



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ К ГОСТ НА КОЛБАСЫ



*Соответствуют действующим нормам законодательства
Российской Федерации и Техническим регламентам
Таможенного Союза*



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА КОЛБАСЫ

ТИ к ГОСТ Р 54672-2011 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	3
ТИ к ГОСТ 35098-2024 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....	5
ТИ к ГОСТ Р 59746-2021 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОВЯЛЕННЫЕ	6
ТИ к ГОСТ Р 58110-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....	13
ТИ к ГОСТ 54670-2011 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ	15
ТИ к ГОСТ 34162-2017 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ.....	16
ТИ к ГОСТ 23670-2019 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ	19
ТИ к ГОСТ 33836-2016 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ	21
ТИ к ГОСТ 33673-2015 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ.....	22
ТИ к ГОСТ 20402-2014 КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ	25
ТИ к ГОСТ Р 55791-2013 ИЗДЕЛИЯ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ	27
ТИ к ГОСТ 32887-2014 КОЛБАСКИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА	28
ТИ к ГОСТ 53852-2010 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	29
ТИ к ГОСТ 33708-2015 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ.....	30
ТИ к ГОСТ 33357-2015 КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	31
ТИ к ГОСТ Р 56365-2015 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....	32
ТИ к ГОСТ 31639-2012 «ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ»	33
ТИ по ГОСТ Р 54646-2011 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ	34
ТИ по ГОСТ 31501-2012 «КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ»	35
ТИ по ГОСТ 31780-2012 «КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ».....	36
ТИ к ГОСТ Р 55455-2013 КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ	37
ТИ к ГОСТ Р 55456-2013 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ	38
ТИ к ГОСТ 31786-2012 «КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ».....	39
ТИ к ГОСТ 31785-2012 «КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ»	40
ТИ к ГОСТ 31779-2012 «КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»	41
ТИ к ГОСТ 31498-2012 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....	43

ТИ к ГОСТ НА КОЛБАСЫ

21 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 54672-2011 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Дата актуализации текста 19.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на колбасные сырокопченые и сыровяленые изделия из мяса птицы (далее колбасные изделия), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок. **Термины и определения сырокопченая [сыровяленая] колбаса (колбаска):** Сырокопченное [сыровяленое] колбасное изделие, выработанное с использованием пищевых добавок на основе регуляторов кислотности и/или органических пищевых кислот или без них, с применением микробиологических (стартовых бактериальных) культур или без них, ускоряющих созревание и сокращающих продолжительность технологического процесса.

Примечание При выработке сырокопченных и сыровяленых колбасных изделий в качестве регуляторов кислотности допускается использовать сахара (моно-, ди-), в том числе в составе пищевых добавок, но без применения микробиологических (стартовых бактериальных) культур.

Классификация. В зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы колбасные изделия подразделяют на изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и страусов.

Примечание При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы продукт называют "Колбасное изделие из мяса птицы".

В зависимости от диаметра или поперечных размеров колбасные изделия подразделяют на колбасы и колбаски. **В зависимости от термического состояния колбасные изделия подразделяют:** на охлажденные с температурой в толще продукта от 0°C до 15°C включительно; подмороженные с температурой в толще продукта от минус 4°C до 0°C включительно; замороженные с температурой в толще продукта от минус 9°C до минус 4°C включительно.

Колбасные изделия подразделяют на следующие сорта: **экстра** в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **высший** в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **первый** в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **второй** в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты с массовой долей не менее 70%; **фирменный** выработанный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для			
	колбас		колбасок	
	сырокопченых	сыровяленых	сырокопченых	сыровяленых
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, с наличием декоративной обсыпки или без нее			
Консистенция	Плотная или упругая	Упругая или мягкая	Плотная или упругая	Упругая или мягкая
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен и пустот; его цвет и рисунок регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование			
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта (с ароматом копчения для сырокопченых), без постороннего запаха; вкус регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование			
Форма и размер	Круглая, овальная, прямоугольная, трапециевидная или другая с максимальным размером нормального сечения, мм			
	От 20 до 90 включ.		От 6 до 35 включ.	
Массовая доля влаги, %, не более	40	45	40	45
Массовая доля белка, %, не менее	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование: для сорта экстра 15, высшего 13, первого 12, второго 8, фирменного 10			
Массовая доля жира, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование: для сорта экстра 30, высшего 35, первого 40, второго 50, фирменного 45			
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	5,0			
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Массовая доля крахмала (при его использовании), %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование			
Массовая доля кальция, %, не более	То же			
<i>Примечания 1 Массовая доля кальция регламентируется в продуктах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции. 2 Массовая доля глутамата натрия (при использовании) не более 10 г/кг. 3 Допускается: наличие уплотненного наружного слоя (закала) толщиной не более 3 мм; желтоватый цвет шпика под оболочкой от копчения для сырокопченых колбасных изделий.</i>				

Транспортирование и хранение Колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, регламентируемым в документе, в соответствии с которым выработаны конкретные наименования колбасных изделий, согласно правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующим на данном виде транспорта. Транспортирование и хранение колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Срок годности** и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий определяют с даты выработки. При температуре хранения от 0°C до 15°C и относительной влажности воздуха 75% 78%: сырокопченых не более 4 мес; сыровяленых не более 45 сут. При температуре хранения от минус 4°C до минус 2°C: сырокопченых не более 6 мес; сыровяленых не более 3 мес. При температуре хранения от минус 9 °C до минус 7 °C: сырокопченых не более 9 мес; сыровяленых не более 4 мес. Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий, нарезанных ломтиками

(сервировочная нарезка), или целым куском (порционная нарезка), или целыми батонами (батончиками), упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые пленочные материалы, определяют с даты выработки. **При температуре хранения от 2°C до 6°C:** нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) не более 25 сут; целым куском (порционная нарезка) не более 30 сут; целыми батонами (батончиками) не более 2 мес. **При температуре хранения от 12°C до 15°C:** нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) не более 10 сут; целым куском (порционная нарезка) не более 20 сут; целыми батонами (батончиками) не более 1 мес.

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 35098-2024
ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.10.2025 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные вареные колбасные изделия вареную ветчину в оболочке, предназначенную для питания детей старше трех лет (далее ветчина).

АССОРТИМЕНТ: "Детская", "Детская Вита", "Классная", "Классная Вита", "Для школьников", "Для школьников Вита", "Говядина с индейкой", "Говядина с индейкой Вита", "Лицейская", "Гимназическая", "Малышок".

Ветчина вареная в оболочке для детского питания: Мясное вареное колбасное изделие, изготовленное из кусков бескостного мяса, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу и массажу (или без него), созреванию, с использованием немясных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку, доведенное до готовности к употреблению различными способами термической обработки (подсушкой, обжаркой, варкой или только варкой) и предназначенное для питания детей старше трех лет.

Транспортирование и хранение. Ветчину транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Ветчину выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0°C до 6°C. Ветчину хранят при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха (75±5)%. Срок годности ветчины устанавливает изготовитель в соответствии с нормативно-методической базой в отношении установления сроков годности пищевых продуктов. **Рекомендуемый срок годности ветчины:** в натуральной, целлюлозной, белковой оболочке не более 3 сут; упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 сут; в полиамидной оболочке не более 20 сут. После вскрытия упаковки продукт хранят не более 72 ч при температуре от 0°C до 6°C в пределах общего срока годности. После вскрытия упаковки ветчины сервировочной нарезки для общественного питания общей массой нетто до 3 кг продукт хранят не более 12 ч при температуре от 0°C до 6°C в пределах общего срока годности.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ Р 59746-2021
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОВАЯЛЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.03.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные сыровяленые колбасные изделия [далее сыровяленые колбасы (колбаски)]: сухие колбасы (колбаски), изготавливаемые без применения стартовых культур, "Брауншвейгская", "Московская", "Еврейская", "Любительская", "Туристские колбаски", "Суджук", "Особенная", "Сервелат", "Советская", "Столичная", "Свиная", "Невская", "Российская", "Сервелат коньячный", "Зернистая", "Минская", "Майкопская"; полусухие колбасы (колбаски), изготавливаемые с применением стартовых культур, "Брауншвейгская", "Московская", "Еврейская", "Любительская", "Туристские колбаски", "Суджук", "Особенная", "Сервелат", "Советская", "Столичная", "Свиная", "Невская", "Российская", "Сервелат коньячный", "Зернистая", "Минская", "Майкопская".

Сыровяленые колбасы (колбаски) предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

По органолептическим и физико-химическим показателям сыровяленые колбасы (колбаски) должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-4. Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сухих сыровяленых колбас (колбасок)							
	"Брауншвейгская"	"Московская"	"Еврейская"	"Любительская"	"Туристские колбаски"	"Суджук"	"Особенная"	"Сервелат"
Внешний вид	Батоны (батончики) с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша							
Консистенция	Твердая, плотная							
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот, видимых включений соединительной ткани и содержит кусочки:							
	шпика размером от 4 мм до 5 мм	шпика размером не более 6 мм	говяжьего жира размером не более 4 мм	грудинки размером не более 8 мм	грудинки размером не более 4 мм	бараньего или говяжьего жира размером не более 3 мм	грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм	шпика размером не более 3 мм
	белого цвета, допускается розоватый оттенок							
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, солоноватый, запах ферментированного продукта с выраженным ароматом пряностей							
	-	-	-	-	-	с легким запахом чеснока	-	-

Форма, размер батончиков (батончиков)	Прямые батоны длиной до 50 см				Длиной от 12 до 15 см	Батоны в виде колец	Прямые батоны длиной до 50 см	
	30,0	32,0	30,0	32,0			32,0	36,0
Массовая доля влаги, %, не более	30,0	32,0	30,0	32,0	32,0	36,0	30,0	30,0
Массовая доля жира, %, не более	49,0	50,0	51,0	52,0	52,0	47,0	57,0	58,0
Массовая доля белка, %, не менее	22,0	21,0	22,0	20,0	19,0	20,0	16,0	16,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	6,0							
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							
рН, не ниже	4,8							
Примечания								
1 Допускается:								
- изготавливать все наименования сыровяленых колбас (колбасок) в виде прессованных батончиков;								
- наличие на поверхности батончиков (батончиков) мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика;								
- наличие на поверхности батончиков (батончиков) незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;								
- на разрезе батончиков (батончиков) колбас (колбасок) отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не более чем в 1,5 раза;								
- наличие на разрезе колбас (колбасок) уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.								
2 Сыровяленые колбасы (колбаски) изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них.								
3 Не допускаются для реализации сыровяленые колбасы (колбаски):								
- имеющие загрязнения на оболочке;								
- с наплывами фарша над оболочкой;								
- с лопнувшими или поломанными батонами (батончиками);								
- с наличием жировых отеков и/или жировых включений мажущейся консистенции;								
- серые на разрезе или с наличием серых (серо-зеленых) пятен и крупных (более 5 мм) пустот на разрезе;								
- с рыхлой и/или крошливой консистенцией;								
- с окисленным шпиком;								
- с нарушением технологии изготовления (повышение температуры в процессе производства более 26°C).								

