



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,  
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41  
эл. почта: [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

СТОИМОСТЬ  
**14 900 РУБ**

[ТУ,ТИ 10.13.14-011-37676459-2017](#)

[ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ](#)

[\(взамен ТУ 9213-011-37676459-2012\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

**Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов — холодцы, студни, заливные, продукты в желе, изготовленные из мяса убойных животных [в том числе с добавлением мяса птицы], предварительно термически обработанного [вареного или бланшированного] с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующего при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту — продукция, изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов, холодцы, студни, заливные, продукты в желе]. Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, мясопродукты в желе] мясные или мясосодержащие выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

**Ассортимент продукции:**

**В зависимости от используемого сырья изделия мясные и мясосодержащие в желе вырабатывают следующих наименований:**

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Категория А:**

- холодец «Охотничий»;
- холодец «Светлый»;

- холодец «Михайловский» из свиной и телячьей голов с корнем и зеленью петрушки, чесноком, горьким перцем и луком;
- холодец «Епифанский» из говядины, свиной лопатки, ушей и ножек с чесноком, морковью и луком
- холодец «Смоленский» из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом;
- холодец «Джентльменский» из говядины, телятины, свинины, телячьей ножки и бекона с сухим белым вином, мадерой, петрушкой и тимьяном;
- холодец «Галантир по старинному рецепту» из телячьей головы, говядины и любого другого мяса с кореньями и шафраном;
- холодец «Перхушковский» (порционный холодец) из говяжьей и свиной голени, свиной ножки и курятины с зеленым горошком, яйцами и петрушкой;
- холодец «Печорский» из говяжьей голени и куриных лапок с морковью, луком, лавровым листом и чесноком.

#### **Категория Б:**

- холодец «Винницкий»;
- холодец «Бархатный» из свиных ножек, мякоти свинины и куриного филе с гвоздикой, имбирем, маслинами, зеленью и душистым перцем
- холодец «Липецкий» из телячьих ножек и свиной головы с чесноком, душистым перцем и корнем петрушки
- холодец «Темный» из свиной рульки, мясной обреси и костей с сельдереем, луком пореем, тимьяном, майораном и лавровым листом.

#### **Категория В:**

- холодец «Деревенский»;
- холодец «Гусарский»;
- холодец «Сборный»;
- холодец из свиных шкурок.
- холодец «Грузинский».
- холодец «По-Кудымкарски».
- холодец «Разные разности».
- холодец «Яремчевский».
- холодец «По-черновицки».
- холодец «Тверской» из свиных ножек, хвостов, языка, курицы с сельдереем, гвоздикой и лавровым листом;
- холодец «Хвалынский» из свиных или телячьих ножек и голени телятины с чесноком, сельдереем, уксусом и петрушкой;
- холодец «Деликатный» из свиных ножек и белого куриного мяса с морковью, луком и перцем
- холодец «Рязанский» из телячьих ножек и птичьих потрохов с чесноком, зеленью, луком и морковью;
- холодец «Армавирский» из говядины и курятины с корнем петрушки, хреном, чесноком, морковью и луком.

#### **Группа – продукт мясосодержаний.**

##### **Вид – колбасное изделие.**

#### **Категория Б:**

- студень «Праздничный»;
- студень «Любительский»;
- студень «По-домашнему»;
- холодец Мясное ассорти;
- студень «Гостевой»;
- студень «Мясо с овощами заливное»;
- студень «Осташковский» из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем;

- студень «Подмосковный» из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом
- студень «Бесподобный» из телячьей и свиной голени и петуха с чесноком, корнем петрушки и морковью
- студень «Умный» из говяжьих, бараньих и свиных голов с зеленью петрушки, морковью и луком
- студень ассорти.

