарский», колбаса полукопченая «Домашняя», колбаса полукопченая «Из свинины», колбаса полукопченая «Москворецкая», колбаса полукопченая «По-городскому», колбаса полукопченая «По-краковски», колбаса полукопченая «По-полтавски», колбаса полукопченая «По-польски», колбаса полукопченая «Тирольская», колбаса полукопченая из оленины «Домашняя», колбаса полукопченая «Зернистая», колбаса полукопченая «Премиум», колбаса полукопченая «Охотничья», колбаса полукопченая «Крымская», колбаса полукопченая салями «Испанская», колбаса полукопченая салями «Финская», колбаса полукопченая салями «Коньячная», колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины», колбаса полукопченая «Главная» из говядины, колбаса полукопченая «Главная» с тми-

ном, колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины, колбаса полукопченая «Краинская с сыром», колбаса домашнего копчения «Украинская», колбаса полукопченая салями «Московская», колбаса полукопченая «Боярская», колбаса полукопченая сервелат «Подмосковный», колбаса полукопченая салями «По-фински», колбаса полукопченая салями «Королевская», колбаса полукопченая салями «Саламетти», колбаса полукопченая «Царская», колбаса полукопченая «Праздничная», колбаса полукопченая «Говяжья», колбаса полукопченая «Бальковая», колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский», колбаса полукопченая «Юбилейная», колбаса полукопченая «Одесская по-особому», колбаса полукопченая «По-татарски», колбаса полукопченая «Мадера», колбаса полукопченая «Кировская оригинальная», колбаса полукопченая «Зерненная», колбаски полукопченые «Охотничьи пикантные», колбаски полукопченые «Берлинские», колбаски полукопченые «Пикник», колбаски полукопченые «По-охотничьи», колбаски полукопченые «Охотника», колбаски полукопченые «Баварские», колбаски полукопченые «Шашлычные», колбаски полукопченые «Венгерские», колбаса полукопченая сервелат «Крымский», колбаса полукопченая салями «Финская», колбаса полукопченая сервелат «Адмиралтейский», колбаса полукопченая салями «Арсеньевская», колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленная», колбаса полукопченая «Лосиная», колбаса полукопченая «Чесночная», колбаса полукопченая сервелат «Классический», колбаса полукопченая «Бальковая», колбаса полукопченая «Оригинальная с сыром», колбаса полукопченая «Хуторская», колбаса полукопченая «Деревенская»; **Категория В:** - колбаса полукопченая «Памир», колбаса полукопченая из оленины «Северная», колбаса полукопченая «Рубленная», 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 сервелат «Балтийский», колбаса полукопченая сервелат «Дорожный», колбаса полукопченая «Чесночная», колбаса полукопченая «Селянская», колбаса полукопченая сервелат «Мускатный», колбаса полукопченая сервелат «Имбирный мед», колбаса полукопченая сервелат «Медовый», колбаса полукопченая «Субпродуктовая», колбаса полукопченая «Чайная», колбаса полукопченая салями «Испанская», колбаса полукопченая «Губернаторская», колбаса полукопченая «Графская», колбаса полукопченая салями «Золотистая», колбаса полукопченая салями «Финская», колбаса полукопченая салями «Коньячная», колбаса полукопченая «Зернистая», колбаса полукопченая «Премиум», колбаса полукопченая «Охотничья», колбаса полукопченая «Крымская», колбаса полукопченая «Краинская с сыром», колбаса полукопченая сервелат «Невский», колбаса сервелат полукопченый «Городской», колбаса полукопченая «Туймада», колбаса полукопченая «Бутербродная», колбаса полукопченая «Шашлычная», колбаса полукопченая «Ветчинная», колбаса полукопченая «Столичная», колбаса полукопченая «Егерская», колбаса полукопченая «Домашняя», колбаса полукопченая «Княжеская», колбаса полукопченая «Славянская», колбаса полукопченая «Купеческая», колбаса полукопченая «Пикантная», колбаса полукопченая «Романовская», колбаса полукопченая «Оригинальная», колбаса полукопченая «Гусарская», колбаса полукопченая «Балтийская», колбаса полукопченая «По-краковски», колбаса полукопченая «Фермерская», колбаса полукопченая сервелат «Российский», колбаса полукопченая сервелат «Столичный», колбаса полукопченая «Дворянская», колбаса полукопченая «Арбатская», колбаса полукопченая «Украинская по-домашнему», колбаса полукопченая «Старорусская с хреном», колбаса полукопченая «Домашняя особая», колбаса полукопченая «Венгерская», колбаса полукопченая «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 салями «Венская», колбаса полукопченая «Фермерская», колбаса полукопченая «Питерская», колбаса полукопченая «Львовская», колбаса полукопченая «Баранья Люкс». - колбаса полукопченая «Невская», колбаса полукопченая «Вкусенькая», колбаса полукопченая «Мясное ассорти», колбаски полукопченые «Кабаноси», колбаски полукопченые «Спасские», колбаски полукопченые «Австрийские с сыром», колбаски полукопченые «Чоризо», колбаски полукопченые «Мергез», 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», колбаски полукопченая «Говяжья», колбаса полукопченая «Азовская», колбаса полукопченая «Варшавская», колбаса полукопченая «Имбирная», колбаса полукопченая «Кремлевская», колбаса полукопченая «Мраморная», колбаса полукопченая «Полесская», колбаса полукопченая салями «Геттингская», колбаса полукопченая «Салями копченая на дровах», колбаса полукопченая салями «Посольская», колбаса полукопченая салями «Союзная», колбаса полукопченая салями «Финская», колбаса полукопченая салями «Фирменная», колбаса полукопченая салями «Харьковская», колбаса полукопченая салями «Элитная», колбаса полукопченая салями «Ялтинская», колбаса полукопченая сервелат «Российский» - колбаски полукопченые «Охотские», колбаски полукопченые «Валдайские с сыром», колбаса полукопченая сервелат «Ореховый», колбаса полукопченая сервелат «Ромовый», колбаса полукопченая «Кабаноси с сыром», колбаса полукопченая сервелат «Коньячный», колбаса полукопченая «Венская салями», колбаса полукопченая сервелат «Мускатный», колбаса полукопченая «Купеческая», колбаса полукопченая салями «Деревенская», колбаса полукопченая «Европейская», колбаса полукопченая «Трапезная», колбаса полукопченая «Кубанская оригинальная», колбаски полукопченые «Пряные с сыром», колбаски полукопченые «Шашлычные»; **Категория Г:** - колбаса полукопченая «Кубанская», колбаса полукопченая «Пряная», колбаса полукопченая «Рыбацкая», колбаса полукопченая «Есаулинская», колбаса полукопченая салями «Золотистая», колбаса полукопченая сервелат «Коньячный», колбаса полукопченая «Варшавская», колбаса полукопченая «Белгородская», колбаса полукопченая «Донская», колбаса полукопченая «Азовская», колбаса полукопченая «Ветчинная», колбаса полукопченая «Свиная особая», колбаса полукопченая «Олимпик», колбаса полукопченая «Финский сервелат», колбаса полукопченая «Озерская особая», колбаса полукопченая ветчинно-рубленная, 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», колбаски полукопченые «Болгарские», колбаски полукопченые «Болгарские Крокетболл», колбаски полукопченые «Домашние». - колбаса полукопченая «Бутербродная», колбаса полукопченая «Говяжья новая», колбаса полукопченая «Крымская», колбаса полукопченая «Популярная», колбаса полукопченая салями «Говяжья», колбаса полукопченая салями «Татарская», колбаса полукопченая сервелат «Татарский», колбаса полукопченая «Симферопольская говяжья», колбаса полукопченая салями «Ханская», колбаса полукопченая «Рубленая», колбаса полукопченая «Сабинская», колбаса полукопченая «Для сэндвича», колбаски полукопченые «Венгерские», колбаса полукопченая «Славянская»; **Категории Д:** - колбаса полукопченая сервелат «Имперский», колбаса полукопченая «Зернистая», колбаски полукопченые «Чесночные», колбаски полукопченые «Пикник», колбаски полукопченые «Турист». - колбаса полукопченая «Трапезная»; **Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.** Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

