«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307
Телефоны: +7 (980) 353-35-35 / +7 (980) 674-75-55
+7 (475-45) 5-31-48
эл. почта: nicpb@haccpexpert.ru
сайт: www.haccpexpert.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В МЯГКОЙ УПАКОВКЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ И СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ



ТУ соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В МЯГКОЙ УПАКОВКЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ И СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

ТУ,ТИ 10.13.14-1104-2026 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 3

ТУ,ТИ 10.13.14-1108-2026 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 7

ТУ,ТИ 10.13.15-1113-2025 ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 11

ТУ,ТИ 10.13.15-1112-2025 КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 13

ТУ,ТИ 10.13.15-1111-2025 КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ 15

В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 15

ТУ,ТИ 10.13.15-1110-2025 ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 17

ТУ,ТИ 10.13.15-1109-2025 ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 19

ТУ,ТИ 10.13.15-1107-2025 ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 21

ТУ,ТИ 10.13.15-1106-2025 ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 23

ТУ,ТИ 10.13.15-1105-2025 КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 25

ТУ,ТИ 10.13.15-1103-2024 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ.ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 27

ТУ,ТИ 10.13.15-1102-2025 ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 29

ТУ,ТИ 10.13.15-1101-2024 КОЛБАСЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 31

ТУ,ТИ 10.13.14-626-2024 КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 33

ТУ,ТИ 10.13.14-825-2024 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 37

ТУ,ТИ 10.13.14-961-2024 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 39

ТУ,ТИ 10.13.14-747-2024 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 45

ТУ,ТИ 10.13.14-1003-2024 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 48

ТУ НА КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В МЯГКОЙ УПАКОВКЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ И СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	
27 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1104-2026 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 14.01.2026. 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 колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясные стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мягкую консистенцию [для ливерных колбас] или неоднородную структуру [для зельцев, сальтисонов], с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясные стерилизованные сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид в течение всего срока годности, благодаря сочетанию условий термообработки с барьерными свойствами оболочки. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясные стерилизованные выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные; ***в зависимости от технологии изготовления:*** изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [колбасы ливерные, зельцы]; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]; ***в зависимости от особенностей тепловой обработки:*** колбасные изделия стерилизованные ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные от 0°С до 6°С. «тёплая полка» от 6°С до 20°С.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясные стерилизованные в зависимости от технологии изготовления и применяемого сырья выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясные изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Вид – колбасы ливерные в оболочке. Подвид [вид термической обработки] – стерилизованные. Категория А:** колбаса ливерная «Стандартная»; колбаса ливерная «Берлинская»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Ужин холостяка»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Штучная»; колбаса ливерная «Казачья»; колбаса ливерная «Со свининой и говядиной»; колбаса ливерная «С рисом»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «С молоком»; колбаса ливерная «Со свеклой»; колбаса ливерная «Чесночная»; колбаса ливерная «Оленья пряная»; колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; колбаса ливерная «Баранья». **Категории Б:** колбаса «Ливерная»; колбаса ливерная «Вкусная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «С языком»; колбаса

ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «Семейная»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «Телячья с зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Янтарная»; колбаса ливерная «По-кельнски»; колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; колбаса ливерная «К обеду»; колбаса ливерная «Брауншвейгская»; колбаса ливерная «Ливерная первая»; колбаса ливерная «Геттингенская»; колбаса ливерная «Парижская»; колбаса ливерная «Белая»; колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «По-ганноверски»; колбаса ливерная «По-гессенски»; колбаса ливерная «По-саксонски»; колбаса ливерная «С изюмом»; колбаса ливерная «С сардинами»; колбаса ливерная «С трюфелями»; колбаса ливерная «С шампиньонами»; колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; колбаса ливерная «Со сливками»; колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»; колбаса ливерная «Телячья»; колбаса ливерная «Липецкая»; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Томатная»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Старорусская»; колбаса ливерная «Дорожная»; колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «Со сметаной и луком»; колбаса ливерная «Со свиной грудинкой»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «С черным перцем»; колбаса ливерная «С луком и имбирем»; колбаса ливерная «Ореховая»; колбаса ливерная «Праздничная»; колбаса ливерная «С луком и корицей»; колбаса ливерная «С чесноком и укропом»; колбаса ливерная «Из свиных желудков»; колбаса ливерная «Застольная»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Оленья фермерская»; колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком»; колбаса ливерная «Городская». **Категории В:** колбаса ливерная «Варёная с печенью»; колбаса ливерная «Хмелевская»; колбаса ливерная «Третий сорт»; колбаса ливерная «Белково-молочная»; колбаса ливерная «Рязанская»; колбаса ливерная «Растительная по-мичурински»; колбаса ливерная «Родная»; колбаса ливерная «Крестьянская забава»; колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; колбаса ливерная «По-мюнхенски»; колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; колбаса ливерная «Растительная»; колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Чесночно-луковая»; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Нижегородская»; колбаса ливерная «Тулиновская»; колбаса ливерная «По-верхнефранконски»; колбаса ливерная «Для всей семьи»; колбаса ливерная «Заречная»; колбаса ливерная «Для ланча»; колбаса ливерная «Белая особая»; колбаса ливерная «Сельская»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Колхозная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Ливерная супер»; колбаса ливерная «С легким и луком-пореем»; колбаса ливерная «Мясная с гусиной грудкой»; колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»; колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»; колбаса ливерная «Со сладким перцем»; колбаса ливерная «С майораном и тмином»; колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; колбаса ливерная «Из свиной печени с мускатным орехом»; колбаса ливерная «С телятиной»; колбаса ливерная «С луком и грецким орехом»; колбаса ливерная «Голландская»; колбаса ливерная «Необычная»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «С печенью»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С овсяной крупой»; колбаса ливерная «С перловкой»; колбаса ливерная «С сухарями»; колбаса ливерная «Оленья полярная»; колбаса ливерная «Оленья»; колбаса ливерная «Оленья печёночная»; колбаса ливерная «Оленья печорская»; колбаса ливерная «Оленья любимая»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Конская со свиной печенью и кедровыми орехами»; колбаса ливерная «Конская печёночная»; колбаса ливерная «Конская со свиными почками»; колбаса ливерная «Печёночная»; колбаса ливерная «Печёночная тамбовская»; колбаса ливерная «Рыночная». **ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ В**

HACCP EXPERT

ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясные изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – зельцы в оболочке. Категория А: зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Белый по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Со шкварой серый»; зельц «Со шкварой»; зельц «С луком»; зельц «Мангеймский»; зельц «Сибирский»; зельц «Говяжий острый»; зельц «Царский»; зельц «Свиной»; зельц «Головной с языком»; зельц «Популярный; зельц «С говядиной»; зельц «Свиной с тмином»; зельц «Со шкварой обыкновенный»; зельц «Мясной по-франконски особый»; зельц «Сборный»; зельц «Швартенмаген»; зельц «Серый швартенмаген»; зельц «Штуттгартский пресскопф»; зельц «Французский»; зельц «Обеденный»; сальтисон «Зеленецкий». **Категории Б:** зельц «Геттингенский»; зельц «Украинский щедрый»; зельц «Свиной с куркумой»; зельц «Свиной с кориандром»; зельц «Свиной с корицей и гвоздикой»; зельц «Городской»; зельц «Языковый»; зельц «Радужный»; зельц «Мясницкий»; зельц «Кельский»; зельц «Тамбовский»; зельц «По-шведски»; зельц «Бабушкин»; зельц «Новинка»; зельц «Смак»; зельц «Приятный»; зельц «Вкусный»; зельц «Сальвенат»; зельц «Прессзак печёночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Лакомый»; зельц «Свойский»; зельц «Говяжий с редькой»; зельц «Говяжий с семенами подсолнечника и черносливом»; зельц «Меттвурст по-ганноверски»; зельц «С телятиной по-шведски»; зельц «Со шкварой по-кассельски»; зельц «Со шкварой по-фульдски»; «Зельц»; зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Штучный»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Головной по-саксонски»; зельц «Свиной с окороком»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский»; зельц «Головной по-франконски»; зельц «По-французски с языком»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессвурст»; зельц «Пресскопф»; зельц «Застольный»; зельц «Советский»; зельц «Старинный»; зельц «Гессингский пресскопф»; зельц «Силезский пресскопф»; зельц «Белый швартенмаген»; зельц «Простой швартенмаген»; зельц «Желейный швартенмаген»; зельц «Майнцский швартенмаген»; зельц «Простой»; зельц «Семейный»; сальтисон «Пряный»; сальтисон «Сельский»; сальтисон «Мясной»; сальтисон «С чесноком и хреном». **Категории В:** зельц «К столу»; зельц «Деревенский»; зельц «Азовский»; зельц «Донской»; зельц «Сытный»; зельц «Покровский»; зельц «Курортный»; зельц «Со шкварой»; зельц «Красный»; зельц «Серый»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «По-южнонемецки»; зельц «Майнцский пресскопф»; зельц из ножек; зельц «Горский»; зельц «Посадский»; зельц «Мясной с куриными потрохами»; сальтисон «Зеленецкий оригинальный»; сальтисон «Зеленецкий фирменный»; сальтисон «С селезёнкой»; сальтисон «С брокколи»; сальтисон «Традиционный»; сальтисон «С корнишонами»; сальтисон «Мозаика»; сальтисон с печенью; сальтисон «С оливками»; сальтисон «С маринованным огурчиком»; сальтисон «С кукурузой».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Термины и определения колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясные стерилизованные: Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов, которые сформованы в герметично укупоренную колбасную оболочку, имеющие мягкую консистенцию [колбасы ливерные] или неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов [зельцы, сальтисоны] и массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре которых свыше 60 процентов, подвергнутые стерилизации в герметичной упаковке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодные для длительного хранения; **колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов:** Колбасное изделие, изготовленное из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, в рецептуру которого входят вареные или бланширо-