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сухих сыровяленых колбас								
	"Советская"	"Столичная"	"Майковская"	"Невская"	"Российская"	"Сервелаткопьяч-ный"	"Зернистая"	"Минская"	"Свиная"
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша								
Консистенция	Твердая, плотная								
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и со-держит кусочки:								
	шпика разме-ром не более 3 мм, белого цвета, допус-кается розо-вый оттенок	полу-жирной свинины разме-ром не более 6 мм	шпика разме-ром не более 6 мм бе-лого цвета, допус-кается розо-ватый от-тенок	шпика разме-ром не более 10 мм	шпика разме-ром не более 4 мм	шпика разме-ром не более 3 мм бе-лого цвета, допус-кается розо-ватый от-тенок	полу-жирной свинины разме-ром от 6 мм до 8 мм	гру-динки длиной от 10 мм до 12 мм и шири-ной от 4 мм до 5 мм	
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом пряностей								
	-	-	-	-	-	-	с запа-хом чес-нока	-	с легким запахом чеснока
Форма, размер ба-тонов	Пря-мые ба-тоны дли-ной до 50 см	Пря-мые ба-тоны дли-ной до 59 см	Прямые батоны длиной до 50 см	Батоны в виде колец с внут-ренним диамет-ром	Батоны в виде колец	Прямые батоны длиной до 50 см			
Массовая доля влаги, %, не более	30,0	27,0	30,0	27,0	25,0	25,0	25,0	35,0	26,0
Массовая доля жира, %, не бо-лее	51,0	58,0	55,0	65,0	65,0	69,0	71,0	50,0	65,0
Массовая доля белка, %, не менее	20,0	18,0	18,0	14,0	14,0	12,0	9,0	16,0	12,0

Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	6,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005
рН, не ниже	4,8
<p>Примечания</p> <p>1 Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать все наименования сыровяленых колбас в виде прессованных батонов; - наличие на поверхности батонов мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика; - наличие на поверхности батонов незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения; - на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не более чем в 1,5 раза; - наличие на разрезе колбас уплотненного слоя (закала) не более 3 мм. <p>2 Сыровяленые колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них.</p> <p>3 Не допускаются для реализации сыровяленые колбасы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - имеющие загрязнения на оболочке; - с наплывами фарша над оболочкой; - с лопнувшими или поломанными батонами; - с наличием жировых отеков и/или жировых включений мажущейся консистенции; - серые на разрезе или с наличием серых (серо-зеленых) пятен и крупных (более 5 мм) пустот на разрезе; - с рыхлой и/или крошливой консистенцией; - с окисленным шпиком; - с нарушением технологии изготовления (повышение температуры в процессе производства более 26°C). 	

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полусухих сыровяленых колбас (колбасок)							
	"Брауншвейгская"	"Московская"	"Еврейская"	"Любительская"	"Туристские колбаски"	"Суджук"	"Особенная"	"Сервелат"
Внешний вид	Батоны (батончики) с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша							
Консистенция	Плотная							
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки:							
	шпика размером от 4 мм	шпика размером не более 3 мм	жира говяжьего размером не	грудинки размером не	грудинки размером не более 4 мм	бараньего или говяжьего	грудинки длиной от 10 мм до 12 мм	шпика размером не более 3 мм

	до 5 мм		более 4 мм	более 8 мм		жира размером не более 3 мм	и шириной от 4 мм до 5 мм	
	белого цвета, допускается розоватый оттенок							
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус немного острый, солоноватый и слегка кисловатый, запах ферментированного продукта с выраженным ароматом пряностей							
	-	-	-	-	-	с легким запахом чеснока	-	-
Форма, размер батонов (батончиков)	Прямые батоны длиной до 50 см			Батончики в виде колец с внутренним диаметром от 8 см до 15 см	Батоны в виде колец прессованные	Прямые батоны длиной до 50 см		
Массовая доля влаги, %, не более	40,0	42,0	40,0	40,0	42,0	42,0	40,0	40,0
Массовая доля жира, %, не более	53,0	44,0	45,0	45,0	46,0	42,0	51,0	53,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	18,0	19,0	18,0	18,0	18,0	14,0	15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0							
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							
рН, не ниже	4,6							
Примечания 1 Допускается: <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать все наименования сыровяленых колбас (колбасок) в виде прессованных батончиков; - наличие на поверхности батончиков (батончиков) мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика; - наличие на поверхности батончиков (батончиков) незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения; - на разрезе батончиков (батончиков) колбас (колбасок) отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не 								

- более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас (колбасок) уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.
- 2 Сыровяленые колбасы (колбаски) изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них.
- 3 Не допускаются для реализации сыровяленые колбасы (колбаски):
- имеющие загрязнения на оболочке;
 - с наплывами фарша над оболочкой;
 - с лопнувшими или поломанными батонами (батончиками);
 - с наличием жировых отеков и/или жировых включений мажущейся консистенции;
 - серые на разрезе или с наличием серых (серо-зеленых) пятен и крупных (более 5 мм) пустот на разрезе;
 - с рыхлой и/или крошливой консистенцией;
 - с окисленным шпиком;
 - с нарушением технологии изготовления (повышение температуры в процессе производства более 26°C).

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полусухих сыровяленых колбас								
	"Советская"	"Столичная"	"Майкопская"	"Невская"	"Российская"	"Сервелат колбасный"	"Зернистая"	"Минская"	"Свиная"
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша								
Консистенция	Плотная								
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки:								
	шпика размером не более 3 мм, белого цвета, допускается розовый оттенок	полужирной свинины размером не более 6 мм	шпика размером не более 6 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок	шпик а размером не более 10 мм	шпика размером не более 4 мм	шпика размером не более 3 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок	полу-жирной свинины размером от 6 мм до 8 мм	грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм	
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус немного острый, солоноватый и слегка кисловатый, запах ферментированного продукта с выраженным ароматом пряностей								
	-	-	-	-	-	-	-	-	с легким запахом чеснока
Форма, размер батон	Прямые батонны длиной до 59 см	Прямые батонны длиной до 59 см	Батоны в виде колец прессованные	Батоны прессованные длиной 12-15 см	Батоны в виде колец	Прямые батонны длиной до 50 см			

	50 см								
Массовая доля влаги, %, не более	38,0	40,0	42,0	38,0	37,0	36,0	35,0	42,0	38,0
Массовая доля жира, %, не более	54,0	52,0	48,0	58,0	59,0	66,0	66,0	46,0	58,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	16,0	16,0	13,0	12,0	8,0	8,0	15,0	11,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0								
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005								
pH, не ниже	4,6								

Примечания

1 Допускается:

- изготавливать все наименования сыровяленых колбас в виде прессованных батонов;
- наличие на поверхности батонов мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика;
- наличие на поверхности батонов незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;
- на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.

2 Сыровяленые колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них.

3 Не допускаются для реализации сыровяленые колбасы:

- имеющие загрязнения на оболочке;
- с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с наличием жировых отеков и/или жировых включений мажущейся консистенции;
- серые на разрезе или с наличием серых (серо-зеленых) пятен и крупных (более 5 мм) пустот на разрезе;
- с рыхлой и/или крошливой консистенцией;
- с окисленным шпиком;
- с нарушением технологии изготовления (повышение температуры в процессе производства более 26°C).

