



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 10.13.15-1111-37676459-2025](#)

СТОИМОСТЬ
27 000 РУБ

[КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ \[ЛИВЕРНЫЕ\] ИЗ МЯСА И](#)
[СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ](#)
[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 из мяса [субпродуктов] птицы в мягкой упаковке — колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша с добавлением потрохов птицы разной степени измельчения, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту — стерилизованные зельцы, продукция]. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы — колбасы потрошковые [ливерные] 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 из мяса [субпродуктов] птицы — колбасы потрошковые [ливерные] 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 из мяса [субпродуктов] птицы — колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований:

КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:

Группа: консервы из мяса [субпродуктов] птицы.

Вид термической обработки — стерилизованные.

Подвид – колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке.

Сорт: третий:

- колбаса ливерная «По-домашнему»;
- колбаса ливерная «Оригинальная»;
- колбаса ливерная «Классическая».
- колбаса ливерная «Индюшиная с потрошками»;
- колбаса ливерная «Печеночная»;
- колбаса ливерная «С прованскими травами»;
- колбаса ливерная «Баварская»;
- колбаса ливерная «Медовая»;
- колбаса ливерная «Для гарнира»;
- колбаса ливерная «С зеленью»;
- колбаса ливерная «К ужину»;
- колбаса ливерная «Перекус»;
- колбаса ливерная «Субпродуктовая».
- колбаса ливерная «Ветчинная»;
- колбаса ливерная «Луковая»;
- колбаса ливерная «Молочная»;
- колбаса ливерная «Традиционная»;
- колбаса ливерная «Нежная»;
- колбаса ливерная «Пряная»;
- колбаса ливерная «Оригинальная»;
- колбаса ливерная «Особая»;
- колбаса ливерная «Фермерская»;
- Колбаса потрошковая «Печеночная»;
- Колбаса потрошковая «Медовая»;
- Колбаса потрошковая «Радужная»;
- Колбаса потрошковая «Заречная».

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 колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, 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 колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы 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 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 колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы 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.