



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, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

[ТУ, ТИ 10.13.14-034-37676459-2024](#)

[ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ](#)

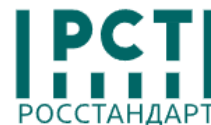
[МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ](#)

[\(взамен ТУ 10.13.14-034-37676459-2016\)](#)

СТОИМОСТЬ
20 000 РУБ



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 25.10.2024 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок, колбасных хлебов, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту — продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработки — пастеризации в герметичной упаковке или при использовании семислойной пластиковой оболочки [Амитекс Элита-С], изготовленной из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена, выдерживающего термическую обработку при температурах до 125°C), для увеличения срока годности изделия колбасного варёного. Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

Изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие выпускают:

в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:

- мясные;
- мясосодержащие.

в зависимости от массовой доли мышечной ткани:

- мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г;

— мясосодержащие колбасные изделия: В, Г.

в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:

- колбасы;
- колбаски;
- колбасные хлеба;

в зависимости от формы:

- в оболочке;
- без оболочки [колбасные хлеба].

в зависимости от особенностей тепловой обработки:

- пастеризованные [с применением дополнительной тепловой обработки для увеличения срока годности];

в зависимости от термического состояния:

- охлажденные;
- замороженные.

в зависимости от массы фасованного изделия колбасного:

- целыми изделиями;
- целым куском массой нетто от 100 г [порционная нарезка];
- ломтиками массой нетто от 50 г [сервировочная нарезка].
- в виде набора массой нетто 200-500 г [порционная/сервировочная нарезка разных изделий колбасных варёных мясных и мясосодержащих в составе одной потребительской упаковки].

Комплектацию (комплектование) наборов изделиями колбасными варёными мясными и мясосодержащими производят в соответствии с ассортиментом, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, 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

Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие в зависимости от применяемого сырья вырабатывают в ассортименте, включающем следующие наименования:

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ:

Группа – изделия колбасные мясные.

Вид – колбасы [колбаски].

Подвид – варёные:

Категория А:

- Колбаса варёная «Адмиралтейская»;
- Колбаса варёная «Адмиралтейская особая»;
- Колбаса варёная «Белая по-испански с языком»;
- Колбаса варёная «Белая прессованная голова»;
- Колбаса варёная «Белая свинья»;
- Колбаса варёная «Вестфальская из окорока»;
- Колбаса варёная «Голова прессованная силезская»;
- Колбаса варёная «Для жарки на вертеле»;
- Колбаса варёная «Диета»;
- Колбаса варёная «Продуктовая оригинальная»;

- Колбаса варёная «Из говядины»;
- Колбаса варёная из говядины «Люкс»;
- Колбаса варёная «Из окорока по-испански»;
- Колбаса варёная «Из окорока с перцем»;
- Колбаса варёная «Казачья»;
- Колбаса варёная «Кельбосс»;
- Колбаса варёная «Любимая свиная»;
- Колбаса варёная «Мценская»;
- Колбаса варёная «Обеденная»;
- Колбаса варёная «Онежская»;
- Колбаса варёная «Пивной окорок с говядиной»;
- Колбаса варёная «По-краснодарски»;
- Колбаса варёная «Престижная»;
- Колбаса варёная «По-столичному»;
- Колбаса варёная «Говяжья»;
- Колбаса варёная с языком грубого измельчения;
- Колбаса варёная «Салями варёная»;
- Колбаса варёная «Тирольская с окороком»;
- Колбаса варёная «Голова прессованная страсбургская»;
- Колбаса варёная «Кнаквурст штутгарский»;
- Колбаса варёная «Меттвурст северо-немецкий»;
- Колбаса варёная «Мясная телячья»;
- Колбаса варёная «Мясная грубого измельчения»;
- Колбаса варёная «Походная»;
- Колбаса варёная «Новая «Люкс»»;
- Колбаса варёная «Новая «Мичуринская»»;
- Колбаса варёная «Сельская»;
- Колбаса варёная «Радужная»;
- Колбаса варёная «С сердцем»;
- Колбаса варёная «С телятиной»;
- Колбаса варёная «Сибирская»;
- Колбаса варёная «Светлая с языком»;
- Колбаса варёная «Угличская»;
- Колбаса варёная «Пряная»;
- Колбаса варёная «Пряная «Люкс»»;
- Колбаса варёная «Шморвурст гарцкий»;
- Колбаса варёная «Фирменная»;
- Колбаса варёная «Праздничная»;
- Колбаса варёная «Родные традиции»;
- Колбаса варёная из конины «Казы варёная»;
- Колбаса варёная «С языком и фисташками»;
- Колбаса варёная «Колбаса варёная»;
- Колбаса варёная из конины;
- Колбаса варёная «Деревенская свино-говяжья с чёрным перцем»;
- Колбаса варёная «Деревенская свино-говяжья с чесноком»;
- Колбаса варёная «Деревенская свино-говяжья с душистым перцем и мускатным орехом»;
- Колбаса варёная «Деревенские свино-говяжь с душистым перцем и чесноком»;
- Колбаса варёная «Восходовская ветчинная»;
- Колбаса варёная «Кавасси»;

- Колбаса варёная «Говяжья ветчинная»;
- Колбаса варёная «Сказочная»;
- Колбаски варёные;
- Колбаски варёные «Красные по-испански для обжарки»;
- Колбаски варёные «Боквурст баварские»;
- Колбаски варёные «Гессенские для обжарки»;
- Колбаски варёные «Кобургские для обжарки»;
- Колбаски варёные «Нордгаузские для обжарки»;
- Колбаски варёные «Тюрингские для обжарки»;
- Колбаски варёные «Франконские для обжарки»;
- Колбаски варёные «Итальянские для обжарки»;
- Колбаски для жарки «Гриль-Люкс»;
- Колбаски варёные «Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем»;
- Колбаски варёные «Деревенские свиные сочные с чесноком»;
- Колбаски варёные «Деревенские свино-говяжки с душистым перцем и чесноком»;
- Колбаски варёные из конины.

