

**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)

<b>СТОИМОСТЬ 16 900 РУБ</b>	<b><u>ТУ, ТИ 10.13.14-018-37676459-2016</u> <u>ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ</u> (взамен ТУ 9213-018-37676459-2012, ТУ 9213-035-37676459-2013)</b>
---------------------------------	---



**Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ**



*Дата введения в действие — 15.12.2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

**Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на продукты деликатесные из свинины вареные, варено-копченые, копчено-вареные, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, соленые (далее по тексту – продукт, продукция) изготовленные с использованием различных пряно-ароматических и вкусовых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**Ассортимент продукции:**

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – вареные.**

**Категория А:**

- рулет из языка;
- орех мясной «Бомонд».

**Категория Б:**

- окорок бескостный «Изысканный»;
- окорок пивной;
- рулет «Княжеский»;
- рулет «Невский»;
- рулет «Петербургский»;
- рулет «Популярный»;
- ветчина «Застольная»;
- карбонад пивной.

**Категория В:**

- рулет «Деликатесный»;
- рулет «Пражский»;
- прессованный мешочек;
- рулет «Княжеский»;
- рулет «По-дрезденски»;
- рулька фаршированная;
- рулет «Мозаика»;
- мясной «пирог» «Секрет»;
- ассорти «Калейдоскоп»;
- бекон «Экстра»;
- грудинка «Домашняя»;
- ассорти «Слободское»;
- ассорти в оболочке.

**Категория Г:**

мясо поросят;  
ноги свиные «Можож».

**Группа –мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.**

**Категория А:**

- окорок бескостный «Изысканный»;
- филей «Восторг»;
- вырезка «Кремлевская»;
- балык «Идеал»;
- окорок в виде сердца «Любимый»;
- рулет «Дуплет»;
- рулет «Светский»;
- рулет «Аппетитный»;
- рулет «Обыкновенный»;
- рулет задонский;
- рулет «Борисоглебский»;
- шинка «Изумительная»;
- свинина «Фантазия».

**Категория Б:**

- буженина «Тамбовская»;
- шейка;
- шейка «Любимая»;
- окорок «Липецкий»;
- окорок «Александровский»;
- окорок «Аппетитный»;
- окорок передний;
- окорок задний;
- вырезка;
- корейка;
- поросыта;
- свинина «По-алтайски»;
- язык свиной в шпике «Деликатесный»;
- корейка «Царская»;

- корейка «Экстра»;
- буженина «Российская»;
- шейка «Заказная»;
- карбонад «Восточный»;
- карбонад «Пикантный»;
- рулет «Домашний»;
- рулет «Домашний» с чесноком»;
- рулет «Домашний» с курагой»;
- рулет «Первоклассный»;
- рулет «Нежный»;
- рулет с сыром.

#### **Категория В:**

- бекон «Дворянский»;
- шейка фаршированная «Любительская»;
- рулет «Фирменный»;
- рулет «Оригинальный»;
- грудинка;
- грудинка «Особая»;
- грудинка «Ароматная» бескостная;
- грудинка «Старорусская»;
- грудинка бескостная «Домашняя».

#### **Категория Г:**

- ребрышки «Закусочные».
- бекон «Охотничий»;
- грудинка «Классическая»;
- рулька (голяшка);
- щековина.

### **Группа – мясная.**

#### **Вид – продукты из мяса свинины.**

##### **Подвид – запеченные.**

#### **Категория А:**

- филей «Столичный»;
- карбонад «Московский»;
- окорок пивной с сыром.
- шейка «по-домашнему» в маринаде;
- буженина в медовом соусе запеченная.

#### **Категория Б:**

- свинина по-шведски;
- корейка «Боярская»;
- рулет с сыром;
- филе фаршированное «Лакомство».
- корейка в тесте.

