



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 10.14.13-1129-37676459-2025](#)
[САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 31.01.2025 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 колбасные изделия – сардельки мясные выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Группа – мясная

Вид – колбасные изделия (сардельки)

Подвид – вареные

Категория А:

- сардельки «Дмитриевские»;
- сардельки с ряженкой;
- сардельки с молоком;
- сардельки «Закусочные»;
- сардельки из говядины;
- сардельки из свинины;
- сардельки «Языковые»;
- сардельки «Со сливками»;
- сардельки «Фирменные»;
- сардельки «Говяжьи традиционные»;
- сардельки «Ветчинные»;
- сардельки «Нежные»;
- сардельки «Экстра»;

- сардельки «Из говядины»;
- сардельки из конины;
- сардельки «Телячьи».

Категория Б:

- сардельки «Первый сорт»;
- сардельки «Телячьи»;
- сардельки из телятины;
- сардельки телячьи «Особые»;
- сардельки «Баварские»;
- сардельки «Телячьи сочные»;
- сардельки «Медовые»;
- сардельки из баранины;
- сардельки из свинины;
- сардельки «Ливенские»;
- сардельки «Молодежные»;
- сардельки «Николаевские»;
- сардельки «Обеденные»;
- сардельки «Старая традиция»;
- сардельки «Столовые»;
- сардельки «Мичуринские»;
- сардельки «Праздничные»;
- сардельки «Домашние»;
- сардельки «Сытные»;
- сардельки «Любимые»;
- сардельки «Аппетитные» из оленины;
- сардельки «Чукотские» из оленины;
- сардельки из конины;
- сардельки «Чаадаевские»;
- сардельки «Ветчинные»;
- сардельки «Экстра»;
- сардельки «Столовые»;
- сардельки вареные «Молочные оригинальные»;
- сардельки вареные «Татарские»;
- сардельки «Столичные»;
- сардельки «Подкопченные»;
- сардельки «СССР»;
- сардельки «С молоком»;
- сардельки с сыром;
- сардельки «Говяжьи»;
- сардельки с индейкой.

Категория В:

- сардельки «Обеденные»;
- сардельки «Телячьи»;
- сардельки «Языковые»;
- сардельки «Сливочные»;
- сардельки «Субпродуктовые»;
- сардельки «Молочные»;
- сардельки «Говяжьи»;
- сардельки «Серышевские»;

- сардельки «Окские»;
- сардельки «Фермерские»;
- сардельки вареные «Домашние»;
- сардельки вареные «Крымские»;
- сардельки вареные «Харьковские»;
- сардельки с сыром;
- сардельки к завтраку;
- сардельки мясные;
- сардельки «Бородинские».

Категория Г:

- сардельки «Языковые»;
- сардельки вареные «Домашние»;
- сардельки «Гурман».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности сарделек при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток**;
- в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более **5 суток**, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – **7 суток**.
- в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток**;
- в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток**.
- без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток**.
- с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток**.
- в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток**;
- с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 суток**.

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.