



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

СТОИМОСТЬ
16 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.13.14-556-37676459-2024](#)
[ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ](#)
[ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ,](#)
[СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И ПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ ИЗ МЯСА](#)
[\[СУБПРОДУКТОВ\] ПТИЦЫ](#)
[\[взамен ТУ 10.13.14-556-37676459-2017\]](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2024 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 кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе], изготовленные из мяса [субпродуктов] птицы, с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующие при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, сформованные в оболочку или форму, подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению. [далее по тексту — продукция, изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов]. Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы 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.

Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе кулинарного продукта подразделяют на:

- изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов из мяса [субпродуктов] птицы;
- изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов, содержащие мясо [субпродукты] птицы;
- растительные кулинарные изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов с мясом [субпродуктами] птицы.

Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 051/2021 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 кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы в зависимости от используемого сырья выпускают в следующем ассортименте:

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗ МЯСА [СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО, РАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ] ПТИЦЫ:

Группа – кулинарные продукты из мяса птицы.

Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – холодцы:

- холодец «Куриный»;
- «Куриный холодец»;
- холодец из мяса утки;
- холодец из мяса утят;
- холодец из мяса гуся;
- холодец из мяса гусят;
- холодец из мяса индейки;
- холодец из мяса индюшат;
- холодец из индейки;
- холодец из мяса курицы;
- холодец из мяса цыплят-бройлеров;
- холодец из курицы;
- холодец из ножек куриных и грудок;
- холодец «Сальтисон» из утиных шей и потрохов;
- холодец «Сальтисон» из куриных шей и потрохов;
- холодец «Сальтисон» из индюшиных шей и потрохов;
- холодец из индейки и курицы;
- холодец «Чертановский» из куриных ножек и крылышек;
- холодец «Кологривовский» из шеек индейки с пряностями
- холодец «Бархатный» из филе куриного, свиных ножек с маслинами и зеленью;
- холодец «Армавирский» из курятины с говядиной и овощами;
- холодец «Валдайский» из курицы;
- холодец «Эконом-класс» из куриных крыльев, шеек и ножек;
- холодец «Рославльский» из курицы, свинины и говядины;
- холодец из мяса кур с говядиной и овощами;
- холодец с куриной печенью;
- холодец «Не для ленивых» из мяса индейки;
- холодец из утиных шей и потрохов;
- холодец из петуха;
- холодец «Фирменный»;
- холодец «Из курочки»;
- холодец «Супер Курочка»;
- холодец «Залихватский»;
- холодец «Бабушкин»;
- холодец из курицы и свинины;

- холодец «Купеческий»;
- холодец «По-деревенски»;
- холодец «По-белорусски»;
- холодец «Матвеевский» из голени индейки и куриных лапок.
- холодец «Деликатный»;
- холодец «Царское яство» из индейки со свиной;
- холодец «Куручка Банкетная».

Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы.

Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – холодец:

- холодец «Безголовая курица»;
- холодец «Сборный»;
- холодец «Деревенский» из мяса индейки и курицы»;
- «Холодец из гуся с яблоками»;
- «Холодец из утки с яблоками»;
- холодец «Деревенский» из мяса курицы»;
- «Холодец из куриных потрохов и телячьих ног»;
- «Холодец из индейки и свиных ножек»;
- холодец «Янтарный»;
- «Холодец из крыльев индейки»;
- холодец «Уржумский» из потрохов птицы с пряностями»;
- холодец «Приозерский» из утки с яблоками, тмином, морковью и петрушкой»;
- холодец «Аркадакский» из куриных грудок»;
- холодец «Орденский» из куриной голени и лапок с рисом, овощами, сыром и фруктами»;
- холодец «Хрустящий» из шеек индейки, куриных крыльев, говяжьих ножек»;
- холодец «Куриный стандарт»;
- холодец «Рязанский» из птичьих потрохов и телячьих ножек»;
- холодец «Псковский» из мяса кур со свиной»;
- холодец «Псковский» из мяса цыплят-бройлеров со свиной»;
- холодец «Антикризисный» из куриного фарша»;
- холодец «Королевский» из мяса кур с вином»;
- холодец «Королевский» из мяса цыплят-бройлеров с вином»;
- холодец «Фирменный»;
- холодец «Трактирный»;
- «Холодец с копченым филе грудки»;
- холодец «Из птицы»;
- «Холодец из мяса птицы»;
- «Холодец из курицы и свиной»;
- «Холодец из курицы и говядины»;
- «Холодец из красного и белого филе»;
- холодец «На праздник»;
- холодец «Классический»;
- холодец «Мясной»;
- «Холодец с копченым филе бедра»;
- холодец «Чесночный»;
- холодец «Вкусняшка»;
- холодец «С перцем»;
- холодец «Праздничный»;
- холодец «Банкетный»;

- холодец «Белорусский»;
- холодец «Нежный»;
- холодец «Золотой гребешок».

Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы.

Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – холодцы:

- холодец «Обычный» с мясом кур;
- холодец с мясом курицы;
- холодец с мясом цыплят-бройлеров;
- холодец с мясом индейки.

Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы.

Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – студни:

- студень «Трапезный деликатесный»;
- студень «Праздничный»;
- студень «Нежный»;
- студень «Трапезный оригинальный»;
- студень «Мясной»;
- «Студень из курочки»;
- студень «Империя вкуса» из мяса кур»;
- студень «Империя вкуса» из мяса цыплят-бройлеров»;
- студень «Янтарный» из мяса кур»;
- студень «Янтарный» из мяса цыплят-бройлеров»;
- студень «Птичий базар» из мяса кур»;
- студень «Птичий базар» из мяса цыплят-бройлеров»;
- студень «Куриный студень»;
- студень «Куриный студень с орехами»;
- «Студень из курицы»;
- «Студень из потрохов птицы»;
- «Студень из индейки»;
- студень «Русская индейка»;
- студень «Супер Индейка»;
- «Студень куриный»;
- студень «Ассорти»;
- «Студень из курицы с орехом и изюмом»;
- студень «Хозяйкин» из мяса кур»;
- студень «Хозяйкин» из мяса цыплят-бройлеров»;
- студень «Стипендиатский» из мяса кур и потрохов»;
- студень «Стипендиатский» из мяса цыплят-бройлеров и потрохов»;
- студень «Хмельной» из мяса кур»;
- студень «Хмельной» из мяса цыплят-бройлеров»;
- студень «Рэсол» из петуха по-молдавски»;
- студень «Таганрогский» из гусиных потрохов и говяжьих ножек»;
- студень «Бесподобный» из петуха, говяжьей и свиной рульки»;
- «Студень из потрохов птицы и овощей»;
- «Студень из гусиных потрохов»;
- «Студень из птицы»;
- студень «Столовый»;
- студень «Мясная Марка»;

- студень «Птичье царство»;
- студень «Куриное лакомство»;
- Шурашан [студень с крупой].

Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы.

Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – студни:

- студень «Трапезный особый»;
- студень «Трапезный деликатесный»;
- студень «Бабушкин»;
- студень «Столовый»;
- студень «Деревенский»;
- студень «Традиционный»;
- студень «Царь-Птица» с мясом индейки;
- студень «Куриное желе»;
- студень «Утка отдыхает».

Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы.

Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – заливные:

- заливное «Веселая мозаика»;
- заливное «Мясное угощение»;
- заливное «Курица заливная»;
- «Заливное куриное»;
- «Заливное из курицы с ветчиной и молочным желе»;
- «Аспик из курицы, ветчины с молочным желе и хреном»;
- «Заливное из мяса кур»;
- «Заливное из мяса цыплят-бройлеров»;
- «Заливное из мяса индейки»;
- заливное «Цыплёнок жареный»;
- «Заливное из курицы с ветчиной и хреном»;
- заливное «Черепаша Тортила» из курицы, копченой колбасы и телятины»;
- заливное «Сюрприз» из куриного филе, ветчинных рулетов, с яйцом и овощами»;
- заливное «Сергачевское» из индейки со свиной, говядиной и овощами»;
- заливное «Поэтическое» из птичьих потрохов с овощами»;
- заливное «Сочное» из куриной грудки с яблочным желе»;
- заливное «Оранжевое настроение» из куриной грудки с апельсинами»;
- заливное «Гламурная сальса амато» из копченой курицы с виноградом, сыром и помидорами черри»;
- заливное «Холодный террин» из куриного филе с овощным ассорти»;
- заливное «Предел мечтаний» из мяса утки, с утиной печенью, салом, овощами и портвейном»;
- заливное «Бизнесменское» из грудки индейки с грейпфрутом и грибами»;
- «Заливные потроха куриные»;
- «Заливные потроха цыплят-бройлеров»;
- «Заливные потроха индейки»;
- «Заливные потроха утят»;
- заливное «Слоеное» из мяса курицы с овощами»;
- заливное «Слоеное» из мяса цыплят-бройлеров с овощами»;
- заливное «Курица провансаль»;
- заливное «Цыплёнок провансаль»;
- «Заливное ассорти из мяса птицы»;
- «Заливная курица с овощами»;

