



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 10.13.14-1325-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

[КОЛБАСЫ \(КОЛБАСКИ\) ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА
КРОЛИКА \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 12.03.2026 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 распространяются на полукопченые колбасы или колбаски из мяса кролика (далее продукция или продукт) вырабатываемые с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них и выпускаемые в охлажденном или замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

Ассортимент изделий колбасных из мяса кролика

Изделия колбасные копченые из мяса кролика в зависимости от применяемого сырья, пряно-ароматических, пищевых и вкусовых добавок и от способа технологической обработки вырабатывают следующих наименований:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы (колбаски).

Подвид – полукопченые из мяса кролика:

- колбаса полукопченая из мяса кролика «Кроличья»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Домашняя»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Балычковая»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Сельская»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Чулман с мясом кролика»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Кроличья деликатесная»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Семейная»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Николаевская»;

- колбаса полукопченая из мяса кролика «Чесночная»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Застольная»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Вкусная»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Гусарская»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Дорожная»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Хуторская с чесноком и перцем»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Студенческая»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Южная»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Таврийская»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Волжская»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Кировская»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика с печенью;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Вятская»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Суздальская»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Новинка»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Особая»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Станичная»;
- колбаса полукопченая «Крестьянская из мяса кролика»;
- колбаса полукопченая «Балыковая из мяса кролика»;
- колбаса полукопченая «Колбаса из мяса кролика с оливками»;
- колбаса полукопченая «Аппетитная из мяса кролика»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Сервелат «Люкс»»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика "Фирменная»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика "Царская с ананасом";
- колбаса полукопченая из мяса кролика "Царская с черносливом";
- колбаса полукопченая из мяса кролика "Фирменная с ромом";
- колбаса полукопченая из мяса кролика "Царская с фисташками";
- колбаса полукопченая из мяса кролика "Фирменная с орехами ";
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Монреаль»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Рублевская»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Казачья»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Олимпийская»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Арбатская»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Волжская»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Золотая»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Сервелат «Деревенский»»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Столичная Люкс»;
- колбаса полукопченая из мяса кролика «Тихорецкая»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Берлинские»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «С сыром»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Для барбекю»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Охотничьи»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Вологодские»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Памирские»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Болгарские»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Оригинальные»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Горчичные»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Восточные»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «С вялеными томатами»;

- колбаски полукопченые из мяса кролика «Песто с сыром»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «С паприкой»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «С маринованными огурцами и укропом»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Кабаносси»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «К пиву»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Чивапчичи»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Пикантные»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика с ароматом брусники;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Колбаски «Кроличьи»»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Пикник»;
- колбаски полукопченые из мяса кролика «Колбаски «Охотника»».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 1,5°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют:

Изделия колбасные полукопченые из мяса кролика:

Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

- целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток;
- с использованием консервантов – не более 20 суток;
- в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток.

С применением вакуума или модифицированной атмосферы:

- целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток;
- целыми батонами (батончиками) с использованием консервантов – не более 45 суток;
- порционная нарезка – не более 15 суток;
- сервировочная нарезка – не более 10 суток;
- порционная нарезка с использованием консервантов Униконс XXL – не более 30 суток;
- сервировочная нарезка с использованием консервантов Униконс XXL – не более 20 суток;
- целыми батонами (батончиками) с использованием консервантов Униконс XXL – не более 95 суток.

Рекомендуемые сроки годности **замороженных** изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 9°C до минус 7°C со дня (часа) выработки:

упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

- целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.;

упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

- сервировочная нарезка – 180 суток;
- порционная нарезка – 200 суток;
- целыми батонами (батончиками) – 270 суток;
- целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°C – **12 месяцев**.

После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонков рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий из мяса кролика при температуре от 0 до 6°C включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Срок годности колбасных изделий, 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.

Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, 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.