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

Таблица

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

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0 °С до 6 °С, после вскрытия оболочки:

- полукопченые колбасы – не более 3 суток;

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 10°С (цельными батонами):

- полукопченой – не более 90 суток;

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-1130-37676459-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Настоящие технические условия распространяются на колбасные изделия – шпикачки мясные выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Область применения 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».

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

Рекомендуемые сроки годности сарделек при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток**;
- в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более **5 суток**, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – **7 суток**.
- в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток**;
- в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток**.
- без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток**.
- с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток**.
- в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток**;
- с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 суток**.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.14.13-1129-37676459-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 31.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасные изделия – сардельки мясные выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А: сардельки «Дмитриевские», сардельки с ряженкой, сардельки с молоком, сардельки «Закусочные», сардельки из говядины, сардельки из свинины, сардельки «Языковые», сардельки «Со сливками», сардельки «Фирменные», сардельки «Говяжьи традиционные», сардельки «Ветчинные», сардельки «Нежные», сардельки «Экстра», сардельки «Из говядины», сардельки из конины, сардельки «Телячьи». **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 «Домашние», сардельки «Сытные», сардельки «Любимые», сардельки «Аппетитные» из оленины, сардельки «Чукотские» из оленины, сардельки из конины, сардельки «Чаадаевские», сардельки «Ветчинные», сардельки «Экстра», сардельки «Столовые», сардельки вареные «Молочные оригинальные», сардельки вареные «Татарские», сардельки «Столичные», сардельки «Подкопченные», сардельки «СССР», сардельки «С молоком», сардельки с сыром, сардельки «Говяжьи», сардельки с индейкой. **Категория В:** сардельки «Обеденные», сардельки «Телячьи», сардельки «Языковые», сардельки «Сливочные», сардельки «Субпродуктовые», сардельки «Молочные», сардельки «Говяжьи», сардельки «Серышевские», сардельки «Окские», сардельки «Фермерские», сардельки вареные «Домашние», сардельки вареные «Крымские», сардельки вареные «Харьковские», сардельки с сыром, сардельки к завтраку, сардельки мясные, сардельки «Бординские». **Категория Г:** сардельки «Языковые», сардельки вареные «Домашние», сардельки «Гурман».

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

Рекомендуемые сроки годности сарделек при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток**;
- в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более **5 суток**, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – **7 суток**.
- в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток**;
- в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток**.
- без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток**.
- с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток**.

- в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток**;

- с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 суток**.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-878-37676459-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 31.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные колбасные изделия – сосиски мясные выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция).

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 «Регенбургские», сосиски «Рейнские», сосиски «Повосточному», сосиски «Летние», сосиски с паприкой, сосиски с сардинами, сосиски со сливками, сосиски «Тюринские чесночные», сосиски «Франкфуртские сочные», сосиски «Штутгартские», сосиски «Юбилейные», сосиски «Берлинские чесночные», сосиски «Померанские», сосиски с почками, сосиски с тмином, сосиски ветчинные, сосиски с сыром, сосиски «Ветчинные», сосиски «Ганноверские», сосиски «Бараньи», сосиски «Копченые», сосиски «По-краковски», сосиски с молоком, сосиски «Туристские», сосиски «Франкфуртские говяжьи», сосиски «Ганноверские», сосиски «Венские», сосиски молочные с курицей, сосиски оленьи «К завтраку», сосиски «Колобок, сосиски «Сметанные», сосиски «Мадагаскар», сосиски «Тирлинки», сосиски «Коровка», сосиски «Малютко», сосиски «Баварские», сосиски «Венские», 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. сосиски «Королевские», сосиски «Ветчинные», сосиски «Ералаш», сосиски «Вкусные», сосиски с индейкой. **Категория В:** сосиски «Городские», сосиски «Студенческие», сосиски «Советские», сосиски «Штутгартские с луком», сосиски «Баденские», сосиски «Новороссийские», сосиски «Подольские», сосиски «По старым рецептам», сосиски «Баварские», сосиски «По-русски», сосиски «Барбекю», сосиски «Венские», сосиски молочные «Калужские», сосиски молочные «Калужские узоры», сосиски молочные «Калужские нежные», сосиски «Крестьянский вздох», сосиски с карри, сосиски «Куриные», сосиски «Бистро», сосиски «Барбекю», сосиски «Кноблихен», сосиски сливочные «Оригинальные», сосиски чесночные, сосиски «Ганноверские», сосиски «Азовские», сосиски «Лакомка премиум», сосиски «Лакомка», сосиски «С сыром», сосиски «Фирменные с молоком», сосиски «Франкфуртские», сосиски «Топовые», сосиски «Бодрые». сосиски с сыром, сосиски «Венские», сосиски «Мясные», сосиски «Филейные». **Категория Г:** сосиски «Люкс», сосиски «Аппетитные новые». сосиски «Хот-дог».

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

Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батончиках от 0 °С до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

Сроки годности колбасных изделий устанавливает и подтверждает изготовитель в соответствии с рекомендуемыми сроками.

Рекомендуемые сроки годности сосисок при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток;

- без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток;
 - в полиамидной проницаемой – 10 суток;
 - в полиамидной барьерной – 15 суток.
 - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток;
 - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток.
 - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток.
 - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток;
- Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-1128-37676459-2025 ПАШТЕТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
(НДС 10%)**

Дата введения в действие – 31.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство мясосодержащих паштетов в оболочках и в формах из односоставных и комбинированных материалов (далее по тексту – паштеты, продукт, продукция), вырабатываемые из термически обработанного мясного сырья, с добавлением мяса птицы, грибов, сыра, пряностей, приправ, вкусоароматических веществ или без них предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Паштеты мясные 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.

Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. 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». — паштет домашний «По-чернышихински», паштет печеночный с зеленью, паштет «Столичный», паштет «Бельгийский печеночный», паштет «По-деревенски», паштет «По-домашнему», паштет печеночный с маслом, паштет «Утренний» вариант 1, паштет «Утренний» вариант 2, паштет «Мясной», паштет печеночный с черносливом, паштет с гусиной печенью, паштет с утиной печенью, паштет «Трюфель», паштет «Деревенский», паштет «Фермерский», паштет «Арденский», паштет «Мясной печеночный», паштет «Французский», паштет с яблоками, паштет из печени с яблоками, паштет из печени с грушей, паштет «Брюссельский», паштет «Деревенский» с грибами и сливочным маслом, паштет «Нежный» со сливочным маслом, паштет «Кремовой», паштет «Праздничный».

Предприятие-изготовитель имеет право:

— **дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;**

— **дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.**

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5%:

- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток;
- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток;
- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 15 суток;
- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток;
- в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток;
- в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 65 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 35 суток;
- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток;
- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 35 суток;
- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток;
- в полиамидных барьерных оболочках – не более 70 суток;
- в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 120 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-882-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 31.01.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные продукты – колбасы (колбаски) кровяные (далее колбасы кровяные, продукция), изготовленные с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Кровяные колбасы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Ассортимент кровяных колбасных изделий *Кровяные колбасы выпускают в следующем ассортименте:* **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А:** - колбаса кровяная, колбаса кровяная «Бременская», колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы», колбаса кровяная «Дрезденская изысканная», колбаса кровяная «Красная бременхафенская», колбаса кровяная «Красная нежная», колбаса кровяная «Красная тюрингская», колбаса кровяная «Красная французская», колбаса кровяная «Ливерная красная», колбаса кровяная «Мясная берлинская», колбаса кровяная «Мясная домашняя», колбаса кровяная «Мясная дрезденская», колбаса кровяная «Мясная крестьянская», колбаса кровяная «Мясная тюрингская», колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая», колбаса кровяная «Прессованная силезская», колбаса кровяная «Прессованная», колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая», колбаса кровяная «С тыквой», колбаса кровяная «Филейная», колбаса кровяная «Филейная с языком», колбаса кровяная «Хуторская», колбаса кровяная с овсяной крупой, колбаса кровяная «Гречанка»; с гречневой крупой, колбаса кровяная «Низкокалорийная». **Категории Б:** - колбаса кровяная «Закусочная», колбаса кровяная «Итальянская», колбаса кровяная «Красная», колбаса кровяная «Красная Любительская», колбаса кровяная «Кровяной мешок», колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски», колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски», колбаса кровяная «С мозгами», колбаса кровяная «С языком», колбаса кровяная «Силезская», колбаса кровяная «Черная по-штутгарски», колбаса кровяная со штучными включениями языка, колбаса кровяная языковая «Столичная», колбаса кровяная «Польская с гречневой кашей», колбаса кровяная копченая «Деликатесная», колбаса кровяная копченая «Домашняя», колбаса кровяная копченая «Сельская», колбаски кровяные с сухариками, колбаса кровяная с ячменной крупой, колбаса кровяная с ржаной мукой, колбаса кровяная с телятиной и изюмом. **Категории В:** - колбаса кровяная «3 сорт», колбаса кровяная «Хмелевская», колбаса кровяная «Заворонежская», колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски», колбаса кровяная с перловой крупой, колбаса кровяная «Франконская со шкваркой», колбаса кровяная «Брауншвейгская особая», колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая», колбаса кровяная «Вареная», колбаса кровяная «Венская», колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком», колбаса кровяная «Домашняя», колбаса кровяная «Домашняя по-немецки», колбаса кровяная «Домашняя особая», колбаса кровяная «Желудки со шкуркой 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 «Помешичь», 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 морковь, 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». **Предприятие-изготовитель имеет право:**
- дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок;
- дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности кровяных колбас приведены в таблице.

Таблица

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

После вскрытия потребительской упаковки кровяные колбасы хранят при температуре от 0°C до 6°C в холодильнике в течение 3 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженных кровяных колбас со дня (часа) выработки:

упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

— при температуре минус 18 °C – **не более 120 суток;**

упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

— **при температуре минус 18 °C:**

— целыми батонами (батончиками) – **240 суток (8 месяцев);**

при температуре минус 25 °C:

— целыми батонами (батончиками) – **10 месяцев**

Рекомендуемый срок годности колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батончиков, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Рекомендуемые сроки годности колбас кровяных с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха от 0 °C до плюс 6 °C и относительной влажности воздуха (75±5) %:

Упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:

— целым продуктом — **не более 20 суток;**

— целым продуктом с применением консервантов (E211, E202, антиокислителя E315, регуляторов кислотности E262, E331) — **не более 30 суток.**

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

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

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

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

НАБОРЫ ИЗ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ: Группа – колбасы вареные мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория А: Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Боквурст баварские» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»]; Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свино-говяжь с душистым перцем и чесноком»]; Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»]; Комбо для гриля [колбаски для жарки «Гриль-Люкс» + колбаски «Тюрингские» для обжарки]. **Категория Б:** Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Нюрнбергские» с томатами и базиликом» + «Нюрнбергские» с травами»]; Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Ротбратвурст» + «Вайсвурст»]; Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Мюнхенские» + «Тирольские»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с овощами и кукурузой»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с маринованными огурчиками и зеленью»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с маринованными огурчиками и зеленью» + «Мясные с овощами и кукурузой»]; Гриль-ассорти [колбаски «Для обжарки с карри» + колбаски для гриля «Кантри гриль»]. **Категория В:** Гриль-микс для барбекю [колбаски «Барбекю» + колбаски «Баварские»]; Гриль-микс для барбекю [колбаски «Гриль» + колбаски «Для жарки» с сыром»]; Гриль-микс для гриля [колбаски «Чоризо» + колбаски «Венские»]; Гриль-микс для гриля [колбаски «Лионские» + колбаски «Чоризо»]; Гриль-микс для гриля [колбаски для гриля «Смачные» + колбаски «Гриль»]. **Категория Г:** Гриль-микс для барбекю [колбаски «Медистры» + колбаски «Мюнхенские» для обжарки»]; Комбо для жарки [колбаски «С травами» + колбаски «С сыром»].

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

Сроки годности и условия хранения колбас вареных мясодержащих, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель,** в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Рекомендуемые сроки годности колбас вареных мясодержащих с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C и относительной влажности воздуха не выше 75% колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 5 суток;** колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) **не более 8 суток.** колбасы вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 75 суток;** колбасы вареные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток);** колбасы вареные в герметичной упаковке пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток).** **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C: колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток;** колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – **не более 35 суток;** колбасы вареные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток;** колбасы вареные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток.** колбасы вареные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток (3 месяцев);** Срок годности набора из колбасных изделий устанавливают по наименьшему сроку годности отдельного вида колбасного изделия, входящего в конкретный набор. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас вареных мясодержащих** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °C:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток [3 месяцев];** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев];** пастеризованной продукции – **не более 210 суток [7 месяцев].** **при температуре не выше минус 18 °C** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев];** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 180 суток [6 месяцев];** пастеризованной продукции – **не более 240 суток [9 месяцев].** Рекомендуемый срок годности изделий колбасных варёных мясодержащих при температуре воздуха от 0 до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемый срок годности колбас вареных мясодержащих при нарушении целостности батонов [колбасной оболочки], а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет: не более 48 часов [кроме колбасных хлебов] с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока

годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток [кроме колбасных хлебов] с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке.

