«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 КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ

ТУ,ТИ 10.13.14-1341-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА. ВЕТЧИНА 4

ТУ,ТИ 10.13.14-1104-2026 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 7

ТУ,ТИ 10.85.19-1228-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ) 11

ТУ,ТИ 10.85.19-1227-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ)..... 13

ТУ,ТИ 10.13.14-327-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ПОЛУКОПЧЁНЫЕ, ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ, СЫРОКОПЧЁНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ 18

ТУ,ТИ 10.20.25-149-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ РЫБНЫЕ 28

ТУ,ТИ 10.13.14-1144-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ОЛЕНИНЫ 35

ТУ,ТИ 10.13.14-1143-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ, СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ..... 37

ТУ,ТИ 10.13.14-127-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ 40

ТУ,ТИ 10.13.14-730-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ..... 43

ТУ,ТИ 10.86.10-987-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 45

ТУ,ТИ 10.13.14-113-2025 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ОБОЛОЧКЕ ... 48

ТУ,ТИ 10.13.14-034-2024 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ .....

ТУ,ТИ 10.13.14-1088-2025 ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ВАРЁНЫЕ, ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ И ЗАПЕЧЁННЫЕ..... 61

ТУ,ТИ 10.13.14-1087-2024 ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ВАРЁНЫЕ, КОПЧЁНО-ВАРЁНЫЕ, ЗАПЕЧЁННЫЕ..... 64

ТУ,ТИ 10.13.14-601-2024 КОЛБАСЫ ЖАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ 68

ТУ,ТИ 10.13.14-046-2024 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ (НДС 10%)..... 72

ТУ,ТИ 10.13.14-420-2023 ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 77

ТУ,ТИ 10.13.14-132-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ... 79

HACCP EXPERT

ТУ,ТИ 10.13.14-1064-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, ЗЕЛЬЦЫ И ЗАЛИВНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ 89
ТУ,ТИ 10.13.14-991-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] 92
ТУ,ТИ 10.13.14-256-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 100
ТУ,ТИ 10.85.12-180-2017 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ 112
ТУ,ТИ 10.86.10-1036-2022 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 115
ТУ,ТИ 10.13.14-049-2016 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ 117
ТУ,ТИ 10.13.14-048-2017 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ 140
ТУ,ТИ 10.13.14-036-2016 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ 151
ТУ,ТИ 10.13.14-577-2017 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ 158
ТУ,ТИ 10.13.14-576-2017 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ 162
ТУ,ТИ 10.13.14-563-2017 КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ 167
ТУ,ТИ 10.85.19-125-2018 ПРОДУКТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ 170
ТУ,ТИ 10.86.10-831-2019 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] 178
ТУ,ТИ 10.13.14-824-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) 181
ТУ,ТИ 10.13.14-823-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) 189
ТУ,ТИ 10.13.14-822-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) 194
ТУ,ТИ 10.13.14-818-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА 198
ТУ,ТИ 10.13.14-787-2018 КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ 203

ТУ НА КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ	
18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1341-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА. ВЕТЧИНА**

Дата введения в действие 01.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты из мяса (ветчины) мясные и мясосодержащие, изготовленный из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, установленных формы и/или размера, формованных в оболочку или без оболочки подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки, предназначенных для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и изготовления различных блюд и закусок (далее по тексту, продукты из мяса, ветчина, продукция). Продукты из мяса выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Продукты из мяса выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:*** мясные продукты; мясосодержащие продукты. ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные продукты: А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие продукты: Г, Д. ***в зависимости от используемого мяса продуктивного животного:*** продукты из мяса всех видов убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных, а также из любого сочетания мяса разных видов убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных. ***в зависимости от технологии изготовления:*** вареные; копчено-вареные (варено-копченые); копчено-запечённые; сырокопченые; сыровяленые. ***в зависимости от технологии подготовки используемого мяса:*** цельнокусковые; ветчинные; прочие. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные – с температурой от 0 до плюс 6°С; замороженные – с температурой свыше минус 8 °С. **Продукты из свинины выпускают:** целыми изделиями; целым куском массой нетто от 100 г (порционная нарезка); ломтиками массой нетто от 50 г (сервировочная нарезка); в виде набора массой нетто 200-400 г (порционная/сервировочная нарезка разных продуктов из мяса в составе одной потребительской упаковки). Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из мяса (ветчины) в зависимости от применяемого сырья и термической обработки вырабатывают в ассортименте, включающем следующие наименования: **Группа – продукты из мяса. Вид – ветчина. Подвид – варёные: Категория А:** ветчина «Золотой стандарт»; ветчина «Юбилейная»; ветчина из свиных языков. **Категория Б:** ветчина «Домашняя из свинины»; ветчина «Хуторская»; ветчина «Особенная»; ветчина «Александровская»; ветчина «Донская»; ветчина «Елецкая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Купеческая»; ветчина «Андреевская»; ветчина «Ностальгия»; ветчина «Венская»; ветчина «Царская»; ветчина «Праздничная»; ветчина «Казачья»; ветчина «Озерская»; ветчина «Восточная»; ветчина «Императорская»; ветчина «Люкс»; ветчина «Купеческая»; ветчина «Весенняя»; ветчина «Петровская»; ветчина «Раменская»; ветчина «Крымская»; ветчина «Фермерская»; ветчина «Домашняя»; ветчина «Традиционная» из свинины; ветчина «Гезлевская фирменная»; ветчина «Суворова»; «ветчинки «Наивкуснейшие»; «ветчинки «От шефа»; «ветчинки «Мичуринские»; «ветчинки «Семейные». **Категория В:** ветчина «Рубленая»; ветчина из мяса поросят; ветчина «Сергиевская»; ветчина «По - Камышенски»; ветчина «Особенная»; ветчина «Утренняя»; ветчина «Купеческая»; ветчина «Александровская»; ветчина «Амурская»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Крымская»; ветчина «Андреевская»; ветчина «Мичуринская»; ветчина «Петровская»; ветчина «Арбатская»; ветчина «Белгородская»; ветчина «Аппетитная»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Римская»; ветчина «Пикник»; ветчина «Ассорти»; ветчина «Городецкая»; ветчина «Сервировочная»; ветчина «Премиум»; ветчина «Егорьевская»; ветчина «Семейная»; ветчина «Мраморная»; ветчина «Застольная»; ветчина «Губернская»; ветчина «Раменская»; ветчина «Домашняя»; ветчина