ванные мясные ингредиенты, подвергнутые последующей тепловой обработке до готовности к употреблению **колбаса ливерная:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мягкую консистенцию и сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят вареные, и (или) бланшированные, и (или) не подвергнутые тепловой обработке пищевые субпродукты; **группа:** Мясосодержащие изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов, объединённые по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. **категория:** Подразделение мясосодержащих изделий колбасных из термически обработанных ингредиентов, объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе изделия после термической обработки. **ливерная колбаса категории А:** Ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **ливерная колбаса категории Б:** Ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке. **ливерная колбаса категории В:** Ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **зельц:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов; *Примечание* - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке. **зельц:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. **зельц категории А:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0%. *Примечание* - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке. **зельц категории Б:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **зельц категории В:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%. **мясной продукт:** Пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60%; *Примечание* - Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, используемой для гидратации ингредиентов и воды, потерянной при термической обработке. **Фракционная [ступенчатая] стерилизация колбасных изделий:** Метод, тепловой стерилизации, при котором процесс включает несколько ступеней стерилизации [двукратной, трёхкратной] с интервалом в 24 часа в целях обеспечения микробиологической безопасности и отсутствия жизнеспособной патогенной микрофлоры и пригодный для длительного хранения колбасных изделий. Продолжительность каждой ступени устанавливается экспериментальными исследованиями по прогреваемости продукта и требуемой величины стерилизующего эффекта. Цель уничтожение или инактивация микроорганизмов, способных вызвать порчу продуктов, при этом сохранение качественных показателей готового продукта Контроль эффективность фракционной стерилизации пищевых продуктов контролируют с помощью биологических индикаторов систем, содержащих жизнеспособные тест-микроорганизмы (обычно споры бактерий). Они обеспечивают проверку требуемой эффективности процесса стерилизации **Тиндализация:** Фракционная стерилизация, при которой материал подвергается нагреванию в течение определенного времени с последующей инкубацией при оптимальной температуре для прорастания спор, после чего процедура повторяется несколько раз. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя. **не мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не

HACCP EXPERT

являющегося продуктом убоя, или минерального происхождения. **Рекомендуемые сроки годности колбас ливерных и зельцев мясных в оболочке семислойной пластиковой АМИТЕКС Элита-С, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха 20 °С «Тёплая полка» двукратно стерилизованные не более 3 месяцев; при температуре воздуха 20 °С «Тёплая полка» трёхкратно стерилизованные не более 6 месяцев. **После нарушения целостности батонов [колбасной оболочки семислойной пластиковой АМИТЕКС Элита-С]** допускается хранить при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С: не более 3 суток с даты нарушения целостности оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. Срок годности колбас ливерных и зельцев мясных в оболочке стерилизованных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

27 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1108-2026 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 13.01.2026. 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 колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мягкую консистенцию [для ливерных колбас] или неоднородную структуру [для зельцев], с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные выпускаются в охлажденном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид в течение всего срока годности, благодаря сочетанию условий термообработки с барьерными свойствами оболочки. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясосодержащие; ***в зависимости от технологии изготовления:*** изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [колбасы ливерные, зельцы]; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]; ***в зависимости от особенностей тепловой обработки:*** колбасные изделия стерилизованные ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные от 0 °С до 6 °С. «тёплая полка» от 6 °С до 20 °С.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные в зависимости от технологии изготовления и применяемого сырья выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ:**

Группа – мясосодержащие изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – колбасы ливерные в оболочке. Категории В: колбаса ливерная «Приятная с овсяной крупой»; колбаса ливерная «Приятная с сухарями»; колбаса ливерная «Приятная с перловкой»; колбаса ливерная «Популярная»; колбаса ливерная «Стандартная»; колбаса ливерная «Простая с печенью»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «Сельская»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Колхозная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Ливерная с сыром»; колбаса ливерная «Ливерная со сливками»; колбаса ливерная «Ливерная с шампиньонами»; колбаса ливерная «Рождественская со вкусом виски»; колбаса ливерная «Ливерная немецкая с изюмом»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «Необычная»; колбаса ливерная «Для всей семьи»; колбаса ливерная «Рыночная»; колбаса ливерная «Приятная»; колбаса ливерная «Для ланча»; колбаса ливерная «Ливерная белая с овсяной крупой»; колбаса ливерная «Австрийская»; колбаса ливерная «С сухарями по-немецки»; колбаса ливерная «Ливерная по-царски»; колбаса ливерная «Белая с перловкой»; колбаса ливерная «Пинкель»; колбаса ливерная «Ливерная с картофелем»; колбаса ливерная «Ливерная с горохом»; колбаса ливерная «Ливерная с рисом»; колбаса ливерная «С оливками»; колбаса ливерная «С грибами»; колбаса ливерная «С черносливом». колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Заречная»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «Со жгучим перчиком»; колбаса ливерная «Трактирная»; колбаса «Ливерная»; колбаса ливерная «К завтраку». колбаса ливерная «Славянская»; колбаса ливерная «Деревенская»; колбаса ливерная «Лёгкая». **ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясосодержащие изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – зельцы в оболочке. Категории Б:** зельц «Простая закуска»; зельц «Праздничный»; зельц «С языком»; зельц «Необыкновенный»; зельц «С маслинами»; зельц «Бабушкин»; зельц «Простой»; зельц «Слоёный»; зельц «С тмином тюрингский»; зельц «Ужин холостяка»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный»; зельц «Говядина в желе»; зельц «Свинина в желе»; зельц «Классический»; зельц «Языки в желе»; зельц «Сборный»; зельц «Сердце в желе»; зельц «Сердце в желе с овощами»; зельц «Язык в желе с овощами»; зельц «Свинина в желе по-немецки»; зельц «Говядина в желе по-немецки»; зельц «Мясо в желе по-немецки». **Категории В:** зельц «С брокколи»; зельц «Классический»; зельц «С корнишонами»; зельц «Мозаика»; зельц «С оливками»; зельц «С кукурузой»; зельц «Пряный»; зельц «С клюквой и оливками»; зельц «Популярный»; зельц «С грибами»; зельц «С чесноком и хреном»; зельц «Сальтисон свиной»; зельц «Вкусный»; зельц «С вялеными томатами»; зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с сердцем»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Сальтисон»; зельц «Городской»; зельц «Обеденный»; зельц «Деликатесный»; зельц «Обжорка»; зельц «Шляхетский»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Царский»; зельц «Венгерский»; зельц «Радужный»; зельц «Смак»; зельц «Сальтисон по-деревенски»; зельц «Рублёвский»; зельц «Белый»; зельц «Мраморный»; зельц «Свиной с чили»; зельц «Светлый»; зельц «Рубец в желе»; зельц «Из свиных ушек»; зельц «Головной»; зельц «Пятнистый».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Термины и определения - колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные: Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов, которые сформованы в герметично укупоренную колбасную оболочку, имеющие мягкую консистенцию [колбасы ливерные] или

HACCP EXPERT

неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов [зельцы] и массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре которых составляет от 5 до 60 процентов включительно, подвергнутые стерилизации в герметичной упаковке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодные для длительного хранения;. - **колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов:** Колбасное изделие, изготовленное из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутые последующей тепловой обработке до готовности к употреблению - **колбаса ливерная:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мягкую консистенцию и сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят вареные, и (или) бланшированные, и (или) не подвергнутые тепловой обработке пищевые субпродукты; - **группа:** Мясосодержащие изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов, объединённые по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. - **категория:** Подразделение мясосодержащих изделий колбасных из термически обработанных ингредиентов, объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе изделия после термической обработки. - **ливерная колбаса категории В:** Ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; - **зельц:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов; *Примечание* - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке. **зельц:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. - **зельц категории Б:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. - **зельц категории В:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%. - **мясосодержащий продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно; - **Фракционная [ступенчатая] стерилизация колбасных изделий:** Метод, тепловой стерилизации, при котором процесс включает несколько ступеней стерилизации [двукратной, трёхкратной] с интервалом в 24 часа в целях обеспечения микробиологической безопасности и отсутствия жизнеспособной патогенной микрофлоры и пригодный для длительного хранения колбасных изделий. Продолжительность каждой ступени устанавливается экспериментальными исследованиями по прогреваемости продукта и требуемой величины стерилизующего эффекта. Цель уничтожение или инактивация микроорганизмов, способных вызвать порчу продуктов, при этом сохранение качественных показателей готового продукта Контроль эффективность фракционной стерилизации пищевых продуктов контролируют с помощью биологических индикаторов систем, содержащих жизнеспособные тест-микроорганизмы (обычно споры бактерий). Они обеспечивают проверку требуемой эффективности процесса стерилизации - **Тиндализация:** Фракционная стерилизация, при которой материал подвергается нагреванию в течение определенного времени с последующей инкубацией при оптимальной температуре для прорастания спор, после чего процедура повторяется несколько раз. - **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя. - **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не являющегося продуктом убоя, или минерального происхождения. **Сроки годности и условия хранения колбас ливерных и зельцев мясосодержащих в оболочке стерилизованных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции

HACCP EXPERT

с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас ливерных и зельцев мясосодержащих в оболочке семислойной пластиковой АМИТЕКС Элита-С, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха 20 °С «Тёплая полка» двукратно стерилизованные не более 3 месяцев; при температуре воздуха 20 °С «Тёплая полка» трёхкратно стерилизованные не более 6 месяцев; **После нарушения целостности батонов [колбасной оболочки семислойной пластиковой АМИТЕКС Элита-С]** допускается хранить при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С: не более 3 суток с даты нарушения целостности оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. Срок годности колбас ливерных и зельцев мясосодержащих в оболочке стерилизованных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, 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 на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

27 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1113-2025 ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2025. 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 консервы из мяса [субпродуктов] птицы в мягкой упаковке паштеты в оболочке стерилизованные, изготовленные из сырых и (или) термически обработанных ингредиентов, имеющее пластичную консистенцию, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные паштеты, продукция]. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы паштеты в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы паштеты в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса [субпродуктов] птицы —паштеты в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.] В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [кулинарные изделия]. Сорт второй:** Паштет из мяса цыплят-бройлеров; Паштет из мяса цыплят-бройлеров с грибами; Паштет из мяса цыплят-бройлеров с апельсинами; Паштет из мяса цыплят-бройлеров с оливками; Паштет «По-французски» из мяса цыплят-бройлеров; Паштет из мяса индейки с ананасами; Паштет из мяса индейки с пряной зеленью; Паштет из мяса индейки с орехами. Паштет перепелиный с ромом. Паштет "К ужину" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку луковый" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с паприкой" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с ветчиной" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку печеночный" из мяса и субпродуктов перепелов. **Сорт третий:** Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров. Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов

перепелов; Паштет "К столу" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с грибами" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет из куриной печени «Праздничный». **ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [кулинарные изделия]. Сорт фирменный:** Паштет из мяса утки с коньяком; Паштет из мяса гуся с коньяком; Паштет из мяса утки с оливками; Паштет из мяса гуся с оливками; Паштет из мяса утки с вялеными томатами; Паштет из мяса гуся с вялеными томатами; Паштет из мяса утки с черносливом; Паштет из мяса гуся с черносливом; Паштет из мяса утки с черносливом и орехами; Паштет из мяса гуся с черносливом и орехами; Паштет из мяса утки с апельсином и инжиром; Паштет из мяса гуся с апельсином и инжиром; Паштет утиный с печенью, инжиром и фисташками; Паштет гусиный с печенью, инжиром и фисташками; Паштет из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром; Паштет из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром. **Сорт жирный:** Паштет из утиной печени с инжиром; Паштет из гусиной печени с инжиром; Паштет из утиной печени «Праздничный»; Паштет из гусиной печени «Праздничный».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сроки годности и условия хранения паштетов из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности паштетов из мяса и субпродуктов птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности паштетов из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. 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.