#### **Категория В:**

- грудинка на вертеле «По-гусарски»;
- грудинка «Застольная»;
- шашлык «По-домашнему»;
- шашлык «По-московски»;
- шашлык «По-кургански»;
- шашлык «По-болгарски»;

- свинина с овощами на вертеле;
- рулет «Молодежный»;
- рулет «Лебединое гнездо»;
- корейка фаршированная «Сюрприз»;
- рулет «Парижский»;
- шейка фаршированная «Пикник»;
- «Бомба» из окорока;
- рулька фаршированная;
- филе в тесте;
- торт с окороком;
- торт с языком, грибами;
- «Пирог» со свиной ножкой.
- копченая свинина с сыром в тесте;
- копченая свинина в тесте.

**Категория Г:**

- окорок со спаржей в тесте;
- деликатесные ребрышки в медовом маринаде.

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – копчено-запеченные.**

**Категория А:**

- вырезка «Кремлевская»;
- вырезка;
- деликатес «Особый»;
- деликатес «Славянский».

**Категория Б:**

- рулет «Первоклассный»;
- пастрома;
- пастрома «Юбилейная».

**Категория В:**

- грудинка «Купеческая».

**Категория Д:**

- ребра;
- ребрышки «Оригинальные».

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – сырокопченые.**

**Категория А:**

- орех свиной с пряностями;
- ветчина с можжевельником;
- «Бендайола»;
- окорок в виде сердца «Любимый»;
- карбонад «Парижский»;
- балык «Идеал»;
- филе «Дорогому гостю»;
- окорок «Липецкий»;
- чипсы.

**Категория Б:**

- грудинка «Старорусская»;

- окорок передний;
- окорок задний;
- корейка «Царская»;
- корейка;
- поросыта;
- грудинка.

**Категория Г:**

- ребра.

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – сыровяленые.**

**Категория А:**

- окорок вяленый;
- свинина к пиву;
- палочки к пиву.

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – соленые.**

**Категория Б:**

- мясо маринованное (карбонад в шкуре);
- карбонад со шпиком маринованный.

**Категория В:**

- бекон «Закусочный»;
- бекон «Особый»;
- бекон «Пряный»;
- бекон «Белорусский»;
- бекон «Популярный»;
- бекон «Домашний»;
- бекон «Южный»;
- бекон «Любительский»;
- грудинка маринованная.

***Изменение № 1***

***Дата введения в действие - 18.08.2017 г.***

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.**

**Категория А:**

- филей свиной.

**Изменить следующие наименования категории Б в ассортименте и по тексту:**

- окорок «Липецкий» на окорочок «Липецкий»;
- окорок «Александровский» на окорочок «Александровский»;
- окорок «Аппетитный» на окорочок «Аппетитный».

***Изменение № 2***

***Дата введения в действие - 19.09.2017 г.***

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – сырокопченые.**

**Категория А:**

- «Балык свиной»;

- «Балык свиной «Праздничный»;
- «Вырезка в специях»;
- «Бастурма из свинины»;
- «Пастрома свиная».

**Категория А:**

- ветчина «Белый город»;
- ветчина «Европейская»;
- ветчина «Мраморная»;
- ветчина «Шварцвальская».

**Категория В:**

- «Бекон сырокопченый».

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – сыровяленые.**

**Категория А:**

- ветчина сыровяленая из свинины «Царская».

**Изменение № 3**

**Дата введения в действие - 23.03.2018 г.**

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.**

**Категория Г:**

- рулет «Рябчик с чесноком».

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – запеченные.**

**Категория В:**

- буженина «Традиционная».

**Изменение № 4**

**Дата введения в действие - 14.02.2019 г.**

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – вареные.**

**Категория В:**

- грудинка вареная.

**Изменение № 6**

**Дата введения в действие - 28.12.2020 г.**

**Актуализация текста**

**Изменение № 7**

**Дата введения в действие - 10.02.2021 г.**

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – вареные.**

**Категория Б:**

- ветчина «Столичная» вареная в оболочке;
- ветчина «Традиционная» вареная в оболочке.

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.**

**Категория Б:**

- свинина «По-деревенски»;
- свинина «Пряная»;
- шинка свиная.