«Фермерская»; ветчина «Окская»; ветчина «Гуцульская»; «ветчинки «По-Гезлевски»; «ветчинки «Говяжьи»; «ветчинки «Будапешт»; «ветчинки «К обеду»; «ветчинки «Мичуринские»; «ветчинки «Походные»; «ветчинки «Польские»; «ветчинки «Майские»; «ветчинки «Рим»; «ветчинки «Ветчинные»; «ветчинки «Бурже»; «ветчинки «Баден-Баден»; «ветчинки «Варшавские»; «ветчинки «Сицилийские»; «ветчинки «Туринские»; «ветчинки «В офис»; «ветчинки «Волжские»; «ветчинки «Чесночные»; «ветчинки «Болгарские»; «ветчинки «Лучшие!»; «ветчинки «Семейные». **Категория Г** ветчина «Экстра»; ветчина «Мраморная; ветчина «Говяжья»; ветчина «Крымская»; ветчина «Белгородская»; ветчина «Мичуринская»; ветчина «Традиционная»; ветчина «Баден-Баден»; ветчина «Арбатская»; ветчина «Пикник»; ветчина «Тирольская»; ветчина «Венская»; ветчина «Алексеевская»; «ветчинки «Домашние»; «ветчинки «Рим»; «ветчинки «Ветчинные»; «ветчинки «Люблянские»; —«ветчинки «Варшавские»; «ветчинки «В офис»; «ветчинки «Будапешт»; «ветчинки «К обеду»; «ветчинки «Лучшие!». **Категория Д** ветчина «Мясная»; ветчина «Министерская»; ветчина «Мраморная». **Группа – мясной продукт. Вид – ветчина. Подвид – копчено-вареные (варёно-копчёные). Категория Б:** ветчина «Из говядины»; ветчина «Приоскская». **Группа – мясной продукт. Вид – ветчина. Подвид – сырокопчёные. Категория В:** ветчина «Для гурманов»; ветчина «Романовская». **Группа – мясосодержащий продукт. Вид – ветчина. Подвид – вареные. Категория Г:** ветчина «Из свинины»; ветчина «Александровская»; ветчина «По-фински»; ветчина «Сергиевская». **Категория Д:** ветчина «Профессорская».