#### **Категория В:**

- холодец «По-домашнему»;
- холодец «Чесночный»;
- холодец «Пермяцкий»;
- холодец из свинины;
- холодец «Русский»;
- холодец «Мясной».
- холодец «По-сибирски».
- холодец из свиных хвостов;
- холодец из свиных ушей
- холодец из говяжьих ножек и шампиньонов
- студень из говядины;
- студень из телятины;
- студень из конины;
- студень из жеребятины;
- студень из свинины;
- студень из говядины и курицы;
- студень «Нежный»;
- студень «Боярский»;
- студень «Пестрый»;
- студень «Новогодний»;
- студень свиной;
- студень со свинными ушками;
- студень со свиной шкуркой;
- студень «Столичный»;
- студень «Столовый»;
- студень «Бабушкин»;
- студень «Старорусский»;
- студень «Застольный»;
- студень «Русский»;
- студень свиной с орехами и изюмом;
- студень «Деревенский»;
- студень «Голландский» из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой.
- студень «Каргопольский» из свиных ножек, рыльца и уха с горьким перцем, морковью, луком, лавровым листом и корнем петрушки
- студень «Таганрогский» из телячьей ножки и гусиных потрохов с корнем петрушки, морковью, луком, уксусом, сахаром и черным перцем горошком
- студень «Румянцевский» из говяжьей голени, курятины и свиных ушей с корнем петрушки, лавровым листом, луком и морковью
- студень «Традиционный»;
- студень «Обычный»;
- студень «Жмеринский» из свиной головы, ножек, кожи от свиных туш с красным перцем, морковью и луком.

### **Группа – продукты мясные:**

- заливное «Домашнее»;
- заливное из языка;
- свинина заливная;
- заливные рулетики с начинкой;
- свиная голова заливная;
- бычий хвост заливной;
- ноги свиные прессованные заливные;
- ноги свиные прессованные.
- мясо в желе;
- мясо «По-крестьянски»;
- закуска «Охотничья»;
- голова свиная прессованная заливная;
- свиная ножка заливная;
- язык в желе.
- поросенок заливной;
- заливное «Пятигорское» из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой;
- «Свиная рулька в желе».
- сердце в желе;
- «Прозрачное заливное»;
- «Красное заливное»;
- «Ветчинный террин»;
- «Террин из рульки с языком»;
- «Заливные колобки из говядины или свинины».

### **Группа – продукты мясосодержащие:**

- говядина заливная;
- телятина заливная;
- конина заливная;
- жеребятина заливная;
- свинина заливная;
- заливное из говядины и конины
- язык говяжий заливной;
- язык свиной заливной;
- языки в желе;
- говядина копченая заливная;
- говядина и свинина копченые заливные;
- закуска заливная «Русская»;
- закуска заливная «Праздничная»;
- закуска заливная «Деликатесная»;
- закуска заливная «Особая»;
- заливное «Особое»;
- заливное из мясного ассорти;
- заливное из окорока с сыром;
- заливное «Охотничья закуска»;
- торт с окороком;
- мясное ассорти в желе;
- ветчина в желе;
- копчености в желе;
- колбасные изделия в желе;

- колбасные изделия с овощами в желе;
- желатиновый торт;
- мясное ассорти в желе с соусом;
- ветчина в желе с соусом;
- сосиски в желе с соусом.
- мясной рулетик в желе.
- заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой
- заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью
- заливное из колбасы – ассорти;
- «Экспресс-холодец»;
- аспик с языком;
- аспик с колбасой;
- аспик с ветчиной;
- «Заливной коктейль».

### ***Изменение № 1***

***Дата введения в действие - 07.02.2017 г.***

**Холодцы:**

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Категория А:**

- холодец «Домашний».

### ***Изменение № 2***

***Дата введения в действие - 20.02.2017 г.***

**Заливные:**

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Категория Б:**

- заливное «Особое».

### ***Изменение № 3***

***Дата введения в действие - 17.11.2017 г.***

**Группа – продукты мясосодержащие**

**Вид – мясопродукты в желе.**

**Подвид – заливные из мясопродуктов**

**Категория А:**

- Заливное из телятины;
- Заливное из продуктов говяжьих.