**Категории В:**

- корейка «Боярская»;
- корейка «Классическая»;
- корейка;
- рулет «Праздничный»;
- рулька «Деревенская»;
- полендица «Беловежская»;
- лопатка;
- лопатка «Классическая»;
- орех;
- орех «Классический».

**Категории Г:**

- грудинка «Классическая»;
- грудинка;
- грудинка «Сибирская»;
- деликатес «Минский».

**Категории Д:**

- ребрышки свиные «К пиву»;
- «Ребрышки свиные» (хрящи реберные).

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – сырокопченые.**

**Категория Г:**

- грудинка свиная бескостная.

### ***Изменение № 8***

***Дата введения в действие - 04.06.2021 г.***

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.**

**Категория Б:**

- рулька «По-баварски».

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – сырокопченые.**

**Категория А:**

- балык «Идеал» сырьёкопченый.

### ***Изменение № 9***

***Дата введения в действие - 31.04.2022 г.***

**Группа – мясная.**

**Вид – продукты из мяса свинины.**

**Подвид – сыровяленые.**

**Категория А:**

- хамон без кости;
- хамон нарезка;

**Категория Б:**

- хамон на кости.

**Изменение № 10****Дата введения в действие - 30.01.2023 г.****Группа – мясная.****Вид – продукты из мяса свинины.****Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.****Категория А:**

- «окорок из чугунка».

**Изменение № 11****Дата введения в действие - 27.11.2023 г.****Группа – мясная.****Вид – продукты из мяса свинины.****Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.****Категория А:**

- свинина «Фантазия».

**Изменение № 12****Дата введения в действие - 24.06.2024 г.****Группа – мясная.****Вид – продукты из мяса свинины.****Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.****Категория Д:**

- хребты свиные.

**Изменение № 13****Дата введения в действие - 20.05.2025 г.****Группа – мясные продукты.****Вид – продукты из мяса свинины.****Подвид – копчено-вареные, варено-копченые.****Категория А:**

- карбонад «Купеческий»;  
- корейка на кости;

**Категория Б:**

- грудинка «Купеческая»;  
- грудинка на кости;

**Группа – мясные продукты.****Вид – продукты из мяса свинины.****Подвид – сырокопченые.****Категория А:**

- окорок свиной.

**Примечание:**

Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания.

Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания.

**Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

## **Категория деликатесных изделий:**

### **Продукт мясной:**

**Изделие деликатесное категории А:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке;

**Изделие деликатесное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке;

**Изделие деликатесное категории В:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

**Изделие деликатесное категории Г:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

**Изделие деликатесное категории Д:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке.

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

Рекомендуемые сроки годности указаны с момента изготовления.

### **Рекомендуемые сроки годности сырояленой продукции:**

#### **Неупакованной или негерметично упакованной при температуре:**

- целым изделием при температуре от 4°C до 12°C – не более 120 суток;

- порционная нарезка от 4°C до 12°C – не более 90 суток;

- целым изделием при температуре от 0°C до 4°C – не более 180 суток;

- порционная нарезка при температуре от 0°C до 4°C – не более 150 суток.

#### **Герметично упакованной при температуре:**

- целым изделием при температуре от 4°C до 12°C – не более 150 суток;

- порционная нарезка от 4°C до 12°C – не более 120 суток;

- целым изделием при температуре от 0°C до 4°C – не более 210 суток;

- порционная нарезка при температуре от 0°C до 4°C – не более 180 суток.

#### **Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре:**

##### **- от 0°C до 4°C:**

- целым изделием – не более 270 суток.

- порционная нарезка – не более 200 суток;

- сервировочная нарезка – не более 160 суток.

##### **- от 5°C до 8°C:**

- целым изделием – не более 180 суток;

- порционная нарезка – не более 160 суток;

- сервировочная нарезка – не более 120 суток;

##### **- от 12°C до 15°C:**

- целым изделием – не более 120 суток;

- порционная нарезка – не более 100 суток;

- сервировочная нарезка – не более 80 суток.