Категория Б:

- Колбаса варёная «Диета»;
- Колбаса варёная «Продуктовая оригинальная»;
- Колбаса варёная «Из говядины»;
- Колбаса варёная «Конская»;
- Колбаса варёная «Любимая»;
- Колбаса варёная «Любимая свиная»;
- Колбаса варёная «Мценская»;
- Колбаса варёная «Оленья»;
- Колбаса варёная «Останкинская»;
- Колбаса варёная «Трапезная»;
- Колбаса варёная «Трапезная по-краковски»;
- Колбаса варёная «Трапезная по-северонемецки»;
- Колбаса варёная «Трапезная по-южнонемецки»;
- Колбаса варёная «Парижская с окороком»;
- Колбаса варёная «По-ваадландски для обжарки»;
- Колбаса варёная «Прессованная голова по-силезски»;
- Колбаса варёная «Потребительская»;
- Колбаса варёная «Престижная»;
- Колбаса варёная «Рассказовская»;
- Колбаса варёная с бараниной;
- Колбаса варёная «Швейцарская из мяса быков»;
- Колбаса варёная «Балашовская»;
- Колбаса варёная «Курская»;
- Колбаса варёная «Мичуринская»;
- Колбаса варёная «Бальрон»;
- Колбаса варёная «Белая кольцами»;
- Колбаса варёная «Белгородская»;
- Колбаса варёная «Белково-диетическая»;
- Колбаса варёная «Ветчинная»;
- Колбаса варёная «Волгоградская»;
- Колбаса варёная «Волжская»;
- Колбаса варёная «Вроцлавская чесночная»;

- Колбаса варёная «Вроцлавская чесночная особая»;
- Колбаса варёная «Гамбургская с сардинами»;
- Колбаса варёная «Геттингенская в пузыре с эмментальским сыром»;
- Колбаса варёная «Голландская свинья»;
- Колбаса варёная «Городская грубого измельчения по-нюрнбергски»;
- Колбаса варёная «Мясная»;
- Колбаса варёная «Мясная сытная»;
- Колбаса варёная «Мясная сытная «Кремлёвская»»;
- Колбаса варёная «Мясная франкфуртская»;
- Колбаса варёная «Для завтрака»;
- Колбаса варёная «Днестровская»;
- Колбаса варёная «Вкусная»;
- Колбаса варёная «Домашняя»;
- Колбаса варёная «Елецкая»;
- Колбаса варёная «Оригинальная «Люкс»»;
- Колбаса варёная «Здоровье»;
- Колбаса варёная из телятины»;
- Колбаса варёная «Жёлтая»;
- Колбаса варёная «Кабаносси»;
- Колбаса варёная «Казачья особая»;
- Колбаса варёная «Киевская»;
- Колбаса варёная «Лионская» «Лионская белая»»;
- Колбаса варёная «Лионская с паприкой»;
- Колбаса варёная «Лионская по-французски»;
- Колбаса варёная «Лионская с перцем»;
- Колбаса варёная «Лионская с фисташками»;
- Колбаса варёная «Лионская по-швейцарски»;
- Колбаса варёная «Любимая баранья»;
- Колбаса варёная «Мясная померанская»;
- Колбаса варёная «Меттвурст гамбургский»;
- Колбаса варёная «Мортаделла»;
- Колбаса варёная «Мортаделла пёстрая»;
- Колбаса варёная «Мортаделла с паприкой»;
- Колбаса варёная «Мортаделла южно-немецкая»;
- Колбаса варёная «Мясная обыкновенная»;
- Колбаса варёная «Мясная обыкновенная «Люкс»»;
- Колбаса варёная «Мортаделла с оливками»;
- Колбаса варёная «Мозаика»;
- Колбаса варёная «Мясная особая»;
- Колбаса варёная «Мясная франкфуртская»;
- Колбаса варёная «Мясная померанская»;
- Колбаса варёная «Мясная рейнская»;
- Колбаса варёная «Мясная Люкс»;
- Колбаса варёная «Мясная запечённая»;
- Колбаса варёная «Мясная по-штутгарски»;
- Колбаса варёная «Мясная белая»;
- Колбаса варёная «Мясная для завтрака»;
- Колбаса варёная «Мясная обыкновенная «Будничная»»;
- Колбаса варёная «Мраморная»;