Транспортирование и хранение. Сыровяленые колбасы (колбаски) неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас (колбасок) при различных температурах хранения приведены в таблице 5.**

Таблица 5

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
От 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума и модифицированной атмосферы	180
	Порционная нарезка	С применением вакуума	90
	Сервировочная нарезка		45
	Порционная нарезка	С применением модифицированной атмосферы	35
	Сервировочная нарезка		30
От 0 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума и модифицированной атмосферы	120
		С применением вакуума	150
	Порционная нарезка	С применением вакуума	17
	Сервировочная нарезка		15
От 0 до 18	Сервировочная нарезка	С применением вакуума	6
Не выше минус 8	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума и модифицированной атмосферы	270

25 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ Р 58110-2018
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА
(СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие — 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на варенные колбасные изделия из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания (далее - колбасные изделия), предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах, и для реализации в торговле и сети общественного питания. **Колбасные изделия выпускают следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.**

Таблица 1

Вид колбасного изделия	Наименование колбасного изделия
Колбасы	"Нежная"
	"Печеночная"
	"Крепыш"
	"Подростковая"
	"Тогоша"
Колбаски	"Атлет"
	"Бугуз"
Сосиски	"Минутка"
	Сосиски для завтрака
	"Дружок"
Сардельки	Сардельки из мяса цыплят
	Сардельки из мяса индейки
	"Пикничок"
	"Переменка"

По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	колбас	колбасок	сосисок	сарделек
Внешний вид	Батоны или батончики с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Допускается незначительное отделение бульона в вакуумных упаковках			
Консистенция	Упругая; для колбасы "Печеночная" - мажущаяся	Упругая, сочная	Нежная, в разогретом виде - сочная	
Вид фарша на разрезе	Фарш однородный, равномерно перемешан. Допускается наличие мелкой пористости			
Форма и размер	Батоны прямые или изогнутые с одной поперечной перевязкой посередине длиной от 150 до 500 мм и диаметром от 45 до 120 мм; колбаса "Печеночная" в черевах - открученные кольца с внутренним диаметром до 200 мм	Батончики прямые диаметром от 14 до 32 мм и длиной не более 300 мм	Батончики открученные или перевязанные	
			диаметром от 14 до 32 мм и длиной от 50 до 110 мм	диаметром от 14 до 32 мм и длиной от 70 до 110 мм
Цвет фарша	От светло-розового до розового; колбасы "Печеночная" - от серо-коричневого до коричневого	Розовый или светло-розовый		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха			
Примечания				
1 Свободные концы оболочки и шпагата не должны быть длиннее 2 см.				
2 Допускается закрепление концов батонов колбас и батончиков колбасок металлическими скрепками с наложением петли или без нее.				

По физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для			
	колбас	колбасок	сосисок	сарделек
Массовая доля влаги, %, не более	68	70	70	70
Массовая доля белка, %, не менее	12	12	12	12
Массовая доля жира, %, не более	20	20	20	20
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,8	1,8	1,8	1,8
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	-	3,0	-	3,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006

Транспортирование и хранение. Колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Колбасные изделия следует хранить при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (75±5)%.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий: в натуральной (кишечной), искусственной белковой оболочках - не более 3 сут; в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 сут; упакованных под вакуумом или в

модифицированной атмосфере в газонепроницаемые материалы: целыми батонами - не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке - не более 6 сут.

Срок годности колбасных изделий после вскрытия упаковки в пределах срока годности - не более 3 сут при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха (75±5)%.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 54670-2011
КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Дата актуализации текста – 20.03.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные продукты кровяные колбасы (далее по тексту – продукция, продукт, колбасы), выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – кровяные. **Категория А:** колбаса кровяная «Ассорти». **Категория Б:** колбаса кровяная «Закусочная»; колбаса кровяная «Языковая»; колбаса кровяная «Пикантной»; колбаса кровяная «Сеченская». **Категория В:** колбаса кровяная «Кашанка»; колбаса кровяная «Городской»; колбаса кровяная «Монастырской»; колбаса кровяная «Степной».

Термины и определения. В настоящей инструкции применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями: **Кровяная колбаса категории А:** Кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Кровяная колбаса категории Б:** Кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Кровяная колбаса категории В:** Кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности** кровяных колбас в зависимости от вида используемой оболочки, способа и вида упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше 75% приведены в таблице.

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	5
Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	7
Натуральная (кишечная) и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3

* E262 в составе комплексной пищевой добавки "Баксолан". Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 34162-2017
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01 января 2019 г. Дата актуализации текста – 20 ноября 2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных и мясосодержащих полукопченых колбасных изделий [колбасы и колбаски] (далее - полукопченые колбасы [колбаски]), вырабатываемых из мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с добавлением или без добавления не мясных ингредиентов, пищевых добавок, специй или без них, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на производство полукопченых колбас [колбасок] для специализированного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая «Смак»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Прибалтийская»; колбаса полукопченая «Говядинка»; колбаса полукопченая «Иранская домашняя»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая «Гатчинская»; колбаса полукопченая «Шашлычная». **Категория Б** колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Вологодская»; колбаса полукопченая «Тульская»; колбаса полукопченая «Элитная»; колбаса полукопченая «Арбатская новая»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Глазовская»; колбаса полукопченая «Загорская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Кантемировская»; колбаса полукопченая «Колбаски «Берлинские»; колбаса полукопченая «Липецкая»; колбаса полукопченая «Озерская»; колбаса полукопченая «Михайловская»; колбаса полукопченая «Колбаски «Пикник»; колбаса полукопченая «Суперармавирская»; колбаса полукопченая «Супервенгерская»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «Суперодесская»; колбаса полукопченая «По-столичному Люкс»; колбаса полукопченая «Суперталлинская»; колбаса полукопченая «Прима»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Сходненская»; колбаса полукопченая «Тамбовская»; колбаса полукопченая «Тихорецкая»; колбаса полукопченая «Южная»; колбаса полукопченая «Колбаски «Охотника»; колбаса полукопченая «Татарская»; колбаски полукопченые «Баварские»; колбаски полукопченые «Супервенгерские»; колбаски полукопченые «Шашлычные». **Категория В:** колбаса полукопченая «Брянская»; колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Для закуски»; колбаса полукопченая «Ливенская»; колбаса полукопченая «Любимая»; «Чайная» колбаса полукопченая «Орловская»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «Белорусская»; 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»; колбаски полукопченые «Спасские». **Категория Г:** колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Есаулинская»; колбаса полукопченая «Рыбацкая»; колбаса полукопченая «Сервелат «Фирменный»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Пармская»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаски полукопченые «Швейцарские»; колбаски полукопченые «С сыром». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Олимпик»; колбаса полукопченая «Испанская»; колбаса полукопченая «Греческая». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Андалузия»; колбаса полукопченая «Пеперони»; колбаса полукопченая «Походная». **Категория Г:** колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей»; колбаса полукопченая «По-киевски»; колбаса полукопченая «Надежда»; колбаса полукопченая «Милано»; колбаса полукопченая «Копченая новинка». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Николаевская»; колбаса полукопченая «Особая»; «Пикантная Московская»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Весенняя»; колбаса полу-

копченая «Застольная»; колбаса полукопченая «Аппетитная»; колбаски полукопченые «Ароматные». По органолептическим и физико-химическим показателям полукопченые колбасы [колбаски] должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 - Органолептические показатели полукопченых колбас [колбасок]

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Батоны [батончики] с чистой, сухой (для неупакованной продукции) поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша. Для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковках. Поверхность батонов гладкая или морщинистая, или с наличием равномерно выступающих по всей длине батона кусочков шпика, грудинки и(или) других структурных компонентов фарша
Консистенция	От упругой до плотной
Цвет и вид на разрезе (рисунок на разрезе)	Цвет на разрезе батонов [батончиков] - в зависимости от используемых рецептурных компонентов. Фрагменты мышечной ткани равномерно окрашены от светлорозового до темно-красного (при изготовлении с фиксаторами окраски E249, E250, E251, E252 или рецептурными компонентами, содержащими нитриты и(или) нитраты) или серые различных оттенков (при изготовлении без фиксаторов окраски или рецептурных компонентов, содержащих нитриты и(или) нитраты). Цвет кусочков шпика (при наличии) - белый или с розоватым оттенком. При использовании паприки, куркумы, других немясных компонентов допускается окрашивание фарша в оранжевый цвет или в иные оттенки цвета, регламентированные документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование полукопченых колбас [колбасок]. Фарш равномерно перемешан, без пустот, с включениями кусочков мясных и(или) немясных компонентов заданного размера или без них. Наличие структурных компонентов и размер их кусочков (рисунок на разрезе) регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование полукопченых колбас [колбасок]
Запах и вкус	Приятные, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка солоноватый, запах с ароматом копчения и пряностей, которые регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование полукопченых колбас [колбасок]
Форма и размер	Батоны [батончики] прямые или слегка изогнутые, или открученные, или в виде колец и полуколец. Форма сечения батона [батончика] круглая, овальная, прямоугольная или любая другая; с максимальным диаметром или поперечным размером свыше 32 мм [не более 32 мм включительно]

Примечания

- 1 Допускается изготавливать полукопченые колбасы [колбаски]:
 - в декоративной обсыпке, в защитном и(или) декоративном покрытии на оболочке или на батоне [батончике] без оболочки (после снятия оболочки);
 - в прессованном виде.
- 2 На разрезе батонов [батончиков] допускается увеличение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в полтора раза от заданных в рецептуре размеров (при прямом срезе).
- 3 Не допускаются для реализации полукопченые колбасы [колбаски]:
 - имеющие загрязнения на оболочке;
 - с наплывами фарша над оболочкой;
 - с лопнувшими или поломанными батонами [батончиками], с наличием жировых отеков;
 - с рыхлым фаршем;
 - с наличием на разрезе или на поверхности батонов [батончиков] серых пятен (при использовании фиксаторов окраски E249, E250, E251, E252, рецептурных компонентов, содержащих нитриты и (или) нитраты, красителей и других немясных ингредиентов, способных окрашивать фарш) или пятен другого цвета (для продукции, изготовленной без фиксаторов окраски, рецептурных компонентов, содержащих нитриты и(или) нитраты, красителей и других немясных ингредиентов, способных окрашивать фарш);
 - с наличием крупных (более 2 мм) пустот на разрезе.

Таблица 2 - Физико-химические показатели полукопченых колбас [колбасок]

Наименование показателя	Значение показателя							
	мясных			мясосодержащих				
	Категории							
	А	Б	В	Г	Д	В	Г	Д
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	10,0	8,0	Регламентируется в документе, в соответствии с которым колбасы [колбаски] изготовлены				
Массовая доля жира, %, не более	30,0	53,0	57,0					
Массовая доля углеводов, в т.ч. крахмала, %, не более	3,0	7,0	10,0					
Массовая доля влаги, %, не более	60,0*	62,0*	65,0*	Регламентируется в документе, в соответствии с которым колбасы [колбаски] изготовлены				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5							
Массовая доля нитрита натрия (калия), %, не более	0,005**							
Массовая доля нитрата натрия (калия), %, не более	0,025**							
Массовая доля общего фосфора в пересчете на _____, включая добавленный, %, не более	0,8***							
* За исключением полукопченых колбас с пониженной калорийностью.								
** Для полукопченых колбас [колбасок], изготовленных с применением фиксаторов окраски E249, E250, E251, E252, рецептурных компонентов, содержащих нитриты и (или) нитраты.								
*** Для полукопченых колбас [колбасок], изготовленных с применением пищевых добавок E338, E339, E450, E451, E452 (пищевых фосфатов).								