HACCP EXPERT

27 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1112-2025 КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2025. 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 консервы из мяса птицы в мягкой упаковке колбасы в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша тонкого измельчения, без или с добавлением мясных и немясных ингредиентов более крупной степени измельчения, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы в оболочке, продукция]. Консервы из мяса птицы колбасы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса птицы колбасы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса птицы колбасы в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса птицы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – колбасы в оболочке. Сорт первый:** Колбаса «Хуторская»; Колбаса «Ольшанская»; Колбаса «Витебская»; Колбаса «Мортаделла»; Колбаса «Лионская»; Колбаса «Никольская»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «Экстра»; Колбаса «Дальневосточная»; Колбаса «Аппетитная»; Колбаса «Меленка»; Колбаса «Липецкая со сливками»; Колбаса «К завтраку»; Колбаса «Амурская»; Колбаса «Аппетитная ветчинная»; Колбаса «Для оливье»; Колбаса «Фермерская» с индейкой; Колбаса «Отменная» с индейкой; Колбаса «Макаровская со шпиком»; Колбаса «Классическая с молоком»; Колбаса «Куриная»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Отличная со сливками»; Колбаса «Филейная»; Колбаса «Фирменная Филейная». **Сорт второй:** Колбаса «Отрадная»; Колбаса «Лакомая с молоком»; Колбаса «С индейкой»; Колбаса «Восточная»; Колбаса «Фермерская»; Колбаса «Задонская»; Колбаса «Халяльная»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Классическая»; Колбаса «Горская»; Колбаса «Элитная»; Колбаса «Мечта»; Колбаса «Чудная». **Сорт третий:** Колбаса «Нежная»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Пенная»; Колбаса «Таврическая»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Филейная»; Колбаса «Филейная»; Колбаса «Филейная с сыром»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «Традиционная»; Колбаса «К полднику»; Колбаса «Для окрошки»; Колбаса

HACCP EXPERT

«Трапезная»; Колбаса «Мясная»; Колбаса «Мясная с сыром»; Колбаса «Семейная»; Колбаса «Ланч»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Сосновская»; Колбаса «Из индейки».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сроки годности и условия хранения колбас из мяса птицы в оболочке стерилизованных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас из мяса птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности колбас из мяса птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакет из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. 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.

HACCP EXPERT

27 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1111-2025 КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие —2025. 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 консервы из мяса [субпродуктов] птицы в мягкой упаковке колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша с добавлением потрохов птицы разной степени измельчения, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные зельцы, продукция]. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса [субпродуктов] птицы колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса [субпродуктов] птицы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке. Сорт: третий:** колбаса ливерная «По-домашнему»; колбаса ливерная «Оригинальная»; колбаса ливерная «Классическая». колбаса ливерная «Индюшиная с потрошками»; колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная «С прованскими травами»; колбаса ливерная «Баварская»; колбаса ливерная «Медовая»; колбаса ливерная «Для гарнира»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Перекус»; колбаса ливерная «Субпродуктовая». колбаса ливерная «Ветчинная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Молочная»; колбаса ливерная «Традиционная»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Пряная»; колбаса

ливерная «Оригинальная»; колбаса ливерная «Особая»; колбаса ливерная «Фермерская»; Колбаса потрошковая «Печеночная»; Колбаса потрошковая «Медовая»; Колбаса потрошковая «Радужная»; Колбаса потрошковая «Заречная».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сроки годности и условия хранения колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. 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.

HACCP EXPERT

27 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1110-2025 ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие —2025. 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 консервы из мяса птицы в мягкой упаковке ветчины в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша грубого измельчения или кусков бескостного мяса и (или) филе, выдержанных в посоле, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные ветчины в оболочке, продукция]. Консервы из мяса птицы ветчины в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса птицы ветчины в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса птицы ветчины в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса птицы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – ветчины в оболочке. Сорт первый:** Ветчина «Никольская»; Ветчина «Любимая»; Ветчина «Изобилинка»; Ветчина «Домашняя»; Ветчина «Ассорти»; Ветчина «К завтраку»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Филейная»; Ветчина «Королевская». **Сорт второй:** Ветчина «Из индейки»; Ветчина «Индейка «Фитнес»; Ветчина «Любимая из индейки»; Ветчина «Новотроицкая»; Ветчина «Миланская»; Ветчина «Андреевская»; Ветчина «Семейная»; Ветчина «Казачья»; Ветчина «Нежная»; Ветчина «Деликатесная»; Ветчина «Изысканная»; Ветчина «Классическая». **Сорт третий:** Ветчина «Станичная»; Ветчина «Индейка «Здоровье»; Ветчина «Индейка «Фитнес»; Ветчина «Гурман».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сроки годности и условия хранения ветчины из мяса птицы в оболочке стерилизованной, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**,

в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности ветчин из мяса птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности ветчин из мяса птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакет из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. 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.

HACCP EXPERT

27 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1109-2025 ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2025. 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 консервы из мяса [субпродуктов] птицы в мягкой упаковке зельцы в оболочке стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты птицы, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные зельцы, продукция]. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы зельцы из мяса [субпродуктов] птицы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы зельцы из мяса [субпродуктов] птицы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса [субпродуктов] птицы —зельцы из мяса [субпродуктов] птицы в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса [субпродуктов] птицы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – зельцы в оболочке [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов]. Сорт: первый:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С куриными потрохами»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Золотой Фазан»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Стародворский»; зельц из мяса кур «Куриный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Филейный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «К празднику»; зельц из мяса цыплят бройлеров «К чаю»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Сельский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Прессзак»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Сальтисон»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Сальвенат»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Ассорти застольное»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С куркумой»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С имбирем»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С перчиком»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С чесноком»; зельц из мяса ин-

HACCP EXPERT

дейки «По-домашнему»; зельц из мяса индейки «С грудкой индейки»; зельц из мяса индейки «Прессованный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки формованный слоеный; зельц из мяса индейки «Деревенский»; зельц из мяса индейки «С куркумой»; зельц из мяса индейки «С имбирем»; зельц из мяса индейки «Венгерский с паприкой»; зельц из мяса индейки «С прованскими травами»; зельц из мяса индейки «Фирменный»; зельц из мяса индейки «С перчиком»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальтисон»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальвенат». зельц из мяса индейки «Ассорти обеденное»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Русский с мясом индейки»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Ассорти любительское». **Сорт: второй:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Крестьянский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Прессзак печеночный». зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С куриными потрохами»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Красноборский»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак печеночный». зельц из мяса и субпродуктов индейки «С потрохами»; **Сорт: третий:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Ростовский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Залихватский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С печенью». зельц из мяса и субпродуктов индейки «По-кавказски»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Закусочный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «С печенью».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сроки годности и условия хранения зельцев из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности зельцев из мяса и субпродуктов птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности зельцев из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.

27 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1107-2025 ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2025. 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 паштеты в оболочке стерилизованные (консервы мясные в мягкой упаковке), изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мажущуюся консистенцию, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту паштеты, продукция]. Паштеты в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Паштеты в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясные консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. Категория А: паштет «Бомба из окорока»; паштет «Весенний»; паштет «Воронежский»; паштет «Золото Рейна»; паштет «Липецкий»; паштет «Лоэнгрин» с шампиньонами; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет «По-майнцки»; паштет «С телячьей зобной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине По-французски» со свининой; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмелевской»; паштет «Шампань»; паштет с мясом глухаря; паштет «Из оленины»; паштет «Из свиного рыла»; паштет «Ливерный Деликатесный»; паштет «Итальянский Верди»; паштет «Ливерный Пикантный»; паштет «Ливерный Версаль» запеченный; паштет «Ливерный» запеченный; паштет «Ливерный Вкус наслаждения» с сардинами; паштет «Ливерный По-шведски» с сардинами; паштет «Ливерный Датский» с сардинами; паштет «Ливерный Итальянский вечер» с пармезаном; паштет «Ливерный Адажио» с трюфелями; паштет «Ливерный Императорский марш» с трюфелями; паштет «Ливерный Аристократ» с шампиньонами; паштет «Ливерный Ветер в ивах» с шампиньонами; паштет с карбонадом; паштет с лесным орехом; паштет с окороком и сыром; паштет с оливками; паштет с трюфелями; паштет «Из окорока»; паштет «Мелодии Вагнера» с шампиньонами; паштет с языками «Дуэт»; паштет свиной «Праздничный»; паштет телячий «Валькирия»; паштет «Печеночный» с грибами; паштет «Печеночный» с беконом; паштет «Печеночный классический»; паштет «Столичный»; паштет «По-домашнему». **Категории Б:** паштет «Крестьянский» с анчоусами; паштет с мозгами; паштет со свиной ножкой; паштет «Печёночный»; паштет «Ветчинный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Ливерный»; паштет «Украинский»; паштет «Вкуснейший»; паштет «Русский»; паштет «Праздничный»; паштет «Для завтрака Люкс»; паштет «Лучший»; паштет «Бородинский»; паштет

«Донской»; паштет «Закусочный»; паштет «По-мичурински»; паштет «К завтраку»; паштет «Столичный Люкс»; паштет «Дмитриевский»; паштет «Испания»; паштет «Тамбовский»; паштет «Семейный»; паштет «Нежный заяц»; паштет «Острый»; паштет «Мясной вкус»; паштет «Домашний».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сроки годности и условия хранения паштетов мясных в оболочке стерилизованных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности паштетов мясных в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности паштетов мясных в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. 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.

HACCP EXPERT

27 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1106-2025 ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2025. 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 консервы мясосодержащие в мягкой упаковке паштеты в оболочке стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мажущуюся консистенцию, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Консервы мясосодержащие паштеты в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясосодержащие паштеты в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясосодержащие паштеты в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ПАШТЕТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясосодержащие консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. Категория А:** паштет «Мясницкий»; паштет «С дичью»; паштет «Королевский»; паштет «Царский». **Категории Б:** паштет «Мясной крем»; паштет «По-домашнему»; паштет «Пате»; паштет «Классик»; паштет «К завтраку»; паштет «Петровский»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Сельский»; паштет «К чаю»; паштет «Бутербродный»; паштет «Днепровский»; паштет «Необычный»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «Ольшанский»; паштет «К ужину»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Деревенский»; паштет «Восторг»; паштет «Острый»; паштет «Крестьянский».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

HACCP EXPERT

Сроки годности и условия хранения паштетов мясосодержащих в оболочке стерилизованных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности паштетов мясосодержащих в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности паштетов мясосодержащих в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. 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.

