



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  
**18 000 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.13.14-563-37676459-2017](#)

[КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 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 мясные и мясосодержащие колбасные изделия – жареные колбасы (колбаски), выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, подвергнутые жарке в процессе изготовления, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту жареные колбасы, колбасные изделия). Колбасные изделия жареные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**Ассортимент продукции:**

*Жареные колбасные изделия в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки выпускают в следующем ассортименте:*

**Группа - продукты мясные.**

**Вид - колбасы.**

**Подвид - жареные.**

**Категория А:**

- «Баварские колбаски»;
- колбаски «Чоризос»;
- «Чевабчичи из говядины»;
- колбаса жареная «Улитка говяжья»;
- колбаски жареные «Белые колбаски».

**Категория Б:**

- колбаса жареная «Белорусская домашняя»;
- колбаса жареная с перцем;
- колбаса жареная «Казачья»;
- колбаса жареная «Кавказская с луком»;

- колбаса жареная «Ароматная»;
- колбаса жареная «Пока все дома»;
- колбаса жареная «Удачная»;
- колбаса жареная «Гурман»;
- колбаса жареная «Пикантная особая»;
- «Колбаса грубая для жарки»;
- «Немецкие колбаски»;
- колбаски «Мититеи»;
- колбаски «Чевабчичи из баранины»;
- колбаски «Турецкие» говяжьи;
- колбаски «Турецкие» бараньи;
- колбаски «Спасские»;
- колбаски «Шашлычные»;
- колбаски закусочные с майораном;
- колбаски закусочные с паприкой;
- колбаски «Рождественские»;
- колбаски «Чоризо по-испански»;
- колбаски болгарские «Кебабчета»;
- колбаски «Славянские»;
- колбаски «Кубанские»;
- колбаски «Кебабы»;
- колбаски «Чесночные острые»;
- колбаски «Снеки»;
- колбаски «Вайсвурст по-польски»;
- «Пальчики» из говядины;
- «Пальчики» из баранины;
- «Сардельки в маринаде»;
- купаты «Южные».

#### **Категория В:**

- «Колбаса жареная»;
- колбаса жареная «Нежная со свиной»;
- колбаса жареная «Крестьянская»;
- колбаса жареная с тмином;
- колбаса жареная «Пикантная»;
- колбаса жареная «Белорусская»;
- колбаса жареная «Запеченная»;
- колбаса жареная «Аппетитная»;
- колбаса жареная «Осбан с рисом»;
- колбаса жареная «Говяжья мускатная»;
- колбаса жареная «Домашняя с коньяком»;
- колбаса жареная «Домашняя пряная»;
- колбаса жареная «Грузинская»;
- колбаса жареная с пряными травами
- колбаса жареная «Кебабчета»;
- колбаски молдавские «Кырнэцеи»;
- колбаски «Домашние с картофелем»;
- колбаски-улитки с паприкой;
- колбаски «Турецкие» свиные;
- колбаски «Кубанские»;

- колбаски «Чешские»;
- колбаски закусочные «Первомайские»;
- колбаски «Чоризо по-мексикански»;
- колбаски молдавские «Мититеи»;
- колбаски жареные с карри;
- колбаски жареные с яйцом и молоком;
- колбаски жареные «Нижегородские»;
- колбаски жареные «Эстонские шашлычные»;
- колбаски «Чесночные»;
- колбаски «Швейцарские»;
- колбаски пивные;
- колбаски обжаренные;
- маленькие колбаски «Промилле»;
- «Чевабчичи из свинины»;
- купаты «Закусочные»;
- купаты «Домашние»;
- купаты «Домашние с луком»;
- купаты «Сергеевские»;
- купаты «Дачные»;
- купаты «По-тифлиски».

**Категория Г:**

- колбаса жареная «Нежная с печенью»;
- колбаса жареная «Особая»;
- колбаса жареная «Особая с гречкой»;
- колбаса жареная «Особая с перловкой»;
- колбаса жареная «Особая с бобовыми»;
- колбаса жареная «Славянская»;
- колбаса жареная «Гуцульская»;
- колбаса жареная с вином по-богемски»;
- колбаса жареная «Чорисо по-португальски»;
- колбаса жареная «Чешская с вином»;
- колбаса жареная «Пикантная особая»;
- колбаса жареная «Пикантная по-домашнему»;
- колбаски «Пикантные»;
- колбаски «Туристские»;
- «Пальчики» из свинины»;
- колбаски «Балканские»;
- колбаски «Походные»;
- колбаски «Домашние» с сыром и грибами»;
- «Белые колбаски»;
- колбаски «Ливийские»;
- «Горячие колбаски к пиву»;
- колбаски «Любительские»;
- колбаски «Черниговские»;
- колбаски «Острые»;
- колбаски с чесноком»;
- колбаски жареные»;
- колбаски жареные «Альпийские с сыром»;
- колбаски жареные «Для пикника»;

- колбаски жареные «Для барбекю»;
- колбаски жареные «Вайсвурст»;
- купаты «Смак».