Термины и определения полукопченая колбаса [колбаска]: Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое подсушке или обжарке, варке, копчению, сушке (при необходимости) и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм включительно].

Примечание - Допускается при идентификации полукопченых колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера от типовых значений на ± 4 мм. категория: Подразделение полукопченых колбас [колбасок], объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки. **полукопченая колбаса [колбаска] категории А:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%. **полукопченая колбаса [колбаска] категории Б:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0% включительно. **полукопченая колбаса [колбаска] категории В:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно. **полукопченая колбаса [колбаска] категории Г:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **полукопченая колбаса [колбаска] категории Д:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий колбасных полукопченых мясных и мясосодержащих с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных полукопченых мясных и мясосодержащих при температуре хранения от минус 9°C до минус 7°C со дня (часа) выработки:

упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонков рекомендуемый срок годности полукопченых колбас [колбасок] мясных и мясосодержащих при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: 4 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Срок годности полукопченых колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полукопченых колбас [колбасок], отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

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

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 23670-2019

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ

Дата введения в действие 01.11.2019 г. Дата актуализации текста – 14.05.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных вареных колбасных изделий – вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы (далее по тексту – продукт, продукция, колбасные изделия), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – колбасы вареные. Категория А: колбаса вареная «Говяжья»; колбаса вареная «Московская»; колбаса вареная «Докторская»; колбаса вареная «Столичная»; колбаса вареная «Краснодарская»; колбаса вареная «Любительская»; колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Телячья»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая». **Категория Б:** колбаса вареная «Диабетическая»; колбаса вареная «Любительская свиная»; колбаса вареная «Русская»; колбаса вареная «Отдельная»; колбаса вареная «Отдельная баранья»; колбаса вареная «Свиная»; колбаса вареная «Столовая»; колбаса вареная «Обыкновенная»; колбаса вареная «Калорийная»; колбаса вареная «Молочная»; колбаса вареная «Заказная»; колбаса вареная «Чайная»; колбаса вареная «Закусочная». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – сосиски вареные. Категория А:** сосиски «Говяжьи». **Категория Б:** сосиски «Сливочные»; сосиски «Любительские»; сосиски «Молочные»; сосиски «Русские»; сосиски «Особые». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – сардельки (шпикачки) вареные. Категория А:** сардельки «Говяжьи». **Категория Б:** сардельки «Свиные»; сардельки «Обыкновенные»; шпикачки «Москворецкие». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – хлебы колбасные вареные. Категория А:** хлеб колбасный «Ветчинный»; хлеб колбасный «Говяжий»; хлеб колбасный «Отдельный»; хлеб колбасный «Любительский». **Категория Б:** хлеб колбасный «Заказной»; хлеб колбасный «Чайный». **Термины и определения: Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризующая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле)

мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория и группа вареных колбасных изделий: Продукт мясной:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60%; **Продукт мясной: Колбасное изделие категории А:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории Б:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% (кроме колбасных изделий в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере) приведены в таблице.

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Колбасы	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)		8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325		35
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Полиамидная барьерная	До 75
	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	-	30
	Сервировочная нарезка			10
Сосиски	-	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
			Полиамидная проницаемая	10
			Полиамидная барьерная	15
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30

		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325		35
Сардельки, шпикачки	-	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная	5
			Полиамидная проницаемая	10
			Полиамидная барьерная	15
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная	30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325		35
Колбасные хлебы	Целым изделием	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	-	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		15
	Порционная нарезка			10
	Сервировочная нарезка			6

* E262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 33836-2016
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ
С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ**

Дата введения в действие - 01.07.2017 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на вареные мясные и мясосодержащие колбасные изделия с пониженной калорийностью (энергетической ценностью), кроме вареных колбасных изделий для детского питания, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее - колбасные изделия). По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям ГОСТ 33673. **По калорийности (энергетической ценности) колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя для колбасных изделий мясных и мясосодержащих	
	категории А	категорий Б, В, Г
Калорийность (энергетическая ценность), ккал/кДж, не более в том числе	180,0/754,0	190,0/795,5
вклад белка в общую калорийность, ккал/кДж, не менее	48,0/201,0	44,0/184,0

По физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для колбасных изделий
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,5-2,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005 (0*)
Массовая доля общего фосфора в пересчете на _____, включая добавленный, %, не более	0,8 (0,4**)
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006
* Для колбасных изделий, изготовленных без применения пищевых добавок (фиксаторов окраски) E249, E250, E251, E252. ** Для колбасных изделий, изготовленных без применения пищевых добавок (пищевых фосфатов) E338, E339, E450, E451, E452.	

Термины и определения вареное колбасное изделие с пониженной калорийностью: Вареное колбасное изделие с калорийностью (энергетической ценностью) не более 190,0 ккал (795,5 кДж).

Транспортирование и хранение. Охлажденные колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, от минус 1,5°С до 6°С включительно.

Замороженные колбаски, сосиски и сардельки выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, от минус 8°С до минус 18°С включительно.

Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 33673-2015
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ**

Дата введения в действие - 01.07.2017 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные и мясосодержащие вареные колбасные изделия, кроме вареных колбасных изделий для детского питания, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее - колбасные изделия). **По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для колбасных изделий		
	Колбасы [колбаски]	Сосиски, сардельки, шпикачки	Колбасные хлебы
Внешний вид	Батоны (батончики) с чистой сухой* поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков	Батончики с чистой сухой* поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков	Изделия без оболочки с чистой, гладкой, сухой*, равномерно обжаренной поверхностью
Консистенция	Упругая, плотноупругая	Упругая	Упругая
		В разогретом виде - сочная; для сосисок - нежная, сочная	

Цвет и вид колбасного фарша на разрезе	От светлосерого до серого** или от светлорозового до темнокрасного с различными оттенками, свойственный цвету используемых мясного сырья и рецептурных компонентов. Колбасный фарш с однородной (кроме шпикачек) или неоднородной структурой, равномерно перемешан. Колбасный фарш с неоднородной структурой содержит кусочки мясных и/или немясных ингредиентов:		
	различных видов мяса, мяса птицы, субпродуктов, шпика, грудинки, сыра, грибов, овощей, сухофруктов, маслин, оливок, включения зелени (петрушки, укропа) и др.	сыра, кетчупа, зелени и др.; - для шпикачек - шпика. Цвет шпика белый или с розоватым оттенком	различных видов мяса, мяса птицы, субпродуктов, шпика, грудинки, сыра, грибов, овощей, сухофруктов, маслин, оливок, включения круп и др.
Запах и вкус	Свойственный рецептурному составу продукта, без посторонних привкуса и запаха		
Форма и размер	Прямые или слегка изогнутые батоны (батончики) разнообразной формы (овальной, цилиндрической или др.) и размера в зависимости от используемой оболочки***	Прямоугольная, трапециевидная, цилиндрическая, круглая и др.	
Температура, °С, охлажденных вареных изделий	От минус 1,5°С до плюс 6°С		
Температура, °С, замороженных вареных изделий	Не более минус 8°С		

* Для непакетированной продукции. Для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковках.

** Для колбасных изделий, изготовленных без фиксаторов окраски E249, E250, E251, E252 и пищевых красителей.

*** Допускается устанавливать минимальный и/или максимальный линейный размер (длину) в нормативной и/или технической документации на конкретные наименования колбасных изделий. Колбасы и колбасные хлеба выпускают в обращение только охлажденными.

Примечания

1 Не допускаются к реализации колбасные изделия:

- с загрязнением на оболочке;
- с рыхлым фаршем;
- с серым цветом батонов (батончиков);
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с наличием крупных пустот на разрезе батонов размером более 5 мм;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с нарушением целостности оболочки батонов (батончиков) и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

2 Допускается наличие:

- на разрезе включений соединительной ткани;
- пряностей, специй, вкусо-ароматических приправ (обсыпок) в измельченном или целом виде на поверхности и внутри колбасных изделий;
- увеличения в полтора раза на разрезе установленных в рецептурах размеров отдельных кусочков мясных и немясных ингредиентов для колбасных изделий с неоднородной структурой;
- мелкой пористости диаметром не более 2 мм;
- слипов длиной не более 5 см для колбас (колбасок) в натуральной оболочке;
- незначительной морщинистости для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках;
- допускается наличие слабого аромата копчения для вареных колбасных изделий, подвергнутых кратковременному копчению.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для колбасных изделий					
	мясных			мясо-содержащих		
	категорий					
	А	Б	В	Г	В	Г
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	8,0	Регламентируется в документе, в соответствии с которым изготовлено колбасное изделие			
Массовая доля жира, %, не более	36,0	45,0				
Массовая доля крахмала, %, не более	2	5				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %						1,5-2,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более						0,005*
Массовая доля общего фосфора в пересчете на Р _О , включая добавленный, %, не более						0,8**
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более						0,006
* Для колбасных изделий, изготовленных с применением пищевых добавок (фиксаторов окраски) E249, E250, E251, E252.						
** Для колбасных изделий, изготовленных с применением пищевых добавок (пищевых фосфатов) E338, E339, E450, E451, E452.						

