



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 10.13.14-882-37676459-2025](tel:882-37676459-2025)

[ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 31.01.2025 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные продукты – колбасы (колбаски) кровяные (далее колбасы кровяные, продукция), изготовленные с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Кровяные колбасы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Ассортимент кровяных колбасных изделий

Кровяные колбасы выпускают в следующем ассортименте:

Группа – продукты мясные.

Вид – колбасы.

Подвид – кровяные.

Категория А:

- колбаса кровяная;
- колбаса кровяная «Бременская»;
- колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы»;
- колбаса кровяная «Дрезденская изысканная»;
- колбаса кровяная «Красная бременхафенская»;
- колбаса кровяная «Красная нежная»;
- колбаса кровяная «Красная тюрингская»;
- колбаса кровяная «Красная французская»;
- колбаса кровяная «Ливерная красная»;
- колбаса кровяная «Мясная берлинская»;
- колбаса кровяная «Мясная домашняя»;
- колбаса кровяная «Мясная дрезденская»;

- колбаса кровяная «Мясная крестьянская»;
- колбаса кровяная «Мясная тюрингская»;
- колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая»;
- колбаса кровяная «Прессованная силезская»;
- колбаса кровяная «Прессованная»;
- колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая»;
- колбаса кровяная «С тыквой»;
- колбаса кровяная «Филейная»;
- колбаса кровяная «Филейная с языком»;
- колбаса кровяная «Хуторская»;
- колбаса кровяная с овсяной крупой;
- колбаса кровяная «Гречанка»; с гречневой крупой;
- колбаса кровяная «Низкокалорийная».

Категории Б:

- колбаса кровяная «Закусочная»;
- колбаса кровяная «Итальянская»;
- колбаса кровяная «Красная»;
- колбаса кровяная «Красная Любительская»;
- колбаса кровяная «Кровяной мешок»;
- колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски»;
- колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски»;
- колбаса кровяная «С мозгами»;
- колбаса кровяная «С языком»;
- колбаса кровяная «Силезская»;
- колбаса кровяная «Черная по-штутгарски»;
- колбаса кровяная со штучными включениями языка;
- колбаса кровяная языковая «Столичная»;
- колбаса кровяная «Польская с гречневой кашей»;
- колбаса кровяная копченая «Деликатесная»;
- колбаса кровяная копченая «Домашняя»;
- колбаса кровяная копченая «Сельская»;
- колбаски кровяные с сухариками;
- колбаса кровяная с ячменной крупой;
- колбаса кровяная с ржаной мукой;
- колбаса кровяная с телятиной и изюмом.

Категории В:

- колбаса кровяная «3 сорт»;
- колбаса кровяная «Хмелевская»;
- колбаса кровяная «Заворонежская»;
- колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски»;
- колбаса кровяная с перловой крупой;
- колбаса кровяная «Франконская со шкваркой»;
- колбаса кровяная «Брауншвейгская особая»;
- колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая»;
- колбаса кровяная «Вареная»;
- колбаса кровяная «Венская»;
- колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком»;
- колбаса кровяная «Домашняя»;
- колбаса кровяная «Домашняя по-немецки»;