HACCP EXPERT

27 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1105-2025 КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2025. 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 консервы мясосодержащие в мягкой упаковке колбасы в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясосодержащие колбасы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясосодержащие колбасы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясосодержащие колбасы в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясосодержащие консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – колбасы в оболочке. Категория В:** Колбаса «Серышевская»; Колбаса «Мясницкая»; Колбаса «Заказная»; Колбаса «Посадская»; Колбаса «Енисейская»; Колбаса «Мичуринская особая»; Колбаса «Летняя»; Колбаса «Степная-люкс»; Колбаса «Алтайская»; Колбаса «Нежная»; Колбаса «Люблинская»; Колбаса «Чесноковая»; Колбаса «Ветчинно-рубленая»; Колбаса «Будничная»; Колбаса «Говяжья супер»; Колбаса «Шикарная»; Колбаса «Коровка»; Колбаса «Череповецкая»; Колбаса «Тминные»; Колбаса «Лебедянская»; Колбаса «Балашовская»; Колбаса «Барская». **Категория Г:** Колбаса «Любимая»; Колбаса «Невская»; Колбаса «Студенческая»; Колбаса «Семейная»; Колбаса «Славянская»; Колбаса «Покровская»; Колбаса «Ямская»; Колбаса «Никольская»; Колбаса «Бистро»; Колбаса «Крымская»; Колбаса «Гурьевская»; Колбаса «Аппетитная»; Колбаса «Фермерская»; Колбаса «Загородная»; Колбаса «Летняя»; Колбаса «Простенькая»; Колбаса «Ветчинно-рубленая по-московски»; Колбаса «Симбирская»; Колбаса «Елисеевская».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сроки годности и условия хранения колбас мясосодержащих в оболочке стерилизованных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас мясосодержащих в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности колбас мясосодержащих в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. 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.

HACCP EXPERT

27 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1103-2024 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 25.10.2024. 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 консервы мясосодержащие в мягкой упаковке ветчины в оболочке стерилизованные, изготовленные из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу, взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясосодержащие ветчины в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясосодержащие ветчины в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

Ассортимент: Консервы мясосодержащие ветчины в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясосодержащие консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – ветчины в оболочке. Категория В:** Ветчина «Посольская»; Ветчина «Экстра»; Ветчина «Ароматная»; Ветчина «Шарм»; Ветчина «Любимая»; Ветчина «Особая»; Ветчина «Раменская»; Ветчина «Арбатская»; Ветчина «Городская»; Ветчина «Нежная»; Ветчина «Люблинская»; Ветчина «К обеду»; Ветчина «Варшавская»; Ветчина «Будничная»; Ветчина «Говяжья супер»; Ветчина «Шикарная»; Ветчина «Мраморная»; Ветчина «Череповецкая»; Ветчина «Праздничная»; Ветчина «Лебедянская»; Ветчина «Балашовская»; Ветчина «Барская». **Категория Г:** Ветчина «Майская»; Ветчина «Невская»; Ветчина «Молодёжная»; Ветчина «Семейная»; Ветчина «Славянская»; Ветчина «Покровская»; Ветчина «Фестивальная»; Ветчина «Никольская»; Ветчина «Люкс»; Ветчина «Крымская»; Ветчина «Новая»; Ветчина «Аппетитная»; Ветчина «Фермерская»; Ветчина «Загородная»; Ветчина «Летняя»; Ветчина «Простенькая»; Ветчина «Головная»; Ветчина «Трактирная»; Ветчина «Мичуринская».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сроки годности и условия хранения ветчин в оболочке стерилизованных мясосодержащих, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности ветчин мясосодержащих в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности ветчин мясосодержащих в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. 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.

HACCP EXPERT

27 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1102-2025 ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2025. 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 консервы мясные в мягкой упаковке ветчины в оболочке стерилизованные, изготовленные из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу, взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясные ветчины в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясные ветчины в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные ветчины в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясные консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – ветчины в оболочке. Категория Б:** Ветчина «Купеческая»; Ветчина «Вкусная»; Ветчина «Золотой стандарт»; Ветчина «Юбилейная»; Ветчина «К чаю». Ветчина «Елецкая»; Ветчина «Говяжья»; Ветчина «Воронежская»; Ветчина «Тамбовская»; Ветчина «Донская»; Ветчина «Александровская»; Ветчина «Бутербродная»; Ветчина «Новая»; Ветчина «Городская»; Ветчина «Трапезная»; Ветчина «Министерская»; Ветчина «Радужная»; Ветчина «Приятная»; Ветчина «Дорожная»; Ветчина «Говяжья супер»; Ветчина «Любимая»; Ветчина «Застольная; Ветчина «Гали»; Ветчина «Азовская»; Ветчина «Восточная»; Ветчина «Степная»; Ветчина «Ассорти»; Ветчина «Свиная»; Ветчина «Фермерская». **Категория В:** Ветчина «Шарм»; Ветчина «Купеческая»; Ветчина «Молодёжная»; Ветчина «Семейная»; Ветчина «Нежная»; Ветчина «Сытная»; Ветчина «Хасапико»; Ветчина «Российская»; Ветчина «Люкс»; Ветчина «Крымская»; Ветчина «Содружество»; Ветчина «Аппетитная»; Ветчина «Праздничная»; Ветчина «Загородная»; Ветчина «Боярская»; Ветчина «От шефа»; Ветчина «Весенняя»; Ветчина «Болгарская»; Ветчина «Петровская».

HACCP EXPERT

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сроки годности и условия хранения ветчин в оболочке стерилизованных мясных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности ветчин мясных в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности ветчин мясных в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. 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.

HACCP EXPERT

27 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1101-2024 КОЛБАСЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 25.10.2024. 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 консервы мясные в мягкой упаковке колбасы в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясные колбасы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные колбасы в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа –мясное колбасное изделие. Вид термической обработки – стерилизованные (фракционная). Подвид – колбасы в оболочке. Категория А:** Колбаса «Белая прессованная голова»; Колбаса «Вестфальская из окорока»; Колбаса из говядины «Люкс»; Колбаса «Из окорока по-испански»; Колбаса я «Любимая свиная»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Престижная»; Колбаса «Говяжья»; Колбаса «Мясная телячья»; Колбаса «Мясная грубого измельчения»; Колбаса «Походная»; Колбаса «Новая «Люкс»; Колбаса «Новая «Мичуринская»; Колбаса «Сельская»; Колбаса «Радужная»; Колбаса «С сердцем»; Колбаса «С телятиной»; Колбаса «Сибирская»; Колбаса «Светлая с языком»; Колбаса «Угличская»; Колбаса «Пряная»; Колбаса «Пряная «Люкс»; Колбаса «Фирменная»; Колбаса «Праздничная»; Колбаса «С языком и фисташками»; Колбаса «Сказочная». **Категория Б:** Колбаса «Диета»; Колбаса «Продуктовая оригинальная»; Колбаса «Из говядины»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «Любимая свиная»; Колбаса «Останкинская»; Колбаса «Трапезная»; Колбаса «Потребительская»; Колбаса «Престижная»; Колбаса «Мичуринская»; Колбаса «Белгородская»; Колбаса «Для завтрака»; Колбаса «Днестровская»; Колбаса «Вкусная»; Колбаса «Домашняя»; Колбаса «Елецкая»; Колбаса «Оригинальная «Люкс»; Колбаса «Здоровье»; Колбаса «Мортаделла с оливками»; Колбаса «Мозаика»; Колбаса «Подольская»; Колбаса «С молоком»; Колбаса «Для перекуса»; Колбаса «К чаю»; Колбаса «Ветчинно-рубленая»; Колбаса «Топленая на ольхе»; Колбаса «Топленая со сливками»; Колбаса «Боярская»; Колбаса «Юбилейная»; Колбаса «Мортаделла»; Колбаса «Классическая»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Для салата»; Колбаса «Приморская»; Колбаса «Свойская»; Колбаса «Липецкая с молоком»; Колбаса «Вкусная со сливками»; Колбаса «Варёная с грудинкой»; Колбаса «Добрая со шпиком»; Колбаса «Лакомка»; Колбаса «Говяжья

экстра»; Колбаса «Кузнецкая»; Колбаса «Оливье»; Колбаса «Зернистая»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Вкусная»; Колбаса «Для завтрака»; Колбаса «Ланч»; Колбаса «Оригинальная с салом»; Колбаса «Фирменная с молоком»; Колбаса «Элитная»; Колбаса «Говяжья»; Колбаса «С молоком»; Колбаса «Со вкусом сливок»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «К Чаю»; Колбаса «Салями варёная»; Колбаса «Радонежская»; Колбаса «Купеческая»; Колбаса «Мясницкая»; Колбаса «Казанская»; Колбаса «Из полужирной свинины с яйцом и молоком»; Колбаса «Нежная»; Колбаса «Варёная с молоком»; Колбаса «Восточная». **Категория В:** Колбаса «Аппетитная»; Колбаса «Вятская»; Колбаса «Семейная»; Колбаса «Традиционная новая»; Колбаса «Купеческая»; Колбаса «Добрынинская»; Колбаса «Никольская»; Колбаса «Крестьянская»; Колбаса «Прима»; Колбаса «Свиная-люкс»; Колбаса «Топлёная»; Колбаса «Отрадная»; Колбаса «Дмитриевская»; Колбаса «Ароматная»; Колбаса «Отрадная»; Колбаса «Популярная»; Колбаса «Молодёжная»; Колбаса «Арбатская»; Колбаса «Экстра»; Колбаса «Земская»; Колбаса «Приятная»; Колбаса «Славянская»; Колбаса «Питательная»; Колбаса «Воронежская»; Колбаса «Курортная»; Колбаса «Каменская»; Колбаса «Калужская»; Колбаса «С молоком»; Колбаса «Со сливочным маслом»; Колбаса «Мортаделла»; Колбаса «Мясная»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «По-семейному»; Колбаса «Стародворская»; Колбаса «С молочком»; Колбаса «Со сливками»; Колбаса «С маслицем»; Колбаса «Для завтрака»; Колбаса «Вкусная»; Колбаса «Отличная»; Колбаса «Алтайская»; Колбаса «Новая со шпиком»; Колбаса «Обская»; Колбаса «Для отдыха»; Колбаса «Дворянская»; Колбаса «Коломенская»; Колбаса «Супер-ветчинная». **Категория Г:** Колбаса «Оригинальная новая»; Колбаса «Сельская по-новому»; Колбаса «Сельская люкс»; Колбаса «Матвеевская»; Колбаса «Лакомая»; Колбаса «Важная»; Колбаса «Хлебосольная»; Колбаса «Добрая»; Колбаса «Дорожная»; Колбаса «Вяземская»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Оригинальная» с говядиной»; Колбаса «Три поросенка»; Колбаса «Оливье»; Колбаса «Острая с салом»; Колбаса «Острая»; Колбаса со сливками; Колбаса «Классическая» с молоком»; Колбаса «Фирменная филейная»; Колбаса «Спасская»; Колбаса «Варёная для завтрака»; Колбаса «Стародворская»; Колбаса «Студенческая»; Колбаса «С пряностями»; Колбаса «Классическая» с молоком»; Колбаса «Павловская»; Колбаса «Селянская»; Колбаса «Колхозная»; Колбаса «К чаю»; Колбаса «Балыковая»; Колбаса «Зачётная».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Сроки годности и условия хранения колбас в оболочке стерилизованных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас мясных в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности колбас мясных в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности

упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. 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.