Термины и определения колбасный фарш: Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий. **вареная колбаса [колбаска]:** Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером более 44 мм [до 44 мм], предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. **сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **сардельки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с однородной структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 32 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями шпика) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **колбасный хлеб:** Вареное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. **вареное колбасное изделие категории А:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0%. **вареное колбасное изделие категории Б:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории В:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории Г:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно. **Классификация Колбасные изделия подразделяют на виды:** колбасы (колбаски); сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлеба. **Колбасные изделия подразделяют на группы:** мясные - с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60,0%; мясосодержащие - с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно. **Колбасные изделия подразделяют на категории:** - мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г; мясосодержащие колбасные изделия: В, Г.

Транспортирование и хранение Охлажденные колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Колбаски, сосиски, сардельки и шпикачки замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С. Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

После удаления транспортной упаковки колбасные изделия хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 20402-2014
КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 01.01.2016 год

Настоящая технологическая инструкция распространяется на фаршированные вареные мясные колбасы (далее - колбасы), выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: "Ветчинная", "Ореховая", "Деликатесная", "Люкс", "Языковая", "Экстра", "Слоеная", "Прессованная".

Термины и определения фаршированная вареная мясная колбаса: Колбаса, имеющая на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша, с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60,0%.

Примечание - Фаршированная вареная мясная колбаса может быть обернута в подготовленные определенным образом мясные и/или не мясные ингредиенты.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А			
	"Ореховая"*	"Деликатесная"*	"Люкс"*	
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью			
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан и содержит:			
наружный слой - фарш говяжий с включением кусочков шпика размером сторон от 4 до 6 мм, внутренний слой - фарш свиной бледно-розового цвета с включением перца зеленого (горошка) или без него; в центре батона кусочки говядины размером от 16 до 25 мм	наружный слой - фарш говяжий с включением кусочков шпика размером сторон от 4 до 6 мм, внутренний слой - фарш свиной бледно-розового цвета с включениями орехов, фисташек; в центре батона слой фарша говяжьего со шпиком, в виде треугольника, квадрата или другой формы	наружный слой - фарш говяжий с включением фисташек, внутренний слой - фарш свиной бледно-розового цвета с кусочками сердца или языка размером сторон от 6 до 8 мм; в центре батона слой фарша говяжьего с включением фисташек, в виде треугольника, квадрата или др. формы	наружный слой - фарш говяжий с включением фисташек и шпика размером сторон от 4 до 6 мм, внутренний слой - фарш свиной с кусочками языка или сердца размером от 4 до 6 мм; в центре батона слой фарша говяжьего с включением фисташек и шпика размером сторон от 4 до 6 мм	
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха			

Форма и размер	Прямые или слегка изогнутые батоны разнообразной формы (овальной, круглой или др.) длиной от 30 до 50 см, с поперечными перевязками шпагата через каждые 5-7 см или без них, диаметром не менее 80 мм
----------------	---

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	категории А		категории Б	
"Языковая"*	"Экстра"	"Слоеная"*	"Прессованная"	
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью. Под оболочкой батоны колбас должны быть покрыты слоем шпика толщиной не более 5 мм. Шпик белого цвета, допускается с розоватым оттенком			
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан и содержит:			
фисташки, кусочки шпика размером сторон не более 4 мм, кусочки языка размером сторон не более 6 мм, или язык целым куском, обернутый шпиком, в центре батона	кусочки языка размером сторон не более 6 мм, или язык целым куском, обернутый шпиком, в центре батона	фисташки, кусочки шпика размером сторон не более 4 мм, слой фарша чередуется со слоями шейки, языка, полосками шпика толщиной не более 2 мм	кусочки шпика размером сторон не более 4 мм, слой фарша чередуется с полосками шпика толщиной не более 2 мм и языка толщиной не более 6 мм	

Транспортирование и хранение Колбасы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0°C и до 6°C включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

Колбасы транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающим температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Колбасы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности колбас устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности колбас при температуре воздуха от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% приведены в таблице 3.

Таблица 3

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	Цельными батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326)	8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	25
		С применением вакуума и модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326)	30
	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	25
	Сервировочная нарезка		10

Рекомендуемый срок годности колбас при температуре воздуха от 0°C до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 сут в пределах срока годности.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55791-2013
ИЗДЕЛИЯ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВАЯЛЕННЫЕ
ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Дата введения в действие – «01» января 2015 г. Дата актуализации текста – «08» апреля 2016 г.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на изделия сырокопченые и сыровяленые из мяса цыплят-бройлеров (далее по тексту – продукт, продукция, изделия), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из мяса цыплят-бройлеров сырокопченые. Сорт экстра: колбаса «Новорусская»; колбаса «Былинная»; колбаса «Балычковая»; колбаски «Куриные»; карпаччо; стейк «Узорчатый»; стейк «Слоеный». **Высший сорт:** колбаса «Богородская»; колбаса «Стольная»; колбаса «Старославянская»; колбаса «Банкетная»; колбаса «Московская»; колбаски «Презент»; стейк «Ветчинный»; хворост «Туристический»; кус-кус «Юкола»; строганина; чипсы «Любительские»; бедро; окорок; голень. **Первый сорт:** колбаса «Народная» колбаса «Заповедная»; суджук «Куриный»; колбаски «Особые»; крыло; «Драммет» (плечевая часть крыла); «Флэт» (локтевая часть крыла); копчик «Ямской» (гузка). **Сорт односортный:** колбаски «Закусочные»; колбаски «Туристские». **Сорт фирменный:** чипсы «Заказные». **Второй сорт:** «Шейка»; «Мясо к пиву». **Третий сорт:** «Флиппер» (кисть крыла). **Продукты из мяса цыплят-бройлеров сыровяленые. Сорт экстра:** колбаса «Новорусская»; колбаса «Былинная»; колбаса «Балычковая»; колбаски «Куриные»; карпаччо; стейк «Узорчатый»; стейк «Слоеный».

Высший сорт: колбаса «Богородская»; колбаса «Стольная»; колбаса «Старославянская»; колбаса «Банкетная»; колбаса «Московская»; колбаски «Презент»; стейк «Ветчинный»; хворост «Туристический»; кус-кус «Юкола»; строганина; чипсы «Любительские»; бедро; окорок; голень. **Первый сорт:** колбаса «Народная» колбаса «Заповедная»; суджук «Куриный»; колбаски «Особые»; крыло; «Драммет» (плечевая часть крыла); «Флэт» (локтевая часть крыла); копчик «Ямской» (гузка). **Сорт односортный:** колбаски «Закусочные»; колбаски «Туристские». **Сорт фирменный:** чипсы «Заказные». **Второй сорт:** «Шейка»; «Мясо к пиву». **Третий сорт:** «Флиппер» (кисть крыла).

Примечание: Сорт экстра: Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. мяса грудной части не менее 50%. **Высший сорт:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80%. **Первый сорт:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 51%. **Фирменный:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия. **Второй сорт:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70%, в т.ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. **Односортный:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70%, в т.ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60%. **Третий сорт:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51%.

Транспортирование и хранение Изделия выпускают в реализацию с температурой в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности изделий.

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых изделий с даты выработки относительной влажности воздуха от 75% до 78%: при температуре воздуха от 12°C до 15°C – **не более 4 месяцев**. При температуре воздуха от 0°C до 15°C для: сырокопченых – **не более 4 месяцев**; сыровяленых – **не более 45 суток**. При температуре воздуха от минус 4°C до минус 2°C для: сырокопченых – **не более 6 месяцев**; сыровяленых – **не более 3 месяцев**. При температуре воздуха от минус 9°C до минус 7°C для: сырокопченых – **не более 9 месяцев**; сыровяленых – **не более 4 месяцев**. Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых изделий, нарезанных

ломтиками (сервировочная нарезка) или целым куском (порционная нарезка), или целыми батонами (батончиками или продуктами), упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые пленочные материалы с даты изготовления. При температуре хранения от 2°C до 6°C: нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – **не более 25 суток**; целым куском (порционная нарезка) – **не более 30 суток**; целыми батонами (батончиками или продуктами) – **не более 2 месяцев**. При температуре хранения от 12°C до 15°C: нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – **не более 10 суток**; целым куском (порционная нарезка) – **не более 20 суток**; целыми батонами (батончиками или продуктами) – **не более 1 месяца**. Транспортирование и хранение изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. После вскрытия потребительской упаковки изделия хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6°C **не более 7 дней**. Срок годности и условия хранения изделий устанавливает изготовитель.

22 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 32887-2014
КОЛБАСКИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 29.04.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пастеризованные мясные колбаски – «Аппетитки», «Малыш», «Малютка», «Карапуз», «Тимка», «Сказка», выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет (далее по тексту – продукт, продукция, колбаски). Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – пастеризованные. Категория А: колбаски «Аппетитки»; колбаски «Малыш»; колбаски «Малютка»; колбаски «Карапуз»; колбаски «Тимка»; колбаски «Сказка». **Колбаски по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок					
	"Аппетитки"	"Малыш"	"Малютка"	"Карапуз"	"Тимка"	"Сказка"
Внешний вид	Батончики в полиамидной оболочке, закрепленные металлическими клипсами или скобами, с чистой поверхностью без повреждения оболочки, наплыва фарша, бульонных и жировых отеков. Батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом. Допускается незначительное количество бульона в вакуумных упаковках после пастеризации					
Консистенция	Упругая, сочная					
Вид фарша на разрезе	Фарш однородный, равномерно перемешан, без пустот					
Цвет	От светло-серого до темно-серого. Допускается оранжевый оттенок при дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин					
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый, запах со слабовыраженным ароматом пряностей					
Форма, размер батончиков	Прямые батончики длиной от 2 до 11 см, диаметром от 10 до 22 мм. Допускается шаровидная форма					
Массовая доля белка, %, не менее	13,0	13,0	14,0	14,0	14,5	14,0
Массовая доля жира, %, не более	17,0	16,0	18,0	16,0	16,0	18,0

Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли), %, не более	1,5
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0
Массовая доля общего фосфора, %, в пересчете на , не более	0,5

Примечание: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Правила транспортирования и хранения:** Продукцию транспортируют в авторефрижераторах, автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом, в специализированных железнодорожных вагонах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при наличии ветеринарных сопроводительных документов, предусмотренных действующими «Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов». Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Колбаски для питания детей раннего возраста, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности продукции устанавливает и подтверждает изготовитель в соответствии с рекомендуемыми сроками. **Рекомендуемый срок годности** пастеризованных колбасок, упакованных под вакууме, при температуре от 0°С до 6°С – **не более 45 суток**. После вскрытия вакуумной упаковки колбаски рекомендуется хранить не более 72 ч при температуре от 0°С до 6°С в пределах срока годности.

