



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 10.13.14-1257-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

[ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА И
СУБПРОДУКТОВ ОЛЕНИНЫ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 12.01.2026 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 распространяется на процесс производства изделий колбасных (колбас, колбасок) кровяных мясных, изготовленных из мяса, крови и субпродуктов оленины с добавлением свинины, говядины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные кровяные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные кровяные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

Ассортимент продукции

Изделия колбасные (колбасы, колбаски) кровяные мясные в зависимости от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы (колбаски).

Подвид – кровяные.

Категория А:

- колбаса кровяная «Интинская»;
- колбаса кровяная «Балтийская»;
- колбаса кровяная «Купеческая»;
- колбаса кровяная «Черный пудинг»;
- колбаса кровяная «Славянская».

Категория Б:

- колбаса кровяная «Фирменная»;
- колбаса кровяная «Средневековая»;
- колбаса кровяная «Министерская»;
- колбаса кровяная «Хуторская»;
- колбаса кровяная «Морсилья»;
- колбаса кровяная «Красная с языком»;
- колбаса кровяная «Таллинская»;
- колбаса кровяная «Сангерете»;
- колбаса кровяная «Карвавица»;
- колбаса кровяная «Бирольдо»;
- колбаса кровяная «Премиальная»;
- колбаса кровяная «Датская»;
- колбаса кровяная «Дачная с гречкой»;
- колбаса кровяная «Деревенская»;
- колбаса кровяная «Арктическая»;
- колбаса кровяная «Таежная»;
- колбаса кровяная «Диковинка»;
- колбаса кровяная «Арбач»;
- колбаса кровяная «Ямальская»;
- колбаса кровяная «Никольская»;
- колбаски кровяные «Георгиевские»;
- колбаски кровяные «Валдайские»;

Категория В:

- колбаса кровяная «Даниловская»;
- колбаса кровяная «Болгарская»;
- колбаса кровяная «Эстонская»;
- колбаса кровяная «Северная»;
- колбаса кровяная «От Петровича»;
- колбаски кровяная «Кратовские».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование колбас своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности изделий кровяных 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%

— изделия колбасные кровяные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы — **не более 3 суток**;

— изделия колбасные кровяные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) — **не более 5 суток**.

— изделия колбасные кровяные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**;

— изделия колбасные кровяные в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL - **не более 20 суток**;

— изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL - **не более 45 суток**;

С применением вакуума или модифицированной атмосферы:

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

- изделия колбасные кровяные в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 7 суток**;
- изделия колбасные кровяные 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 10 суток**;
- изделия колбасные кровяные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**;
- изделия колбасные кровяные в натуральной и искусственной оболочке с применением консерванта Униконс XXL и с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 30 суток**.
- изделия колбасные кровяные в барьерной оболочке (пленке) с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 60 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.