- «Заливной цыплёнок с овощами»;
- «Заливное из куриных бедрышек»;
- «Заливное из печени уток»;
- «Заливное из печени утят»;
- «Заливное из печени гусей»;
- «Заливное из печени гусят»;
- заливное ««Ароматное»»;
- «Заливное из куриной грудки с майонезом, сыром и пряной зеленью»;
- заливное «По-деревенски» из курицы и индейки»;
- заливное «Заливной коктейль»;
- заливное «Праздничное» из мяса кур»;
- заливное «Праздничное» из мяса цыплят-бройлеров»;
- «Заливной паштет из куриной печени с томатами»;
- «Заливной паштет из печени индейки»;
- «Куриное заливное с потрохами»;
- заливное «Курица под снегом»;
- закуска заливная «Птичье угощение»;
- заливное «Леди Индейка»;
- заливное «Сердечки куриные»;
- заливное «Ассорти-очарование» из куриного филе, вареной колбасы, карбонада со сладким перцем и зеленым горошком»;
- «Аспик из курицы и овощей»;
- «Аспик из цыплят-бройлеров и овощей»;
- заливное «Кунгурское» из мяса индейки с каперсами»;
- заливное «Весеннее» из мяса индейки»;
- заливное «Рогожское» из курицы с маринованными огурцами»;
- заливное «Принц Орлов»;
- заливное «Ильинское» из вареного и жареного куриного филе»;
- «Заливное из куриных окорочков»;
- «Заливной паштет из куриной печени в формочках»;
- заливное «Птичья поляна»;
- заливное «Заливной гусь»;
- заливное «Заливная утка»;
- заливное «Заливная индейка»;
- заливное «Заливная курица»;
- заливное «Заливной цыпленок-бройлер»;
- «Заливная закуска из мяса кур «По-кубански»»;
- «Заливная закуска из мяса цыплят-бройлеров «По-кубански»»;
- заливное «Конфетти» из куриной грудки с ветчиной и овощами»;
- «Закусочное заливное слоеное пирожное из курицы и ветчины с орехами»;
- «Закусочное заливное слоеное пирожное из курицы»;
- заливное «Чахохбили куриное».

Группа – кулинарные продукты из мяса птицы.

Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – продукты в желе:

- «Курица в желе»;
- «Цыпленок-бройлер в желе»;
- «Индейка в желе».

Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы.

Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – продукты в желе:

- «Курица в желе»;
- «Филе куриное в желе»;
- «Филе куриное «Птичьи небеса» в желе»;
- «Филе цыплят-бройлеров «Птичьи небеса» в желе»;
- «Крылья желания» из курицы в желе»;
- «Крылья желания» из индейки в желе»;
- «Жар-птица» куриная в морковном желе»;
- «Потроха куриные в желе»;
- «Потроха цыплят-бройлеров в желе»;
- «Потроха индейки в желе»;
- «Потроха куриные с овощами в желе»;
- «Потроха цыплят-бройлеров с овощами в желе»;
- «Потроха индейки с овощами в желе»;
- «Сердечки куриные в желе»;
- «Сердечки цыплят-бройлеров в желе»;
- «Сердечки индейки в желе»;
- «Курица слоеная» в желе»;
- «Курица слоеная» в сливочно-ореховом желе»;
- «Холодная закуска из курицы в желе»;
- «Ветчина куриная в желе»;
- «Куриное ассорти в желе»;
- «Мясо куриное в желе»;
- «Мясо цыплят-бройлеров в желе»;
- «Мясо индейки в желе»;
- «Мясо индюшат в желе»;
- «Мясо утиное в желе»;
- «Мясо утят в желе»;
- «Мясо гусиное в желе»;
- «Мясо гусят в желе»;
- куриные грудки в желе»;
- куриные грудки в желе с овощами»;
- грудки индейки в желе»;
- грудки индейки в желе с овощами»;
- куриные сердечки в желе»;
- куриные сердечки в желе с овощами»;
- «Заливной паштет из куриной печени в винном желе»;
- «Заливной паштет из куриной печени под вишневым желе»;
- «Заливной паштет из куриной печени с вяленой клюквой и фисташками в клюквенном желе»;
- «Заливной паштет из печени кур в брусничном желе»;
- «Заливной паштет из печени цыплят-бройлеров в брусничном желе»;
- «Торт заливной из мяса индейки в пикантном желе»;
- «Куриные рулетки с черносливом и сыром в желе»;
- «Рулетки из индейки с грибами в желе»;
- «Рулетки куриные с сыром в желе»;
- «Закусочное заливное пирожное из мяса индейки с копченостями и овощами в желе»;
- «Закусочное заливное пирожное из мяса кур с грецкими орехами в желе»;
- «Закусочное заливное пирожное из мяса цыплят бройлеров с грецкими орехами в желе»;