- Колбаса варёная «Острая»;
- Колбаса варёная «Азовская»;
- Колбаса варёная «Семилукская»;
- Колбаса варёная «Нежная со сливками»;
- Колбаса варёная «Новая»;
- Колбаса варёная «Европейская»;
- Колбаса варёная «Обычная»;
- Колбаса варёная «Обычная баранья»;
- Колбаса варёная «Характерная»;
- Колбаса варёная «Императорская»;
- Колбаса варёная «Оригинальная»;
- Колбаса варёная «Пивная»;
- Колбаса варёная «Пивная мадридская»;
- Колбаса варёная «Пивная геттингенская»;
- Колбаса варёная «Пивная по-баварски»;
- Колбаса варёная «Подольская»;
- Колбаса варёная «По-имперски»;
- Колбаса варёная «Имперская»;
- Колбаса варёная «Прессованная в мешочке»;
- Колбаса варёная «Прессованная голова гессенская»;
- Колбаса варёная «Прессованная голова по-штутгартски»;
- Колбаса варёная «Прессованная по-испански»;
- Колбаса варёная «Прессованная новая»;
- Колбаса варёная «Роквурст гельднерский»;
- Колбаса варёная «С легким и сердцем»;
- Колбаса варёная «С окороком и сыром»;
- Колбаса варёная «С паприкой и шпиком»;
- Колбаса варёная «С сардинами»;
- Колбаса варёная «С селезенкой»;
- Колбаса варёная «С шампанским»;
- Колбаса варёная «С молоком»;
- Колбаса варёная «Станичная»;
- Колбаса варёная «Степная»;
- Колбаса варёная «Обычная»;
- Колбаса варёная «Страсбургская»;
- Колбаса варёная «Субпродуктовая»;
- Колбаса варёная «Для перекуса»;
- Колбаса варёная «Белорусская»;
- Колбаса варёная «К чаю оригинальная»;
- Колбаса варёная «Парма»;
- Колбаса варёная «Франкфуртская мясная»;
- Колбаса варёная «Штоквурст»;
- Колбаса варёная «Традиционная оригинальная»;
- Колбаса варёная «К чаю»;
- Колбаса варёная «Оригинальная с молоком»;
- Колбаса варёная «Стародворская оригинальная»;
- Колбаса варёная «Оригинальная со сливками»;
- Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая»;
- Колбаса варёная «Хорватская»;

- Колбаса варёная «Топленая на ольхе»;
- Колбаса варёная «Крестьянский вздох по-пфальцски»;
- Колбаса варёная «Мусульманская»;
- Колбаса варёная «Оберландская для обжарки»;
- Колбаса варёная «По-богемски с вином для обжарки»;
- Колбаса варёная «Шуйская»;
- Колбаса варёная «По-киевски с чесноком»;
- Колбаса варёная «Необычная»;
- Колбаса варёная «Походная»;
- Колбаса варёная «Крымская-люкс»;
- Колбаса варёная «Топленая со сливками»;
- Колбаса варёная «Изысканная»;
- Колбаса варёная «Боярская»;
- Колбаса варёная «Юбилейная»;
- Колбаса варёная «Купеческая»;
- Колбаса варёная «Ароматная»;
- Колбаса варёная «Енисейская»;
- Колбаса варёная «Мортаделла»;
- Колбаса варёная «Классическая»;
- Колбаса варёная «Симбирская»;
- Колбаса варёная «Бутербродная»;
- Колбаса варёная «Для салата»;
- Колбаса варёная «Приморская»;
- Колбаса варёная «Свойская»;
- Колбаса варёная «Липецкая с молоком»;
- Колбаса варёная «Традиционная по-новому»;
- Колбаса варёная «Русановская по-новому»;
- Колбаса варёная «Колобок»;
- Колбаса варёная «Элитная»;
- Колбаса варёная «Вкусная со сливками»;
- Колбаса варёная «Варёная с грудинкой»;
- Колбаса варёная «Добрая со шпиком»;
- Колбаса варёная «Лакомка»;
- Колбаса варёная «Говяжья экстра»;
- Колбаса варёная «Телячья новая»;
- Колбаса варёная «Отборная из телятины»;
- Колбаса варёная «Кузнецкая»;
- Колбаса варёная «Оливье»;
- Колбаса варёная «Зернистая»;
- Колбаса варёная «Бутербродная»;
- Колбаса варёная «Вкусная»;
- Колбаса варёная «Для завтрака»;
- Колбаса варёная «От Макарова»;
- Колбаса варёная «С молоком от Макарова»;
- Колбаса варёная «По-новому от Макарова»;
- Колбаса варёная «Ланч»;
- Колбаса варёная «Изысканная премиум»;
- Колбаса варёная «Изысканная»;
- Колбаса варёная «Оригинальная с салом»;

- Колбаса варёная «Русановская»;
- Колбаса варёная «Салями варёная»;
- Колбаса варёная «Фирменная с молоком»;
- Колбаса варёная «Элитная»;
- Колбаса варёная «Говяжья»;
- Колбаса варёная «С молоком»;
- Колбаса варёная «Со вкусом сливок»;
- Колбаса варёная «Запекай-ка»;
- Колбаса варёная «Традиционная с молоком»;
- Колбаса варёная «Современная»;
- Колбаса варёная «Стародворская»;
- Колбаса варёная «Традиция к чаю»;
- Колбаса варёная «С Молоком»;
- Колбаса варёная «Говяжья Традиция»;
- Колбаса варёная «Традиционная»;
- Колбаса варёная «Традиционная со шпиком»;
- Колбаса варёная «Семейная с чесноком»;
- Колбаса варёная «Бутербродная»;
- Колбаса варёная «К Чаю»;
- Колбаса варёная «Сделано в СССР»;
- Колбаса варёная «Совковая»;
- Колбаса варёная «Любимая»;
- Колбаса варёная «Традиционная обычная»;
- Колбаса варёная «Советская премиум»;
- Колбаса варёная «Окская»;
- Колбаса варёная «Андреевская»;
- Колбаса варёная из конины;
- Колбаса варёная «Рубленая»;
- Колбаса варёная «Салями варёная»;
- Колбаса варёная «Русановская»;
- Колбаса варёная «Фирменная с молоком»;
- Колбаса варёная «Качественная премиум»;
- Колбаса варёная «Традиционная особая»;
- Колбаса варёная «Свойская особая»;
- Колбаса варёная «Мясной орех»;
- Колбаса варёная «Альпийская»;
- Колбаса варёная «Радонежская»;
- Колбаса варёная «Купеческая»;
- Колбаса варёная «Мясницкая»;
- Колбаса варёная «Казанская»;
- Колбаса варёная «С печенью»;
- Колбаса варёная «Франконская с печенью»;
- Колбаса варёная «Мятная»;
- Колбаса варёная «Из полужирной свинины с яйцом и молоком»;
- Колбаса варёная «Дрогобыч ветчинная»;
- Колбаса варёная «Королевская ветчинная»;
- Колбаса варёная «Сказочная»;
- Колбаса варёная «Нежная»;
- Колбаса варёная «Варёная с молоком»;

