



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 10.13.14-1253-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ
23 000 РУБ

[КОЛБАСЫ \(КОЛБАСКИ\) ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ](#)
[\(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 12.01.2026 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 изделия колбасные вареные мясные (колбасы, колбаски), изготовленные из колбасного фарша, состоящего из оленины с добавлением свинины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без неё, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – колбасы, колбаски, продукция). Колбасы (колбаски) варёные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок.

Колбасы (колбаски) варёные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

Колбасы (колбаски) вареные мясные выпускают:

в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:

— мясные.

в зависимости от массовой доли мышечной ткани:

— мясные колбасные изделия: А, Б, В.

в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:

— колбасы;

— колбаски.

в зависимости от формы:

— в оболочке;

— без оболочки (колбасные хлеба).

в зависимости от термического состояния:

— охлажденные;

— замороженные.

в зависимости от массы фасованного изделия колбасного:

— целыми изделиями;

— целым куском массой нетто от 100 г (порционная нарезка);

— ломтиками массой нетто от 50 г (сервировочная нарезка).

Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

Ассортимент продукции

Колбасы (колбаски) мясные варёные в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований:

Группа – изделия колбасные мясные.

Вид – колбасы(колбаски).

Подвид – варёные:

Категория А:

— Колбаса варёная «Диабетическая оленья»;

— Колбаса варёная «Забойная»;

— Колбаса варёная «Утренняя»;

— Колбаса варёная «Уральская»;

— Колбаса варёная «Донская»;

— Колбаса варёная «Новинка»;

— Колбаса варёная «Вкусная с сыром»;

— Колбаса варёная «Даниловская»;

— Колбаса варёная «Тирольская»;

— Колбаски варёные «Крымские»;

— Колбаски варёные «Дворянские».

Категория Б:

— Колбаса варёная «67 параллель»;

— Колбаса варёная «Заполярная»;

— Колбаса варёная «Печерская»;

— Колбаса варёная «Муромская»;

— Колбаса варёная «Сытная»;

— Колбаса варёная «Богатырская»;

— Колбаса варёная «Волжская»;

— Колбаса варёная «Югорская»;

— Колбаса варёная «Якутская»;

— Колбаса варёная «Онежская»;

— Колбаса варёная «Архангельская»;

— Колбаса варёная «Северная»;

— Колбаса варёная «Классическая»;

— Колбаса варёная «Костромская»;

— Колбаса варёная «Пионерская»;

— Колбаса варёная «Южная»;

— Колбаса варёная «Финская»;

— Колбаса варёная «Старооскольская»;

— Колбаса варёная «Пожарская»;

— Колбаса варёная «Таллинская»;

— Колбаса варёная «Бородинская»;

— Колбаса варёная «Пикантная»;

- Колбаса варёная «Чесночная»;
- Колбаски варёные «С Ряженкой»;
- Колбаски варёные «Сочные»;
- Колбаски варёные «Солнечные»;
- Колбаски варёные «Хуторские».

Категория В:

- Колбаса варёная «Андреевская»;
- Колбаса варёная «Оленья с можжевельником»;
- Колбаса варёная «Липецкая»;
- Колбаса варёная «Вкусная с молоком».

Предприятие-изготовитель имеет право:

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

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

Транспортные средства, предназначенные для перевозки колбас (колбасок) варёных, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

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

Изделия колбасные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

Изделия колбасные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем.

Температура в любой точке измерения колбас (колбасок) вареных мясных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:

- для охлажденных — от минус 1,5°С до плюс 6 °С;
- для замороженных — не выше минус 8 °С.

Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности и условия хранения колбас (колбасок) , 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 колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354.

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы 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 колбас (колбасок) вареных мясных с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) в зависимости от вида и способа упаковки:

Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%
— колбасы (колбаски) вареные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 5 суток;**

— колбасы (колбаски) вареные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) — **не более 8 суток**.

— колбасы (колбаски) вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 75 суток**;

— колбасы (колбаски) вареные в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL - **не более 60 суток**;

— колбасы (колбаски) вареные в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL - **не более 90 суток**;

С применением вакуума или модифицированной атмосферы:

при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6 °C:

— колбасы (колбаски) варёные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**;

— колбасы (колбаски) варёные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (E262, E325; E326) – **не более 35 суток**;

— изделия колбасные варёные (кроме колбасных хлебов) для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**;

— колбасы (колбаски) варёные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**;

— колбасы (колбаски) варёные в натуральной и искусственной оболочке с применением консерванта Униконс XXL и с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 90 суток**.

— колбасы (колбаски) варёные в барьерной оболочке (пленке) с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 120 суток**.

Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас (колбасок) вареных мясных с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

при температуре не выше минус 8 °C:

— упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 90 суток**;

— упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток**;

при температуре не выше минус 18 °C:

— упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 120 суток**;

— упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 180 суток**.

Рекомендуемый срок годности колбас (колбасок) варёных при температуре воздуха от 0 до плюс 6°C 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.

Рекомендуемый срок годности колбас (колбасок) варёных мясных при нарушении целостности батонов (колбасной оболочки), а также целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет:

— не более 48 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 потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке.

Срок годности колбас (колбасок) варёных мясных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

Транспортирование и хранение изделий колбасных варёных мясных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846.

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.