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов из мяса (ветчин) мясных и мясосодержащих **с** момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных)**:** ***при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** **ветчины вареные без оболочки (целым изделием)** не более 8 суток; **ветчины вареные в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин»** - не более 10 суток; **ветчины вареные в полиамидных проницаемых оболочках (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.)** – не более 12 суток; ***в полиамидной барьерной оболочке:*** **ветчины вареные в паро-газонепроницаемой оболочке «Амитекс экспресс»** - не более 40 суток; **ветчины вареные в полиамидной барьерной оболочке** - не более 70 суток; **ветчины вареные в полиамидной барьерной семислойной оболочке** - не более 90 суток; **ветчины копчено-вареные** – не более 10 суток; **ветчины сырокопченые** – не более 30 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** **ветчины вареные без оболочки не более 15 суток; ветчины вареные в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин»** - не более 30 суток; **ветчины вареные в полиамидных проницаемых оболочках (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.)** – не более 45 суток; **ветчины копчено-вареные** – не более 45 суток; **ветчины сырокопченые** – не более 60 суток; ***с применением консервантов, (в том числе Униконс XXL):*** **ветчины вареные в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL** - не более 60 суток**; ветчины вареные в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL** - не более 90 суток; **ветчины вареные в полиамидной барьерной семислойной оболочке с применением консерванта Униконс XXL** - не более 120 суток; **ветчины копчено-вареные** – не более 65 суток; **ветчины сырокопченые** – не более 90 суток; Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: ***при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** **ветчины вареные без оболочки (целым изделием)** не более 30 суток; **ветчины вареные порционная нарезка** – не более 20 суток; **ветчины вареные сервировочная нарезка** – не более 15 суток; **ветчины вареные в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин»** - не более 35 суток; **ветчины вареные в полиамидных проницаемых оболочках (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.)** – не более 60 суток; **ветчины копчено-вареные (целым изделием)** – не более 35 суток; **ветчины копчено-вареные порционная нарезка** – не более 20 суток; **ветчины копчено-вареные сервировочная нарезка** – не более 10 суток; **ветчины сырокопченые (целым изделием)** – не более 60 суток; **ветчины сырокопченые порционная нарезка** – не более 30 суток; **ветчины сырокопченые сервировочная нарезка** – не более 20 суток;

в полиамидной барьерной оболочке: **ветчины вареные в паро-газонепроницаемой оболочке «Амитекс экспресс»** - не более 65 суток; **ветчины вареные в полиамидной барьерной оболочке -** не более 90 суток; **ветчины вареные в полиамидной барьерной семислойной оболочке -** не более 120 суток; **ветчины копчено-вареные –** не более 35 суток; **ветчины сырокопченые –** не более 60 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** **ветчины вареные без оболочки (целыми изделиями)** не более 45 суток; **ветчины вареные порционная нарезка –** не более 30 суток; **ветчины вареные сервировочная нарезка –** не более 20 суток; **ветчины вареные в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» -** не более 30 суток; **ветчины вареные в полиамидных проницаемых оболочках (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) –** не более 45 суток; **ветчины копчено-вареные (целыми изделиями) –** не более 60 суток; **ветчины копчено-вареные порционная нарезка –** не более 35 суток; **ветчины копчено-вареные сервировочная нарезка –** не более 25 суток; **ветчины сырокопченые (целыми изделиями)–** не более 90 суток; **ветчины сырокопченые порционная нарезка –** не более 60 суток; **ветчины сырокопченые сервировочная нарезка –** не более 30 суток; ***с применением консервантов, (в том числе Униконс XXL):*** **ветчины вареные без оболочки (целыми изделиями)** не более 70 суток; **ветчины вареные порционная нарезка –** не более 40 суток; **ветчины вареные сервировочная нарезка –** не более 30 суток; **ветчины вареные в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL -** не более 60 суток**; ветчины вареные в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL -** не более 90 суток; **ветчины вареные в полиамидной барьерной семислойной оболочке с применением консерванта Униконс XXL -** не более 120 суток; **ветчины копчено-вареные –** не более 65 суток; **ветчины копчено-вареные порционная нарезка –** не более 45 суток; **ветчины копчено-вареные сервировочная нарезка –** не более 35 суток; **ветчины сырокопченые –** не более 120 суток; **ветчины сырокопченые порционная нарезка –** не более 80 суток; **ветчины сырокопченые сервировочная нарезка –** не более 40 суток. Сроки годности с применением холодной пастеризации (HPP) и скин упаковки для продуктов из мяса (ветчин) мясных и мясосодержащих: ***при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** **ветчины вареные без оболочки (целым изделием)** не более 90 суток; **ветчины вареные порционная нарезка –** не более 60 суток; **ветчины вареные сервировочная нарезка –** не более 45 суток; **ветчины копчено-вареные (целым изделием) –** не более 120 суток; **ветчины копчено-вареные порционная нарезка –** не более 80 суток; **ветчины копчено-вареные сервировочная нарезка –** не более 40 суток; **ветчины сырокопченые (целым изделием) –** не более 120 суток; **ветчины сырокопченые порционная нарезка –** не более 90 суток; **ветчины сырокопченые сервировочная нарезка –** не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из мяса (ветчин) мясных и мясосодержащих **с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:** не выше минус 8°С: **вареные, варено-копченые, (копчено-вареные) –** не более 30 суток. **сырокопченые – не более 120 суток.** не выше минус 18ºС: **вареные, варено-копченые, (копчено-вареные) –** не более 120 суток. **сырокопченые – не более 270 суток. Рекомендуемый срок годности** продуктов из мяса при нарушении целостности продукта, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума или МГС при температуре от 0 до 6 ºС и относительной влажности от 70 до 80% составляет: **для ветчин варёных** не более 3 суток с даты нарушения целостности батонов, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; **для ветчин варёно-копчёных** не более 5 суток с даты нарушения целостности батонов, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; **для ветчин сырокопчёных** не более 7 суток с даты нарушения целостности батонов, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

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,* т*ехнические 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 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 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 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 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.