25 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 53852-2010
КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие 01.07.2011 год

Настоящая технологическая инструкция распространяется на полукопченые колбасы из мяса птицы (далее колбасы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок.

Классификация: В зависимости от используемого мяса и пищевых субпродуктов колбасы подразделяют: на колбасы с указанием конкретного вида птицы (например, колбасы куриные); колбасы без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы (например, колбасы из мяса птицы). **В зависимости от термического состояния колбасы подразделяют:** на охлажденные с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 6 °С; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С. **Колбасы подразделяют на следующие сорта:** экстра колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; высший колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; первый колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; второй колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; третий колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 50%.

Транспортирование и хранение Колбасы транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения, регламентированным в документе, в соответствии с которыми изготовлены колбасы конкретных наименований, и в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Охлажденные колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 6 °С, замороженные не выше минус 8 °С.

Рекомендуемые сроки годности колбас: в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20 °С не более 3 сут, при температуре не выше 12 °С и относительной влажности воздуха 75%-78% не более 10 сут; в охлаждаемых помещениях упакованные в ящики при температуре от 0 °С до 4 °С не более 30 сут, при температуре не выше 6 °С и относительной влажности воздуха 75%-78% не более 15 сут, в барьерной колбасной оболочке не более 45 сут. **Рекомендуемые сроки годности колбас, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы:** при температуре от 5 °С до 8 °С не более 10 сут (сервировочная нарезка) и не более 12 сут (порционная нарезка); при температуре от 12 °С до 15 °С не более 6 сут (сервировочная нарезка) и не более 8 сут (порционная нарезка); при температуре от 0 °С до 6 °С (целыми батонами) не более 30 сут. **Рекомендуемый срок годности замороженных колбас** при температуре не выше минус 8 °С не более 3 мес. Транспортирование и хранение колбас, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Срок годности и условия хранения колбас устанавливает изготовитель.

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 33708-2015
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕННЫЕ
И СЫРОВЯЛЕННЫЕ

Дата введения в действие — 01.01. 2017 год

Настоящий стандарт распространяется на мясные колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые (колбасы и колбаски) [далее сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски)], предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски) подразделяют на следующие типы: сухие; полусухие; полусухие с регулятором кислотности; мажущейся консистенции.

Термины и определения: тип колбасных изделий: Колбасы (колбаски), объединенные по технологии изготовления, обеспечивающей формирование определенных потребительских характеристик. **сырокопченая сухая колбаса (колбаска):** Сырокопченное колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°С, копчение при температуре не выше 22°С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сырокопченая полусухая колбаса (колбаска):** Сырокопченное колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°С и сушку, **сырокопченая полусухая колбаса (колбаска) с регулятором кислотности:** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и регуляторов кислотности, включающей осадку и/или ферментацию, при температурах, обеспечивающих условия способствующие росту молочнокислых микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°С и сушку, **сырокопченая колбаса (колбаска) мажущейся консистенции:** Сырокопченное колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление) и копчение, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая сухая колбаса (колбаска):** Сыровяленое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сыровяленая полусухая колбаса (колбаска):** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку, ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур,

и сушку. **сыровяленая полусухая колбаса (колбаска) с регулятором кислотности:** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая колбаса (колбаска) мажущейся консистенции:** Сыровяленое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление), при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **стартовая культура:** Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье.

Транспортирование и хранение: Сроки годности и условия хранения сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок), гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель согласно [1] и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Для сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) мажущейся консистенции температура хранения должна быть не выше плюс 6°C. Сырокопченые и сыровяленые колбасы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски) транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевой продукции, действующими на транспорте соответствующего вида.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 33357-2015
КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие — 01.01.2017 год

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс изготовления варено-копченых колбас и колбасок из мяса птицы (далее по тексту продукция, изделия колбасные, колбасы), выпускаемые в охлажденном или замороженном состоянии и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Изделия колбасные вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта.

Наименование продукта	сорт
Колбасы:	
колбаса «Новорусская»	экстра
колбаса «Былинная»	экстра
колбаса «Балычковая»	экстра
колбаса «Богородская»	высший
колбаса «Стольная»	высший
колбаса «Старославянская»	высший
колбаса «Банкетная»	высший
колбаса «Московская»	высший
колбаса «Народная»	первый
колбаса «Заповедная»	первый
колбаса суджук «Куриный»	первый
Колбаски:	
колбаска «Куриная»	экстра
колбаски «Презент»	высший
колбаски «Особые»	первый
колбаски «Заказные»	фирменный
колбаски «Шейка»	фирменный
колбаски «К пиву»	фирменный

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями: варено-копченая колбаса (колбаска): Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. В зависимости от диаметра оболочки колбасные изделия подразделяют на колбасу и колбаски. Примечание Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключаяющей процесс предварительного копчения.

экстра: Сорт варено-копченой колбасы (колбаски), при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. мяса грудной части не менее 50%. **высший сорт:** Сорт варено-копченой колбасы (колбаски), при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80%. **первый сорт:** Сорт варено-копченой колбасы (колбаски), при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 51%. **фирменный:** Сорт варено-копченных колбасок, при производстве которых в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия.

Транспортирование и хранение: Колбасы выпускают в реализацию с температурой в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Колбасы транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Рекомендуемые сроки годности колбас при различных температурах хранения приведены в таблице

Таблица

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут, не более
От минус 2 до 2	Цельными батонами (батончиками)	Без применения вакуума	15
От 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
От 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума	8
	Сервировочная нарезка	В модифицированной атмосфере	6
От 5 до 8	Порционная нарезка	С применением вакуума	12
	Сервировочная нарезка	В модифицированной атмосфере	10
Минус 8	Цельными батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	90

25 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ Р 56365-2015
ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 06.12.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на ветчинные изделия из мяса птицы для детского питания (далее по тексту – продукт, продукция, ветчинные изделия), предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасность производства, обеспечивающие качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Ветчинные изделия вырабатываются следующих наименований: ветчина «Филейная»; ветчина из мяса цыплят; ветчина из мяса индейки; ветчина куриная «Детская»; ветчина куриная «Школьная»; ветчина из мяса птицы «Ассорти»; ветчина из мяса цыплят с кроликом; ветчина из мяса цыплят с языком; ветчина из мяса цыплят и перепелов. **Транспортирование и хранение** Ветчинные изделия транспортируют в охлажденных или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Ветчинные изделия хранят при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (75±5) %.

Рекомендуемые сроки годности ветчинных изделий: в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 сут; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 сут; упакованных под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 сут.

Срок годности ветчинных изделий, в т.ч. с использованием новых видов упаковочных материалов устанавливает изготовитель.

Транспортирование и хранение ветчинных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31639-2012

«ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ»

Дата введения в действие – 01.07.2013 г Дата актуализации текста – 16.11.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на вареные колбасные изделия из мяса птицы (далее колбасные изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы: Сорт экстра: «Ливадийская»; «Президентская»; **Первого сорта:** «Татарская»; «Тамбовская»; «Мичуринская»; «Дюльбер»; **Второго сорта:** «Кавказская»; «Миланская»; «Липецкая» из мяса утки; **Третьего сорта:** «Воронежская»; «Ай-николь»; «Кубанская» **Колбаски: Сорта экстра:** «Столичные» **Высшего сорта:** «Деревенские» **Первого сорта:** «Театральные» **Второго сорта:** «Восторг» **Сосиски: Высшего сорта:** «Семейные» **Первого сорта:** «Московские» **Второго сорта:** «Тамбовские»; «Севастопольские» **Сардельки: Сорта экстра:** «Шедевр» **Высшего сорта:** «Элитные» **Первого сорта:** «Южный берег» **Второго сорта:** «Испанские» **Третьего сорта:** «Праздничные» **Хлебы: Сорта экстра:** «Изысканный» **Высшего сорта:** «Пряный» **Первого сорта:** «Симферопольский» **Второго сорта:** «Мичуринский» **Третьего сорта:** «Черноморский».

Примечание. Сорта колбасных изделий определяются по классификации согласно ГОСТ 31639-2012: экстра колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; высший колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; первый колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; второй колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; третий колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную тару, при температуре хранения от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% не более 6 сут; колбасных изделий, вырабатываемых в барьерной оболочке, не более 60 сут. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий**, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 10 сут; при сервировочной нарезке не более 5 сут; при порционной нарезке не более 6 сут. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбасных изделий** при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание

температуры в толще продукта, не выше минус 12 °С не более 30 сут; не выше минус 18 °С не более 90 сут. Транспортирование и хранение колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Срок годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель

18 000 РУБ.