- «Торт желейный из курицы с маринованными огурцами и вялеными томатами»;
- «Закусочное заливное пирожное из мяса цыплят бройлеров с овощами в желе»;
- «Курица с брокколи в желе»;
- «Заливные куриные рулетики с творожным сыром и вялеными томатами в желе»;
- «Заливные рулетики из филе индейки в желе»;
- «Рулетики из мяса индейки в желе»;
- «Ветчинные куриные рулетики с творожным сыром и зеленью в желе»;
- «Ветчинные рулетики из мяса индейки в желе»;
- «Заливные ветчинные рулетики из мяса индейки с грибами и яйцом в желе из красного вина»;
- «Куриный рулет в желе»;
- «Рулет из мяса цыплят-бройлеров в желе»;
- «Рулет куриный в желе»;
- «Заливное из куриной ветчины с яйцом и овощами»;
- «Виточки заливные из куриной ветчины»;
- «Витки заливные по-русски из ветчины индейки»;
- «Заливные рулетики из ветчины куриной с шампиньонами и яйцом»;
- «Ассорти из мяса птицы в желе»;
- «Индейка в желе»;
- «Заливное с колбасой из мяса птицы»;
- «Заливной паштет из печени кур со сливочным сыром в брусничном желе»;
- «Заливной паштет из печени цыплят-бройлеров со сливочным сыром в брусничном желе»;
- «Заливной торт из филе индейки в желе из белого вина»;
- «Мясо куриное в желе с овощами»;
- «Мясо индейки в желе с овощами»;
- «Мясо утиное в желе с овощами»;
- «Мясо гусиное в желе с овощами»;
- «Мясо куриное и язык говяжий в желе»;
- «Мясо индейки и язык говяжий в желе»;
- «Мясо куриное и язык свиной в желе»;
- «Мясо индейки и язык свиной в желе»;
- «Мясо куриное в желе с соусом «Майонез с хреном»;
- «Мясо индейки в желе с соусом «Майонез с хреном»;
- «Мясо куриное желе с горчичным соусом»;
- «Мясо индейки в желе с горчичным соусом»;
- «Мясо куриное в желе с винным соусом»;
- «Мясо индейки в желе с винным соусом»;
- «Мясо куриное в желе с соусом «Майонез с пряной зеленью»;
- «Мясо индейки в желе с соусом «Майонез с пряной зеленью»;
- «Мясо куриное в желе с пикантным соусом»;
- «Мясо индейки в желе с пикантным соусом»;
- «Сердечки куриные с овощами в желе»;
- «Заливная печень куриная в цитрусовом желе»;
- «Заливной печеночный паштет «Слоеный»;
- «Заливная куриная котлета»;
- «Котлета куриная в желе»;
- «Заливной паштет из куриной печени в яблочном желе»;
- «Ассорти из мяса птицы с овощами в желе»;
- «Заливное из курицы и ветчины».
- «Заливное из курицы и ветчинных рулетиков, фаршированных куриной печенью»;

- «Заливной паштет из утиной печени в вишневом желе»;
- «Заливной паштет из куриной печени с грибами»;
- «Заливной паштет из гусяной печени в желе с гранатовым соком»;
- «Заливная фуа-гра в желе с красным вином под вишневым желе»;
- «Заливной паштет из утиной печени с прослойкой морковного желе»;
- «Заливной паштет из утиной печени в желе с белым вином»;
- Шофруа [заливное филе куриное фаршированное];
- «Заливное «Le-Паштэ» из утиной печени с прослойкой винного и лимонного желе»;
- «Заливной паштет гусиный с грибами с прослойкой винного и апельсинового желе»;
- «Заливной утиный паштет с прослойкой яблочного желе»;
- «Заливное утиное мясо с прослойкой овощного и цитрусового желе»;
- Заливной паштет «Французский» из куриной печени с орехами и прослойкой винного и клюквенного желе»;
- «Заливная фуа-гра в желе с хересом»;
- «Заливная утиная печень в желе с хересом»;
- «Заливной паштет куриный с прослойкой апельсинового желе»;
- «Заливной паштет из утиной печени в желе с белым вином»;
- «Заливные потроха куриные под луковым желе»;
- «Заливной паштет гусиный под апельсиновым желе»;
- «Заливной паштет утиный с томатами в желе»;
- «Заливная фуа-гра «Экзотика» с прослойкой сливочного и мангового желе»;
- «Заливная утка в желе с шерри [белым вином]»;
- «Заливной паштет из куриной печени с овощами в желе»;
- «Заливная утка в гранатово-винном желе»;
- Заливное мясо куриное «По-царски» с прослойкой винного и брусничного желе»;
- Торт заливной из мяса индейки в желе с портвейном [красным вином];
- Заливные желудки мышечные с прослойкой брусничного желе»;
- Ассорти из мяса уток в слоеном желе»;
- Ассорти из мяса утят в слоеном желе»;
- «Мясо птицы тушеное в желе»;
- «Слоеное заливное из мяса утки в желе»;
- «Утка слоёная в желе»;
- «Заливной паштет из печени индейки с клюквенным желе»;
- «Заливной паштет из печени индейки с грибами в клюквенном желе»;
- «Заливной паштет из куриной печени в желе из зелени»;
- «Заливной паштет из куриной печени с коньяком и гранатовым желе»;
- «Заливной паштет из куриной печени в смородиновом желе»;
- «Заливной паштет из утиной печени в винном желе»;
- «Заливной паштет из утиной печени с мадерой и брусничным желе».

Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы.

Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – продукты в желе:

- Сальтисон «Традиционный» в желе»;
- Сальтисон с брокколи в желе.

Изменение № 1

Дата введения в действие – 29.08.2025 г.

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗ МЯСА [СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО, РАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ] ПТИЦЫ:

Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо [субпродукты] птицы.

Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – продукты в желе:

— Продукт в желе «Легче» с куриной грудкой.

Предприятие-изготовитель имеет право:

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

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

Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, мясопродукты в желе, заливные] из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, от 0°C до плюс 6°C включительно и относительной влажности воздуха (75±5) %.

Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов [холодцов, студней, мясопродуктов в желе, заливных] из мяса [субпродуктов] птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки.

Рекомендуемые сроки годности изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов

[холодцов, студней, мясопродуктов в желе, заливных] из мяса [субпродуктов] птицы со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %:

упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:

без добавления консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

— для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках — не более 72 часов [3 суток];

— для порционной нарезки — не более 24 часов;

— для изделий в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах — не более 5 суток;

— целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках и металлических формах — не более 5 суток;

— в пластиковых коробочках или формах с крышками — не более 15 суток;

— целыми изделиями, батонами в искусственных парогазонепроницаемых оболочках — не более 15 суток;

— целыми изделиями, батонами в искусственных барьерных непроницаемых оболочках — не более 30 суток;

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

— целыми изделиями в одноразовых формах с применением консерванта (регуляторов кислотности) — не более 10 суток;

— целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта (регуляторов кислотности) — не более 25 суток;

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

— целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта (регуляторов кислотности)— 30 суток;

— целыми изделиями, батонами в непроницаемых оболочках с применением консерванта (регуляторов кислотности) — не более 40 суток.

упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:

без добавления консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

— целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов — не более 20 суток.

— при порционной нарезке - не более 12 суток;

— целыми изделиями в полимерной упаковке — не более 15 суток;

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

— продукции в пластиковых коробочках или формах с крышками с добавлением овощей, субпродуктов и с применением консерванта (регуляторов кислотности) — не более 20 суток;

— продукции остальной с применением консерванта (регуляторов кислотности) в пластиковых коробочках или формах с крышками — не более 25 суток.

— целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 30 суток;

— целыми изделиями, в пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 45 суток;

— целыми изделиями, герметично упакованными, с добавлением консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 45 суток;

— целыми батонами с добавлением консерванта «Униконс XXL» (в соответствии с технологической инструкцией) — не более 60 суток

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

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

— не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.

Рекомендуемые сроки годности изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов

[холодцов, студней, мясопродуктов в желе, заливных] из мяса [субпродуктов] птицы со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °C до плюс 6 °C включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %:

упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:

без добавления консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326):

— целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов — не более 20 суток.

— при порционной нарезке - не более 12 суток;

— целыми изделиями в полимерной упаковке — не более 15 суток;

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

— продукции в пластиковых коробочках или формах с крышками с добавлением овощей, субпродуктов и с применением консерванта (регуляторов кислотности) — не более 20 суток;

— продукции остальной с применением консерванта (регуляторов кислотности) в пластиковых коробочках или формах с крышками — не более 25 суток.

— целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 30 суток;

— целыми изделиями, в пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 45 суток;

— целыми изделиями, герметично упакованными, с добавлением консерванта (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 45 суток;

— целыми батонами с добавлением консерванта «Униконс XXL» (в соответствии с технологической инструкцией) — не более 60 суток.

Срок годности изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с

использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.