**Категория Б:**

- Заливное из языка говяжьего;
- Заливное из языка свиного;
- Заливное из ассорти колбасного;
- Заливное из ветчины;
- Заливное из продуктов свиных;
- Заливное из мяса поросят.

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Подвид – студни**

**Категория А:**

- «Холодец».

**Категория Б:**

- Студень «Свиной «По-домашнему»;
- Студень «Говяжий «Традиционный»;
- Студень «Новый»;
- Студень «Обычный».

**Категория В:**

- Студень «Городской»;
- Студень «Деревенский»;
- Студень «Русский».

**Группа – продукты мясосодержащие**

**Вид – мясопродукты в желе.**

**Категория А:**

- Телятина в желе;
- Продукты из говядины в желе;

**Категория Б:**

- Язык говяжий в желе;
- Язык свиной в желе;
- Ассорти колбасное в желе;
- Ветчина в желе;
- Продукты из свинины в желе;
- Мясо поросят в желе.

***Изменение № 4***

***Дата введения в действие - 30.01.2018 г.***

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Подвид – холодец**

**Категория В:**

- холодец «Домашний».

***Изменение № 5***

***Дата введения в действие - 21.03.2018 г.***

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Подвид – студни**

**Категория А:**

- холодец «На праздник».

***Изменение № 6***

***Дата введения в действие - 26.04.2018 г.***

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Подвид – заливные**

**Категория Б:**

- заливное "Мясо пресованное".
- заливное "Мясо свиных голов".

***Изменение № 7***

***Дата введения в действие - 23.07.2018 г.***

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Подвид – холодцы**

**Категория Б:**

- Холодец "Крестьянский".

***Изменение № 8***

***Дата введения в действие - 12.11.2018 г.***

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Подвид – студни**

**Категория Б:**

- студень «Мясной элитный»;
- студень «Чернышихинский классический»;
- студень «Праздничный»;
- студень «Вкусный»;
- студень «Русский»;
- студень «Богатырь».

**Категория В:**

- студень «Закусочный»;
- студень «Сельский мясной»;
- студень «Деревенский»;
- студень «Дворянский»;
- студень «Сибирский».

***Изменение № 9***

***Дата введения в действие - 05.04.2019 г.***

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Подвид – холодцы**

**Категория Б:**

- холодец «По-деревенски».

**Категория В:**

- холодец «По-деревенски».

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Подвид – студни**

**Категория Б:**

- студень «Любительский»;
- студень «Закусочный Деликатесный».

**Категория В:**

- студень «Любительский»;
- студень «Закусочный Деликатесный».

***Изменение № 10***

***Дата введения в действие - 29.07.2019 г.***

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия.**

**Подвид – холодцы**

**Категория В:**

- холодец из говядины.

***Изменение № 12***

***Дата введения в действие - 14.04.2020 г.***

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия в желе.**

**Подвид – холодцы**

**Категория Б:**

- холодец «Сытный»;
- холодец «Фирменный»;
- холодец «Вкусный».

**Категория В:**

- холодец «Сытный»;
- холодец «Фирменный»;
- холодец «Вкусный».

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия в желе.**

**Подвид – студни**

**Категория Б:**

- студень «Сытный»;
- студень «Фирменный»;
- студень «Мясной»;
- студень «Аппетитный».

**Категория В:**

- студень «Сытный»;
- студень «Фирменный»;
- студень «Мясной»;
- студень «Аппетитный».

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия в желе.**

**Подвид – зельцы**

**Категория Б:**

- зельц «Вкусный»;
- зельц «Фирменный»;
- зельц «Мясной»;
- зельц «Аппетитный».

**Категория В:**

- зельц «Вкусный»;
- зельц «Фирменный»;
- зельц «Мясной»;
- зельц «Аппетитный».

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия в желе.**

**Подвид – заливные**

**Категория Б:**

- заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»".
- заливное "Мясо прессованное «Фирменное»".

**Категория В:**

- заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»".
- заливное "Мясо прессованное «Фирменное»".

