



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)

СТОИМОСТЬ  
**16 900 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.20.32-623-37676459-2026](#)

[МОЛЛЮСКИ КОПЧЕНЫЕ](#)

[\(взамен ТУ 10.20.32-623-37676459-2018\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 06.03.2026 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 моллюски копченые (далее по тексту - продукт/продукция), предназначенные для реализации в розничной и оптовой сети и в пределах общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается весовой, фасованной, в том числе в вакууме.

**Продукция различается сырьем, технологией изготовления и выпускается в следующем ассортименте:**

- кальмар холодного копчения;
- кальмар горячего копчения.

Из кальмаров следующих видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*Illex ohygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*Illex argentines*), Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*Illex coindetii*), Кальмар командорский (*Berryteuthis magister*), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis*), Северный кальмар-стрелка (*Todarodes sagittatus*) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis*), Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), Японский кальмар-светлячок (*Wataseania scintillans*), и др.

- мидии холодного копчения;
- мидии горячего копчения.

**Из мидий следующих видов:** Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (корейская) (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (мидия дальневосточная) (*Crenomytilus grayanus*).

- гребешки морские холодного копчения;

- гребешки морские горячего копчения.

**Из морского гребешка следующих видов:** Берингоморский (*Chlamys behringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Черноморский (*Chlamys ponticus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*).

- осьминог холодного копчения;

- осьминог горячего копчения.

**Из осьминогов следующих видов:** Осьминог обыкновенный (*Octopus vulgaris*), осьминог кудрявый (*Eledone cirrhosa*), мускусный осьминог (*Eledone moschata*), гигантский осьминог Дофлейна (*Enteroctopus dofleini*).

- рапана холодного копчения;

- рапана горячего копчения.

**Из рапаны следующих видов:** (*Rapana venosa*)

- трубач холодного копчения;

- трубач горячего копчения.

**Из трубача следующих видов:** (*Buccinum*, *Ancistrolepis*, *Clinopegma*, *Volutopsius*, *Pyrulofusus*, *Neptunea*, *Lussivolutopsius*)

- устрицы холодного копчения;

- устрицы горячего копчения.

**Из устриц следующих видов:** Тихоокеанская гигантская (*Crassostrea gigas*), Европейская плоская (*Ostrea edulis*), Виргинская (Атлантическая) (*Crassostrea virginica*).

- спизула холодного копчения;

- спизула горячего копчения.

**Из спизулы следующих видов:** Сахалинская спизула (*Spisula sachalinensis*).

- каракатица холодного копчения;

- каракатица горячего копчения.

**Из каракатицы следующих видов:** Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*), Обыкновенная каракатица (*Sepia officinalis*), Широкоорукая каракатица (*Sepia latimanus*).

- мия холодного копчения;

- мия горячего копчения.

**Из мии следующих видов:** мия песчаная (*Mya arenaria*), мия усеченная (*Mya truncata*), японская мия (*Mya japonica*).

- каллиста холодного копчения;

- каллиста горячего копчения.

**Из каллисты следующих видов:** Гладкая каллиста (*Callista chione*), (*Callista chinensis*), (*Callista floridella*), Пятнистая каллиста (*Callista maculate*).

- анадара холодного копчения;

- анадара горячего копчения.

**Из анадары следующих видов:** Анадара Броутона (*Anadara broughtonii*), Зернистая анадара (*Anadara granosa*), Анадара неравностворчатая (*Anadara inaequalvis*), Кагошимская анадара (*Anadara kagoshimensis*).

- венерка холодного копчения;

- венерка горячего копчения.

**Из венерки следующих видов:** Венерка бородавчатая (*Venus verrucosa*), Венерка волнистая (*Paphia undulata*), Венерка (вонголе) (*Ruditapes philippinarum*, *Chamelea gallina*).

- серрипес гренландский холодного копчения;

- серрипес гренландский горячего копчения;

Серрипес гренландский (*Serripes groenlandicus*).

**Продукция копченая может вырабатываться с добавлением или без добавления:** паприки, чили, кунжута, тмина, сумаха, перца черного, перца красного, горчицы, лимона и укропа, укропа, чеснока, зелени, базилика, васаби, а также со смесями приправ и пряностей: «Острая», «Ароматная», «Пряная», смеси приправ «Пять перцев» и других приправ.

**Виды разделки копченых морепродуктов:**

**Тушка** - мантия целая, внутренности, голова со щупальцами и хитиновая пластинка удалены, кожный покров удален или оставлен.