HACCP EXPERT

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-1228-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ)

Дата введения в действие — 10.11.2025 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 изделия колбасные варено-копченые и полукопченые постные (далее продукция), изготовленные в соответствии с православными канонами, вырабатываемые на основе растительных белков (соевый белок, белок пшеницы (пшеничный глютен), гороховый белок) с добавлением натуральных растительных масел, смеси специй и пряностей, натуральных красителей, экстрактов морских водорослей, круп свежих овощей, оливок, грибов и других продуктов и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукты вегетарианские к постному столу выпускаются в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Продукты постные различаются используемым сырьем и технологией изготовления, и выпускаются в следующем ассортименте: Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с оливками»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морской капустой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Мозаика»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски со спаржей»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с оливками и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морской капустой и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с укропом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с укропом и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морковью и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и укропом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и фасолью»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и черносливом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и курагой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с фасолью и черносливом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с фасолью и курагой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с овсяной крупой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с ячменной крупой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с перловой крупой»; Из-

делие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с сухариками»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с рисом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с картофелем»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая» с грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая» с оливками»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с сыром»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Молочная нежная»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Нежная»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с аджикой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая «Сервелат особый»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая а «Салями особая»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая «Сервелат фирменный»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая «По-московски»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая «По-краковски»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая «Столичная фирменная»; Изделие колбасное из пшеничного белка постное «Колбаса варено-копченая «Сервелат деликатесный»; Изделие колбасное из пшеничного белка постное «Колбаса варено-копченая «Салями деликатесная»; Изделие колбасное из пшеничного белка постное «Колбаса варено-копченая «Сервелат оригинальный».

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

Рекомендуемые сроки годности со дня (часа) выработки при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** Колбасы, ветчины, сосиски, сардельки целыми батонами – не более 5 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 90 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы: продукты, упакованные в реторт-пакеты и стерилизованные –** не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукты хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток.

HACCP EXPERT

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-1227-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ)

Дата введения в действие – 01.11.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные постные (далее продукция), вырабатываемые на основе растительных белков (соевый белок, белок пшеницы (пшеничный глютен), гороховый белок) с добавлением натуральных растительных масел, смеси специй и пряностей, натуральных красителей, экстрактов морских водорослей, круп свежих овощей, оливок, грибов и других продуктов и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукты вегетарианские к постному столу выпускаются в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с огурцами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Мозаика»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски со спаржей»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с морковью и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и укропом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и фасолью»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и черносливом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и курагой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с овсяной крупой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с ячменной крупой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с перловой крупой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с сухариками»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с рисом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с картофелем»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая» с грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая» с оливками»; Изделие кол-

HACCP EXPERT

басное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с сыром»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Молочная нежная»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Нежная»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» со вкусом докторской колбасы»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с сыром»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» со вкусом ветчины»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с оливками»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с аджикой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с тыквой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная «Классика»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с вялеными томатами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная постная»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная со вкусом ветчины»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная копченая с сыром; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с оливками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная со вкусом горчицы»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с аджикой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с грибами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с тыквой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная шпинатная»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная «Мозаика»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная со спаржей»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная «Морская»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с огурцами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная «Ореховая»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с семечками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная особая»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с курагой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с черносливом»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Злаковая»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов овощная»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с аджикой»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов особая»»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов ореховая»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов грибная»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов со вкусом сельдерея»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов пикантная»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов «Мозаика»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с оливками»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурма-

нов со спаржей»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с сыром»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с тыквой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с оливками»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с морской капустой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с огурцами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски «Мозаика»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски со спаржей»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с оливками и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с морской капустой и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с укропом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с укропом и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с морковью и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом и укропом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом и фасолью»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом и курагой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с овсяной крупой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с ячменной крупой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с перловой крупой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с сухариками»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с рисом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с картофелем»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски «Классические»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски «Нежные»; Изделие колбасное постное «Сосиски с кетчупом»; Изделие колбасное постное «Сосиски с горчицей»; Изделие колбасное постное «Сосиски с тыквой»; Изделие колбасное постное «Сосиски с вялеными томатами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные «Классика»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные постные»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные со вкусом ветчины»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные копченые с сыром»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные с оливками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные со вкусом горчицы»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные с аджикой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные особые»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Злаковые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов особые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов ореховые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов грибные»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов со вкусом сельдерея»; Изделие колбасное постное на основе