***Изменение № 13***

***Дата введения в действие - 20.05.2020 г.***

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасные изделия в желе.**

**Подвид – заливные**

— «Заливное из свиных голяшек».

### ***Изменение № 14***

***Дата введения в действие - 07.09.2020 г.***

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия в желе.**

**Подвид – холодцы**

**Категория Б:**

- холодец из говядины и свинины;
- холодец «Праздничный»;
- холодец «Домашний» [вариант I];
- холодец «Домашний» [вариант II].

**Категория В:**

- холодец из говядины и свинины;
- холодец «Праздничный»;
- холодец «Домашний» [вариант I];
- холодец «Домашний» [вариант II].

### ***Изменение № 15***

***Дата введения в действие - 07.10.2020 г.***

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия в желе.**

- Ассорти колбасное в желе.

### ***Изменение № 16***

***Дата введения в действие - 12.05.2022 г.***

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия в желе.**

**Подвид – студни**

**Категория Б:**

- Студень «Премиум».

### ***Изменение № 17***

***Дата введения в действие - 16.12.2022 г.***

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасные изделия в желе.**

**Подвид – холодцы.**

**Категория А:**

- Холодец «Царский»;
- Холодец «Говяжий»;
- Холодец «Свиной»;
- Холодец «Фирменный»;
- Холодец «Рубленый».

**Категория Б:**

- Холодец «Классический»;
- Холодец «Саратовский»;
- Холодец «Белорусский».

**Категория В:**

- Холодец «Фермерский»;
- Холодец «Поволжский».

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – колбасные изделия в желе.**

**Подвид – холодцы.**

**Категория А:**

- Холодец «Говяжий»;
- Холодец «Свиной».

### *Изменение № 18*

***Дата введения в действие - 16.12.2022 г.***

— **Переименовать** по всему тексту следующие наименования изделий колбасных из термически обработанных ингредиентов:

- Холодец «Домашний» на холодец «Мясной»;
- Холодец «По-домашнему» на холодец «По-деревенски»;
- Холодец «Русский» на холодец «Фирменный»;
- Холодец «По-сибирски» на холодец «По-белорусски»;
- Студень «Свиной «По-домашнему» на студень «Свиной»;
- Студень «Русский» на студень «Фирменный»;
- Студень «Любительский» на студень «Трактирный»;
- Студень «По-домашнему» на студень «По-деревенски»;
- Студень «Столичный» на студень «Банкетный»;
- Студень «Столовый» на студень «Залихватский»;
- Студень «Застольный» на студень «Классический»;
- Студень «Русский» на студень «Фирменный»;
- Заливное «Домашнее» на заливное «Мясное»;
- Закуска заливная «Русская» на закуска заливная «Фирменная»;
- Закуска заливная «Особая» на заливное «Простая закуска»;
- Заливное «Особое» на заливное «Оригинальное».

— **Дополнить новым ассортиментом** изделий колбасных из термически обработанных ингредиентов:

**Ассортимент продукции**

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов.**

**Подвид – холодцы.**

**Категория Б:**

- Холодец «Деликатный».

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов.**

**Подвид – зельцы.**

**Категория В:**

- Зельц с чесноком и хреном;
- Зельц с корнишонами.

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов.**

**Подвид – заливные.**

**Категория Б:**

- Заливное с языком;
- Заливное с говяжьим языком;
- Заливное с языком и овощами;
- Заливное с сердцем.

### *Изменение № 19*

*Дата введения в действие - 22.03.2024 г.*

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов.**

**Подвид – холодцы.**

**Категория Б:**

— Холодец из свинины и говядины.

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов.**

**Подвид – студни.**

**Категория В:**

— Студень из свинины и говядины.

### *Изменение № 20*

*Дата введения в действие - 20.12.2024 г.*

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов.**

**Подвид – холодцы.**

**Категория В:**

— Холодец «Деревенский».

### *Изменение № 21*

*Дата введения в действие - 30.12.2025 г.*

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов.**

**Подвид – холодцы.**

**Категория Б:**

— Холодец из свинины и говядины.

