



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

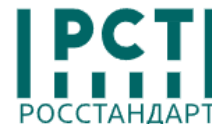
[ТУ, ТИ 10.13.14-1326-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

[КОЛБАСЫ \(КОЛБАСКИ\) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ 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 – варено-копченые из мяса кролика:

- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Коньячный»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Деликатесная»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Альпийская»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Европейский»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Финский»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Купеческий»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Салями «Южная»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мини-салями»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Венская»;

- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Астория»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Шварцвальдская»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Московский»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Финский»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Кремлевский»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Чоризо»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Балыковая»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Салями «По-фински»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Столичный»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Изысканная»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Соломея»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Юдифь и Олоферн»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Флорентийская мозаика»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Итальянские вечера»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Бриз»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сказка»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Нимфа»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Весталка»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с бараниной;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Любительская»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Восторг»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Особая»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Праздничная»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика «Домашняя»;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с лимонной цедрой и чесноком;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с изюмом и мускатным орехом;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика со свиной грудинкой и шафраном;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с луком и сушеной зеленью;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с говядиной и зирой;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с чесноком;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с белым перцем и чесноком;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика со свиной, кардамоном и луком;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с чесноком и сушеным укропом;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с сушеным сладким перцем и гвоздикой;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с телятиной;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с паприкой и чесноком;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с говядиной и ромом;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с кайенским перцем и пивом;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с клюквой;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с горчицей;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с горохом и специями;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика с репчатый луком;
- колбаса варено-копченая из мяса кролика со смесью перцев и хреном;
- колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пикантная»;
- колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Особая»;
- колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Белорусская»;
- колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пряная»;
- колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Беловежская»;
- колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Полеская»;

- колбаски варено-копченые из мяса кролика «Филейные»;
- колбаски варено-копченые из мяса кролика «Традиционные»;
- «Варено-копченая колбаса из мяса кролика»;
- «Колбаски варено-копченые из мяса кролика».

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 варено-копченые 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 колбас (колбасок) варено-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.