- колбаса кровяная «Домашняя особая»;
- колбаса кровяная «Желудки со шкуркой майнцинские»;
- колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски»;
- колбаса кровяная «Калорийная»;
- колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский»;
- колбаса кровяная «Крестьянская по-франконски»;
- колбаса кровяная «Крестьянская»;
- колбаса кровяная «Кровяная со шкварками»;
- колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке»;
- колбаса кровяная «Оберландская»;
- колбаса кровяная «Питательная»;
- колбаса кровяная «По-франконски со шпиком»;
- колбаса кровяная «Прессованная берлинская»;
- колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский»;
- колбаса кровяная «Рейнская со шпиком»;
- колбаса кровяная «С ветчиной»;
- колбаса кровяная «С печенью»;
- колбаса кровяная «С языком по-московски»;
- колбаса кровяная «С сердцем»;
- колбаса кровяная «С изюмом в мешочке»;
- колбаса кровяная «С легкими»;
- колбаса кровяная «Саксонская»;
- колбаса кровяная «Северо-немецкая»;
- колбаса кровяная «Столовая»;
- колбаса кровяная «Толстая»;
- колбаса кровяная «Франкфуртская»;
- колбаса кровяная «Черная маринованная»;
- колбаски кровяные «По-баварски к пиву»;
- колбаса кровяная «Лэнгвич»;
- колбаса кровяная с перловой крупой;
- колбаса кровяная «Деревенская»;
- колбаса кровяная «Домашняя новая»;
- колбаса кровяная «Крестьянская новая»;
- колбаса кровяная «Сельская»;
- колбаса кровяная «Печеночная»;
- колбаса кровяная «Латышская»;
- колбаса кровяная «Мясницкая»;
- колбаса кровяная «Дачная»;
- колбаса кровяная «Ароматная»;
- колбаса кровяная «Люкс»;
- колбаса кровяная «Панас»;
- колбаса кровяная «Покровская»;
- колбаса кровяная «Фермерская»;
- колбаса кровяная «Молодежная»;
- колбаса кровяная «Особенная».
- колбаса кровяная «Гамбургская»;
- колбаса кровяная «Помешичья»;
- колбаса кровяная «Тюрингская»;
- сосиски кровяные «Новинка»;

- колбаса кровяная «Берлинская»;
- колбаса кровяная «Охотничья»
- колбаса кровяная «Традиционная»;
- колбаса кровяная «Дорожная»;
- колбаса кровяная «Столовая особая»;
- колбаса кровяная «Пряная прессованная»;
- колбаса кровяная «Застольная»;
- колбаса кровяная «Застольная особая»;
- колбаса кровяная «Кровянка с тыквой»;
- колбаса кровяная «Кровянка со шкварками»;
- колбаса кровяная «Кровянка с легкими»;
- колбаса кровяная «Кровянка с мозгами»;
- колбаса кровяная «Кровяной мешок»;
- колбаса кровяная «Прессованный кровяной мешок»;
- колбаса кровяная «Кровяной сальтисон»;
- колбаса кровяная языковая «Экстра»;
- колбаски кровяные «Под пиво»;
- колбаски кровяные с молоком;
- колбаски кровяные «К ужину»;
- колбаса кровяная «Классическая»;
- колбаса кровяная «Украинская»;
- колбаса кровяная «Колхозная»;
- колбаса кровяная с гречневой кашей и морковью;
- колбаса кровяная с соевыми бобами;
- колбаса кровяная с пшеном;
- колбаса кровяная «Купеческая»;
- колбаса кровяная «Французская»;
- колбаса кровяная «Семейная»;
- колбаса кровяная «Хозяйская»;
- колбаса кровяная «Донская»;
- колбаса кровяная «Разноцветная»;
- колбаса кровяная «Походная»;
- колбаса кровяная «Трапезная».

Предприятие-изготовитель имеет право:

- ***дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок;***
- ***дополнять фирменными или придуманными названиями.***

Рекомендуемые сроки годности кровяных колбас приведены в таблице.

Таблица

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сутки
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Цельными батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5

		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	10
Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	7
полиамидные барьерные оболочки		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	30
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	35
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консерванта Униконс XXL	45
Натуральная (кишечная) и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5

После вскрытия потребительской упаковки кровяные колбасы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженных кровных колбас со дня (часа) выработки:
упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

— при температуре минус 18 °С – **не более 120 суток;**

упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

— **при температуре минус 18 °С:**

— целыми батонами (батончиками) – **240 суток (8 месяцев);**

при температуре минус 25 °С:

— целыми батонами (батончиками) – **10 месяцев**

Рекомендуемый срок годности колбасных изделий 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 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Рекомендуемые сроки годности колбас кровяных с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %:

Упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:

— целым продуктом — **не более 20 суток;**

— целым продуктом с применением консервантов (E211, E202, антиокислителя E315, регуляторов кислотности E262, E331) — **не более 30 суток.**

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.