- Колбаса варёная «Восточная»;
- Колбаски варёные «Белые мюнхенские»;
- Колбаски варёные «Боквурст баденские»;
- Колбаски варёные «Вольвурст»;
- Колбаски варёные «Для жарки по-тирольски»;
- Колбаски варёные «Для жарки с анчоусами»;
- Колбаски варёные «Для жарки с трюфелями»;
- Колбаски варёные «Для жарки»;
- Колбаски варёные «Для обжарки в пивном маринаде»;
- Колбаски варёные «Для обжарки на решетке»;
- Колбаски варёные «Для обжарки с шампанским»;
- Колбаски варёные «Для обжарки с яйцом и молоком»;
- Колбаски варёные «Для обжарки»;
- Колбаски варёные «Итальянские для обжарки»;
- Колбаски варёные «Кнакер нежный»;
- Колбаски варёные «Крестьянские баденские»;
- Колбаски варёные «Мюнхенские для жарки»;
- Колбаски варёные «Нюрнбергские для обжарки»;
- Колбаски варёные «С бренди «Кальвадос»»;
- Колбаски варёные «Парижские для обжарки»;
- Колбаски варёные «По-верхнебаварски для обжарки»;
- Колбаски варёные «Польские для жарки»;
- Колбаски варёные «По-мюнхенски»;
- Колбаски варёные «Телячьи»;
- Колбаски варёные «Хлысты»;
- Колбаски варёные «Швайнфуртские для обжарки»;
- Колбаски варёные «Шублиги обыкновенные»;
- Колбаски варёные «Бистро для гриля»;
- Колбаски варёные «Мюнхенские»;
- Колбаски варёные «Белые Нюрнбергские»;
- Колбаски варёные «Колбаски для гриля «Кантри гриль»»;
- Колбаски варёные «Колбаски для жарки «Французские»»;
- Колбаски варёные «С молоком»;
- Колбаски для жарки «Нюрнбергские» с томатами и базиликом;
- Колбаски для жарки «Нюрнбергские» с травами;
- Колбаски для жарки «Нюрнбергские»;
- Колбаски для жарки «Ротбратвурст»;
- Колбаски для жарки «Вайсвурст»;
- Колбаски для жарки «Мюнхенские»;
- Колбаски для жарки «Тирольские»;
- Колбаски для жарки «Франкфуртские»;
- Колбаски варёные «Для обжарки «Рейнские»»;
- Колбаски варёные «Для обжарки «По-эльзасски»»;
- Колбаски варёные «Для обжарки с карри»;
- Колбаски варёные из конины;
- Колбаски варёные «Пражские пуговицы»;
- Колбаски варёные «Мясные с овощами и фасолью»;
- Колбаски варёные «Мясные с овощами и кукурузой»;
- Колбаски варёные «Мясные с маринованными огурчиками и зеленью».

Категория В:

- Колбаса варёная «Аппетитная»;
- Колбаса варёная «Вятская»;
- Колбаса варёная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»;
- Колбаса варёная «Медистер по-шведски»;
- Колбаса варёная «Семейная»;
- Колбаса варёная «Традиционная новая»;
- Колбаса варёная «Прессованная голова»;
- Колбаса варёная «Купеческая»;
- Колбаса варёная «Франкфуртская жёлтая»;
- Колбаса варёная «Добрынинская»;
- Колбаса варёная «Осташевская»;
- Колбаса варёная «Никольская»;
- Колбаса варёная «Крестьянская»;
- Колбаса варёная «Трактирная»;
- Колбаса варёная «Лужицкая»;
- Колбаса варёная «Прима»;
- Колбаса варёная «Свиная-люкс»;
- Колбаса варёная «Топлёная»;
- Колбаса варёная «Симбирская»;
- Колбаса варёная «Симбирская «Люкс»»;
- Колбаса варёная «Бердянская»;
- Колбаса варёная «Усманская»;
- Колбаса варёная «Отрадная»;
- Колбаса варёная «Крымская-люкс»;
- Колбаса варёная «Дмитриевская»;
- Колбаса варёная «Тихвинская»;
- Колбаса варёная «Губернская»;
- Колбаса варёная «Хуторская»;
- Колбаса варёная «Мадьярская»;
- Колбаса варёная «Топлёная со сливками»;
- Колбаса варёная «Традиционная»;
- Колбаса варёная «Вязанка»;
- Колбаса варёная «На здоровье»;
- Колбаса варёная «Телячья со сливками»;
- Колбаса варёная «Русановская»;
- Колбаса варёная «Юбилейная»;
- Колбаса варёная «Загорская»;
- Колбаса варёная «Летняя»;
- Колбаса варёная «Загородная»;
- Колбаса варёная «Имперская»;
- Колбаса варёная «Юбилейная»;
- Колбаса варёная «Степная-люкс»;
- Колбаса варёная «Изысканная»;
- Колбаса варёная «Ароматная»;
- Колбаса варёная «Отрадная»;
- Колбаса варёная «Популярная»;
- Колбаса варёная «Молодёжная»;
- Колбаса варёная «Арбатская»;

