



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР  
«АГРОПИЦЦЕПРОМ»  
(НПЦ «АГРОПИЦЦЕПРОМ»)

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  
**27 000 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.13.15-1102-37676459-2025](#)

[ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 2025. 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 консервы мясные в мягкой упаковке — ветчины в оболочке стерилизованные, изготовленные из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу, взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту — стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясные — ветчины в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясные — ветчины в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их 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 колбасных изделий**

Консервы мясные — ветчины в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований:

### **ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:**

**Группа – мясные консервы.**

**Вид термической обработки – стерилизованные.**

**Подвид – ветчины в оболочке.**

#### **Категория Б:**

- Ветчина «Купеческая»;
- Ветчина «Вкусная»;
- Ветчина «Золотой стандарт»;
- Ветчина «Юбилейная»;
- Ветчина «К чаю».
- Ветчина «Елецкая»;
- Ветчина «Говяжья»;
- Ветчина «Воронежская»;
- Ветчина «Тамбовская»;
- Ветчина «Донская»;
- Ветчина «Александровская»;
- Ветчина «Бутербродная»;
- Ветчина «Новая»;
- Ветчина «Городская»;
- Ветчина «Трапезная»;
- Ветчина «Министерская»;
- Ветчина «Радужная»;
- Ветчина «Приятная»;
- Ветчина «Дорожная»;
- Ветчина «Говяжья супер»;
- Ветчина «Любимая»;
- Ветчина «Застольная»;
- Ветчина «Гали»;
- Ветчина «Азовская»;
- Ветчина «Восточная»;
- Ветчина «Степная»;
- Ветчина «Ассорти»;
- Ветчина «Свиная»;
- Ветчина «Фермерская».

#### **Категория В:**

- Ветчина «Шарм»;
- Ветчина «Купеческая»;
- Ветчина «Молодёжная»;
- Ветчина «Семейная»;
- Ветчина «Нежная»;
- Ветчина «Сытная»;
- Ветчина «Хасапико»;
- Ветчина «Российская»;
- Ветчина «Люкс»;
- Ветчина «Крымская»;

- Ветчина «Содружество»;
- Ветчина «Аппетитная»;
- Ветчина «Праздничная»;
- Ветчина «Загородная»;
- Ветчина «Боярская»;
- Ветчина «От шефа»;
- Ветчина «Весенняя»;
- Ветчина «Болгарская»;
- Ветчина «Петровская».

**Предприятие-изготовитель имеет право:**

- **дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;**
- **дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.**

**Сроки годности и условия хранения ветчин в оболочке стерилизованных мясных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки.

**Рекомендуемые сроки годности ветчин мясных в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]:

- при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С — **не более 365 суток [12 месяцев]**.
- при температуре не выше минус 8 °С – **не более 540 суток [18 месяцев]**.
- при температуре не выше минус 18 °С – **не более 730 суток [24 месяца]**;

**Рекомендуемые сроки годности ветчин мясных в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции — стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]:

- при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С — **не более 730 суток [24 месяца]**;
- при температуре не выше минус 8 °С – **не более 30 месяцев**;
- при температуре не выше минус 18 °С – **не более 36 месяцев**.

**После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет:

- **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.

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