### **Рекомендуемые сроки годности сырокопченой продукции:**

#### **Неупакованной или негерметично упакованной при температуре:**

- целым изделием от плюс 4 до плюс 12°C – не более 25 суток;

- порционная нарезка от плюс 4 до плюс 12°C – не более 20 суток;

- целым изделием от 0 до плюс 4°C – не более 35 суток;

- порционная нарезка от 0 до плюс 4°C – не более 25 суток.

#### **Герметично упакованной при температуре:**

- целым изделием от плюс 4 до плюс 12°C – не более 35 суток;

- порционная нарезка от плюс 4 до плюс 12°C – не более 25 суток;

- сервировочная нарезка от плюс 4 до плюс 12°C – не более 7 суток;

- целым изделием от 0 до плюс 4°C – не более 45 суток;
- порционная нарезка от 0 до плюс 4°C – не более 35 суток;
- сервировочная нарезка от плюс 0 до плюс 4°C – не более 15 суток.

#### **Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре:**

##### **- от плюс 4 до плюс 15°C:**

- целым изделием – не более 65 суток;
- порционная нарезка – не более 45 суток;
- сервировочная нарезка – не более 30 суток.

##### **- от 0 до плюс 4°C:**

- целым изделием – не более 90 суток;
- порционная нарезка – не более 75 суток;
- сервировочная нарезка – не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции копчено-вареной, варено-копченой, копчено-запеченной:

#### **Неупакованной или негерметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:**

- целым изделием – не более 15 суток;
- порционная нарезка – не более 10 суток.

#### **Герметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:**

- целым изделием – не более 25 суток;
- порционная нарезка – не более 20 суток;
- сервировочная нарезка – не более 15 суток.

**Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре от 0°C до плюс 6°C:**

- целым изделием – не более 50 суток;
- порционная нарезка – не более 40 суток;
- сервировочная нарезка – не более 30 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции вареной и запеченной:

#### **Неупакованной или негерметично упакованной при температуре:**

- целым изделием от 0°C до 8°C – не более 8 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 8°C – не более 6 суток;
- целым изделием от 0°C до 6°C – не более 12 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 6°C – не более 8 суток.

#### **Герметично упакованной при температуре:**

- целым изделием от 0°C до 8°C – не более 12 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 8°C – не более 8 суток;
- сервировочная нарезка от 0°C до 8°C – не более 6 суток;
- целым изделием от 0°C до 6°C – не более 15 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 6°C – не более 10 суток;
- сервировочная нарезка от 0°C до 6°C – не более 8 суток.

**Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре:**

- целым изделием от 0°C до 8°C – не более 25 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 8°C – не более 15 суток;
- сервировочная нарезка от 0°C до 8°C – не более 10 суток;
- целым изделием от 0°C до 6°C – не более 35 суток;
- порционная нарезка от 0°C до 6°C – не более 25 суток;
- сервировочная нарезка от 0°C до 6°C – не более 15 суток.

Рекомендуемые сроки годности соленой продукции:

#### **Неупакованной или негерметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:**

- целым изделием – не более 30 суток;
- порционная нарезка – не более 20 суток.

**Герметично упакованной при температуре от 0°C до плюс 6°C:**

- целым изделием – не более 45 суток;
- порционная нарезка – не более 35 суток;
- сервировочная нарезка – не более 25 суток.

**Упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре от 0°C до плюс 6°C:**

- целым изделием – не более 65 суток;
- порционная нарезка – не более 45 суток;
- сервировочная нарезка – не более 35 суток.

**Рекомендуемые сроки годности замороженной всей продукции (кроме сыровяленой) при температуре:**

- не выше минус 8 – не более 180 суток;
- не выше минус 8 (сыровяленая продукция) – не более 320 суток;
- не выше минус 18 – не более 12 месяцев;
- не выше минус 18 (сыровяленая продукция) – не более 18 месяцев.

**Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0°C до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

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