**Группа - продукты мясные.**

**Вид - колбасы.**

**Подвид - гриль.**

**Категория А:**

- «Гриль-трубочки»;
- колбаски-гриль «Нежирные»;
- колбаски-гриль «Мергез»;
- колбаски-гриль свиные с пряными травами.

**Категория Б:**

- «Колбаски-гриль»;
- «Сардельки-гриль»;
- «Колбаски-гриль с чесноком и зеленым луком»;
- колбаски-гриль «Любительские»;
- «Говяжьи сардельки-гриль»;
- колбаски-гриль «Домашние»;
- колбаски-гриль без оболочки;
- колбаски-гриль «Тминные»;
- колбаски с сыром на гриле;
- колбаски-гриль «Дуэт»;
- колбаски-гриль «Для гурмана»;
- колбаски-гриль «Ароматные с зеленью»;
- колбаски-гриль с орешками;
- колбаски-гриль «Домашние с паприкой»;
- колбаски итальянские на гриле;
- колбаски «Домашние на гриле»;
- «Ароматная гриль-колбаска»;
- купаты-гриль;
- мититеи-гриль;
- купаты-гриль «Домашние».

**Категория В:**

- колбаски-гриль «Чесночные» с говядиной;
- колбаски-гриль «Как у бабушки»;
- колбаски-гриль говяжьи с пряными травами;
- колбаски-гриль свиные;
- колбаски-гриль под «Пиво»;
- колбаски-гриль свиные с паприкой и базиликом;
- колбаски-гриль чесночные с луком.

**Категория Г:**

- колбаски-гриль «Чесночные» свиные;
- колбаски-гриль «Классические»;
- колбаски-гриль свиные «Особые»;
- колбаски-гриль с капустой;
- колбаски-гриль свиные с перчиком.

***Изменение № 1***

***Дата введения в действие - 05.05.2017 год***

Актуализация текста

### ***Изменение № 2***

***Дата введения в действие - 06.06.2017 год***

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасы.**

**Подвид – жареные.**

**Категория В:**

- колбаса жареная «Тамбовская».

### ***Изменение № 3***

***Дата введения в действие - 02.02.2018 год***

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасы.**

**Подвид – жареные.**

**Категория Г:**

- колбаса жареная «Рубленая с печенью».

### ***Изменение № 4***

***Дата введения в действие - 07.08.2018 год***

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасы.**

**Подвид – жареные.**

**Категория Б:**

— колбаса жареная «Украинская».

**Категория В:**

— колбаса [колбаски] жареная «Шашлычная».

**Категория Г:**

— колбаски жареные «Охотничьи».

### ***Изменение № 5***

***Дата введения в действие - 12.10.2020 год***

**Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных жареных охлажденных при температуре от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%:

— с использованием вакуума или модифицированной газовой среды с применением консервантов — до 45 суток.

### ***Изменение № 6***

***Дата введения в действие - 16.03.2023 год***

**Группа – продукты мясные.**

**Вид – колбасы.**

**Подвид – жареные.**

**Категория Б:**

— колбаса жареная «По-домашнему».

— колбаса жареная «Смаковка».

***Предприятие-изготовитель имеет право:***

***- дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок;***

***- дополнять фирменными или придуманными названиями.***

**Рекомендуемые сроки годности жареных колбас** в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%:

**Для охлажденных колбас:**

- упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы:

- целыми батонами – не более 5 суток;

- залитые жиром в емкостях – не более 15 суток;
- без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326):
- целыми батонами – не более 10 суток;
- с использованием вакуума или модифицированной газовой среды:
- целыми батонами – не более 15 суток;

**В замороженном состоянии** при температуре не выше минус 10 °С:

- целыми батонами – не более 30 суток;

С использованием консерванта Униконс XXL:

- целыми изделиями – не более 75 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 60 суток;
- при порционной нарезке – не более 65 суток.

В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток.

В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных жареных охлажденных при температуре от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%:

— с использованием вакуума или модифицированной газовой среды с применением консервантов — до 45 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных жареных охлажденных при температуре от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%:

— с использованием вакуума или модифицированной газовой среды с применением консервантов — до 45 суток.

Термическое состояние изделия	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, суток
Охлажденное от минус 1,5°С до 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%	Целыми батонами (батончиками)	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды с применением регуляторов кислотности	30