23 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-626-2024** **КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2024 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 и мясосодержащие колбасные изделия вареные – вареные колбасы (колбаски), мясные хлеба, (далее – продукт, продукция) пастеризованные изготовленные из мяса говядины, свинины, баранины (козлятины), с добавлением пищевых субпродуктов, мяса птицы и пищевых добавок, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория А: колбаса вареная «Говяжья ветчинная». колбаса вареная «Адмиралтейская»; колбаса вареная «Адмиралтейская особая»; колбаса вареная «Белая по-испански с языком»; колбаса вареная «Белая прессованная голова»; колбаса вареная «Белая свиная»; колбаса вареная «Вестфальская из окорока»; колбаса вареная «Для жарки на вертеле»; колбаса вареная «Фирменная»; колбаса вареная «Праздничная»; колбаса вареная «Советская»; колбаса вареная «Диета»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная»; колбаса вареная из говядины; колбаса вареная из говядины «Люкс»; колбаса вареная «Из окорока по-испански»; колбаса вареная «Из окорока с перцем»; колбаса вареная «Казачья»; колбаса вареная «Кельбосс»; колбаса вареная «Конская»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Польская с окороком»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Любимая свиная»; колбаса вареная «Мценская»; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Оленья»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Ковбойская»; колбаса вареная «Парижская с окороком»; колбаса вареная «Пивной окорок с говядиной»; колбаса вареная «Красноярская»; колбаса вареная «Петербургская»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная с бараниной; колбаса вареная с сорбитом; колбаса вареная с языком грубого измельчения; колбаса вареная «Салями вареная»; колбаса вареная «Тирольская с окороком»; колбаса вареная «По-столичному»; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Парижская мясная»; колбаса вареная «Сибирская»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Парма»; колбаски вареные «Красные по-испански для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки с яйцом и молоком»; колбаски вареные «Парижские для обжарки»; колбаса вареная «Вологодская»; колбаса вареная «Молочная особая»; колбаса вареная «Советская рецептура»; колбаса вареная «Русановская особая»; колбаса вареная «Колобок»; колбаса вареная «Элитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Добрая со шпигом»; колбаса вареная «С грудинкой»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Говяжья экстра»;

колбаса вареная «Телячья особая»; колбаса вареная «Отборная из телятины»; голова прессованная «Силезская». **Категория Б:** колбаса вареная «Лесная по-северонемецки»; колбаса вареная «Альпийская по-южнонемецки»; колбаса вареная «Альпийская»; колбаса вареная «Польская»; колбаса вареная «По-ваадландски для обжарки»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Зернистая»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Вкусная»; колбаса вареная «Для завтрака». колбаса вареная «Швейцарская из мяса быков»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса вареная «Курская»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Бальрон»; колбаса вареная «Белгородская»; колбаса вареная «Белково-диетическая»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная»; колбаса вареная «Гамбургская с сардинами»; колбаса вареная «Геттингенская в пузыре с эмментальским сыром»; колбаса вареная «Голландская свиная»; колбаса вареная «Бутербродная с молоком»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Златка»; колбаса вареная «Добрая»; колбаса вареная «Отборная из телятины со шпигом»; колбаса вареная «Отборная из телятины со сливками». голова прессованная «Страсбургская»; колбаса вареная «Городская грубого измельчения по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаса вареная «Для обжарки рейнская»; колбаса вареная «Для обжарки по-эльзасски»; колбаса вареная «Для обжарки с карри»; колбаса вареная «Днестровская»; колбаса вареная «Докторская особая»; колбаса вареная «Домашняя»; колбаса вареная «Елецкая»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная Люкс»; колбаса вареная «Здоровье»; колбаса вареная из телятины; колбаса вареная «Кабаносси»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Киевская»; колбаса вареная кнаквурст «Штутгарский»; колбаса вареная «Краковская с окороком Восторг»; колбаса вареная «Польская новая»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Лионская белая»; колбаса вареная «Лионская с паприкой»; колбаса вареная «Лионская с перцем»; колбаса вареная «Лионская с фисташками»; колбаса вареная «Лионская по-французски»; колбаса вареная «Лионская по-швейцарски»; колбаса вареная «Любительская баранья»; колбаса вареная меттвурст «Гамбургский»; колбаса вареная меттвурст северо-немецкий»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «Мортаделла пестрая»; колбаса вареная «Мортаделла с паприкой»; колбаса вареная «Мортаделла южно-немецкая»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Кремлевская»; колбаса вареная «Мясная»; колбаса вареная «Мясная франкфуртская»; колбаса вареная «Мясная померанская»; колбаса вареная «Мясная рейнская»; колбаса вареная «Мясная Люкс»; колбаса вареная «Мясная запеченная»; колбаса вареная «Мясная телячья»; колбаса вареная «Мясная белая»; колбаса вареная «Мясная грубого измельчения»; колбаса вареная «Мясная для завтрака»; колбаса вареная «Крутицкая»; колбаса вареная «Мраморная»; колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Новая Люкс»; колбаса вареная «Новая Мичуринская»; колбаса вареная «Китайгородская»; колбаса вареная «Ароматная баранья»; колбаса вареная «Ароматная»; колбаса вареная «Южнобережная Императорская»; колбаса вареная «Пивная»; колбаса вареная «Пивная мадридская»; колбаса вареная «Пивная геттингенская»; колбаса вареная «Пивная по-баварски»; колбаса вареная «Подольская»; колбаса вареная «По-славянски»; колбаса вареная «Родные традиции»; колбаса вареная «Сельская»; колбаса вареная «Прессованная голова гессенская»; колбаса вареная «Прессованная голова по-штутгарстки»; колбаса вареная «Прессованная по-испански»; колбаса вареная «Радужная»; колбаса вареная роквурст «Гельднерский»; колбаса вареная с окороком и сыром; колбаса вареная с паприкой и шпиком; колбаса вареная с сардинами; колбаса вареная с сердцем; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная с шампанским; колбаса вареная с молоком; колбаса вареная «Станичная»; колбаса вареная «Степная»; колбаса вареная «Столовая оригинальная»; колбаса вареная «Светлая с языком»; колбаса вареная «Страс-

HACCP EXPERT

бургская»; колбаса вареная «Субпродуктовая»; колбаса вареная субпродуктовая «Мичуринская»; колбаса вареная «Черниговская»; колбаса вареная «Для фуршета»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Чесночная Люкс»; колбаса вареная «Штоквурст»; колбаса вареная «Шморвурст гарцский»; колбаса вареная «Докторская оригинальная» «Советская»; колбаса вареная «К столу»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Тамбовская»; колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Кавасси»; колбаса вареная «Мусульманская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Симбирская Люкс»; колбаса вареная «Воронежская»; колбаса вареная «Боярская»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Для салата»; колбаса вареная «Приморская»; колбаски вареные «Белые Мюнхенские»; колбаски вареные боквурст «Баварский»; колбаски вареные боквурст «Баденский»; колбаски вареные «Вольвурст»; колбаски вареные «Гессенские для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаски вареные «Итальянские для обжарки»; колбаски вареные «Кнакер нежный»; колбаски вареные «Кобургские для обжарки»; колбаски вареные «Крестьянские баденские»; колбаски вареные «Нордгаузские для обжарки»; колбаски вареные «По-верхне-баварски для обжарки»; колбаски вареные «Телячьи»; колбаски вареные «Тюрингские для обжарки»; колбаски вареные «Франконские для обжарки»; колбаски вареные «Хлысты»; колбаски вареные «Бистро для гриля»; колбаски вареные «Мюнхенские»; колбаски вареные «По-мюнхенски»; хлеб мясной «Домашний». колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Дрогобыч ветчинная»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Королевская ветчинная»; колбаса вареная «Оригинальная с салом»; колбаса вареная «Русановская»; колбаса вареная «Салями вареная»; колбаса вареная «Фирменная с молоком»; колбаса вареная «Элитная». **Категория В:** колбаса вареная «Серышевская». колбаса вареная «Белая кольцами»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная особая»; колбаса вареная «Желтая»; колбаса вареная «Крокеты из колбасы для обжарки»; колбаса вареная «Медистер по-шведски» колбаса вареная «Мясная обыкновенная Люкс»; колбаса вареная «Мясная Зеленоградская»; колбаса вареная «Народная»; колбаса вареная «Застольная»; колбаса вареная «Экстра»; колбаса вареная «Мясная по-штутгарски»; колбаса вареная «Обычная»; колбаса вареная «Печеночная»; колбаса вареная «Печеночная франконская»; колбаса вареная «Прессованная в мешочке»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Прессованная по-русски»; колбаса вареная с легкими; колбаса вареная с селезенкой; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Франконская мясная»; колбаса вареная «Деревенская с мозгами»; колбаса вареная из свиной головы; колбаса вареная «Кабаносси Люкс»; колбаса вареная «Крестьянский вздох по-пфальцски»; колбаса вареная «Оберландская для обжарки»; колбаса вареная «По-богемски с вином для обжарки»; колбаса вареная «Печеночная по-штутгартски»; колбаса вареная «Сельская особая»; колбаса вареная с мозгами; колбаса вареная с тмином; колбаса вареная «Симбирская особая»; колбаса вареная «Тминная»; колбаса вареная «Туристская обычная»; колбаса вареная «Южная «Люкс»; колбаса вареная «Юбилейная»; - колбаса вареная «Дворянская»; колбаса вареная «Юбилейная» №5 колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Знахарская»; колбаса вареная «Петроградская»; колбаса вареная «Голова, прессованная по-майнцки»; колбаса вареная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»; колбаса вареная «Франкфуртская желтая»; колбаса вареная «Крестьянская»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная с почками; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Эстонская»; колбаски вареные «По-берлински»; колбаски вареные «Шублинги обыкновенные»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Для жарки по-тирольски»; колбаски вареные «Для жарки с анчоусами»; колбаски вареные «Для жарки с трюфелями»; колбаски вареные «Для жарки»; колбаски вареные «Для обжарки в пивном маринаде»; колбаски вареные «Для обжарки на решетке»; колбаски вареные «Для обжарки с шампанским»; колбаски вареные «Кнакер;

