



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 10.13.14-893-37676459-2025](#)
[ЗАЛИВНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 28.01.2025 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 заливные мясосодержащие охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Изделия мясосодержащие в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

Группа – продукты мясосодержащие

Вид – мясопродукты в желе.

Подвид – заливные из мясопродуктов

Категория А:

- заливное из телятины;
- заливное из продуктов говяжьих.

Категория Б:

- заливное из ассорти колбасного;
- заливное из ветчины;
- заливное из продуктов свиных;
- заливное из мяса поросят;
- заливное «Особое»;
- заливное с сердцем;
- заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»";
- заливное "Мясо прессованное «Фирменное»".

Категория В:

- заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»";
- заливное "Мясо прессованное «Фирменное»".

Группа – продукты мясосодержащие

- говядина заливная;
- телятина заливная;
- конина заливная;
- жеребятина заливная;
- свинина заливная;
- заливное из говядины и конины;
- говядина копченая заливная;
- говядина и свинина копченые заливные;
- закуска заливная «Русская»;
- закуска заливная «Праздничная»;
- закуска заливная «Деликатесная»;
- закуска заливная «Особая»;
- заливное «Особое»;
- заливное из мясного ассорти;
- заливное из окорока с сыром;
- заливное «Охотничья закуска»;
- торт с окороком;
- мясное ассорти в желе;
- ветчина в желе;
- копчености в желе;
- колбасные изделия в желе;
- колбасные изделия с овощами в желе;
- желатиновый торт;
- мясное ассорти в желе с соусом;
- ветчина в желе с соусом;
- сосиски в желе с соусом;
- мясной рулетик в желе;
- заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой;
- заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью;
- заливное из колбасы – ассорти;
- «Экспресс-холодец»;
- аспик с языком;
- аспик с колбасой;
- аспик с ветчиной;
- «Заливной коктейль».

Рекомендуемые сроки годности заливных мясосодержащих со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %:

упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:

- для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для порционной нарезки — не более 24 часов;
- для изделий в одноразовых формах — не более 72 часов [3 суток];
- целыми изделиями в металлических формах — не более 3 суток;

— целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] — не более 5 суток;

— целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками — не более 5 суток;

— целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] — 10 суток.

упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта Униконс XXL:

— в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 20 суток;

— в искусственных (полиамидных) оболочках – не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности заливных мясосодержащих со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно:

упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:

— целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов— не более 15 суток.

— целыми изделиями в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) — не более 15 суток;

— целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта [регуляторов кислотности] — не более 30 суток.

— герметично упакованной продукции с добавлением консерванта, содержащего в своем составе **сорбата калия** (в соответствии с технологической инструкцией) — не более 30 суток.

— герметично упакованной продукции с добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) — не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции **при нарушении целостности батонков, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет:

— не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.

— не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.

Срок годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, 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.

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, 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.

Транспортирование и хранение продукции, отправляемой 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.