горохового белка «Сосиски «Для гурманов пикантные»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов со вкусом горчицы»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с оливками»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с морской капустой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с огурцами» Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски «Мозаика»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски со спаржей»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с оливками и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с морской капустой и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с укропом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с укропом и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с морковью и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом и укропом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом и фасолью»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом и курагой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с овсяной крупой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с ячменной крупой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с перловой крупой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с сухариками»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с рисом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с картофелем»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски «Пикантные»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски «Классические»; Изделие колбасное постное «Сардельки с аджикой»; Изделие колбасное постное «Сардельки с кетчупом»; Изделие колбасное постное «Сардельки с горчицей»; Изделие колбасное постное «Сардельки с тыквой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные «Баварские»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные «Сочные»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные «Классика»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные постные»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные со вкусом ветчины»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные копченые с сыром»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с оливками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные со вкусом горчицы»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с вялеными томатами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с аджикой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с тыквой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с семечками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка

«Сардельки «Пшеничные с орехами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с грибами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные «Морские»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с огурцами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с курагой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные особые»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Злаковые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов особые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов ореховые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов грибные»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов со вкусом сельдерея»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов пикантные»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов со вкусом горчицы»; Изделие колбасное постное «Ветчина «По-монастырски «Классическая»; Изделие колбасное постное «Ветчина «По-монастырски «Нежная»; Изделие колбасное постное «Ветчина «Классическая с оливками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Ветчина «Пшеничная»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Ветчина «Пшеничная нежная»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Ветчина «Пшеничная с оливками»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Ветчина «Для гурманов»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Ветчина «Для гурманов нежная»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Ветчина «Для гурманов с оливками».

Правила транспортирования и хранения Продукты вегетарианские к постному столу охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0°С до плюс 6°С включительно. Продукцию транспортируют в авторефрижераторах, автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом, в специализированных железнодорожных вагонах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75%±5 %. Срок годности изделий вегетарианских, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности со дня (часа) выработки при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** Колбасы, ветчины, сосиски, сардельки целыми батонами – не более 5 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 90 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы: продукты, упакованные в реторт-пакеты и стерилизованные –** не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукты хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном

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

20 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-327-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ПОЛУКОПЧЁНЫЕ, ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ, СЫРОКОПЧЁНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ [Взамен ТУ 10.13.14-327-2017]**

Дата введения в действие 2025 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 [колбаски] полукопчёные, варёно-копчёные, сырокопчёные и сыровяленые из мяса промысловых [диких] животных, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, подготовленного определенным образом и взятого в установленных рецептурой количестве, сформованного в колбасную оболочку и подвергнутого технологической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, колбасы [колбаски]]. Колбасы [колбаски] полукопчёные, варёно-копчёные, сырокопчёные и сыровяленые из мяса промысловых [диких] животных предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. Колбасы [колбаски] полукопчёные, варёно-копчёные, сырокопчёные и сыровяленые, из мяса промысловых [диких] животных выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Колбасы [колбаски] из мяса промысловых [диких] животных выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]; ***в зависимости от технологии изготовления:*** полукопчёные; варёно-копчёные; сырокопчёные; сыровяленые; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные. Категория А:** колбаса полукопчёная из мяса оленя «Праздничная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Престижная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Царская с миндалём»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Царская с миндалём»; колбаса полукопчёная из мяса косули «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса косули «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Егерская»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Княжеская»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса медведя «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса медведя «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса зайца «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса зайца «Царская»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Популярная»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса нутрии «Царская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Новинка»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Модерн»; колбаса