- Колбаса варёная «Оригинальная со сливочным вкусом»;
- Колбаса варёная «Оригинальная с молоком»;
- Колбаса варёная «Вологодская»;
- Колбаса варёная «Тамбовская»;
- Колбаса варёная «Бутербродная с молоком»;
- Колбаса варёная «Ветчинная»;
- Колбаса варёная «Мясокуринка»;
- Колбаса варёная «Отборная из телятины со шпиком»;
- Колбаса варёная «Отборная из телятины со сливками»;
- Колбаса варёная «Добрая»;
- Колбаса варёная «Добрая с молоком»;
- Колбаса варёная «Златка»;
- Колбаса варёная «К столу»;
- Колбаса варёная «Ароматная»;
- Колбаса варёная «Народная»;
- Колбаса варёная «Деревенская»;
- Колбаса варёная «Кукарская»;
- Колбаса варёная «Гостевая»;
- Колбаса варёная «Экстра»;
- Колбаса варёная «Земская»;
- Колбаса варёная «Приятная»;
- Колбаса варёная «Славянская»;
- Колбаса варёная «Питательная»;
- Колбаса варёная «Воронежская»;
- Колбаса варёная «Курортная»;
- Колбаса варёная «Каменская»;
- Колбаса варёная «Калужская»;
- Колбаса варёная «Азовская» с салом;
- Колбаса варёная «Азовская»;
- Колбаса варёная «Лакомка»;
- Колбаса варёная «Ретро»;
- Колбаса варёная «С молоком»;
- Колбаса варёная «Со сливочным маслом»;
- Колбаса варёная «Мортаделла»;
- Колбаса варёная «Мясная»;
- Колбаса варёная «Беконная»;
- Колбаса варёная «Уплетайка»;
- Колбаса варёная «Серышевская»;
- Колбаса варёная «Любимая»;
- Колбаса варёная «По-семейному»;
- Колбаса варёная «К чаю»;
- Колбаса варёная «Традиционная»;
- Колбаса варёная «Стародворская»;
- Колбаса варёная «С молочком»;
- Колбаса варёная «Со сливками»;
- Колбаса варёная «С маслицем»;
- Колбаса варёная «Для завтрака»;
- Колбаса варёная «Есаульская»;
- Колбаса варёная «Томлёная»;

- Колбаса варёная «Стольная»;
- Колбаса варёная «Традиционная обычная»;
- Колбаса варёная «Восточная»;
- Колбаса варёная «Вкусная»;
- Колбаса варёная «Таврическая»;
- Колбаса варёная «Студенческая»;
- Колбаса варёная «Отличная»;
- Колбаса варёная «Алтайская»;
- Колбаса варёная «Михайловская»;
- Колбаса варёная «Армавирская»;
- Колбаса варёная «Изысканная премиум»;
- Колбаса варёная «Оригинальная с салом»;
- Колбаса варёная «Варёная с маслицем»;
- Колбаса варёная «Мусульманская»;
- Колбаса варёная «Новая со шпиком»;
- Колбаса варёная «Обская»;
- Колбаса варёная «Для отдыха»;
- Колбаса варёная «Восходовская»;
- Колбаса варёная «Каменная»;
- Колбаса варёная «Элитная»;
- Колбаса варёная «Кавказская»;
- Колбаса варёная «Чесночная по-киевски»;
- Колбаса варёная «Тминная»;
- Колбаса варёная «Дорожная»;
- Колбаса варёная «Спасская»;
- Колбаса варёная «Салями Королевская»;
- Колбаса варёная «Прима»;
- Колбаса варёная «Кавказская»;
- Колбаса варёная «Дворянская»;
- Колбаса варёная «По-штутгартски с печенью»;
- Колбаса варёная «Итальянская с печенью»;
- Колбаса варёная «Коломенская»;
- Колбаса варёная «Супер-ветчинная»;
- Колбаски варёные «Кнакер»;
- Колбаски варёные «Знатные»;
- Колбаски варёные «По-берлински»;
- Колбаски варёные «Белые Нюрнбергские»;
- Колбаски варёные «Приятные»;
- Колбаски варёные «Люкс»;
- Колбаски варёные «Мелехевские»;
- Колбаски варёные «По Коми-Пермяцки»;
- Колбаски варёные «Гриль»;
- Колбаски варёные «Улитки»;
- Колбаски варёные «Палочки»;
- Колбаски варёные «Говяжьи»;
- Колбаски варёные «Баварские»;
- Колбаски варёные «Для жарки» с сыром»;
- Колбаски варёные «Нюрнбенские»;
- Колбаски варёные «Тирольские»;

- Колбаски варёные «Белые Мюнхенские»;
- Колбаски варёные «Необычные»;
- Колбаски варёные «Мюнхенские»;
- Колбаски варёные «Домашние деревенские»;
- Колбаски варёные «С молоком»;
- Колбаски для жарки «Венские»;
- Колбаски для жарки «Лионские»;
- Колбаски для жарки «Братвурст»;
- Колбаски для жарки «Мюнхенские»;
- Колбаски для гриля «Смачные»;
- Колбаски варёные «Чоризо»;
- Колбаски варёные «Барбекю».

