



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  
**23 000 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.13.14-1193-37676459-2025](#)

[САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» \(HALAL\) \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие – 26.05.2025 г. 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 сардельки мясные «Халяль» (далее – сардельки/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов.

Сардельки мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

**Сардельки мясные «Халяль»:**

**Группа – мясная.**

**Вид – сардельки.**

**Подвид – вареные.**

**Категория А:**

- сардельки «Из говядины Халяль»;
- сардельки «Из говядины с молоком Халяль»;
- сардельки «Из говядины со сливками Халяль»;
- сардельки «Конские Халяль»;
- сардельки «Конские с молоком Халяль»;
- сардельки «Конские со сливками Халяль»;
- сардельки «Телячьи Халяль»;
- сардельки «Телячьи с соломом Халяль»;
- сардельки «Телячьи со сливками Халяль»;
- сардельки «Дербентские Халяль»;

- сардельки «Ставропольские Халяль»;
- сардельки «Адыгейские Халяль»;
- сардельки «Сарай Халяль»;
- сардельки «Горские Халяль»;
- сардельки «Татарские Халяль»;
- сардельки «Казанские Халяль»;
- сардельки «Крымские Халяль»;
- сардельки «Астраханские Халяль»;
- сардельки «Телячьи Халяль»;
- сардельки «Ханские Халяль»;
- сардельки «Казахские Халяль»;
- сардельки «Дагестанские Халяль»;
- сардельки «Мергез Халяль»;
- сардельки «Эстонские шашлычные Халяль»;
- сардельки «Спасские Халяль»;
- сардельки «Турецкие» говяжки Халяль»;
- сардельки «Мусульманские говяжки Халяль»;
- сардельки «Натуральные Халяль»;
- сардельки «Грузинские Халяль»;
- сардельки «Албанские Халяль»;
- сардельки «Анатолийские Халяль»;
- сардельки «Синопские Халяль».

#### **Категория Б:**

- сардельки «Шашлычные Халяль»;
- сардельки «Загорские Халяль»;
- сардельки «Гриль Халяль»;
- сардельки «Для гурмана Халяль»;
- сардельки «Тминные Халяль»;
- сардельки «Чесночные» с говядиной Халяль»;
- сардельки «Осбан с рисом Халяль»;
- сардельки «Южные Халяль»;
- сардельки «Пальчики» из говядины Халяль»;
- сардельки «Пальчики» из баранины Халяль»;
- сардельки «Сардельки в маринаде Халяль»;
- сардельки «Немецкие Халяль»;
- сардельки «Кавказские с луком Халяль»;
- сардельки «Шпикачки с карри Халяль»;
- сардельки «Белые колбаски Халяль»;
- сардельки «Кебабы» Халяль»;
- сардельки «Кебабчета Халяль»;
- сардельки «Семейные Халяль»;
- сардельки «Алатау Халяль»;
- сардельки «Колбаски Штутгартские Халяль»;
- сардельки «Шпикачки «По-татарски Халяль»;
- сардельки «Белые Халяль» (без индекса Е);
- сардельки «Баварские Халяль».

#### **Категория В:**

- сардельки «Пряные Халяль»;
- сардельки «Уфимские Халяль»;

- сардельки «Кроха Халяль»;
- сардельки «Бараньи Халяль»;
- сардельки «Айгыр Халяль»;
- сардельки «Ароматные с зеленью Халяль»;
- сардельки «Нежирные Халяль»;
- сардельки «Смак Халяль»;
- сардельки «Острые Халяль»;
- сардельки «Ливийские Халяль»;
- сардельки «Пикник Халяль»;
- сардельки «Медовые Халяль»;
- сардельки «Аппетитные Халяль»;
- сардельки «Фермерские Халяль»;
- сардельки «Царские Халяль»;
- сардельки «Филиппинские Халяль»;
- сардельки «К ужину Халяль»;
- сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»;
- сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»;
- сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»;
- сардельки «Коровка Халяль»;
- сардельки «С вялеными томатами Халяль»;
- сардельки «Сочные с сыром Халяль».

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

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

Сардельки мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°C до плюс 6°C включительно.

Сардельки мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°C

Сардельки транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта

Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль».

До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции).

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных

изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Рекомендуемые сроки годности сарделек вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) % составляют:

**Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:**

- в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - **не более 5 суток;**
- в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (E262, E325, E326) - **не более 8 суток;**
- в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;**
- в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток;**

**с применением вакуума или модифицированной атмосферы:**

- целыми батончиками - **не более 30 суток;**
- целыми батончиками с применением регулятора кислотности E325 – **не более 35 суток;**

**Рекомендуемые сроки годности сарделек вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев.**

**Рекомендуемые сроки годности замороженных сарделек вареных мясных «Халяль» со дня (часа) выработки:**

**упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:**

- при температуре минус 18 °С – **не более 120 суток;**

**упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:**

- при температуре минус 18 °С - **не более 240 суток;**
- при температуре минус 25 °С – **12 месяцев.**

Рекомендуемый срок годности сарделек при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Срок годности сарделек, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

Срок годности сарделек, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

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.