



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
18 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.13.14-576-37676459-2017](#)
[КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ](#)



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 продукты, колбасные изделия вареные – колбасы (колбаски) ливерные и зельцы (далее по тексту колбасные изделия), изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, и имеющее мягкую консистенцию (для ливерных колбас) или неоднородную структуру с включением кусочков мясных и не мясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. Колбасные изделия выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Ливерные колбасы и зельцы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Ассортимент колбасных изделий:

Колбасные изделия выпускают в следующем ассортименте:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – ливерные.

Категория А:

- колбаса ливерная «Обыкновенная»;
- колбаса ливерная из печени оленя;
- колбаса ливерная «Чесноковая»;
- колбаса ливерная « Казачья »;
- колбаса ливерная «Со свиной и говядиной»;
- колбаса ливерная «С рисом»;
- колбаса ливерная «С рисом пряная»;
- колбаса ливерная «Молочная»;
- колбаса ливерная «Свекольная»;

- колбаса ливерная «Чесночная»;
- колбаса ливерная «Закусочная»;
- колбаса ливерная «Оленья пряная»;
- колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»;
- колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»;
- колбаса ливерная «Баранья»;

Категории Б:

- колбаса ливерная;
- колбаса ливерная «Аппетитная»;
- колбаса ливерная «Для гриля»;
- колбаса ливерная «Крестьянская»;
- колбаса ливерная «Мясная»;
- колбаса ливерная «Мясная Особая»;
- колбаса ливерная «Нежная по-берлински»;
- колбаса ливерная «Нежная»;
- колбаса ливерная «Обергессенская»;
- колбаса ливерная «Пивная по-баварски»;
- колбаса ливерная «По-дрезденски»;
- колбаса ливерная «По-кассельски»;
- колбаса ливерная «По-франкфуртски»;
- колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»;
- колбаса ливерная «Пфальцская»;
- колбаса ливерная «С зеленью»;
- колбаса ливерная «С языком по-берлински»;
- колбаса ливерная «Телячья с телячьей зубной железой и трюфелями»;
- колбаса ливерная «Эммочка-озорница»;
- колбаса ливерная «Яичная»;
- колбаса ливерная «Липецкая»;
- колбаса ливерная «Хуторская»;
- колбаса ливерная «Старорусская»;
- колбаса ливерная «Дорожная»;
- колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»;
- колбаса ливерная «Со сметаной и луком»;
- колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»;
- колбаса ливерная «С яйцами и черным перцем»;
- колбаса ливерная «Ореховая»;
- колбаса ливерная «С чесноком и укропом»;
- колбаса ливерная «Пикантная»;
- колбаса ливерная «С сухарями»;
- колбаса ливерная «К ужину»;
- колбаса ливерная «Оленья печеночная»;
- колбаса ливерная «Чесочно-луковая».

Категории В:

- колбаса ливерная «3 сорт»;
- колбаса ливерная «Хмелевская»;
- колбаса ливерная «Белково-молочная»;
- колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»;
- колбаса ливерная «Вареная»;
- колбаса ливерная «Деликатесная»;

- колбаса ливерная «Брауншвейгская»;
- колбаса ливерная «Ливерная первая»;
- колбаса ливерная «Геттингенская»;
- колбаса ливерная «Парижская»;
- колбаса ливерная «Белая»;
- колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»;
- колбаса ливерная «Домашняя»;
- колбаса ливерная «Крестьянская забава»;
- колбаса ливерная «Луковая по-цербски»;
- колбаса ливерная «Обыкновенная по-Московски»;
- колбаса ливерная «Особая»;
- колбаса ливерная «По-берлински»;
- колбаса ливерная «По-ганноверски»;
- колбаса ливерная «По-гессенски»;
- колбаса ливерная «По-кельнски»;
- колбаса ливерная «По-мюнхенски»;
- колбаса ливерная «По-саксонски»;
- колбаса ливерная «Печеночная камышинская»;
- колбаса ливерная «Растительная»;
- колбаса ливерная «Растительная по-Мичурински»;
- колбаса ливерная «С изюмом»;
- колбаса ливерная «С сардинами»;
- колбаса ливерная «С трюфелями»;
- колбаса ливерная «С шампиньонами»;
- колбаса ливерная «С языком»;
- колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»;
- колбаса ливерная «Со сливками»;
- колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»;
- колбаса ливерная «Телячья»;
- колбаса ливерная «Темная по-франконски»;
- колбаса ливерная «Томатная»;
- колбаски ливерные «По-верхнефранконски».
- колбаса ливерная «Печеночная»;
- колбаса ливерная вареная «Домашняя»
- колбаса ливерная «Нижегородская»;
- колбаса ливерная «Тулиновская»;
- колбаса ливерная «Для всей семьи»;
- колбаса ливерная «Заречная»;
- колбаса ливерная «Для ланча»;
- колбаса ливерная «Белая особая»;
- колбаса ливерная «Сельская»;
- колбаса ливерная «Крестьянская»;
- колбаса ливерная «Колхозная»;
- колбаса ливерная «Луковая»;
- колбаса ливерная «Станичная»;
- колбаса ливерная «Копченая ливерная»;
- колбаса ливерная «Фермерская»;
- колбаса ливерная «С легким и луком-пореем»;
- колбаса ливерная «С гусиной грудкой»;

- колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»;
- колбаса ливерная «Со свиной грудинкой»;
- колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»;
- колбаса ливерная «Со сладким перцем»;
- колбаса ливерная «С майораном и тмином»;
- колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»;
- колбаски ливерные «Из свиной печени с мускатным орехом»;
- колбаса ливерная «С телятиной»;
- колбаса ливерная «С луком и грецким орехом»;
- колбаса ливерная «С луком и имбирем»;
- колбаса ливерная «Праздничная»;
- колбаса ливерная «С луком и корицей»;
- колбаса ливерная «Голландская»;
- колбаса ливерная «Паштетная»;
- колбаса ливерная «С печенью»;
- колбаса ливерная «Из свиных желудков»;
- колбаса ливерная «Крупяная»;
- колбаса ливерная «С овсяной крупой»;
- колбаса ливерная «С перловкой»;
- колбаса ливерная «Оленья полярная»;
- колбаса ливерная «Оленья»;
- колбаса ливерная «Оленья печорская»;
- колбаса ливерная «Оленья фермерская»;
- колбаса ливерная «Оленья любимая»;
- колбаса ливерная «Простая»;
- колбаса ливерная «Конская со свиной печенью и кедровыми орехами»;
- колбаса ливерная «Конская печеночная»;
- колбаса ливерная «Конская со свиным почками»;
- колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»;
- колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком».

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – зельцы.

Категория А:

- зельц;
- зельц «Американский»;
- зельц «Белый ганноверский»;
- зельц «Геттингенский»;
- зельц «Белый по-гарцски»;
- зельц «Белый»;
- зельц «Берлинский»;
- зельц «Говяжий»;
- зельц «Дорожный по-саксонски»;
- зельц «Желудок со шкварой серый»;
- зельц «Желудок со шкварой»;
- зельц «Луковый»;
- зельц «Мангеймский»;
- зельц «Маринованный»;
- зельц «Меттвурст по-ганноверски»;

- зельц «Прессованная голова заливная»;
- зельц «Прессованная голова с языком»;
- зельц «Рольпены»;
- зельц «С говядиной»;
- зельц «С телятиной по-шведски»;
- зельц «Свиной желудок с тмином».
- зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»;
- зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»;
- зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»;
- зельц «Особый»;
- зельц «По-северонемецки»;
- зельц «Прессованная голова по-саксонски»;
- зельц «Мясной по-франконски Особый»;
- зельц «Сальвенат по-штутгартски»;
- зельц «Тюрингский».
- зельц «Мясной по-франконски»;
- зельц «Прессованная голова по-французски»;
- «Сальтисон»;
- зельц «Украинский щедрый»;
- зельц свиной с куркумой;
- зельц свиной с кориандром;
- зельц свиной с корицей и гвоздикой;
- зельц «Кельский»;
- зельц «Уральский»;
- зельц «Приятный»;
- зельц «Русский»;
- зельц говяжий с редькой;
- зельц говяжий «Острый»;
- зельц говяжий с семенами подсолнечника и черносливом»;
- зельц «Прессвурст»;
- зельц «Пресскопф»;
- зельц «Швартенмаген»;
- зельц «Серый швартенмаген»;
- зельц «Гессингский пресскопф»;
- зельц «Штутгартский пресскопф»;
- зельц «Силезский пресскопф»;
- зельц «Белый швартенмаген»;
- зельц «Простой швартенмаген»;
- зельц «Желейный швартенмаген»;
- зельц «Майнцкий швартенмаген»;
- зельц «В дорогу»;
- зельц «Советский»;
- зельц «Старинный»;
- зельц «Французский»;
- зельц «Застольный»;
- зельц «Обеденный»;
- зельц «Простой».