**ТИ по ГОСТ Р 54646-2011
КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г Дата актуализации текста – 13.12.2021 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство ливерных колбас, предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее – колбасы ливерные). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукт мясной Вид: колбасы: Подвид: ливерные Категория А: «Яичная»; «Обыкновенная»; «Пикантная»; **Категория Б:** «Владимирская»; **Категория В:** «Старомосковская»; «Уральская»; «Славянская»; «Новомосковская»; «Особая». **Продукт мясной Вид: колбаски: Подвид: ливерные: Категория Б:** «Нежные». **Транспортирование и хранение** Ливерные колбасы выпускают в реализацию с температурой в центре батона от 0 °С до 6 °С включительно. Ливерные колбасы транспортируют в рефрижераторном транспорте при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность их качества. Сроки годности ливерных колбас устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности ливерных колбас при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере не более 3 сут до истечения срока годности. Рекомендуемые сроки годности ливерных колбас в зависимости от вида оболочки, способа и вида упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78% приведены в таблице.

Таблица Рекомендуемые сроки годности ливерных колбас

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной атмосферы	3
		С использованием парафиновой упаковки	7
		Без использования вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	8
		С использованием вакуума или модифицированной атмосферы	20
		С использованием вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	30
Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной атмосферы	15
		Без использования вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	30
Натуральная (кишечная) и искусственная	Порционная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной атмосферы	15
		С использованием вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	20

* E262 в составе комплексной пищевой добавки "Баксолан". Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

18 000 РУБ.**ТИ по ГОСТ 31501-2012
«КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ»**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 12.11.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных продуктов – жареных колбас, выпускаемых в охлажденном и замороженном состоянии и предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – жареные. Категория Б: С грудинкой; Баранья с луком; Русская жареная; Баранья. Категория В: Свиная; Жареная по-домашнему; С луком; Пряная; Украинская жареная. Категория Г: С печенью. *Примечание* Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте для категории Б от 60 % до 80 % включительно, для категории В от 40 % до 60 % включительно, для категории Г от 20 % до 40 % включительно. **Транспортирование и хранение** Жареные колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0 °С и до 6 °С включ.; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10 °С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности колбас устанавливает изготовитель в технологической инструкции.

Сроки годности жареных колбас в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включ. и относительной влажности воздуха от 75% до 78% (для охлажденных колбас, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы); при температуре от 0 °С до 6 °С включ. (для колбас, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы); в замороженном состоянии при температуре не выше минус 10 °С приведены в таблице.

Таблица Сроки годности жареных колбас

Термическое состояние продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Охлажденный	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	5
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326)	10
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	15
	Залитые жиром в емкостях	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	15
Замороженный	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	30

18 000 РУБ.

ТИ по ГОСТ 31780-2012
«КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ»

Дата введения в действие - 01.07.2013 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные продукты - вареные колбасы из конины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту - колбасы).

Термины и определения: **группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **вареная колбаса из конины:** Вареная колбаса, изготовленная из конины без добавления или с добавлением не более 30% говядины к массе несоленого сырья.

АССОРТИМЕНТ: группа - продукты мясные; вид - колбасы; подвид - вареные из конины; категория Б - "Донская", "Бурятская", "Кавказская"; категория В - "Татарская", "Казанская".

Примечание - Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте для категории Б от 60% до 80% включительно, для категории В от 40% до 60% включительно.

Транспортирование и хранение Колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще продукта от 0 °С и до 6 °С включительно. Колбасы транспортируют при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78% (кроме колбас в полиамидных барьерных оболочках, а также колбас, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы) в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность их качества. Сроки годности колбас могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований. Рекомендуемые сроки годности колбас в зависимости от вида оболочки, способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78% (для колбас, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы) и при температуре от 0 °С до 6 °С включительно (для колбас, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы) приведены в таблице.

Таблица

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Натуральная (кишечная)	Цельными батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	3
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326)	5
Искусственная проницаемая (белковая, целлюлозная, вискозно-армированная)	Цельными батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	3
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326)	8
Искусственная полиамидная проницаемая	Цельными батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	6

Искусственная полиамидная барьерная	Цельными батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	20
Натуральная и искусственная проницаемая	Цельными батонами	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	10
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды (с применением упаковки в термоусадочные материалы)	15
Натуральная и искусственная оболочка	Порционная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	6
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды (с применением упаковки в термоусадочные материалы)	12
Натуральная и искусственная оболочка (в том числе снятая перед упаковкой)	Сервировочная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	5

18 900 РУБ.

**ТИ К ГОСТ Р 55455-2013
КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 17 мая 2024 г.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс производства мясных продуктов - варено-копченых колбас и колбасок, изготовленных из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованной в колбасную оболочку, подвергнутых в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания [далее по тексту – колбасы, продукция]. Колбасы [колбаски] варено-копченые в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Технологическая инструкция устанавливает рецептуру, технологические режимы, порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающие качество и безопасность продуктов из свинины запеченных и жареных, отвечающих требованиям ГОСТ Р 55795-2013. Технологический процесс предусматривает входной контроль и приемку сырья и материалов, разделку, обвалку, жиловку, измельчение и посол мясного сырья, подготовку пищевых ингредиентов и добавок, пряностей и материалов, формование, термическую обработку, упаковку, маркировку и приемку колбас [колбасок] варено-копченых.

Классификация Колбасы [колбаски] варено-копченые подразделяют **в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:** мясные продукты (мясные колбасные изделия); **в зависимости от массовой доли мышечной ткани:** мясные продукты категории: А, Б; **в зависимости от технологии изготовления:** варено-копченые; **в зависимости от термического состояния:** охлажденные - с температурой не выше 12°C; замороженные- с температурой не выше минус 8°C; **в зависимости от диаметра (поперечного размера):** на колбасы (диаметр свыше 32 мм); колбаски (диаметр не более 32 мм).

АССОРТИМЕНТ: Колбасы [колбаски] варено-копченые в зависимости от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Московская»; колбаса варено-копченая «Сервелат»; колбаса варено-копченая «Русская»; колбаса варено-копченая «Мускатная»; колбаса варено-копченая «Славянская»; колбаса варено-копченая «Сервелат Губернский»; колбаса варено-копченая «Любительская»; колбаса варено-копченая «Баранья». **Категория Б:** колбаски варено-копченые «Свиные колбаски». **Колбасы [колбаски] варено-копченые выпускают:** охлажденные с температурой в любой

точке изделия колбасного от 0°C до 12°C. замороженные с температурой в любой точке изделия колбасного от минус 7°C до минус 9°C

Рекомендуемые сроки годности колбас при различных температурах хранения приведены в таблице Таблица

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
От 6 до 12	Цельми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
От 0 до 6			30
От 0 до 6		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением пищевых добавок Е262, Е325, Е326)	45-75
От 0 до 6	Цельми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30-60
	Порционная нарезка		12-45
	Сервировочная нарезка		10-20
От минус 7 до минус 9	Цельми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120

18 000 РУБ.

**ТИ К ГОСТ Р 55456-2013
КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г Дата актуализации текста –13.11.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных продуктов - сырокопченых колбас (колбасок), изготавливаемых с применением стартовых культур и без них.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные Вид – сырокопченые колбасы Категория А: «Брауншвейгская», «Московская»; «Еврейская»; «Любительская»; «Туристские колбаски»; «Суджук»; «Особенная»; «Сервелат»; «Советская»; «Столичная»; «Майкопская» «Брауншвейгская полусухая», «Московская полусухая», «Еврейская полусухая», «Любительская полусухая», «Туристские колбаски полусухие», «Суджук полусухой», «Особенная полусухая», «Сервелат полусухой», «Советская полусухая», «Столичная полусухая», «Майкопская полусухая» **Категория Б:** «Свиная»; «Невская»; «Российская»; «Сервелат коньячный»; «Зернистая»; «Минская»; «Свиная полусухая», «Невская полусухая», «Российская полусухая», «Сервелат коньячный полусухой», «Зернистая полусухая», «Минская полусухая».

Транспортирование и хранение Сырокопченые колбасы (колбаски) выпускают в реализацию с температурой в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Сырокопченые колбасы (колбаски) транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующую температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Сырокопченые колбасы (колбаски), отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сырокопченые колбасы (колбаски), не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%.

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас (колбасок) при различных температурах хранения приведены в таблице.

Таблица

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
От 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)	Любой	180
	Порционная нарезка	С применением вакуума	90
	Сервировочная нарезка		45
	Порционная нарезка	С применением модифицированной атмосферы	35
	Сервировочная нарезка		30
От 0 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		С применением вакуума	150
	Порционная нарезка	С применением вакуума	17
	Сервировочная нарезка		15
От 0 до 18	Сервировочная нарезка	С применением вакуума	6
От минус 2 до минус 4	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
От минус 7 до минус 9	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 31786-2012
«КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ»**

Дата введения в действие – 01.07.2013 год Дата актуализации текста – 16.01.2015 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на продукты мясные – полукопченые колбасы из конины, 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 выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы Подвид – полукопченые из конины Категория Б: «Любительская»; «Домашняя»; «Ароматная»; «Восточная».

Транспортирование и хранение Колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще продукта от 0 °С и до 6 °С включительно. Колбасы транспортируют при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха, кроме колбас, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, от 75% до 78% в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность их качества. Сроки годности колбас могут быть указаны изготовителем технологической инструкции на основании проведенных исследований. Рекомендуемые сроки годности колбас в зависимости от вида оболочки, способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78% (для колбас, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы) и при температуре от 0 °С до 6 °С включ. (для колбас, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы) приведены в таблице.

Таблица Рекомендуемые сроки годности полукопченых колбас.

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Кишечная, искусственная белковая или фиброузная	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	15
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326)	30
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	30
Кишечная, искусственная белковая или фиброузная	Порционная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	12
	Сервировочная нарезка		10

18 000 РУБ.