Категория Г:

- Колбаса варёная «Оригинальная новая»;
- Колбаса варёная «Сельская по-новому»;
- Колбаса варёная «Сельская люкс»;
- Колбаса варёная «Матвеевская»;
- Колбаса варёная «Лакомая»;
- Колбаса варёная «Традиционная»;
- Колбаса варёная «Топлёная со сливками»;
- Колбаса варёная «Важная»;
- Колбаса варёная «Хлебосольная»;
- Колбаса варёная «Добрая»;
- Колбаса варёная «Дорожная»;
- Колбаса варёная «Вяземская»;
- Колбаса варёная «Обеденная»;
- Колбаса варёная «Оригинальная» с говядиной»;
- Колбаса варёная «Три поросенка»;
- Колбаса варёная «К чаю»;
- Колбаса варёная «Оливье»;
- Колбаса варёная «Острая с салом»;
- Колбаса варёная «Острая»;
- Колбаса варёная со сливками;
- Колбаса варёная «Классическая» с молоком»;
- Колбаса варёная «Фирменная филейная»;
- Колбаса варёная «Спасская»;
- Колбаса варёная «Бутербродная»;
- Колбаса варёная «Ялтинская»;
- Колбаса варёная «Сельская»;
- Колбаса варёная «Фермерская»;
- Колбаса варёная «Походная»;
- Колбаса варёная «Семейная»;
- Колбаса варёная «Деревенская»;
- Колбаса варёная «Топлёная»;
- Колбаса варёная «Бутербродная»;
- Колбаса варёная «Варёная для завтрака»;
- Колбаса варёная «Стародворская»;
- Колбаса варёная «Студенческая»;
- Колбаса варёная «Кандидатская»;

- Колбаса варёная «Оригинальная»;
- Колбаса варёная «Азовская»;
- Колбаса варёная «Азовская» с салом»;
- Колбаса варёная «С пряностями»;
- Колбаса варёная «Классическая» с молоком»;
- Колбаса варёная «Павловская»;
- Колбаса варёная «Селянская»;
- Колбаса варёная «Рябушка»;
- Колбаса варёная «Нежная»;
- Колбаса варёная «Хуторская»;
- Колбаса варёная «Симбирская особая»;
- Колбаса варёная «Арбатская»;
- Колбаса варёная «Колхозная»;
- Колбаса варёная «Зачётная»;
- Колбаса варёная «К чаю»;
- Колбаса варёная «Балыковая»;
- Колбаса варёная «Зачётная»;
- Колбаски варёные «Необычные»;
- Колбаски варёные «Луганские»;
- Колбаски варёные «Мюнхенские» для обжарки»;
- Колбаски варёные «Кнакерсы»;
- Колбаски варёные «Франкфуртские»;
- Колбаски варёные «Медистры»;
- Колбаски варёные «С сыром»;
- Колбаски варёные «С травами».

Без категории:

- Колбаса варёная «Ретро»;
- Колбаса варёная «Останкинская»;
- Колбаса варёная «Имперская»;
- Колбаса варёная «Филейная»;
- Колбаса варёная «Оливье»;
- Колбаса варёная «Обеденная»;
- Колбаса варёная «Утренняя».

Группа – изделия колбасные мясные.

Вид – колбасные хлеба.

Подвид – варёные [запечённые]:

Категория А:

- Хлеб колбасный «Мясной телячий»;
- Хлеб колбасный «Мясной грубого измельчения»;
- Хлеб колбасный «Парижский мясной».

Категория Б:

- Хлеб колбасный «Обыденный»;
- Хлеб колбасный «Вкусненький»;
- Хлеб колбасный «Простецкий»;
- Хлеб колбасный «Любимый»;
- Хлеб колбасный «Мясной Люкс»;
- Хлеб колбасный «Мясной запечённый»;
- Хлеб колбасный «Мясной по-штутгарски»;
- Хлеб колбасный «Мясной белый»;

- Хлеб колбасный «Мясной для завтрака»;
- Хлеб колбасный «Мясной обыкновенный «Кремлёвский»;
- Хлеб колбасный «Мясной с печенью»;
- Хлеб колбасный «Французский с печенью»;
- Хлеб колбасный «Оригинальный»;
- Хлеб колбасный «Отменный».

Категория В:

- Хлеб колбасный «Ветчинный оригинальный»;
- Хлеб колбасный «Сырный»;
- Хлеб колбасный «Кустарный»;
- Хлеб колбасный «Будничный»;
- Хлеб колбасный «Мясной»;
- Хлеб колбасный «Зернистый».

Категория Г:

- Хлеб колбасный «Петровский»;
- Хлеб колбасный «Необычный»;
- Хлеб колбасный «Свойский».

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ:

Группа – изделия колбасные мясосодержащие.

Вид – колбасы [колбаски].

Подвид – варёные:

Категория В:

- Колбаса варёная «Серышевская»;
- Колбаса варёная «Мясницкая»;
- Колбаса варёная «Заказная»;
- Колбаса варёная «Посадская»;
- Колбаса варёная «Енисейская»;
- Колбаса варёная «Мичуринская особая»;
- Колбаса варёная «Летняя»;
- Колбаса варёная «Степная-люкс»;
- Колбаса варёная «Алтайская»;
- Колбаса варёная «Нежная»;
- Колбаса варёная «Люблинская»;
- Колбаса варёная «Чесноковая»;
- Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая»;
- Колбаса варёная «Будничная»;
- Колбаса варёная «Говяжья супер»;
- Колбаса варёная «Шикарная»;
- Колбаса варёная «Коровка»;
- Колбаса варёная «Череповецкая»;
- Колбаски варёные «Тминные»;
- Колбаски варёные «Лебедянские»;
- Колбаски варёные «Балашовские»;
- Колбаски варёные «Барские».