полукопченая из мяса бобра «Штучная»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Филейная»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Аппетитная»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса бобра «Царская»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Югор с брусникой»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Пивчики»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Заполярные»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Чукотские»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Царские»; колбаски полукопчёные из мяса кабана «Егерские»; колбаски полукопчёные из мяса кабана «Княжеские». **Категория Б:** колбаса полукопчёная из мяса оленя «Трапезная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Северная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Популярная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Снежная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Воркутинская»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Чесночная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Варшавская три перца»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Югор»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Полярная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Королевская»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «По-царски»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Магаданская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Лесной барон» с можжевеловой ягодой; колбаса полукопчёная из мяса лося «Волгоградская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Вологодская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Мясной каприз»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Крымская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Сувенирная»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Рубана на дровах»; колбаса полукопчёная из мяса кабана и лося «Тирольская»; колбаса полукопчёная из мяса косули «Подарочная» с можжевеловой ягодой; колбаса полукопчёная из мяса косули «Копчёная на Абрикосе»; колбаса полукопчёная из мяса медведя «Своеобразная»; колбаса полукопчёная из мяса изюбря «Чёрный мрамор»; колбаса полукопченая из мяса зайца «Уникальная»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Нутриевая»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Егерская»; колбаса полукопченая из мяса нутрии и бобра «Вологодская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Волжская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Кировская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Приятная с оливками»; колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Вятская»; колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Суздальская»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Премиум»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Егерские»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Ароматные»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Неповторимые»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Огни тундры»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Царские»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Популярные»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Таежные»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Домашние»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Карри» с ананасом; колбаски полукопчёные из мяса лося и кабана «От егеря»; колбаски полукопчёные из мяса кабана и лося «Кезекнакер»; колбаски полукопчёные из мяса кабана со шпинатом и сыром; колбаски полукопчёные из мяса косули «Гриль» с травами; колбаски полукопченые из мяса бобра «Кнут»; колбаски полукопченые из мяса бобра с брусникой; колбаски полукопченые из мяса бобра и нутрии «Колбаски егеря»; колбаски полукопченые из мяса зайца «От егеря». **Категория В:** колбаски полукопченые из мяса лося «Егерские острые»; колбаски полукопченые из мяса лося и кабана с черносливом. **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные. Категория А:** колбаса варёно-копчёная из мяса изюбря с можжевеловыми ягодами; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя с можжевеловыми ягодами; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Полярная»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Тобольская»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Лесной олень с сыром»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Чёрный мрамор»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Северный»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Пятнистый олень»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Гордый марал»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Брусничный»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Огни тундры»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя

«Сервелат Финский с можжевельником»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Арктический»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Императорский»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Марочный»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Царский»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Салями Гордый марал»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Таёжная»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Острая с перчиком»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и кабана «Чесночная с укропом»; колбаса варёно-копчёная из мяса марала «Алтайская»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и лося «Горчичная»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и лося «Копчёная на дровах с майораном»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Копчёная на Абрикосе»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося с зеленым перцем; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Престижная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Омсукчанская»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Лосиная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Сервелат Брусничный»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Сервелат Клюквенный»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Сервелат Имбирный»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося и кабана «Сервелат Лесной дуэт»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Ароматная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Изысканная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Егерская»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Копчёная на дровах»; («Старорусская»); колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Лось копчёный»; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана с сыром Пармезан; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана с оливками; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана с фундуком; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана «Копчёная на дровах с перчиком»; колбаса варёно-копчёная из мяса диких животных с жеребятиной; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Копчёная на дровах с зеленым перцем»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Копчёная на сливе»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули с тмином; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Посылка из леса»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули и оленя «Ароматная»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Марочная»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Сервелат Амаретто»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и лося «Копчёная на дровах с майораном»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и кабана «Сервелат Можжевеловый»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося и кабана «Сервелат Миндальный»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули и кабана «Сервелат Ореховый»; колбаса варёно-копчёная из мяса дикого барана «Снежный баран»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с брусникой»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Карельский медведь»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Егерская»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «По-гречески»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя с паприкой и сушёной рукколой; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с орехами»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с сыром»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя с луком и базиликом; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Приятная с шалфеем»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Приятная с зеленью и чесноком»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Медведь с ромом»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с пряной зеленью»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с калиной»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с куркумой»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Логово медведя»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Филейная»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копченый медведь»; колбаса варёно-копчёная из мяса зайца «Диковинка»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Салями из мяса бобра»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Сервелат из мяса бобра»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Слободская»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Новгородская»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Бобринка»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Луканка»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с лимонной цедрой и чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с клюквой и мускатным орехом; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Беловежская»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с мож-

HACCP EXPERT

жевеловыми, ягодами, калиной и тимьяном; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии со свиной грудинкой и шафраном; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Полесская»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с луком и пряной зеленью; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с зирой; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Перечная»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с белым перцем и чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Белорусская»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с кардамоном и луком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с чесноком и укропом; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Заповедная»; «Особая» колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с паприкой и гвоздикой; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии и бобра «Беловежская пуща»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Штучная»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с кайенским перцем и пивом; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Сервелат Клюквенный»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Сервелат Ароматный»; колбаски варёно-копчёные из мяса лося «Трофей охотника»; колбаски варёно-копчёные из мяса лося «Лесовичок»; колбаски варёно-копчёные из мяса лося «По-великоустюгски»; колбаски варёно-копчёные из мяса кабана «Егерские»; колбаски варёно-копчёные из мяса кабана «Кабанчики»; колбаски варёно-копчёные из мяса кабана «Лесной гостинец»; колбаски варёно-копчёные из мяса бобра «Косичка из бобра»; колбаски варёно-копчёные из мяса бобра «Удачная охота»; колбаски варёно-копчёные из мяса бобра «Таёжное лакомство». колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с паприкой и чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Ромовая»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Горчичная». **Категория Б:** колбаски варёно-копчёные из мяса косули «Сафари»; **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопчёные. Тип колбасных изделий – сухие. Категория А:** колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось с грецким орехом»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Казы из мяса лося»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Имперская»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Троянская луканка»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Филейная»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Копчёный медведь»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя и лося «Пасхальная»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии со свининой; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Царская»; колбаски сырокопчёные из мяса оленя и кабана «Палочки Северные»; колбаски сырокопчёные из мяса оленя и кабана «Палочки Янтарные»; колбаски сырокопчёные из мяса лося «Лесные». **Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопчёные. Тип колбасных изделий – полусухие. Категория А:** колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Болетус» с белыми грибами; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Ловозерская»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Министерская»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Рейндир Премиум»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Саамская»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Хибинская»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Северный барон»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Марал с трюфелем»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Спагетти»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Марал в вине»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Салями Качиаторе»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Мадера»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Хворост Сияние севера» в кунжуте; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Хворост Сияние севера» с кедровым орешком; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Хворост Сияние севера» в пармезане; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Салями Сальсичча»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Салями Ром и Апельсин»; колбаса сырокопчёная из