колбаски вареные «Мюнхенские для жарки»; колбаски вареные «Нюрнбергские для обжарки»; колбаски вареные «С кальвадосом»; колбаски вареные «Польские для жарки»; колбаски вареные «Сальваторские по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Швайнфуртские для обжарки»; хлеб мясной «Оригинальный»; хлеб мясной «Изобилие»; голова прессованная «Белая аншпахская»; колбаса вареная «Азовская» с салом; колбаса вареная «Азовская»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Ретро»; колбаски «Франкфуртские»; колбаски «Говяжьи»; колбаски «Для жарки» с сыром. **Категория Г:** колбаса вареная «Печеночная итальянская»; колбаса вареная «Пикантная с салом»; колбаса вареная «Пикантная»; колбаски «Мюнхенские» для обжарки; колбаски «Кнакерсы»; колбаски «Гриль»; колбаски «Улитки»; колбаски «Палочки»; колбаски «Баварские; колбаски «Медистры». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория В:** колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Добрая с молоком»; колбаса вареная «К столу»; колбаса вареная «Дорожная»; колбаса вареная «Кукарская»; колбаса вареная «Куринка»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Русановская»; колбаса вареная «Родная»; колбаса вареная «Дворянская»; колбаса вареная «Мичуринская особая»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаски вареные «Приятные»; колбаски вареные «Балашовские»; хлеб мясной «Деликатесный. **Категория Г:** колбаса вареная «Ветчинно-рубленая по-московски»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая с индейкой»; колбаса вареная «Дмитриевская»; колбаса вареная «Деревенская»; колбаса вареная «Ароматная»; колбаса вареная «С курицей»; колбаса вареная «Кавказская»; колбаса вареная «Чесночная по-киевски»; колбаса вареная «Хуторская»; колбаса вареная «Модерн»; колбаса вареная «Павловская»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Гурьевская»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Нежная»; колбаса вареная «Рябушка»; колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Телячья со сливками»; колбаса вареная «Фермерская»; колбаса вареная «Дачная»; колбаса вареная «Мясницкая»; колбаса вареная «Экстра»; колбаса вареная «Подольская»; колбаса вареная «Невская»; колбаса вареная «Студенческая»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Ростокинская»; колбаса вареная «Семейная»; колбаса вареная «Славянская»; колбаса вареная «Покровская»; колбаса вареная «Посадская»; колбаса вареная «Ямская»; колбаса вареная «Никольская»; колбаса вареная «Купеческая»; колбаса вареная «Енисейская»; колбаса вареная «Популярная»; колбаса вареная «Молодёжная»; колбаса вареная «Арбатская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаски вареные «Модерн»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Лебедянские»; хлеб мясной «Петровский»; хлеб мясной «К столу»; хлеб мясной хлеб мясной «Изобилие». колбаса вареная «Оригинальная» с говядиной; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Ретро»; колбаса вареная «Родная»; колбаса вареная «Филейная»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Три поросенка».

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

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % - не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных пастеризованных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С: не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С — не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных** при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки состав-

ляет - не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

23 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-825-2024** **КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) кровяные пастеризованные (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: ***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». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория В:** колбаса кровяная «Кровянка сырная»; колбаса кровяная с рисом и грибами; колбаса кровяная «Прейт»; колбаски кровяные «Необычные».

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

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых и варено-копченых пастеризованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных пастеризованных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С: не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С — не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных** при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласова-

нию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-961-2024 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) полукопченые и варено-копченые пастеризованные, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %): колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая конская «Бурятская»; колбаса полукопченая «Смак»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Прибалтийская»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Иранская домашняя»; колбаса полукопченая «Конская оригинальная»; колбаса полукопченая «Гатчинская»; колбаса полукопченая сервелат «Баракат элитный»; колбаса полукопченая конская «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Белорусская»; колбаса полукопченая «Депутатская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины и говядины; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с мускатным орехом; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Депутатская» из лосятины, ; колбаса полукопченая «Депутатская» из кабана; колбаса полукопченая «Депутатская» из лосятины; колбаса полукопченая «Женевская салями». **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):** колбаса полукопченая конская «Казанская»; колбаса полукопченая конская «Турецкая»; колбаса полукопченая конская «Сарай»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Дагестанская»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Вологодская»; колбаса полукопченая «Глазовская»; колбаса полукопченая «Загорская»; колбаса полукопченая «Из баранины»; колбаса полукопченая «Кантемировская»; колбаса полукопченая «Михайловская»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаса полукопченая «Липецкая»; колбаса полукопченая «Озерская»; колбаса полукопченая «Оленья»; колбаса полукопченая «По-армавирски»; колбаса полукопченая «По-венгерски»; колбаса полукопченая «По-питерски»; колбаса полукопченая «По-одесски»; колбаса полукопченая «По-питерски Люкс»; колбаса полукопченая «По-таллински»; колбаса полукопченая «Прима»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Сходненская»; колбаса полукопченая «Тамбовская»; колбаса полукопченая «Тихорецкая»; колбаса полукопченая конская «Татарская»; колбаса полукопченая конская «Сибирская»; колбаса полукопченая конская «Итиль»; колбаса полукопченая «Финская»; колбаса полукопченая «Киевская»; колбаса полукопченая «Хазарская»; колбаса полукопченая «Тульская»; колбаса полукопченая «Мусульманская»; колбаса полукопченая «Дубаи»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Турецкая с острым чили»; колбаса полукопченая «Чим-

HACCP EXPERT

ган»; колбаса полукопченая «Ароматная»; колбаса полукопченая «Иссык-Куль»; колбаса полукопченая из оленины «Родная»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Из свинины»; колбаса полукопченая «Псковская»; колбаса полукопченая «По-городскому»; колбаса полукопченая «По-молдавски»; колбаса полукопченая «По-полтавски»; колбаса полукопченая «По-польски»; колбаса полукопченая «Тирольская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины»; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса домашнего копчения «Харьковская»; колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Праздничная»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский»; колбаса полукопченая «Юбилейная»; колбаса полукопченая «Южнобережная традиция»; колбаса полукопченая «По-татарски»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Кировская оригинальная»; колбаса полукопченая «Зерненая»; колбаски полукопченые «Охотничьи пикантные»; колбаски полукопченые «Берлинские»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Охотника»; колбаски полукопченые «Баварские»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая сервелат «Ретро»; колбаса полукопченая салями «Петербургская»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Испанская традиция»; колбаса полукопченая салями «По-фински»; колбаса полукопченая салями «Королевская»; колбаса полукопченая салями «Саламетти»; колбаса полукопченая сервелат «Крымский»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая сервелат «Адмиралтейский»; колбаса полукопченая салями «Арсеньевская». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Памир»; колбаса полукопченая из оленины «Северная»; колбаса полукопченая «Рубленная»; колбаса полукопченая «Брянская»; колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Для закуски»; колбаса полукопченая «Казинская»; колбаса полукопченая «Ливенская»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Орловская»; колбаса полукопченая «Пермская»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «По-украински»; колбаса полукопченая «Рублевская»; колбаса полукопченая «Сельская»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Селянская»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Чайная»; колбаса полукопченая «Губернаторская»; колбаса полукопченая «Графская»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Туймада»; колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Модерн»; колбаса полукопченая «Лесная»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Княжеская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Пикантная»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаса полукопченая «Оригинальная»; колбаса полукопченая «Гусарская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Молдавская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Домашняя особая»; колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Пеперони»; колбаса полукопченая «Испанская»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Итальянская»; колбаса полукопченая «Греческая»; колбаса полукопченая

«Немецкая с горчицей»; колбаса полукопченая «Австрийская с тмином»; колбаса полукопченая «Липецкая особая»; колбаса полукопченая «Городская особая»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Питерская»; колбаса полукопченая «Львовская»; колбаса полукопченая «Баранья Люкс». колбаса полукопченая «Соловецкая»; колбаса полукопченая «Вкусненькая»; колбаса полукопченая «Мясное ассорти»; колбаски полукопченые «Кабаносси»; колбаски полукопченые «Спасские»; колбаски полукопченые «Австрийские с сыром»; колбаски полукопченые «Чоризо»; колбаски полукопченые «Мергез»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая сервелат «Дорожный»; колбаса полукопченая сервелат «Мускатный»; колбаса полукопченая сервелат «Имбирный мед»; колбаса полукопченая сервелат «Медовый»; колбаса полукопченая сервелат «Невский»; колбаса полукопченая сервелат «Городской»; колбаса полукопченая сервелат «Русский»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Мексиканская»; колбаса полукопченая салями «Венская»; колбаса полукопченая сервелат «Люкс»; колбаса полукопченая сервелат «Наполеон»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Фермерские колбаски»; колбаса полукопченая салями «Миланская»; колбаса полукопченая «Татарча»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаски полукопченые «Северные»; колбаски полукопченые из конины; колбаски полукопченые «Мусульманские»; колбаса полукопченая «Говяжья». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Пряная»; колбаса полукопченая «Рыбацкая»; колбаса полукопченая «Есаулинская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая сервелат «Итальянский»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Белгородская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Свиная особая»; колбаса полукопченая «Олимпик»; колбаса полукопченая «Финский сервелат»; колбаса полукопченая «Озерская особая»; колбаса полукопченая ветчинно-рубленая; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком»; колбаса полукопченая «Петровская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая салями «Русская»; колбаса полукопченая «Хлыновская оригинальная»; колбаса полукопченая сервелат «Венский»; колбаски полукопченые «С сыром»; колбаски полукопченые ветчинно-рубленные; колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Деревенские»; колбаски полукопченые «Фермерский стандарт». **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаса полукопченая «Бескидин». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «По-питерски»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса салями полукопченая «Домашняя» из говядины; колбаса полукопченая «Краковик»; колбаса полукопченая «Закусочная»; колбаса полукопченая «Венская»; колбаса полукопченая «Кабаносси»; колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Сельская». колбаса полукопченая «Походная»; колбаса полукопченая «Андалузия»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаски полукопченые «Швейцарские»; колбаски полукопченые для жарки «Альпийские»; колбаски полукопченые «Колбаски копченые»; колбаса полукопченая салями «Викос»; колбаса полукопченая сервелат «Фирменный». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Николаевская»; колбаса полукопченая «Красная площадь»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Весенняя»; колбаса полукопченая «Дачная»;