Категория Г:

- Колбаса варёная «Любимая»;
- Колбаса варёная «Невская»;
- Колбаса варёная «Студенческая»;
- Колбаса варёная «Семейная»;

- Колбаса варёная «Славянская»;
- Колбаса варёная «Покровская»;
- Колбаса варёная «Ямская»;
- Колбаса варёная «Никольская»;
- Колбаса варёная «Быстро»;
- Колбаса варёная «Крымская»;
- Колбаса варёная «Гурьевская»;
- Колбаса варёная «Аппетитная»;
- Колбаса варёная «Фермерская»;
- Колбаса варёная «Загородная»;
- Колбаса варёная «Летняя»;
- Колбаса варёная «Простенькая»;
- Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая по-московски»;
- Колбаски варёные «Симбирские»;
- Колбаски варёные «Елисейские».

Без категории:

- Колбаса варёная «Студенческая».

Группа – изделия колбасные мясосодержащие.

Вид – колбасные хлеба.

Подвид – варёные [запечённые]:

Категория В:

- Хлеб колбасный «Отменный».

Категория Г:

- Хлеб колбасный «К чаю»;
- Хлеб колбасный «Отменный»;
- Хлеб колбасный «Пряный»;
- Хлеб колбасный «Елецкий».

НАБОРЫ ИЗ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ:

Группа – изделия колбасные мясосодержащие.

Вид – колбасы [колбаски].

Подвид – варёные:

Категория А:

- Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Боквурст баварские» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»];
- Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свино-говяжьи с душистым перцем и чесноком»];
- Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»];
- Комбо для гриля [колбаски для жарки «Гриль-Люкс» + колбаски «Тюрингские» для обжарки].

Категория Б:

- Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Нюрнбергские» с томатами и базиликом» + «Нюрнбергские» с травами»];
- Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Ротбратвурст» + «Вайсвурст»];
- Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Мюнхенские» + «Тирольские»];
- Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с овощами и кукурузой»];
- Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с маринованными огурчиками и зеленью»];

— Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с маринованными огурчиками и зеленью» + «Мясные с овощами и кукурузой»];

— Гриль-ассорти [колбаски «Для обжарки с карри» + колбаски для гриля «Кантри гриль»].

Категория В:

— Гриль-микс для барбекю [колбаски «Барбекю» + колбаски «Баварские»];

— Гриль-микс для барбекю [колбаски «Гриль» + колбаски «Для жарки» с сыром];

— Гриль-микс для гриля [колбаски «Чоризо» + колбаски «Венские»];

— Гриль-микс для гриля [колбаски «Лионские» + колбаски «Чоризо»];

— Гриль-микс для гриля [колбаски для гриля «Смачные» + колбаски «Гриль»].

Категория Г:

— Гриль-микс для барбекю [колбаски «Медистры» + колбаски «Мюнхенские» для обжарки];

— Комбо для жарки [колбаски «С травами» + колбаски «С сыром»].

Изменение № 1

Дата введения в действие - 24.01.2025 год

Группа – изделия колбасные мясные.

Вид – колбасы [колбаски].

Подвид – варёные:

Категория В:

— Колбаски варёные «Мюнхенские» [вариант 2].

Изменение № 2

Дата введения в действие - 31.03.2025 год

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ:

Группа – изделия колбасные из мясные.

Вид – колбасы [колбаски].

Подвид – варёные:

Категория В:

— ГрильБаса с беконом;

— ГрильБаса с огурцом.

Изменение № 3

Дата введения в действие - 28.04.2025 год

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ:

Группа – изделия колбасные из мясные.

Вид – колбасы [колбаски].

Подвид – варёные:

Категория Б:

— Колбаса варёная «Походная» [вариант 4].

Категория В:

— Колбаса варёная «Мичуринская» [вариант 3].

Изменение № 4

Дата введения в действие - 13.10.2025 год

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ:

Группа – изделия колбасные из мясные.

Вид – колбасы [колбаски].

Подвид – варёные:

Категория А:

— Колбаса варёная «Томаровский орех».

Категория Б:

— Колбаса варёная «Изысканная премиум» [«Деликатесная премиум»] [вариант 2];

— Колбаса варёная «Классическая» [вариант 6];

- Колбаса варёная «Русановская» [вариант 4];
- Колбаса варёная «Фирменная с молоком» [вариант 3];
- Колбаса варёная «Оригинальная с салом» [вариант 3];
- Колбаса варёная «Салями варёная» [вариант 3];
- Колбаса варёная «Элитная» [вариант 3];
- Колбаса варёная «Из говядины» [вариант 2];
- Колбаса варёная «Из говядины» [вариант 3];
- Колбаса варёная «Томаровская».

Категория В:

- Колбаса варёная «Азовская с салом» [вариант 4];
- Колбаса варёная «Мясная» [вариант 2];
- Колбаса варёная «Мясная» [вариант 3];
- Колбаса варёная «Из говядины» [вариант 4].

Категория Г:

- Колбаса варёная «Азовская» [вариант 3];
- Колбаса варёная «Оливье» [вариант 6].

Изменение № 5

Дата введения в действие - 13.10.2025 год

Ассортимент продукции

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ:

Группа – изделия колбасные из мясные.

Вид – колбасы [колбаски].