— Холодец из говядины;

— Холодец «Крестьянский».

### *Изменение № 22*

*Дата введения в действие - 27.01.2026 г.*

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов.**

**Подвид – холодцы.**

**Категория Б:**

— Холодец «Элитный»;

— Холодец «Элитный с хреном»;

**Категория В:**

— Холодец «Говяжий».

— Холодец «Свиной»;

— Холодец «Фирменный»;

— Холодец «Деревенский».

**Группа – продукты мясосодержащие.**

**Вид – изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов.**

**Подвид – заливные.**

**Категория Б:**

— Заливное из конины;

— Сердце свиное заливное;

— Язык говяжий заливной;

- Язык свиной заливной;
- Свинина заливная;
- Телятина заливная.

**Предприятие-изготовитель имеет право:**

- дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и соусов;
- дополнять фирменными или придуманными названиями.

### **Термины и определения**

**холодец** - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона;

**мясной холодец** – холодец с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %;

**студень** - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона;

**мясосодержащий студень** - студень с массовой долей мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно;

**категория холодцов и студней** - подразделение холодцов и студней в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре.

**Примечание.** Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке.

**заливное из мяса (пищевых субпродуктов)** – изделие из мяса (пищевых субпродуктов), охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков вареного мяса (пищевых субпродуктов) без костей, уложенных слоем и залитых сверху концентрированным бульоном, образующим при охлаждении плотное желе;

**Примечание.** Заливное из мяса (пищевых субпродуктов) может быть оформлено продуктами растительного происхождения, например, зеленым горошком, кусочками лимона, зеленью, пряностями.

**мясопродукты в желе** – изделие из готовых мясопродуктов, охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков мясопродуктов с добавлением, согласно установленной рецептуре, продуктов растительного происхождения, специй и концентрированного бульона, желирующего при охлаждении;

**бульон** - мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них;

**Примечание.** Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном виде.

**желатин пищевой** - продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью.

Изделия мясные и мясосодержащие в желе хранят при температуре воздуха от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 85%.

### **Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе:**

**упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также без консервантов:**

- в натуральных и искусственных оболочках – не более 3 суток;
- в непроницаемых оболочках – не более 15 суток;
- в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток

упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 10 суток;

упакованных с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 17 суток;

упакованных с применением модифицированной газовой среды и пищевой трехслойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 30 суток;

**Рекомендуемые сроки годности холодцов** (цельными батонами) при температуре воздуха от 0°C до 6°C включительно в непроницаемых оболочках – не более 15 суток.

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

**Рекомендуемые сроки годности студней**, заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°C до 6°C включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток.

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

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

**Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0° до плюс 6°C – не более 45 суток;

**Рекомендуемые сроки годности фасованной**, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°C:

- продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток;
- продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток;
- остальная продукция – не более 30 суток.

**Рекомендуемые сроки годности фасованной**, герметично упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и добавлением консерванта, при температуре 0 до плюс 6°C:

- не более 30 суток;

Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°C:

- не более 60 суток.

**Рекомендуемые сроки годности упакованной** продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°C – не более 40 суток;

**Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°C – не более 45 суток;

**Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°C – не более 60 суток;

**Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе без добавления сорбата калия при температуре от 0° до плюс 6°C:

- в натуральных и искусственных оболочках – не более 5 суток;
- в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 15 суток;
- в непроницаемых оболочках – не более 30 суток.

**Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе с добавлением сорбата калия при температуре от 0 до плюс 6°C:

- в натуральных и искусственных оболочках – не более 10 суток;
- в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 25 суток;
- в непроницаемых оболочках – не более 40 суток.

**Срок годности продукции** после вскрытия упаковки не более 24 часов.

**Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе** (для всех видов и наименований изделий, приведенных в ТУ 10.13.14-011-37676459-2017, при температуре воздуха от 0 до

6°C и относительной влажности воздуха не выше 75%, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта:

— **в полиамидных непроницаемых барьерных оболочках – до 90 суток.**

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