HACCP EXPERT

колбаса полукопченая «Сытная»; колбаса полукопченая «Родная»; колбаса полукопченая «Успенская»; колбаса полукопченая «Уральская»; колбаса полукопченая «Амурская»; колбаса полукопченая «Андреевская»; колбаса полукопченая «Майская»; колбаски полукопченые «Кабаноси с сыром». колбаса полукопченая салями «Ленская»; колбаса полукопченая салями «Уральская»; колбаса полукопченая сервелат «Пикантный. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Воскресенская»; колбаса варено-копченая «Из баранины»; колбаса варено-копченая «Из говядины»; колбаса варено-копченая «Любимая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Бременский»; колбаса варено-копченая «По-питерски»; колбаса варено-копченая «Праздничная»; колбаса варено-копченая сервелат «Родной край»; колбаса варено-копченая конская «Крымская»; колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Сабантуй»; колбаса варено-копченая «Конская»; колбаса варено-копченая «Старый Петербург»; колбаса варено-копченая «Родная история»; колбаса варено-копченая «Польская»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская»; колбаса варено-копченная «Северная традиция»; колбаса варено-копченная «Венская»; колбаса варено-копченная «Деликатесная»; колбаса варено-копченная «Киевская»; колбаса варено-копченая «Купеческая»; колбаса варено-копченая «Баймакская»; колбаса варено-копченая «Шведская»; колбаса варено-копченая «Тирольская»; колбаса варено-копченая «Ромовая»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Москвичка»; колбаски варено-копченые «Гуцульские»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаса варено-копченая мини-салями «С паприкой»; колбаса варено-копченая сервелат «Фортуна»; колбаса варено-копченая сервелат «Грушевый»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая сервелат «Фаворит»; колбаса варено-копченая сервелат «Юбилейный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гвардейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Олимпийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Петроградский»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Парижский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Версальский»; колбаса варено-копченая сервелат «Петербургский классический»; колбаса варено-копченая салями «Зернистая»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями; колбаса варено-копченая салями «Австрийская»; колбаса варено-копченая салями «Австрийская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Венская»; колбаса варено-копченая салями «Венская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Европейская»; колбаса варено-копченая салями «Европейская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая салями «Испанская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями «Элитная с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Гёттинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Гёттинский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный с сыром»; колбаса варено-копченая «Таёжная»; колбаски варено-копченые «Австрийские»; колбаски варено-копченые «Австрийские с сыром»; колбаски варено-копченые «Венские»; колбаски варено-копченые «Венские с сыром»; колбаски варено-копченые

HACCP EXPERT

«Гёттинские»; колбаски варено-копченые «Гёттинские с сыром»; колбаски варено-копченые «Европейские»; колбаски варено-копченые «Европейские с сыром»; колбаски варено-копченые «Испанские»; колбаски варено-копченые «Испанские с сыром»; колбаски варено-копченые «Швейцарские»; колбаски варено-копченые «Швейцарские с сыром»; колбаски варено-копченые «Элитные»; колбаски варено-копченые «Элитные с сыром»; колбаски варено-копченые «Симферопольские»; колбаски варено-копченые «Симферопольские с сыром»; колбаски варено-копченые «Чешские»; колбаски варено-копченые «Чешские с сыром»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаски варено-копченые «Баварские с сыром»; колбаски варено-копченые «Кавказские»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Брегенвурст ганноверский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская для тушения»; колбаса варено-копченая меттвурст «По-шведски»; колбаса варено-копченая «Особая»; колбаса варено-копченая фальнвурст «Шведский»; колбаса варено-копченая «Французская»; колбаса варено-копченая «Луковая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Вестфальский»; колбаса варено-копченая «Острая»; колбаса варено-копченая «Киевская»; колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Итальянская традиция»; колбаса варено-копченая «Испанская премиум»; колбаса варено-копченая «Польская Новая»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская Новая»; колбаса варено-копченая «Амбассадор»; колбаса варено-копченая «Мини Салями»; колбаса варено-копченая «Пикантная»; колбаса варено-копченая «Миндальная»; колбаса варено-копченая «С коньяком»; колбаса варено-копченая «Мини-салями Чаризо»; колбаса варено-копченая «Свиная»; колбаски варено-копченые «Гриль». колбаса варено-копченая сервелат «Лосиный»; колбаса варено-копченая сервелат «Из оленины»; колбаса варено-копченая сервелат «Из зайца»; колбаса варено-копченая сервелат «Из кабана»; колбаса варено-копченая сервелат «Директорский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Екатерингофский оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Останкинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Мозаика»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Костромской»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Клюквенный»; колбаса варено-копченая сервелат «Вишневый»; колбаса варено-копченая сервелат «Шансон»; колбаса варено-копченая сервелат «Миланский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с ветчиной»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Баварский с языком»; колбаса варено-копченая сервелат «Люблинская»; колбаса варено-копченая сервелат «Павловская»; колбаса варено-копченая сервелат «Киевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Губернаторский»; колбаса варено-копченая сервелат «Павловская»; колбаса варено-копченая сервелат «Римский»; колбаса варено-копченая салями «Домашняя»; колбаса варено-копченая салями «Классическая»; колбаса варено-копченая салями «По-богемски»; колбаса варено-копченая салями «Баварская»; колбаса варено-копченая салями «Виктория»; колбаса варено-копченая салями «Николаевская»; колбаса варено-копченая салями «Юбилейная»; колбаса варено-копченая салями «Ореховая»; колбаса варено-копченая салями «Королевская»; колбаса варено-копченая сервелат «Арсеньевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Богородицкий»; колбаса варено-копченая «Королевская»; колбаса варено-копченая «Боярская»; колбаса варено-копченая «Боярская Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Царская»; колбаса варено-копченая «Элитная»; колбаса варено-копченая «Элитная Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Демидовская»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Филейная»; колбаса варено-

HACCP EXPERT

копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Стрелецкая»; колбаса варено-копченая «Швейцарская»; колбаса варено-копченая «Гвардейская»; колбаса варено-копченая «Куликовская»; колбаса варено-копченая «Тульская»; колбаса варено-копченая «Суворовская»; колбаса варено-копченая «Славянская» колбаски варено-копченые «Мексиканские»; колбаски варено-копченые говяжьи; колбаски варено-копченые говяжьи «Острые»; колбаски варено-копченые «Чили». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Белая ганноверская»; колбаса варено-копченая меттвурст «Гамбургский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская»; колбаса варено-копченая сервелат «Традиционный»; колбаса варено-копченая сервелат «Чесночный»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Метелица»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Егерский». колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Вологодский». колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Бристоль»; колбаса варено-копченая «Булгарская»; колбаски варено-копченые «Гуцульские острые»; колбаски варено-копченые «Острые с сыром»; **Группа –мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая «Дорожная»; колбаса варено-копченая «Навруз». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** сервелат варено-копченый «Борогодский»; колбаса варено-копченая салями «Вечерняя; колбаса варено-копченая «Царская».

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

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых и варено-копченых пастеризованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных пастеризованных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С: не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С — не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных** при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

HACCP EXPERT

23 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-747-2024 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие —2024 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 и мясосодержащие продукты –сосиски, сардельки, шпикачки пастеризованные предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категория А: сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Зайчонок»; сосиски «Нежные»; сосиски «Обыкновенные»; сосиски из говядины; сосиски «Сербские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Тюрингские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски из баранины; сосиски «Докторские Московские»; сосиски «С дымком»; сосиски «Походные»; сосиски «Кабацкие по-швайдницки»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски чесночные; сосиски «Классные»; сосиски «Телячьи»; сосиски «Сочные»; сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Родионовские»; сосиски «Венские». **Категория Б:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Домашние»; сосиски «К завтраку»; сосиски «От бабушки»; сосиски «Баварские». сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»; сосиски «Диета»; сосиски «Для диеты»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянские»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»; сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские оригинальные»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-нашему»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-астрахански»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенсбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «По-восточному»; сосиски «Летние»; сосиски с паприкой; сосиски с сардинами; сосиски со сливками; сосиски «Тюринские чесночные»; сосиски «Франкфуртские сочные»; сосиски «Штутгартские»; сосиски «Юбилейные»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски с почками; сосиски с тмином; сосиски ветчинные; сосиски с сыром; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Копченые»; сосиски «По-краковски»; сосиски с молоком; сосиски «Туристские»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Венские»; сосиски молочные с курицей; сосиски оленьи «К завтраку»; сосиски «Колобок; сосиски «Сметанные»; сосиски «Мадагаскар»; сосиски «Тирлинки»; сосиски «Коровка»; сосиски «Малятко». сосиски «Ветчинные»; сосиски «Муромские»; сосиски «Советские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские»; сосиски с сыром; сосиски «Щёкинские»; сосиски «Первомайские»; сосиски «Ясногорские»; сосиски «Богородицкие»; сосиски «Дубенские»; сосиски «Алексинские»; сосиски «Тульские»; сосиски «Арсенальные»; сосиски «Оружейные»; сосиски «Суворовские»; сосиски «Узловские»; сосиски «Крапивенские»; сосиски из конины. **Категория В:** сосиски «Городские»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Советские»; сосиски «Штутгартские с луком»; сосиски «Баденские»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сосиски «По старым рецептам»; сосиски «Баварские»; сосиски «По-русски»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Калужские»; сосиски молочные «Калужские узоры»; сосиски