Подвид – варёные:

Категория Б:

- Колбаса варёная «Мортаделла» [вариант 3].

Категория В:

- Колбаса варёная «Элитная» [вариант 3].

Категория Г:

- Колбаса варёная «По-домашнему».

Предприятие-изготовитель имеет право:

- *дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;*
- *дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов;*
- *выпускать наборы скомплектованными другими колбасками в составе одной потребительской упаковки с сохранением группы и категории набора, и с пересчетом пищевой и энергетической ценности продукции, и с изменением информации в маркировке готовой продукции в соответствии с требованиями ТУ 10.13.14-034-37676459-2024;*
- *комбинировать и заменять колбаски, приведенные в рецептурах наборов, на другие колбаски по усмотрению производителя или в соответствии с запросами потребителей или других заказчиков с сохранением группы и категории набора, и с пересчетом пищевой и энергетической ценности продукции, и с изменением информации в маркировке готовой продукции в соответствии с требованиями ТУ 10.13.14-034-37676459-2024;*
- *выпускать изделия колбасные варёные пастеризованными, позволяющими получать продукты, сохраняющие длительное время высокие потребительские качества (свежесть, вкус, запах, внешний вид) за счёт сочетания условий термообработки [пастеризации] с барьерными свойствами оболочки [упаковки].*

Термины и определения

В настоящих технических условиях применены термины по ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», а также следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ 33673 «Изделия колбасные вареные».

колбасное изделие: Мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению;

варёное колбасное изделие: Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;

мясной продукт: Мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов;

мясосодержащий продукт: Мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно;

колбасный фарш: Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий.

Примечание - Колбасный фарш имеет однородную структуру (без включений ингредиентов, измельченных более крупно, чем остальные рецептурные ингредиенты) или неоднородную структуру (с включением ингредиентов, измельченных более крупно, чем остальные рецептурные ингредиенты).

вареная колбаса [колбаска]: Варёное 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.

Примечания

1. Допускается при идентификации варёных колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера в меньшую сторону не более чем на 4 мм [не более чем на ± 4 мм в большую сторону].

2. Допускается в процессе термической обработки подвергать варёную колбасу кратковременному копчению.

колбасный хлеб: Варёное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки.

Примечание - Допускается для изготовления колбасного хлеба применять запекание. Мясные (мясосодержащие) колбасные изделия, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре.

Колбасные изделия варёные 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.

Подразделение варёных колбасных изделий, в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Примечания

1. Вода, добавленная сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре.

2. Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю.

Колбасные изделия варёные подразделяют на категории:

— мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г;

— мясосодержащие колбасные изделия: В, Г.

варёное колбасное изделие категории А: Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0%.

варёное колбасное изделие категории Б: Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно.

варёное колбасное изделие категории В: Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно.

варёное колбасное изделие категории Г: Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно.

охлаждённые колбасные изделия: Колбасные изделия, подвергнутые охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1,5°C до 6°C.

замороженные колбасные изделия: Колбасные изделия, подвергнутые холодильной обработке до температуры не выше минус 8°C в любой точке измерения.

наборы колбасных изделий [колбасок, колбас]: Набор из изделий колбасных [колбасок, колбас] мясных и/или мясосодержащих, скомплектованный производителем в соответствии с запросами потребителей или других заказчиков.

колбасные изделия мясные [мясосодержащие] пастеризованные: Мясная [мясосодержащая] продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая пастеризации, которая обеспечивает микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодная для длительного хранения;

вареные колбасные изделия пастеризованные: изделия колбасные, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке или в оболочке с барьерными свойствами.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки:

Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C и относительной влажности воздуха не выше 75% — колбасные хлеба в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы — **не более 24 ч;**

— колбасные хлеба целым изделием в одноразовых формах, в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы — **не более 72 ч [3 суток];**

— изделия колбасные вареные [кроме колбасных хлебов] целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 5 суток;**

— изделия колбасные вареные [кроме колбасных хлебов] целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) — **не более 8 суток.**

— изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 75 суток;**

— изделия колбасные варёные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток);**

— изделия колбасные варёные в герметичной упаковке пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток).**

С применением вакуума или модифицированной атмосферы:

при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C:

— колбасные хлеба целым изделием, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток;**

— колбасные хлеба для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток;**

— колбасные хлеба для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 6 суток.**

— изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**;

— изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – **не более 35 суток**;

— изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**;

— изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**.

— изделия колбасные варёные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток (3 месяцев)**;

Срок годности набора из колбасных изделий устанавливают по наименьшему сроку годности отдельного вида колбасного изделия, входящего в конкретный набор.

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

при температуре не выше минус 8 °С:

— упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 90 суток [3 месяцев]**;

— упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток [4 месяцев]**;

— пастеризованной продукции – **не более 210 суток [7 месяцев]**.

при температуре не выше минус 18 °С

— упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток [4 месяцев]**;

— упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 180 суток [6 месяцев]**;

— пастеризованной продукции – **не более 240 суток [9 месяцев]**.

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

Рекомендуемый срок годности изделий колбасных варёных мясных и мясосодержащих при нарушении целостности батончиков [колбасной оболочки], а также целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет:

— после вскрытия упаковки колбасных хлебов сервировочной нарезки продукцию хранят не более 12 часов с момента нарушения целостности потребительской упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции;

— для колбасных хлебов не более 2 суток [48 ч] с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке;

— не более 48 часов [кроме колбасных хлебов] с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции;

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

Примечание - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на вареные колбасные изделия, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей].

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

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