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

СТОИМОСТЬ **23 000 РУБ**	**ТУ, ТИ 10.13.14-881-37676459-2025** **ХЛЕБЫ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

РСТ РОССТАНДАРТ

Дата введения в действие – 2025 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 хлебы колбасные мясные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбасных хлебов, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту — продукция, хлебы колбасные мясные].

Хлебы колбасные мясные допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработки — пастеризации в герметичной упаковке или при использовании семислойной пластиковой оболочки [Амитекс Элита-С], изготовленной из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена, выдерживающего термическую обработку при температурах до 125°С), для увеличения срока годности хлеба колбасного мясного. Хлебы колбасные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок.

Хлебы колбасные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

Группа – мясной продукт.

Вид – колбасные хлебы.

Подвид – варёные [запечённые]:

Категория А:

— Хлеб колбасный «Мясной телячий»;
— Хлеб колбасный «Мясной грубого измельчения»;
— Хлеб колбасный «Парижский мясной»;
— Хлеб колбасный «Аппетитный»;

— Хлеб колбасный «Любительский новый»;
— Хлеб колбасный «Ветчинный изысканный»;
— Хлеб колбасный «Говяжий оригинальный»;
— Хлеб колбасный «Нежный».

Категория Б:

— Хлеб колбасный «Обыденный»;
— Хлеб колбасный «Вкусненький»;
— Хлеб колбасный «Простецкий»;
— Хлеб колбасный «Любимый»;
— Хлеб колбасный «Мясной Люкс»;
— Хлеб колбасный «Мясной запечённый»;
— Хлеб колбасный «Мясной по-штутгарски»;
— Хлеб колбасный «Мясной белый»;
— Хлеб колбасный «Мясной для завтрака»;
— Хлеб колбасный «Мясной обыкновенный «Кремлёвский»;
— Хлеб колбасный «Мясной с печенью»;
— Хлеб колбасный «Французский с печенью»;
— Хлеб колбасный «Оригинальный»;
— Хлеб колбасный «Отменный»;
— Хлеб колбасный «Александровский»;
— Хлеб колбасный «Мичуринский»;
— Хлеб колбасный «Елецкий»;
— Хлеб колбасный «Дмитриевский»;
— Хлеб колбасный «Заказной особый».

Категория В:

— Хлеб колбасный «Ветчинный оригинальный»;
— Хлеб колбасный «Сырный»;
— Хлеб колбасный «Кустарный»;
— Хлеб колбасный «Будничный»;
— Хлеб колбасный «Мясной»;
— Хлеб колбасный «Зернистый»;
— Хлеб колбасный «Оригинальный»;
— Хлеб колбасный «Деликатесный».

Категория Г:

— Хлеб колбасный «Петровский»;
— Хлеб колбасный «Необычный»;
— Хлеб колбасный «Свойский».

Сроки годности и условия хранения хлебов колбасных мясных, 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 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности».

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 хлебов колбасных 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%

— колбасные хлебы мясные в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **— не более 24 ч**;

— колбасные хлебы мясные целым изделием в одноразовых формах, в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы — **не более 72 ч [3 суток]**;

— колбасные хлебы мясные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 75 суток**;

— колбасные хлебы мясные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**;

— колбасные хлебы мясные в герметичной упаковке пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**.

7С применением вакуума или модифицированной атмосферы:

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

— колбасные хлебы мясные целым изделием, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**;

— колбасные хлебы мясные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**;

— колбасные хлебы мясные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 6 суток**.

—колбасные хлебы мясные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы– **не более 90 суток (3 месяцев);**

Рекомендуемые сроки годности замороженных колбасных хлебов мясных с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

при температуре не выше минус 8 °С:

— упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **— не более 90 суток [3 месяцев];**

— упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **— не более 120 суток [4 месяцев]**;

— пастеризованной продукции **– не более 210 суток [7 месяцев]**.

при температуре не выше минус 18 °С

— упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **— не более 120 суток [4 месяцев]**;

— упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **— не более 180 суток [6 месяцев]**;

— пастеризованной продукции **– не более 240 суток [9 месяцев]**.

Рекомендуемый срок годности колбасных хлебов мясных при температуре воздуха от 0 до 6°С 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 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Рекомендуемый срок годности колбасных хлебов 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°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет:

— после вскрытия упаковки колбасных хлебов сервировочной нарезки продукцию хранят не более 12 часов с момента *нарушения целостности потребительской упаковки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции;

— для колбасных хлебов не более 2 суток [48 ч] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке;

Примечание - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на колбасные хлебы мясные, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей].

Срок годности колбасных хлебов мясных упакованных 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.

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.