**Кольца** – щупальца кальмара, нарезанные на кольца.

**Щупальца** - конечности кальмара с головой или без головы, с удаленными кожным покровом, клювом и глазами, отдельные или сочлененные из нескольких щупалец.

**Филе** - мантия разрезана, внутренности, голова со щупальцами и хитиновая пластинка удалены, брюшная полость зачищена, кожный покров удален или оставлен.

**Филе ломтики** – тонкие полоски, пластинки, нарезанные из филе или из тушки кальмара.

**Филе косичка (коса)**– тонкие полоски из филе кальмара, сплетенные между собой в форму косы.

**Филе кусочки** – очищенное мясо кальмара, нарезанное на произвольные или калиброванные крупные фрагменты прямоугольной, ромбовидной или другой формы.

**Кубики** – филе, нарезанное на одинаковые объемные кусочки правильной квадратной формы.

**Соломка** - филе кальмара, нарезанное на полоски.

**Крошка** - мелкие кусочки, образующиеся при нарезании филе кальмара на полоски (соломку).

**Стружка** – тонкие, короткие, (рваные) волокна, полученные из расщепления, измельчения филе вдоль волокон.

**Паутинка** – тонкие нарезанные волокна из филе копченого кальмара.

**Шинкованный кальмар** – длинные, узкие, ровные полоски одинаковой толщины от 2 до 5 мм.

**Кольца осьминога** – щупальца осьминога, нарезанные на шайбы или слайсы.

**Щупальца** – копченые конечности осьминога.

**Тушка** – тело моллюска (голова и мантия), отделенное от щупалец, очищенное от внутренностей.

**Филе** – пласты или крупные куски чистой мышечной ткани копченого моллюска.

**Филе ломтики осьминога** – мясо осьминога, нарезанное на тонкие пластинки или слайсы.

**Соломка** – длинные, узкие полоски, нарезанные из филе или мантии осьминога.

**Филе косичка** – тонкие полоски из филе осьминога, сплетенные между собой в форму косы.

**Кубики осьминога** – филе, нарезанное на одинаковые объемные кусочки правильной квадратной формы.

**Крошка осьминога** – мелкие кусочки, полученные в результате измельчения филе или остатков от основной нарезки щупалец или тушек.

**Мясо мидий** - мускул, мантия и гонады мидий, извлеченные из раковины.

**Филе морского гребешка** - мускул-замыкатель морского гребешка, отделенный от тела и раковины моллюска.

**Мясо рапаны, трубача** – зачищенная извлеченная мускулистая нога моллюска из раковины.

**Мясо спизулы** - извлеченная очищенная мускулистая нога и мантия моллюска из створок.

**Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.**

**Рекомендуемые сроки годности продукции холодного копчения:**

**Продукции холодного копчения при температуре от минус 5°С до 0°С:**

- весовой – не более 45 суток;

- фасованной без применения вакуума – не более 60 суток;

- фасованной с применением вакуума – не более 90 суток.

**Продукции холодного копчения при температуре от 2 °С до 6 °С:**

- весовой, упакованные в ящики из гофрированного картона и ящики полимерные – не более 20 суток;

- фасованной без применения вакуума – не более 30 суток;

- фасованной с применением вакуума – не более 90 суток.

**Продукция холодного копчения при температуре от минус 3 °С до 5 °С**

- упакованных с применением вакуума – не более 3 месяцев;

- без применения вакуума – не более 1 месяца.

**Продукции холодного копчения при температуре не выше минус 18 °С:**

- весовой – не более 90 суток;

- фасованной без применения вакуума – не более 90 суток;

- фасованной с применением вакуума – не более 120 суток.

**Рекомендуемые сроки годности продукции горячего копчения:**

**Продукции горячего копчения при температуре от минус 2 °С до 2 °С:**

- упакованные в пакеты из полимерных пленок или комбинированных материалов с применением вакуума или в модифицированной газовой среде (атмосфере) - не более 45 суток;

- упакованные в ящики из гофрированного картона и ящики полимерные и другую не герметичную упаковку - не более 25 суток.

**Продукции горячего копчения при температуре от 0 °С до 5 °С:**

- упакованные в пакеты из полимерных пленок или комбинированных материалов с применением вакуума или в модифицированной газовой среде (атмосфере)-не более 30 суток;

- упакованные в ящики из гофрированного картона и ящики полимерные и другую не герметичную упаковку - не более 15 суток.

После вскрытия упаковки продукцию хранить при температуре от 0 °С до 6 °С не более 48 часов.

**Продукции горячего копчения при температуре не выше минус 18 °С:**

- фасованной без применения вакуума – не более 30 суток;

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы - по ГОСТ 15846.

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.