**ТИ К ГОСТ 31785-2012
«КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ»**

Дата введения в действие – 13.12.2013 г. Дата актуализации текста – 15.03.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных продуктов – полукопченых колбас (колбасок) (далее — продукция), выпускаемых в охлажденном или замороженном виде и предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – полукопченые. Категория А: Говяжья. **Категория Б:** Армавирская; Баранья; Венгерская; Говяжья; Дачная; Краковская; Краснодарская; Одесская; Охотничьи колбаски; Полтавская; Польская; Русская; Свиная; Сервелат Московский; Столичная; Таллинская; Украинская. **Категория В:** Алтайская; Ветчинная; Городская; Застольная; Закусочная; Крестьянская; Любительские колбаски; Пикантная; Покровская; Ростовские колбаски; Сервелат Российский; Уральская.

Транспортирование и хранение. Колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С и до 6°С включ.; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С включ., в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Колбасы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности колбас могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований

Рекомендуемые сроки годности колбас в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), температурно-влажностных режимов хранения, способа и вида упаковки приведены в таблице. Таблица Рекомендуемые сроки годности полукопченых колбас.

Термическое состояние продукта	Температурно-влажностные режимы при хранении	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Охлажденный	Не выше 20°С, влажность воздуха 75%-78%	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	Не выше 12°С, влажность воздуха 75%-78%			10

	От 0°С до 6°С, влажность воздуха 75%-78%			15		
	От 0°С до 6°С, влажность воздуха 75%-78%			30		
	От 0°С до 6°С, влажность воздуха 75%-78%			Цельми батонами	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30-60
				Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	12-45
	Сервировочная нарезка		10-20			
Замороженный	Не выше минус 10°С	Цельми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	90		

25 000 РУБ.

**ТИ К ГОСТ 31779-2012
«КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста - 29.05.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство колбас полукопченых (далее по тексту – продукт, продукция, колбасы), предназначенных для питания детей старше шести лет. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению или для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Полукопченые колбасы вырабатывают следующих наименований: «Детская»; «Детская-вита»; «Школьная»; «Гимназическая»; «Классная»; «Гулливер»; «Лицейская».

Полукопченые колбасы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полукопченых колбас						
	"Детской"	"Детской-вита"	"Школьной"	"Гимназической"	"Классной"	"Гулливер"	"Лицейской"
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков						
Консистенция	Плотная						
Цвет и вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до красного, однородной структуры. Фарш без наличия хрящей и сухожилий, без серых пятен и пустот						
	Содержит кусочки шпика или грудинки белого или розового цвета с размером сторон не более 4 мм					-	
Запах и вкус	Вкус слабосоленый, не острый, со слабовыраженным ароматом копчения и нежгучих пряностей, без посторонних привкуса и запаха						

Форма, размер и товарная отметка	Батоны прямые или изогнутые:						
	в черевах - открученные длиной не более 20 см или в виде колец с внутренним диаметром не более 20 см;						
	в искусственных белковых оболочках - диаметром не более 55 мм, длиной						
	от 10 до 50 см			от 25 до 50 см;			
	в маркированной оболочке, закрепленные металлическими скрепками, или в немаркированной оболочке						
	с одной перевязкой посередине батона	с одной перевязкой на нижнем конце батона	с двумя перевязками посередине батона	с одной перевязкой на верхнем конце батона	с тремя перевязками посередине батона	с одной перевязкой посередине батона	с двумя перевязками посередине батона
						и с отрезком шпагата внизу	
	с наложением петли или без нее						

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя для полукопченых колбас						
	"Детской"	"Детской-вита"	"Школьной"	"Гимназической"	"Классной"	"Гулливер"	"Лицейской"
Массовая доля жира, %, не более	22,0						
Массовая доля белка, %, не менее	14,0						
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,8						
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003						
Массовая доля влаги, %, не более	59,0						
Минеральные вещества, мг/100 г: (кальций), не менее	-	250,0	-	-	-	-	-
(йод), не менее	-	0,03	-	-	-	-	-
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25						

Полукопченые колбасы хранят при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78%. **Рекомендуемые сроки годности** полукопченых колбас с момента окончания технологического процесса: - в подвешенном состоянии или упакованных в многооборотную тару при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С - не более 15 суток; - упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые

полимерные материалы при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С - не более 30 суток; - упакованных в многооборотную тару при температуре хранения от минус 7 °С до минус 9 °С - не более 3 месяцев; - порционной нарезки, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С, - не более 15 суток; - сервировочной нарезки, упакованной под вакуумом в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С, - не более 15 суток. Сроки годности полукопченых колбас, изготовленных с использованием новых видов оболочек, упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, устанавливает изготовитель.

25 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 31498-2012
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 07.06.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство вареных мясных колбасных изделий (колбасок, сосисок, сарделек) (далее по тексту — продукт, продукция), предназначенные для питания детей старше трех лет. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, предприятиях (столовых). Продукция используется в пищу без дополнительной обработки. Технологическая инструкция устанавливает рецептуры, технологические режимы, порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, маркировки, упаковки, условий транспортирования и хранения, контроля производства, обеспечивающие качество и безопасность продукции, отвечающей требованиям ГОСТ 31498-2012.

АССОРТИМЕНТ: Продукцию выпускают в следующем ассортименте в соответствии с ГОСТ 31498-2012:
Колбаса вареная: Детская; Детская сливочная; Детская-вита; Диабетическая детская; Тимка; Любушка; Гимназическая. **Колбаски:** Детские; Детские витаминизированные; Здоровье; Малышок; Сказка; Сказка-вита; Диабетические детские; Карапуз; Гематогеновые; Печеночные; Тимка. **Сосиски:** Детские; Детские витаминизированные; Здоровье; Малышок; Сказка; Сказка-вита; Диабетические детские; Карапуз; Гематогеновые; Печеночные; Тимка. **Сардельки:** Детские; Школьные; Лицейские. **Вареные колбасные изделия по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-3.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас						
	"Детская"	"Детская сливочная"	"Детская-вита"	"Тимка"	"Любушка"	"Гимназическая"	"Диабетическая детская"
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков						
Консистенция	Упругая						
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*						
	может содержать кусочки говядины размером не более 8 мм			-			с включениями овощей красного и зеленого цветов или перловой крупы

Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха						
Форма, размер и товарная от-метка	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см, в натуральной или искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками с наложением петли или без нее (в маркированной оболочке) или в немаркированной оболочке						
	с одной перевязкой на нижнем конце батона	с двумя перевязками на нижнем конце батона	с двумя перевязками по середине батона	с одной перевязкой на верхнем конце батона	с тремя перевязками посередине батона	с одной перевязкой посередине батона	с двумя перевязками посередине батона
Массовая доля жира, %, не более	22,0						
Массовая доля белка, %, не менее	12,0						
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003						
Массовая доля влаги, %, не более	70,0						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25						
Массовая доля крахмала, %, не более	-	-	-	5,0	-	5,0	2,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006						
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:							
	-	-	0,8	-	-	-	-
	-	-	0,7	-	-	-	-

PP	-	-	5,0	-	-	-	-
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:							
Ca	270,0						
J	0,03						
* При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.							

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок (сосисок)										
	"Диабетическая детская"	"Детская"	"Детская витаминизованная"	"Здоровье"	"Малышок"	"Сказка"	"Сказка-вита"	"Карапуз"	"Гематогеновые"	"Печеночные"	"Тимка"
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в упаковках										
Консистенция	Нежная, в разогретом виде - сочная										
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*							От темно-красного до коричневого цвета			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха										
Форма и размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочке, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 5 до 11 см, диаметром от 14 до 32 мм										
Массовая доля жира, %, не более	22,0										
Массовая доля белка, %, не менее	12,0										
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003										
Массовая доля влаги, %, не более	70,0										

Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,2	0,25
Массовая доля лактулозы, мг/100 г**, не более	-	-	-	-	-	1,5	-	-	-	-	-	1,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006											
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:												
	0,8	-	0,8	0,8	-	-	0,8	-	-	-	-	0,8
	0,7	-	0,7	0,7	-	-	0,7	-	-	-	-	0,7
РР	5,0	-	5,0	5,0	-	-	5,0	-	-	-	-	5,0
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:												
Fe	3,0	-	-	3,0	-	-	3,0	-	-	-	-	-
Ca	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0
J	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Zn	3,0	-	-	3,0	-	-	3,0	-	-	-	-	-
* При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.												
** При дополнительном внесении лактулозы.												

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сарделек		
	"Детские"	"Школьные"	"Лицейские"
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в вакуумных упаковках		
Консистенция	Нежная, в разогретом виде - сочная		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха		
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*		
		с включениями кусочков сыра	с включениями зелени петрушки или укропа

Форма, размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочках, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 7 до 9 см, диаметром от 32 до 44 мм		
Массовая доля жира, %, не более	22,0		
Массовая доля белка, %, не менее	12,0		
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003		
Массовая доля влаги, %, не более	70,0		
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25		
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006		
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:			
Са	270,0		
J	0,03	0,03	-
* При дополнительном внесении бета-каротина.			

Вареные колбасные изделия выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 °С до плюс 6 °С. Вареные колбасные изделия следует хранить при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5)%. **Срок годности вареных колбас** в натуральной, целлюлозной оболочке, белковой оболочке - не более 3 суток. **Срок годности вареных колбас**, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами - не более 10 суток; - при порционной и сервировочной нарезке - не более 5 суток. - срок годности вареных колбас в полиамидной оболочке - не более 20 суток. **Срок годности колбасок, сарделек** в натуральной оболочке, целлюлозной и белковой оболочках - не более 3 суток; - упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы, - не более 10 суток; - батончиков в полимерной оболочке в перекрутке - не более 15 суток; - упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы - не более 20 суток. **Срок годности пастеризованных колбасок, сарделек** - не более 45 суток. После вскрытия упаковки продукт следует хранить не более 72 ч при температуре от 0 °С до плюс 6°С в пределах срока годности. Срок годности вареных колбасных изделий устанавливает изготовитель. При постановке продукции на производство предприятие-изготовитель согласовывает и подтверждает сроки годности в территориальном органе Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) в соответствии с МУК 4.2.1847.