



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 10.13.14-1329-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

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



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 23.03.2026 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 сырокопченые 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 сырокопченые 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 – сырокопченые из мяса кролика

Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности:

- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Любимая»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Праздничная»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Марочная»
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мергез»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чоризо»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мадера»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Качиаторе»;

- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Миланская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Сальчичон»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Армянская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Суджук из мяса кролика»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Суджук»;
- колбаски сырокопченые из мяса кролика «К пиву»;
- колбаски сырокопченые из мяса кролика «Пивчики»;
- колбаски сырокопченые из мяса кролика «Спагетти»;
- колбаски сырокопченые из мяса кролика «Копченый хлыст».

Тип колбасных изделий – полусухие:

- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Азовская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Еврейская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Кролик в горчице сырокопченный»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Кнут из кролика сырокопченный»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Московский»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Золотой вальс»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Купеческий»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Английский»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Кабриоль»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Архангельский»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Променад»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Ярославский»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Владимирский»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Коломенский»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Оригинальный»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Мичуринский»;
- колбаса Сервелат из мяса кролика и баранины;
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Изобилие»
- колбаса Сервелат из мяса кролика «Новгородский»;
- колбаса Салями из мяса кролика;
- колбаса Салями из мяса кролика «Таймырская»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Аврора»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Луксурия»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Томская»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Менуэт»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Царская»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Маркиза»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Балет»;
- колбаса Салями из мяса кролика «По-итальянски»;
- колбаса Салями из мяса кролика «По-милански»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Амфир»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Индийская»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Ставропольская»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Волшебство»;
- колбаса Салями из мяса кролика «Есенинская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Волжская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Прибалтийская»;

- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пируэт»
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Калифорнийская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Карибская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тулиновская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хмелевская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Шедевр»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чесночная»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ривьера»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Дачная»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Петербургская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Московская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ялтинская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Рижская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Симферопольская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Олимпийская диета»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мичуринская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тамбовская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Липецкая»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Воронежская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Знаменская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Цыганская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Измаильская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Французская особая»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Королевская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Испанская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романтика»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романс»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Фламенко»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Царская особая»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хозяйская»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Экстра»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Классическая»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Изысканная»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Престижная»;
- колбаса сырокопченая из мяса кролика «Старорусская»;
- колбаски сырокопченые из мяса кролика «Хворост из мяса кролика»;
- колбаски сырокопченые из мяса кролика «Сигары из мяса кролика»;
- колбаски сырокопченые из мяса кролика «Посольские»;
- колбаски сырокопченые из мяса кролика «Егерские»;
- колбаски сырокопченые из мяса кролика «Кроличьи с васоби»;
- колбаски сырокопченые из мяса кролика «Снеки».

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

Изделия колбасные сырокопченые из мяса кролика охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно.

Изделия колбасные сырокопченые из мяса кролика замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С.

Колбасные изделия 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.

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 **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 сырокопченые из мяса кролика:

Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

- целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.;
- с использованием консервантов – не более 3 мес.

С применением вакуума или модифицированной атмосферы:

- целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.;
- порционная нарезка – не более 30 суток;
- сервировочная нарезка – не более 25 суток;
- с использованием консервантов – не более 8 мес.;

С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.

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.