18 000 РУБ.

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

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

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

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

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

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

Предприятие-изготовитель имеет право: — дополнять и заменять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; — дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов. Сроки годности и условия хранения колбас вареных мясных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение

срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Рекомендуемые сроки годности колбас вареных мясных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C и относительной влажности воздуха не выше 75% — колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 5 суток**; — колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) — **не более 8 суток**. — колбасы вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 75 суток**; — колбасы вареные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные — **не более 6 месяцев (180 суток)**; — колбасы вареные в герметичной упаковке пастеризованные — **не более 6 месяцев (180 суток)**. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C: — колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 30 суток**; — колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) — **не более 35 суток**; — колбасы вареные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 30 суток**; — колбасы вареные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 10 суток**. — колбасы вареные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 90 суток (3 месяцев)**; Срок годности набора из колбасных изделий устанавливается по наименьшему сроку годности отдельного вида колбасного изделия, входящего в конкретный набор. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас вареных мясных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °C:** — упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 90 суток [3 месяцев]**; — упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток [4 месяцев]**; — пастеризованной продукции — **не более 210 суток [7 месяцев]**. **при температуре не выше минус 18 °C** — упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток [4 месяцев]**; — упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 180 суток [6 месяцев]**; — пастеризованной продукции — **не более 240 суток [9 месяцев]**. Рекомендуемый срок годности изделий колбасных вареных при температуре воздуха от 0 до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батончиков, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

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

18 000 РУБ.

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

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

Область применения Настоящие технические условия распространяются на хлебы колбасные мясные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбасных хлебов, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту — продукция, хлебы колбасные мясные]. Хлебы колбасные мясные допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработки — пастеризации в герметичной упаковке или при использовании семи-

слоистой пластиковой оболочки [Амитекс Элита-С], изготовленной из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена, выдерживающего термическую обработку при температурах до 125°C), для увеличения срока годности хлеба колбасного мясного. Хлебы колбасные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Хлебы колбасные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Группа – мясной продукт. Вид – колбасные хлебы. Подвид – варёные [запечённые]: Категория А:** — Хлеб колбасный «Мясной телячий»; — Хлеб колбасный «Мясной грубого измельчения»; — Хлеб колбасный «Парижский мясной»; — Хлеб колбасный «Аппетитный»; — Хлеб колбасный «Любительский новый»; — Хлеб колбасный «Ветчинный изысканный»; — Хлеб колбасный «Говяжий оригинальный»; — Хлеб колбасный «Нежный». **Категория Б:** — Хлеб колбасный «Обыденный»; — Хлеб колбасный «Вкусенький»; — Хлеб колбасный «Простецкий»; — Хлеб колбасный «Любимый»; — Хлеб колбасный «Мясной Люкс»; — Хлеб колбасный «Мясной запечённый»; — Хлеб колбасный «Мясной по-штутгарски»; — Хлеб колбасный «Мясной белый»; — Хлеб колбасный «Мясной для завтрака»; — Хлеб колбасный «Мясной обыкновенный «Кремлёвский»; — Хлеб колбасный «Мясной с печенью»; — Хлеб колбасный «Французский с печенью»; — Хлеб колбасный «Оригинальный»; — Хлеб колбасный «Отменный»; — Хлеб колбасный «Александровский»; — Хлеб колбасный «Мичуринский»; — Хлеб колбасный «Елецкий»; — Хлеб колбасный «Дмитриевский»; — Хлеб колбасный «Заказной особый». **Категория В:** — Хлеб колбасный «Ветчинный оригинальный»; — Хлеб колбасный «Сырный»; — Хлеб колбасный «Кустарный»; — Хлеб колбасный «Будничный»; — Хлеб колбасный «Мясной»; — Хлеб колбасный «Зернистый»; — Хлеб колбасный «Оригинальный»; — Хлеб колбасный «Деликатесный». **Категория Г:** — Хлеб колбасный «Петровский»; — Хлеб колбасный «Необычный»; — Хлеб колбасный «Свойский». **Сроки годности и условия хранения хлебов колбасных мясных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Рекомендуемые сроки годности хлебов колбасных мясных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C и относительной влажности воздуха не выше 75% — колбасные хлебы мясные в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы — **не более 24 ч**; — колбасные хлебы мясные целым изделием в одноразовых формах, в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы — **не более 72 ч [3 суток]**; — колбасные хлебы мясные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 75 суток**; — колбасные хлебы мясные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**; — колбасные хлебы мясные в герметичной упаковке пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**. **7С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C: — колбасные хлебы мясные целым изделием, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**; — колбасные хлебы мясные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**; — колбасные хлебы мясные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 6 суток**. — колбасные хлебы мясные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы– **не более 90 суток (3 месяцев)**;

Рекомендуемые сроки годности замороженных колбасных хлебов мясных с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °C:** — упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 90 суток [3 месяцев]**; — упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток [4 месяцев]**; — пастеризованной продукции – **не более 210 суток [7 месяцев]**. **при температуре не выше минус 18 °C** — упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток [4 месяцев]**; — упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 180 суток [6 месяцев]**; — пастеризованной продукции – **не более 240 суток [9 месяцев]**. Рекомендуемый срок годности колбасных хлебов мясных при температуре воздуха от 0 до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батончиков, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Рекомендуемый срок годности колбасных хлебов мясных при нарушении целостности батончиков [колбасной оболочке], а также целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет: — после вскрытия упаковки колбасных хлебов сервировочной нарезки продукцию хранят не более 12 часов с момента нарушения целостности потребительской упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; — для колбасных хлебов не более 2 суток [48 ч] с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; *Примечание* - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на колбасные хлебы мясные, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей]. Срок годности колбасных хлебов мясных упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-885-37676459-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

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

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

Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°C: - продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; - продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; - остальная продукция – не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°C – не более 40 суток; Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°C – не более 45 суток; Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°C – не более 60 суток; Срок годности продукции после вскрытия упаковки не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