молочные «Калужские нежные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски с карри; сосиски «Куриные»; сосиски «Бистро»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Кноблихен»; сосиски сливочные «Оригинальные»; сосиски чесночные; сардельки «Пикантные»; сардельки «Иранские»; сардельки «Турецкие». **Категория Г:** сосиски «Люкс»; сосиски «Аппетитные новые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В:** сосиски «Гатчинские»; сосиски «Популярные»; сосиски «Особенные»; сосиски «Гриль»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские оригинальные»; сосиски «Сочные»; сосиски «Неженка»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Сытные»; сосиски «Европейские»; сосиски «По-царски»; сосиски «Классик»; сосиски «Бистро»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Альпийские»; сосиски «Полоцкие»; сосиски «Докторские новые»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Традиционные». **Категория Г:** сосиски «Аппетитные к завтраку»; сосиски «Закусочные ароматные»; сосиски «Молодежные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Хуторские»; сосиски «Южные»; сосиски «Утренние»; сосиски свиные; сосиски «Печеночные»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Завадские»; сосиски стрелецкие; сосиски «Ильинские»; сосиски «Пикантные»; сосиски «Невские»; сосиски «Прибалтийские»; сосиски «Венские»; сосиски «Шаурма»; сосиски «Бистро». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А:** сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки из говядины; сардельки «Языковые»; сардельки «Со сливками»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Говяжьи традиционные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Нежные». **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 «Докторские»; сардельки «Сытные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Аппетитные» из оленины; сардельки «Чукотские» из оленины; **Категория В:** сардельки «Обеденные»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Субпродуктовые». **Категория Г:** сардельки «Языковые». **Группа –мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория В:** сардельки «Классик»; сардельки «Докторские особые»; сардельки «Народные»; сардельки «К ужину»; сардельки «Малыш»; сардельки «Пицца»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Татарские»; сардельки с сыром; сардельки с перчиком; сардельки с говядиной; сардельки «Для пиццы»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Имперские»; сардельки «Чудесные»; сардельки «Дачные»; сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Мичуринские со шпиком»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия»; сардельки «Крымские»; сардельки «Сочные». **Категория Г:** сардельки «Аппетитные»; сардельки «Приятные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Хот-дог»; сардельки «Ярославские»; сардельки «Сочные»; сардельки «Языковые»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Печеночные»; сардельки «Боголюбские»; сардельки «Георгиевские»; сардельки «Охота»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Венские»; сардельки «Крымские». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б:** шпикачки «Особые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки с паприкой; шпикачки «Венские»; шпикачки «Франкфуртские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Категория В:** шпикачки «По-украински»; шпикачки «Оригинальные»; шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки с сардинами; шпикачки в мясной оболочке; шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия»; шпикачки «Украинские». **Категория Г:** шпикачки молочные «Калужские нежные»; шпикачки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – изделие**

HACCP EXPERT

колбасное (шпикачки) Подвид – вареные Категория В: шпикачки «Чешские»; шпикачки молочные «Калужские»; шпикачки «По-венски»; шпикачки «Подмосковные»; шпикачки «Неженка»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные». **Категория Г:** шпикачки «Любительские»; шпикачки «Подмосковные».

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

Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек, шпикачек вареных пастеризованных с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % - не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности замороженных сосисок, сарделек, шпикачек вареных пастеризованных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** - не более **8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С** — не более **12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек, шпикачек вареных пастеризованных** при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет - не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

HACCP EXPERT

23 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1003-2024 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2024 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 колбасы ливерные и зельцы пастеризованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в колбасную оболочку и имеющие мягкую консистенцию [для ливерных колбас] или неоднородную структуру [для зельцев, сальтисонов], с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера и подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению и дополнительной тепловой обработки пастеризации в герметичной упаковке для увеличения срока годности продукции [далее по тексту колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Колбасы ливерные и зельцы пастеризованные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. **Колбасы ливерные и зельцы пастеризованные подразделяют: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:*** мясные; мясосодержащие; ***в зависимости от технологии изготовления:*** **варёные; *в зависимости от особенностей технологической (тепловой) обработки:*** пастеризованные [с применением дополнительной тепловой обработки для увеличения срока годности]; ***в зависимости от термического состояния:*** охлаждённые [от 0 °С до плюс 6 °С]. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ: Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – колбасы ливерные. Подвид – варёные [пастеризованные] Категория А: колбаса ливерная «Стандартная»; колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Мясная особая»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Штучная»; «Особая» колбаса ливерная «Казачья»; колбаса ливерная «Со свининой и говядиной»; колбаса ливерная «С рисом»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «С молоком»; колбаса ливерная «Со свеклой»; колбаса ливерная «Чесночная»; колбаса ливерная «Оленья пряная»; колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; колбаса ливерная «Баранья». **Категории Б:** колбаса «Ливерная»; колбаса ливерная «Вкусная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «Семейная»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «С языком»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «Телячья с телячьей зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Янтарная»; колбаса ливерная «По-кельнски»; колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; колбаса ливерная «К обеду»; колбаса ливерная «Брауншвейгская»; колбаса ливерная «Ливерная первая»; колбаса ливерная «Геттингенская»; колбаса ливерная «Парижская»; колбаса ливерная «Белая»; колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «По-ганноверски»; колбаса ливерная «По-гессенски»; колбаса ливерная «По-саксонски»; колбаса ливерная «С изюмом»; колбаса ливерная «С сардинами»; колбаса ливерная «С трюфелями»; колбаса ливерная

«С шампиньонами»; колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; колбаса ливерная «Со сливками»; колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»; колбаса ливерная «Телячья»; колбаса ливерная «Липецкая»; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Томатная»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Старорусская»; колбаса ливерная «Дорожная»; колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «Со сметаной и луком»; колбаса ливерная «Со свиной грудинкой»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «С черным перцем»; колбаса ливерная «С луком и имбирем»; колбаса ливерная «Ореховая»; колбаса ливерная «Праздничная»; колбаса ливерная «С луком и корицей»; колбаса ливерная «Из свиных желудков»; колбаса ливерная «Застольная»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Оленья фермерская»; колбаса ливерная «С чесноком и укропом»; колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком»; колбаса ливерная «Городская». **Категории В:** колбаса ливерная «Третий сорт»; колбаса ливерная «Хмелевская»; колбаса ливерная «Белково-молочная»; колбаса ливерная «Варёная с печенью»; колбаса ливерная «Родная»; «Домашняя» колбаса ливерная «Крестьянская забава»; колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; колбаса ливерная «Рязанская»; колбаса ливерная «По-мюнхенски»; колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; колбаса ливерная «Растительная»; колбаса ливерная «Растительная по-мичурински»; колбаса ливерная «Чесночно-луковая»; колбаса ливерная «Нижегородская»; колбаса ливерная «Тулиновская»; колбаса ливерная «Для всей семьи»; колбаса ливерная «Заречная»; колбаса ливерная «Для ланча»; колбаса ливерная «Белая особая»; колбаса ливерная «Сельская»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Копченая ливерная»; колбаса ливерная «С легким и луком-пореем»; колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»; колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»; колбаски ливерные «Из свиной печени с мускатным орехом»; колбаса ливерная «С телятиной»; колбаса ливерная «Голландская»; колбаса ливерная «Необычная»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «С печенью»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С овсяной крупой»; колбаса ливерная «С перловкой»; колбаса ливерная «С сухарями»; колбаса ливерная «Печёночная»; колбаса ливерная «Печёночная тамбовская»; колбаса ливерная «Рыночная»; колбаса ливерная «Оленья полярная»; колбаса ливерная «Оленья»; колбаса ливерная «Оленья печеночная»; колбаса ливерная «Оленья печорская»; колбаса ливерная «Оленья любимая»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Конская со свиной печенью и кедровыми орехами»; колбаса ливерная «Конская печеночная»; колбаса ливерная «Конская со свиным почками»; **Без категории:** колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаски ливерные «По-верхнефранконски». колбаса ливерная «С гусиной грудкой»; колбаса ливерная «Со сладким перцем»; колбаса ливерная «С майораном и тмином»; колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; колбаса ливерная «С луком и грецким орехом». **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы**. **Подвид – варёные [пастеризованные]. Категория А:** зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Белый по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Желудок со шкварой серый»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «С луком»; зельц «Мангеймский»; зельц «Сибирский»; «Уральский» зельц «Говяжий острый»; зельц «Маринованный»; зельц «Прессованная голова заливная»; зельц «Прессованная голова с языком»; зельц «Рольпены»; зельц «С говядиной»; зельц «Свиной желудок с тмином»; зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»; зельц «Мясной по-франконски особый»; зельц «Ассорти»; зельц «Швартенмаген»; зельц «Серый швартенмаген»; зельц «Штуттгартский пресскопф»; зельц «Французский»; зельц «Обеденный»; сальтисон «Зеленецкий». **Категории Б:** зельц «Геттингенский»; зельц «Украинский щедрый»; зельц «Свиной с куркумой»; зельц «Свиной с кориандром»; зельц «Свиной с корицей и гвоздикой»; зельц «Городской»; зельц

«Языковый»; зельц «Радужный»; зельц «Мясницкий»; зельц «Кельский»; зельц «Тамбовский»; зельц «По-шведски» прессованный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Новинка»; зельц «Смак»; зельц «Приятный»; зельц «Вкусный»; зельц «Сальвенат»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Лакомый» «Деликатесный»; зельц «Свойский» «Русский»; зельц «Говяжий с редькой»; зельц «Говяжий с семенами подсолнечника и черносливом»; зельц «Меттвурст по-ганноверски»; зельц «С телятиной по-шведски»; зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»; зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»; «Зельц»; зельц «Штучный» «Особый»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Прессованная голова по-саксонски»; зельц «Прессованная голова с окороком»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский»; зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Прессованная голова по-французски»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессвурст»; зельц «Пресскопф»; зельц «Застольный»; зельц «Советский»; зельц «Старинный»; зельц «Гессингский пресскопф»; зельц «Силезский пресскопф»; зельц «Белый швартенмаген»; зельц «Простой швартенмаген»; зельц «Желейный швартенмаген»; зельц «Майнцский швартенмаген»; зельц «Простой»; зельц «Семейный»; сальтисон «Пряный» «По-домашнему» сальтисон «Сельский»; сальтисон «Мясной»; сальтисон «С печенью»; сальтисон «С чесноком и хреном». **Категории В:** зельц «К столу» «Домашний» зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Красный»; зельц «Серый»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «Майнцский пресскопф»; зельц из ножек; сальтисон «С брокколи»; сальтисон «Традиционный»; сальтисон «С корнишонами»; сальтисон «Мозаика»; сальтисон с печенью; сальтисон «С оливками»; сальтисон «С маринованным огурчиком»; сальтисон «кукурузой». **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёные [пастеризованные].** зельц «Деревенский»; зельц «Азовский»; Южный зельц «Сытный»; зельц «Покровский»; зельц «Горский»; зельц «Посадский» «Московский»; зельц «С куриными потрохами»; сальтисон «Зеленецкий оригинальный»; сальтисон «Зеленецкий фирменный»; сальтисон с селезенкой. **КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ: Группа – мясосодержащие колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – колбасы ливерные. Подвид – варёные [пастеризованные]. Категория В:** колбаса ливерная «Колхозная»; колбаса ливерная «Луковая».

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

Сроки годности и условия хранения колбас ливерных и зельцев пастеризованных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас ливерных и зельцев, пастеризованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 180 суток [6 месяцев]. После вскрытия герметичной упаковки** или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. 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.

Реквизиты:

Адрес: 393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT