



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
23 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.13.14-1136-37676459-2025](#)
[СОСИСКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 17.02.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – сосиски, сардельки, шпикачки, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция).

Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания

Группа – мясосодержащая

Вид – колбасные изделия (сосиски)

Подвид – вареные

Категория В:

- сосиски «Гатчинские»;
- сосиски «Популярные»;
- сосиски «Легендарные»;
- сосиски «Гриль»;
- сосиски «Деревенские»;
- сосиски «Мичуринские оригинальные»;
- сосиски «Сочные»;
- сосиски «Неженка»;
- сосиски «Баварские с сыром»;
- сосиски «Ветчинные»;
- сосиски «Сытные»;
- сосиски «Европейские»;

- сосиски «По-царски»;
- сосиски «Классик»;
- сосиски «Бистро»;
- сосиски «Баварские с сыром»;
- сосиски «Барбекю»;
- сосиски «Альпийские»;
- сосиски «Полоцкие»;
- сосиски «Бабушкины»;
- сосиски «Венские»;
- сосиски молочные «Традиционные»;
- сосиски «Крымские».
- сосиски «С сыром».

Категория Г:

- сосиски «Аппетитные к завтраку»;
- сосиски «Закусочные ароматные»;
- сосиски «Молодежные»;
- сосиски «Ветчинные»;
- сосиски «Хуторские»;
- сосиски «Южные»;
- сосиски «Утренние»;
- сосиски свиные;
- сосиски «Печеночные»;
- сосиски «Барбекю»;
- сосиски «Завадские»;
- сосиски стрелецкие;
- сосиски «Ильинские»;
- сосиски «Пикантные»;
- сосиски «Невские»;
- сосиски «Прибалтийские»;
- сосиски «Венские»;
- сосиски «Шаурма»;
- сосиски «Бистро»;
- сосиски «Ганноверские»;
- сосиски «Коровка»;
- сосиски «Филейные»;
- сосиски «Лакомка»;
- сосиски «Венские»;
- сосиски «Российские»;
- сосиски «Оригинальные» с говядиной;
- сосиски «Франкфуртские»;
- сосиски «Мясные»;
- сосиски «Ветчинные»;
- сосиски «Крымские».
- сосиски «Закусочные»;
- сосиски «Хот-дог».
- сосиски «Неженка»;
- сосиски с сыром;
- сосиски «Фермерские»;
- сосиски «Венские».

- сосиски «Деревенские».
- сосиски «Оригинальные»;
- сосиски «Утренние»;
- сосиски «Бунтарские».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности сосисок при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток;
- без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток;
- в полиамидной проницаемой – 10 суток;
- в полиамидной барьерной – 15 суток.
- без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток;
- с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток;
- в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток;
- с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток.

Рекомендуемые сроки годности сарделек, шпикачки при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – 5 суток;
- в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток.
- в полиамидной проницаемой оболочке – 10 суток;
- в полиамидной барьерной оболочке – 15 суток.
- без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток.
- с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – 30 суток.
- в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – 30 суток;
- с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – 35 суток.

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.