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

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

Область применения Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) ливерные мясные (далее по тексту колбасы ливерные), изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, и имеющее мягкую консистенцию, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. Колбасы ливерные выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы ливерные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Ассортимент колбасных изделий** Колбасные изделия выпускают в следующем ассортименте: **Группа – продукты мясные.** Вид – колбасы. Подвид – ливерные. **Категория А:** - колбаса ливерная «Обыкновенная»; - колбаса ливерная из печени оленя; - колбаса ливерная «Чесноковая»; - колбаса ливерная «Казачья»; - колбаса ливерная «Со свиной и говядиной»; - колбаса ливерная «С рисом»; - колбаса ливерная «С рисом пряная»; - колбаса ливерная «Молочная»; - колбаса ливерная «Свекольная»; - колбаса ливерная «Чесночная»; - колбаса ливерная «Закусочная»; - колбаса ливерная «Оленья пряная»; - колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; - колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; - колбаса ливерная «Баранья». **Категории Б:** - колбаса ливерная; - колбаса ливерная «Аппетитная»; - колбаса ливерная «Для гриля»; - колбаса ливерная «Крестьянская»; - колбаса ливерная «Мясная»; - колбаса ливерная «Мясная Особая»; - колбаса ливерная «Нежная по-берлински»; - колбаса ливерная «Нежная»; - колбаса ливерная «Обергессенская»; - колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; - колбаса ливерная «Подрезденски»; - колбаса ливерная «По-кассельски»; - колбаса ливерная «По-франкфуртски»; - колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; - колбаса ливерная «Пфальцская»; - колбаса ливерная «С зеленью»; - колбаса ливерная «С языком по-берлински»; - колбаса ливерная «Телячья с телячьей зобной железой и трюфелями»; - колбаса ливерная «Эмочка-озорница»; - колбаса ливерная «Яичная»; - колбаса ливерная «Липецкая»; - колбаса ливерная «Хуторская»; - колбаса ливерная «Старорусская»; - колбаса ливерная «Дорожная»; - колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»; - колбаса ливерная «Со сметаной и луком»; - колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; - колбаса ливерная «С яйцами и черным перцем»; - колбаса ливерная «Ореховая»; - колбаса ливерная «С чесноком и укропом»; - колбаса ливерная «Пикантная»; - колбаса ливерная «С сухарями»; - колбаса ливерная «К ужину»; - колбаса ливерная «Оленья печеночная»; - колбаса ливерная «Чесочно-луковая»; - колбаса ливерная из конины «Колбаса из субпродуктов»; - колбаса ливерная из конины «Колбаса с рисом»; - колбаса ливерная из конины «Казы ливерная»; - колбаса ливерная «Печеночная Тамбовская»; - колбаса ливерная «Печеночная»; **Категории В:** - колбаса ливерная «3 сорт»; - колбаса ливерная «Хмелевская»; - колбаса ливерная «Белково-молочная»; - колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; - колбаса ливерная «Вареная»; - колбаса ливерная «Деликатесная»; - колбаса ливерная «Брауншвейгская»; - колбаса ливерная «Ливерная первая»; - колбаса ливерная «Геттингенская»; - колбаса ливерная «Парижская»; - колбаса ливерная «Белая»; - колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; - колбаса ливерная «Домашняя»; - колбаса ливерная «Крестьянская забава»; - колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; - колбаса ливерная «Обыкновенная по-Московски»; - колбаса ливерная «Особая»; - колбаса ливерная «По-берлински»; - колбаса ливерная «По-ганноверски»; - колбаса ливерная «По-гессенски»; - колбаса ливерная «По-кельнски»; - колбаса ливерная «По-мюнхенски»; - колбаса ливерная «По-саксонски»; - колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; - колбаса ливерная «Растительная»; - колбаса ливерная «Растительная по-Мичурински»; - колбаса ливерная «С изюмом»; - колбаса ливерная «С сардинами»; - колбаса ливерная «С трюфелями»; - колбаса ливерная «С шампиньонами»; - колбаса ливерная «С языком»; - колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; - колбаса ливерная «Со сливками»; - колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»; - колбаса ливерная «Телячья»; - колбаса ливерная «Темная по-франконски»; - колбаса ливерная «Томатная»; - колбаски ливерные «По-верхнефранконски»; - колбаса ливерная «Печеночная»; - колбаса ливерная вареная «Домашняя» - колбаса ливерная «Нижегородская»; - колбаса ливерная «Тулиновская»; - колбаса ливерная «Для всей семьи»; - колбаса ливерная «Заречная»; - колбаса ливерная «Для ланча»; - колбаса ливерная «Белая особая»; - колбаса ливерная «Сельская»; - колбаса ливерная «Крестьянская»;

- колбаса ливерная «Колхозная»; - колбаса ливерная «Луковая»; - колбаса ливерная «Станичная»; - колбаса ливерная «Копченая ливерная»; - колбаса ливерная «Фермерская»; - колбаса ливерная «С легким и луком-пореем»; - колбаса ливерная «С гусиной грудкой»; - колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»; - колбаса ливерная «Со свиной грудинкой»; - колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»; - колбаса ливерная «Со сладким перцем»; - колбаса ливерная «С майораном и тмином»; - колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; - колбаски ливерные «Из свиной печени с мускатным орехом»; - колбаса ливерная «С телятиной»; - колбаса ливерная «С луком и грецким орехом»; - колбаса ливерная «С луком и имбирем»; - колбаса ливерная «Праздничная»; - колбаса ливерная «С луком и корицей»; - колбаса ливерная «Голландская»; - колбаса ливерная «Паштетная»; - колбаса ливерная «С печенью»; - колбаса ливерная «Из свиных желудков»; - колбаса ливерная «Крупяная»; - колбаса ливерная «С овсяной крупой»; - колбаса ливерная «С перловкой»; - колбаса ливерная «Оленья полярная»; - колбаса ливерная «Оленья»; - колбаса ливерная «Оленья печорская»; - колбаса ливерная «Оленья фермерская»; - колбаса ливерная «Оленья любимая»; - колбаса ливерная «Простая»; - колбаса ливерная «Конская со свиной печенью и кедровыми орехами»; - колбаса ливерная «Конская печеночная»; - колбаса ливерная «Конская со свиным почками»; - колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; - колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком»; - колбаса ливерная «Яичная оригинальная»; - колбаса ливерная «Неженка»; - колбаса ливерная «С яйцом оригинальная». **Предприятие-изготовитель имеет право: - дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; - дополнять фирменными или придуманными названиями.** Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** ливерных колбас и зельцев приведены в таблице Таблица

Упакованные изделия колбасные	Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 75±5 %. Температура воздуха, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
-------------------------------	---	--

Охлажденные

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

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

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

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

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

- целыми изделиями без консервантов		20 суток
- целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
- целыми изделиями с использованием консерванта Уни-конс ХХЛ	от 0°С до плюс 6°С включительно	60 суток
- при порционной нарезке без консервантов		10 суток
- при порционной нарезке с использованием консервантов		15 суток

После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

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

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

Область применения Настоящие технические условия распространяются на зельцы мясные – колбасы изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, и имеющее мягкую консистенцию (для ливерных колбас) или неоднородную структуру с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. Колбасные изделия выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Ливерные колбасы и зельцы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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

Предприятие-изготовитель имеет право: - дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок дополнять фирменными или придуманными названиями. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** ливерных колбас и зельцев приведены в таблице 9. Таблица 9

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

Зельцы мясные, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки

- целыми изделиями без консервантов	20 суток
- целыми изделиями с использованием консервантов	30 суток
- целыми изделиями с использованием консерванта Уни-конс ХХЛ от 0°С до плюс 6°С включительно	60 суток
- при порционной нарезке без консервантов	10 суток
- при порционной нарезке с использованием консервантов	15 суток

После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-1127-37676459-2025 ЗЕЛЬЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 30.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] мясные и мясосодержащие варёные, варёно-копчёные, запечённые, сформованные в колбасную оболочку или в форму, имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установившей формы и размера и подвергнутые различными способами термической обработки до готовности к употреблению [далее по тексту — зельцы].