мяса оленя «Салями Грибы и Укроп»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Полесская»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось с белыми грибами»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось ромовый»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Суджук»; колбаса сырокопчёная из мяса лося из мяса лося «Суджук пряный»; колбаса сырокопчёная из мяса лося из мяса лося «Салями»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось с коньяком»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось в миндале»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось Имбирный с клюквой»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Салями Кедровая»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Салями Сырная»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Салями Сальса»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Копчёный хлыст»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Чоризо с чили»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Салями Перечная»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Салями Фахита»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Салями Фуэт»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Суджук сырокопчёный»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Торино»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Трентино»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Косуля с ромом»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Косуля с кедровыми орехами»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Косуля с белыми грибами»; колбаса сырокопчёная из мяса косули; колбаса сырокопчёная из мяса косули и кабана; колбаса сырокопчёная из мяса кабана; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Салями из кабана»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан в имитации плесени»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан с перцем в пармезане»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Дикий кабан в горчице»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Дикий кабан»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан в горчице»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кнут из Кабана»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Салями Дикий кабан»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Салями Лесной барон»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Талисман охоты»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Дикий кабан с коньяком»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Царская охота»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Чоризо из кабана с паприкой»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан с трюфелем»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан с чили»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана и косули «Лесной дуэт»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Салями Медовая»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Салями Медведь в роме»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Салями Бурый медведь»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Чоризо из медведя»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Медведь с пармезаном»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Медведь с коньяком»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Пальмира»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Салями Качиаторе»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии с миндалем; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Салями из бобра»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Сервелат Ромовый»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Сервелат Лещинский»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Косичка из бобра»; колбаски сырокопчёные из мяса оленя «Сигары таёжные»; колбаски сырокопчёные из мяса оленя; колбаски сырокопчёные из мяса лося «Пивчики из лося»; колбаски сырокопчёные из мяса лося «Копченый хлыст»; колбаски сырокопчёные из мяса косули «Пряные»; колбаски сырокопчёные из мяса косули «Егерские»; колбаски сырокопчёные из мяса косули «Косуля с васаби»; колбаски сырокопчёные из мяса косули; колбаски сырокопчёные из мяса косули и кабана; колбаски сырокопчёные из мяса кабана. **Категория Б:** колбаса сырокопченая из оленины «Арктическая [«Пикантная»]». колбаса сырокопчёная из мяса косули; колбаски сырокопчёные из мяса косули. **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Тип колбасных изделий – сухие. Категория А:** колбаса сыровяленая из мяса лося «Махан из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Суджук лесной из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Лось вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Брезаола из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная дичь из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Сальчичон из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо из Кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо из Кабана по-мексикански»; колбаски сыровяленые из мяса оленя

«Палочки северные»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Горчичные»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Чесночные»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Дикий Север». **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Тип колбасных изделий – полусухие. Категория А:** колбаса сыровяленая из мяса оленя «Суджук из Марала»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Салями с лавром»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Филейная»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Марал вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Марал в огне»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Лесной олень»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Суджук из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Лось с коньяком»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Сервелат Крупянистый»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Сервелат Прованс»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Джерки из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Суджук из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Дикий кабан»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Кабан вяленый в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная диковинка из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо с чили из Кабана»; колбаса сыровяленая из мяса медведя «Камчатский медведь»; колбаса сыровяленая из мяса медведя «Бурый медведь»; колбаса сыровяленая из мяса медведя «Медвежий барон»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы Прованс»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы Полярная звезда»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы Три перца»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы с зеленью»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Перчик»; колбаски сыровяленые из мяса лося «Сальса»; колбаски сыровяленые из мяса лося «Острые»; колбаски сыровяленые из мяса лося «Соломка»; колбаски сыровяленые из мяса нутрии «Палочки янтарные с травами»; колбаски сыровяленые из мяса нутрии «Палочки карри с ананасом»; колбаски сыровяленые из мяса нутрии «Палочки с чили».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; заменять придуманное наименование продукции на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.