Категории Б:

- зельц «Прессованная голова с окороком»;

- «Сальтисон»
- «Сальтисон «Зеленецкий»;
- «Сальтисон «По-домашнему».
- зельц «Городской»;
- зельц «Языковый»;
- зельц «Радужный»;
- зельц «Мясницкий»;
- зельц «Тамбовский»;
- зельц «По-шведски» прессованный»;
- зельц «Бабушкин»;
- зельц «Новинка»;
- зельц «Смак»;
- зельц «Донской»;
- зельц «Курортный»;
- зельц «Вкусный»;
- зельц «Говяжий со свиными ушами»;
- зельц «Формованный слоёный»;
- зельц «Прессзак печеночный»;
- зельц «Прессзак мясной»;
- зельц «Сальвенат»;
- зельц «Майнцский пресскопф»;
- зельц «Семейный»;

Категории В:

- зельц «Прессованный по-южнонемецки»;
- зельц «С селезенкой из баранины»;
- зельц «Горский»;
- зельц «Московский»;
- зельц с печенью;
- зельц с селезенкой.
- «Сальтисон «Зеленецкий оригинальный»;
- «Сальтисон «Зеленецкий фирменный»;
- «Сальтисон с печенью»;
- «Сальтисон с селезенкой»;
- зельц «Деревенский»;
- зельц «Южный»;
- зельц «Дачный»;
- зельц «Домашний»;
- зельц «Покровский»;
- зельц «Желудок со шкварой»;
- зельц «Красный»;
- зельц «Серый»;
- зельц «Деликатесный»;
- зельц из ножек.

Термины и определения:

ливерная колбаса – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят мякотные пищевые субпродукты

зельц – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера

Примечания

1. Вода, добавляемая 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.

ливерная колбаса категории А – ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке

ливерная колбаса категории Б – ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке

ливерная колбаса категории В – ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке

зельц категории А – зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке

зельц категории Б – зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке

зельц категории В – зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 27.02.2017 год

Зельцы:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – зельцы.

Категория В:

- зельц «Закуска «Охотничья».

Изменение № 2

Дата введения в действие - 31.03.2017 год

Зельцы:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – зельцы.

Категория Б:

- сальтисон «Языковый».

Изменение № 3

Дата введения в действие - 02.06.2017 год

Колбасы ливерные:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – ливерные.

Категория В:

- колбаса ливерная «Яичная оригинальная»;

- колбаса ливерная «Неженка»;

Подпункт «Зельцы» дополнить следующим наименованием:

Зельцы:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – зельцы.

Категория Б:

- зельц с языком.

Изменение № 4

Дата введения в действие - 29.06.2017 год

Колбасы ливерные:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – ливерные.

Категория Б:

- колбаса ливерная из конины «Колбаса из субпродуктов»;

- колбаса ливерная из конины «Колбаса с рисом»;

Изменение № 5

Дата введения в действие - 11.07.2017 год

Колбасы ливерные:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – ливерные.

Категория Б:

- колбаса ливерная из конины «Казы ливерная»;

Изменение № 6

Дата введения в действие - 17.11.2017 год

Зельцы:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – зельцы.

Категория А:

- зельц «Оригинальный»;

- зельц «Сельский»;

- зельц «Ассорти обеденное».

Категория Б:

- зельц «Слоеный»;

- зельц «Пикантный»;

- зельц «Особый».

Категория В:

- зельц «Городской»;

- зельц «Деревенский»;

- зельц «Ассорти любительское»;

- зельц «С куриными потрохами»;

- зельц «Посадский»;

- зельц «Елисеевский»;

- зельц «Закусочный»;

- зельц «Прессованный».

Изменение № 7

Дата введения в действие - 16.03.2018 год

Колбасы ливерные:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – ливерные.

Категория Б:

- колбаса ливерная «Печеночная Тамбовская»;

Изменение № 8

Дата введения в действие - 23.07.2018 год

Колбасы ливерные:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – ливерные.

Категория В:

- колбаса ливерная «Печеночная»;

Изменение № 9

Дата введения в действие - 16.08.2018 год

Зельцы:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – зельцы.

Категория Б:

- зельц «Деревенский».

Изменение № 10

Дата введения в действие - 16.01.2019 год

Колбасы ливерные:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – колбасы ливерные.

Категория В:

- колбаса ливерная «С яйцом оригинальная».

Изменение № 11

Дата введения в действие - 16.01.2019 год

Колбасы ливерные:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – колбасы ливерные.

Категория В:

- ливерная «Домашняя».

Изменение № 12

Дата введения в действие - 19.08.2019 год

Зельцы:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – зельцы.

Категория Б:

— зельц с печенью «Особый».

Изменение № 13

Дата введения в действие - 28.08.2019 год

Зельцы:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – зельцы.

Категория В:

— сальтисон «Домашний»;

— сальтисон «Домашний с корнишонами».

Изменение № 14

Дата введения в действие - 03.10.2019 год

Колбасы ливерные:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – колбасы ливерные.

Категория В:

— колбаса ливерная «Домашняя».

Изменение № 15

Дата введения в действие - 18.02.2021 год

Колбасы ливерные:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – колбасы ливерные из субпродуктов кролика:

— колбаса «Ливерная»;

— колбаса ливерная «Аппетитная»;

— колбаса ливерная «Печеночная»;

— колбаса ливерная «Традиционная».

Изменение № 16

Дата введения в действие - 17.08.2021 год

Зельцы:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасные изделия.

Подвид – зельцы.

Категория А:

- сальтисон «Крестьянский» с чесноком и хреном;

Категории Б:

- сальтисон «Крестьянский» с чесноком и хреном;

Категория В:

- сальтисон «Крестьянский» с огурчиком.

Изменение № 17

Дата введения в действие - 01.07.2022 год

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – ливерные.

Категория А:

— колбаса ливерная «Городская».

Изменение № 18

Дата введения в действие - 20.12.2024 год

Ассортимент колбасных изделий:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – ливерные.

Категория В:

— колбаса «Ливерная».

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – зельцы.

Категория Б:

— зельц «Крестьянский» [вариант II].

Категория В:

— зельц «Крестьянский» [вариант I].

Изменение № 19

Дата введения в действие - 13.10.2025 год

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – ливерные.

Категория В:

— колбаса ливерная «Томаровская ливерная»;

— колбаса ливерная «Томаровская печёночная».

Изменение №20

Дата введения в действие - 30.12.2025 год

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – ливерные.

Категория В:

— колбаса ливерная «Домашняя»;

— колбаса ливерная «Печёночная».

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – зельцы.

Категория Б:

— зельц «Сальтисон».

Предприятие-изготовитель имеет право:

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

- дополнять фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %.

Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности ливерных колбас и зельцев приведены в таблице.

Таблица

Упакованные изделия колбасные	Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 75±5 %. Температура воздуха, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Охлажденные		
Ливерные колбасы и зельцы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
- целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С	3 суток
- целыми изделиями с использованием консервантов	включительно	8 суток
- целыми изделиями с использованием парафиновой упаковки		7 суток

Ливерные колбасы и зельцы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в искусственные непроницаемые оболочки

- целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки (в полиамидные барьерные оболочки)	от 0°С до плюс 6°С включительно	30 суток
- целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки с применением консервантов		35 суток
- целыми изделиями, упакованными в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45 суток

Ливерные колбасы и зельцы, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки

- целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	20 суток
- целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
- целыми изделиями с использованием консерванта Униконс XXL		60 суток
- при порционной нарезке без консервантов		10 суток
- при порционной нарезке с использованием консервантов		15 суток

После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток.

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

Рекомендуемые сроки годности зельцев (сальтисонов), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно:

— в текстильной оболочке - не более 15 суток;

С применением вакуума или модифицированной атмосферы:

— в текстильной оболочке - не более 30 суток;

Рекомендуемый срок годности ливерных колбас и зельцев **при нарушении целостности батонов**, а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С 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 упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.

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