Зельцы мясные и мясосодержащие варёные, варёно-копчёные, запечённые выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок.

Зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] подразделяют:

в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре

— мясные;

в зависимости от технологии изготовления:

— варёные;

— варёно-копчёные;

— запечённые;

в зависимости от формы:

— в оболочке;

— в форме;

в зависимости от термического состояния:

— охлажденные [от 0 °С до плюс 6 °С].

Группа – мясосодержащие колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов, Вид – зельцы, Подвид – варёные, 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», **Группа – мясосодержащие колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов, Вид – зельцы, Подвид – варёно-копчёные, 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», **Группа – мясосодержащие колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов, Вид – зельцы, Подвид – запечённые, 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.

Рекомендуемые сроки годности зельцев мясосодержащих приведены в таблице

Таблица

Упакованные изделия колбасные	Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 75±5 %.	Рекомендуемый срок годности, не более
Температура воздуха, °С		
Охлажденные		
Зельцы мясосодержащие, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
- целыми изделиями без консервантов		3 суток
- целыми изделиями с использованием консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	8 суток
- целыми изделиями с использованием парафиновой упаковки		7 суток
Зельцы мясосодержащие, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в искусственные непроницаемые оболочки		
- целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки (в полиамидные барьерные оболочки)		30 суток
- целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки с применением консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	35 суток
- целыми изделиями, упакованными в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45 суток
Зельцы мясосодержащие, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
- целыми изделиями без консервантов		20 суток
- целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
- целыми изделиями с использованием консерванта Униконс XXL	от 0°С до плюс 6°С включительно	60 суток
- при порционной нарезке без консервантов		10 суток
- при порционной нарезке с использованием консервантов		15 суток
После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток.		
Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.		

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-904-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные сырокопченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту — продукция, изделия колбасные].

Изделия колбасные копченые из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок.

Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра: — Колбаса сырокопченая «Куриная» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса сырокопченая «Пеperони» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса сырокопченая «Экстра» из мяса птицы, Колбаски сырокопченые «Куриный Фуэт». **Сорт высший:** — Колбаса сырокопченая «Любимая» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Чоризо» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Мадера» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Качиаторе» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Миланская» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Сальчичон» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Спагетти» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Суджук из индейки», Колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы», Колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела, Колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая

«Изысканная» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Индейка Брависимо», Колбаски сырокопченые «Спагетти» из мяса индейки, Колбаски сырокопченые «Пряные» из мяса птицы, Колбаски сырокопченые «К пенному» из мяса птицы, Колбаски сырокопченые «Пивчики» из мяса птицы, Колбаски сырокопченые «Копченый хлыст» из мяса птицы, Колбаски сырокопченые «Перепелоси» из мяса перепела. **Сорт первый:** — Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Марочная» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Мергез» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса птицы, Колбаса сырокопченая «Барселонская» из мяса птицы, Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы, Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела, Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса птицы, Колбаса сырокопченая «Хозяйская» из мяса птицы, Колбаса сырокопченая «Классическая» из мяса птицы, Колбаса сырокопченая «Престижная» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Станичная» из мяса индейки, Колбаса сырокопченая «Саями Иберик» из мяса птицы, Колбаски сырокопченые «Кремлевские» из мяса птицы, Колбаски сырокопченые «Егерские» из мяса птицы, Колбаски сырокопченые «Хворост куриный» из мяса птицы, Колбаски сырокопченые «Сигары куриные» из мяса птицы, Колбаски сырокопченые «Павловские» из мяса птицы, Колбаски сырокопченые «Куриные с васаби» из мяса птицы. **Сорт фирменный:** — Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы. **Предприятие-изготовитель имеет право:**

— *дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;*

— *дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.*

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%:

Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]:

при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) — не более 4 месяцев [120 суток].

с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 6 месяцев [120 суток];

при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) — не более 2 месяцев [60 суток].

Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:

при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) — не более 2 месяцев [60 суток];

— сырокопченые после вскрытия пакета - 15 суток, но в пределах общего срока годности;

— сырокопченые при порционной нарезке — не более 30 суток;

— сырокопченые при сервировочной нарезке — не более 25 суток.

с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 3 месяцев [90 суток];

— сырокопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 35 суток;

— сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 30 суток.

с применением консерванта Униконс XXL:

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL — не более 4 месяцев [120 суток];

— сырокопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 65 суток;

— сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 60 суток.

при температуре воздуха от плюс 12 °С до плюс 15 °С:

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) — не более 1 месяца [30 суток];

— сырокопченые при порционной нарезке — не более 20 суток;

— сырокопченые при сервировочной нарезке — не более 10 суток.

с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 40 суток;

— сырокопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 25 суток;

— сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 15 суток.

с применением консерванта Униконс XXL:

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL — не более 75 суток;

— сырокопченые, сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 65 суток;

— сырокопченые, сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С:

не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:

— колбасы [колбаски] сырокопченые — не более 9 месяцев.

упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

— целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.).

упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

— сервировочная нарезка – 180 суток;

— порционная нарезка – 200 суток;

— целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.);

— целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°C – 12 месяцев.

После вскрытия герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °C:

— для сырокопченых — не более 15 суток.

Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-903-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варено-копченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту — продукция, изделия колбасные].

Изделия колбасные копченые из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок.

Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые.

Сорт экстра: — Колбаса варено-копченая «Шварцвальдская» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Филейная» из мяса птицы. **Сорт высший:** — Колбаса варено-копченая «Фермерская» из мяса перепела, Колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски», Колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком», Колбаса варено-копченая «Трактирная» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Индейка «Филейная», Колбаса варено-копченая «Индейка «Рубленая», Колбаски варено-копченые «Чешские» из мяса птицы. **Сорт первый:** — Колбаса варено-копченая «Сервелат «Елисеевский» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Куриная «Престижная», Колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса варено-копченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Тирольский» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Барский с зёрнами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Куриный», Колбаса варено-копченая «Ветчина «Куриная», Колбаса варено-копченая куриная «Нежно-ветчинная», Колбаса варено-копченая «Деревенская» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Фермерская» из мяса перепела, Колбаса варено-копченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Итальянская» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Золотистая» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Калужская» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Мастер КуроFF» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Юбилейная» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Куриное княжество» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Фермерский» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Имперская люкс» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Салями «Крупянистая» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя», Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с черносливом», Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с ананасом», Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с оливками», Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с прованскими травами», Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с сыром», Колбаса варено-копченая «Индейка «Лакомая», Колбаса варено-копченая «Индейка «Кремлевская», Колбаса варено-копченая «Индейка «Вкусная», Колбаса варено-копченая «Индейка «Хуторская», Колбаса варено-копченая «Индейка «Сезонная», Колбаса варено-копченая «Индейка «Креативная», Колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Мортаделла пряная» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Залесская» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Княжеская» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Филейные» из мяса птицы,

Колбаски варено-копченые «Острые» из мяса индейки, Колбаски варено-копченые «Пепперинос» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Классические» из мяса индейки, Колбаски варено-копченые «Петушок» из мяса индейки, Колбаски варено-копченые «Пикник» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Балканские» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Кабаносси» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Мичуринские» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Казачьи» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Мергез» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Элитные» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Пряные» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «С сыром» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Для пикника» из мяса птицы. **Сорт фирменный:** — Колбаса варено-копченая «Сервелат «Марочный» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Престижная» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Альпийская» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Европейский» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Купеческий» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Салями «Курортная» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Мини-салями» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Венская» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Тирольская» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Кремлевский» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Европейский» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Чоризо» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «С говядиной» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Чесночный» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Популярный» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый» из мяса индейки, Колбаса варено-копченая «Австрийская» из мяса птицы, Колбаса варено-копченая «Индилайт» из мяса индейки, Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса индейки, Колбаски варено-копченые «С говядиной» из мяса птицы, Колбаски варено-копченые «Кубанские» из мяса птицы. **Сорт второй:** — Колбаса варено-копченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками говядины» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками баранины» из мяса цыплят-бройлеров. **Предприятие-изготовитель имеет право:**

— *дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;*

— *дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.*

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варено-копченых из мяса птицы с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%:

Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]:

при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:

— варено-копченые целыми батонами (батончиками) — не более 15 суток;

с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

— варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 20 суток;

в полиамидной барьерной оболочке:

— копчено-вареные, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке — не более 45 суток.

Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:

при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:

— варено-копченые целыми батонами (батончиками) — не более 30 суток;

— варено-копченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности;

— варено-копченые при порционной нарезке — не более 15 суток;

— варено-копченые при сервировочной нарезке — не более 10 суток;

с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

— варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 35 суток;

— варено-копченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 25 суток;

— варено-копченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 15 суток;

с применением консерванта Униконс XXL:

— варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL — не более 60 суток;

— варено-копченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 60 суток;

— варено-копченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 45 суток;

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных варено-копченых из мяса птицы с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С:

не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:

— колбасы [колбаски] полукопченые — не более 90 суток;

— колбасы [колбаски] варено-копченые — не более 90 суток;

— колбасы [колбаски] сырокопченые — не более 9 месяцев;

— колбасы [колбаски] сыровяленые — не более 8 месяцев.

упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

— целыми изделиями — не более 240 суток (8 мес.);

упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

— сервировочная нарезка — 180 суток;

— порционная нарезка — 200 суток;

- целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.);
- целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°C – 12 месяцев.

После вскрытия герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С:

- для полукопченых и варено-копченых — не более 10 суток;
- для сырокопченых и сыровяленых — не более 15 суток.

Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-902-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные полукопченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту — продукция, изделия колбасные].

Изделия колбасные копченые из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок.

Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые:

Сорт экстра: — Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Филейная новая» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Ветчинная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса птицы. **Сорт высший:** — Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся», Колбаса полукопченая «Домашняя куриная», Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски», Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком», Колбаса полукопченая Братья Бранч «Четыре специи» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Ветчинная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Индейка «Праздничная», Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная», Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая», Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Престижная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» классические из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с вялеными томатами из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» острый микс из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» чили из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» барбекю из мяса птицы, Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы. **Сорт первый:** — Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Егерская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Боярская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Земская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Приятная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Пражская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Куриная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Елецкая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат «Европейский», Колбаса полукопченая «Сервелат «Костромской», Колбаса полукопченая «Сервелат «Престижный», Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаса полукопченая «Миланская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Куриная домашняя», Колбаса полукопченая «Воронежская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая

«Люблинская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Измайловская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Гриль Дог» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Йоркширская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «XXL» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Рубленая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Домашняя куриная», Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Шварцвальская» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Индейка», Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская», Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя», Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная», Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский», Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Госканская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелатная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная», Колбаса полукопченая «Люблинская с оливками» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Кедровые» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Чигиринские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Оригинальные» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Классические» из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с жареным луком из мяса птицы, Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль с говядиной из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Колбаски куриные», Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Охотские» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаски полукопченые «Костромские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Домашние» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Куриные с сыром», Колбаски полукопченые «Мергез» из мяса индейки, Колбаски полукопченые «Мраморные» из мяса индейки, Колбаски полукопченые «С картофелем» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «С морковью» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «С капустой» из мяса птицы. **Сорт второй:** — Колбаса полукопченая «Клинская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное», Колбаса полукопченая «Губернаторская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сельская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Николаевская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Курортная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Филеичная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Из мяса индейки с печенью», Колбаса полукопченая «Монреаль» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Перепелочка» из мяса перепела, Колбаса полукопченая «Егерская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский», Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Болгарские» из мяса индейки, Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса птицы. **Сорт третий:** — Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Саями «Новая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Вкусная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Дорожная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Студенческая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Гаврийская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Куриная оригинальная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс» из мяса индейки, Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Горская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат «Марочный» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Озерская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Пикник» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Купеческая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Егерская пряная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Раменская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Слободская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «К чаю» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Уэльская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая Братья Бранч «Лондонская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Елисеевская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный», Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Троицкая» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Сокольская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Пряная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Камышинская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Аткарская» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса птицы, Колбаса полукопченая «Егерская» из мяса птицы», Колбаса полукопченая «Заречная» из мяса птицы, Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие» к пенному, Колбаски полукопченые «К пенному» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров, Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Егерские» из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Спасские» со свиной из мяса птицы, Колбаски полукопченые «Елисеевские», Колбаски полукопченые «Альпийские» из мяса птицы. **Предприятие-изготовитель имеет право:**
— **дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;**
— **дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.**

Изделия колбасные копченые из мяса птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%.

Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем.

Температура в любой точке измерения изделий колбасных копченых, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:

- для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С;
- для охлажденных сырокопченых и сыровяленых колбас — от 0 °С до 15 °С;
- для замороженных — не выше минус 8 °С.

Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности и условия хранения изделий колбасных копченых из мяса птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Рекомендуемые сроки годности **изделий колбасных копченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]:

при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:

- полукопченые целыми батонами (батончиками) — не более 15 суток.

с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

- полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 20 суток.

в полиамидной барьерной оболочке:

- полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке — не более 45 суток.

Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:

при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:

- полукопченые целыми батонами (батончиками) — не более 30 суток;
- полукопченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности;
- полукопченые при порционной нарезке — не более 15 суток;
- полукопченые при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) — не более 10 суток.

с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

- полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 35 суток;
- полукопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 25 суток;
- полукопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 15 суток.

с применением консерванта Униконс XXL:

- полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта
- полукопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 50 суток;
- полукопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 45 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных копченых из мяса птицы с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С:

не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:

- колбасы [колбаски] полукопченые — не более 90 суток.

упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

- целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.).

упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

- сервировочная нарезка – 180 суток;
- порционная нарезка – 200 суток;
- целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.);
- целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев.

После вскрытия герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С:

- для полукопченых и варено-копченых — не более 10 суток.

Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.**ТУ,ТИ 10.13.14-893-37676459-2025 ЗАЛИВНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
(НДС 10%)**

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на заливные мясосодержащие охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Изделия мясосодержащие в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Подвид – заливные из мясопродуктов Категория

А: - заливное из телятины, заливное из продуктов говяжьих. **Категория Б:** - заливное из ассорти колбасного, заливное из ветчины, заливное из продуктов свиных, заливное из мяса поросят, заливное «Особое», заливное с сердцем, заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»", заливное "Мясо прессованное «Фирменное»". **Категория В:** - заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»", заливное "Мясо прессованное «Фирменное»". **Группа – продукты мясосодержащие** - говядина заливная, телятина заливная, конина заливная, жеребятина заливная, свинина заливная, заливное из говядины и конины, говядина копченая заливная, говядина и свинина копченые заливные, закуска заливная «Русская», закуска заливная «Праздничная», закуска заливная «Деликатесная», закуска заливная «Особая», заливное «Особое», заливное из мясного ассорти, заливное из окорока с сыром, заливное «Охотничья закуска», торт с окороком, мясное ассорти в желе, ветчина в желе, копчености в желе, колбасные изделия в желе, колбасные изделия с овощами в желе, желатиновый торт, мясное ассорти в желе с соусом, ветчина в желе с соусом, сосиски в желе с соусом, мясной рулетик в желе, заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой, заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью, заливное из колбасы – ассорти, «Экспресс-холодец», аспик с языком, аспик с колбасой, аспик с ветчиной, «Заливной коктейль». **Рекомендуемые сроки годности заливных мясосодержащих** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %:

упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:

- для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для порционной нарезки — не более 24 часов;
- для изделий в одноразовых формах — не более 72 часов [3 суток];
- целыми изделиями в металлических формах — не более 3 суток;
- целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] — не более 5 суток;
- целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками — не более 5 суток;
- целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] — 10 суток.

упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта Униконс ХХЛ:

- в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 20 суток;
- в искусственных (полиамидных) оболочках – не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности заливных мясосодержащих со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно:

упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:

- целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов— не более 15 суток.
- целыми изделиями в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) — не более 15 суток;
- целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта [регуляторов кислотности] — не более 30 суток.
- герметично упакованной продукции с добавлением консерванта, содержащего в своем составе **сорбата калия** (в соответствии с технологической инструкцией) — не более 30 суток.
- герметично упакованной продукции с добавлением консерванта **Униконс ХХЛ** (в соответствии с технологической инструкцией) — не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции **при нарушении целостности батонов, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет:

- не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.
 - не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.
- Срок годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

18 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.13.14-892-37676459-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
(НДС 10%)**

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясосодержащие в желе - холодцы, охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Изделия мясные и мясосодержащие в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы. Категория А: - холодец «Говяжий», холодец «Свиной». **Категория Б:** - холодец "Крестьянский". - холодец «По-деревенски». - холодец «Сытный», холодец «Фирменный», холодец «Вкусный». - холодец из говядины и свинины, холодец «Праздничный», холодец «Домашний» [вариант I], холодец «Домашний» [вариант II]. **Категория В:** - холодец из говядины, холодец из телятины, холодец из жеребятины, холодец из конины, холодец «По-домашнему», холодец «Чесночный», холодец «Пермский», холодец из свинины, холодец «Русский», холодец «По-сибирски». - холодец из свиных хвостов, холодец из свиных ушей, холодец из говяжьих ножек и шампиньонов, холодец «По-деревенски», холодец из говядины, холодец «Сытный», холодец «Фирменный», холодец «Вкусный», холодец из говядины и свинины, холодец «Праздничный», холодец «Домашний» [вариант I], холодец «Домашний» [вариант II]. **Предприятие-изготовитель имеет право:**

- **дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и соусов;**

- **дополнять фирменными или придуманными названиями.**

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий холодцов мясосодержащих со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %:

упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:

- для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для порционной нарезки — не более 24 часов;
- для изделий в одноразовых формах — не более 72 часов [3 суток];
- целыми изделиями в металлических формах — не более 3 суток;
- целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] — не более 5 суток;
- целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками — не более 5 суток;
- целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] — 10 суток.

упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта Униконс XXL:

- в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 20 суток;
- в искусственных (полиамидных) оболочках – не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий холодцов мясосодержащих со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно:

упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:

- целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов— не более 15 суток.
- целыми изделиями в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) — не более 15 суток;
- целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта [регуляторов кислотности] — не более 30 суток.
- герметично упакованной продукции с добавлением консерванта, содержащего в своем составе **сорбата калия** (в соответствии с технологической инструкцией) — не более 30 суток.
- герметично упакованной продукции с добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) — не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции **при нарушении целостности батонов, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет:

— не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.

18 000 РУБ.

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

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

Область применения Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные в желе - студни мясосодержательные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Студни мясосодержательные выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. **Группа – продукт мясосодержательный. Вид – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов Подвид – студни. Категория Б:** - холодец «Мясной» студень «Праздничный» студень «Любительский» студень «По-домашнему» холодец Мясное ассорти студень «Гостевой» студень «Мясо с овощами заливное» студень «Осташковский» студень «Подмосковный» студень «Бесподобный» студень «Умный» студень ассорти студень «Мясной элитный» студень «Чернышихинский классический» студень «Праздничный» студень «Вкусный» студень «Русский» студень «Богатырь». - студень «Любительский» студень «Закусочный Деликатесный». - студень «Сытный» студень «Фирменный» студень «Мясной» студень «Аппетитный». **Категория В:** - студень из говядины студень из телятины студень из конины студень из жеребятины студень из свинины студень из говядины и курицы студень «Нежный» студень «Боярский» студень «Пестрый» студень «Новогодний» студень свиной студень со свиными ушками студень со свиной шкуркой студень «Столичный» студень «Столовый» студень «Бабушкин» студень «Старорусский» студень «Застольный» студень «Русский» студень свиной с орехами и изюмом студень «Деревенский» студень «Голландский» студень «Каргопольский» студень «Таганрогский» студень «Румянцевский» студень «Традиционный» студень «Обычный» студень «Жмеринский» - студень «Закусочный» студень «Сельский мясной» студень «Деревенский» студень «Дворянский» студень «Сибирский». - студень «Сытный» студень «Фирменный» студень «Мясной» студень «Аппетитный». **Предприятие - изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Рекомендуемые сроки годности студней** при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней** упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» - не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0° до плюс 6°С – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности** фасованной, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°С: - продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток остальная продукция – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума** с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°С – не более 40 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума** и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума** и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс ХХL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 60 суток
Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.