



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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

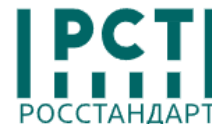
[ТУ, ТИ 10.13.14-904-37676459-2025](#)

[ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА  
ПТИЦЫ \(НДС 10%\)](#)

СТОИМОСТЬ  
**23 000 РУБ**



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 изделия колбасные сырокопченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других 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 колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту — продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные копченые из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок.

Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

**Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.].**

**Вид – колбасы [колбаски].**

**Подвид – сырокопченые.**

**Сорт экстра:**

- Колбаса сырокопченая «Куриная» из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаса сырокопченая «Пеперони» из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаса сырокопченая «Экстра» из мяса птицы;
- Колбаски сырокопченые «Куриный Фуэт».

**Сорт высший:**

- Колбаса сырокопченая «Любимая» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Чоризо» из мяса индейки;

- Колбаса сырокопченая «Мадера» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Качиаторе» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Миланская» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Сальчичон» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Спагетти» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Суджук из индейки»;
- Колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы»;
- Колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров;
- Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела;
- Колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Изысканная» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Индейка Брависимо»;
- Колбаски сырокопченые «Спагетти» из мяса индейки;
- Колбаски сырокопченые «Пряные» из мяса птицы;
- Колбаски сырокопченые «К пенному» из мяса птицы;
- Колбаски сырокопченые «Пивчики» из мяса птицы;
- Колбаски сырокопченые «Копченый хлыст» из мяса птицы;
- Колбаски сырокопченые «Перепелоси» из мяса перепела.

#### **Сорт первый:**

- Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Марочная» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Мергез» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса птицы;
- Колбаса сырокопченая «Барселонская» из мяса птицы;
- Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы;
- Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела;
- Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса птицы;
- Колбаса сырокопченая «Хозяйская» из мяса птицы;
- Колбаса сырокопченая «Классическая» из мяса птицы;
- Колбаса сырокопченая «Престижная» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Станичная» из мяса индейки;
- Колбаса сырокопченая «Салями Иберик» из мяса птицы;
- Колбаски сырокопченые «Кремлевские» из мяса птицы;
- Колбаски сырокопченые «Егерские» из мяса птицы;
- Колбаски сырокопченые «Хворост куриный» из мяса птицы;
- Колбаски сырокопченые «Сигары куриные» из мяса птицы;
- Колбаски сырокопченые «Павловские» из мяса птицы;
- Колбаски сырокопченые «Куриные с васаби» из мяса птицы.

#### **Сорт фирменный:**

- Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы.

***Предприятие-изготовитель имеет право:***

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

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%:

**Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]:

**при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:**

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) — не более 4 месяцев [120 суток].

**с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):**

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 6 месяцев [120 суток];

**при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:**

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) — не более 2 месяцев [60 суток].

**Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:**

**при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:**

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) — не более 2 месяцев [60 суток];

— сырокопченые после вскрытия пакета - 15 суток, но в пределах общего срока годности;

— сырокопченые при порционной нарезке — не более 30 суток;

— сырокопченые при сервировочной нарезке — не более 25 суток.

**с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):**

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 3 месяцев [90 суток];

— сырокопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 35 суток;

— сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 30 суток.

**с применением консерванта Униконс XXL:**

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL — не более 4 месяцев [120 суток];

— сырокопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 65 суток;

— сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 60 суток.

**при температуре воздуха от плюс 12 °С до плюс 15 °С:**

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) – не более 1 месяца [30 суток];

— сырокопченые при порционной нарезке — не более 20 суток;

— сырокопченые при сервировочной нарезке — не более 10 суток.

**с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326):**

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 40 суток;

— сырокопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 25 суток;

— сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности E262, E325, E326) — не более 15 суток.

**с применением консерванта Униконс XXL:**

— сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL – не более 75 суток;

— сырокопченые, сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 65 суток;

— сырокопченые, сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL — не более 60 суток.

**Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С:**

**не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:**

— колбасы [колбаски] сырокопченые — не более 9 месяцев.

**упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:**

— целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.).

**упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:**

— сервировочная нарезка – 180 суток;

— порционная нарезка – 200 суток;

— целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.);

— целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев.

**После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С:

— для сырокопченых — не более 15 суток.

Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, 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.