Термины и определения **колбасное изделие из мяса промысловых [диких] животных:** Мясной продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению. **мясо промыслового животного:** Мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста. *Примечание* - К мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др. **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. **полукопченая колбаса [колбаска] из мяса промысловых [диких] животных:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке или подсушке, варке, копчению и при необходимости сушке, и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. **варено-копченая колбаса [колбаска] из мяса промысловых [диких] животных:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. **сырокопченая колбаса [колбаска] из мяса промысловых [диких] животных:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке и (или) ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32

мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. **тип колбасных изделий:** Колбасы (колбаски), объединенные по технологии изготовления, обеспечивающей формирование определенных потребительских характеристик. **сырокопченая сухая колбаса (колбаска):** Сырокопченое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°С, копчение при температуре не выше 22°С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сырокопченая полусухая колбаса (колбаска):** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур или с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку и/или ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°С и сушку, **сыровяленая колбаса [колбаска] из мяса промысловых [диких] животных:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке и (или) ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке, и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм**. сыровяленая сухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур или с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку, ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **стартовая культура:** Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье. **колбасный фарш:** Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий. *Примечания* 1 Колбасный фарш может иметь однородную или неоднородную структуру. 2 Фарш неоднородной структуры имеет включения кусочков мясных и немясных ингредиентов установленной формы и размера. **группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **вид (подвид) мясной продукции:** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции **категория:** Подразделение колбас [колбасок], объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки. **полукопченая колбаса [колбаска] категории А:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%. **полукопченая колбаса [колбаска] категории Б:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0% включительно. **полукопченая колбаса [колбаска] категории В:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно. **варено-копченая колбаса [колбаска] категории А**: Варено-копченая колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%. **варено-копченая колбаса [колбаска] категории Б:** Варено-копченая колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %. **сырокопченая [сыровяленая] колбаса [колбаска] категории А:** Сырокопченая [сыровяленая] колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре продукта свыше 60%; **сырокопченая колбаса [колбаска] категории Б:** Сырокопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной

ткани в рецептуре от 40% до 60%; Рекомендуемые сроки годности **колбас [колбасок] мясных полукопчёных, варёно-копчёных, сырокопчёных, сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованные]: **При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78 %:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; сырокопчёные целыми батонами (батончиками) не более 6 месяцев [180 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 180 суток; сырокопчёные целыми батонами (батончиками) в обсыпке не более 1,5 месяца [45 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) в обсыпке не более 1,5 месяца [45 суток]; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 6,5 месяцев [195 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 6,5 месяцев [195 суток]; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 7 месяцев [210 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 7 месяцев [210 суток]; ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке:*** полукопчёные целыми батонами (батончиками), вырабатываемые в барьерной колбасной оболочке не более 75 суток; варёно-копчёные целыми батонами (батончиками), вырабатываемые в барьерной проницаемой колбасной оболочке не более 75 суток; ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные, вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке не более 90 суток; варёно-копчёные целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)не более 90 суток; **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности 75%-78%:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; сырокопчёные целыми батонами (батончиками) не более 4 месяцев [120 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 120 суток; **При температуре воздуха от 12 °С до плюс 15 °С и относительной влажности 75%-78 %:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) 2 месяца [60 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) 1,5 месяца [45 суток]. сырокопчёные колбасные изделия **в обсыпке** не более 1 месяца [30 суток]; сыровяленые колбасные изделия **в обсыпке** не более 1 месяца [30 суток]. **Упакованные в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 60 суток; полукопчёные при порционной нарезке не более 45 суток; полукопчёные при сервировочной нарезкене более 20 суток; варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 60 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке не более 45 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 20 суток; сырокопчёные целыми батонами (батончиками) 180 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением вакуума не более 90 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением вакуума не более 45

суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 35 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 30 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) 180 суток. сыровяленые при порционной нарезке с применением вакуума не более 90 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением вакуума не более 45 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 35 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 30 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 65 суток; полукопчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 50 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 65 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 50 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) 190 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 95 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 55 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) 190 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 95 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 55 суток; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; полукопчёные при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консерванта Униконс XXL 200 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 100 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 60 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консерванта Униконс XXL 200 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 100 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 60 суток; **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 10 суток; полукопчёные при порционной нарезкене более 8 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке не более 6 суток; варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 10 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке не более 8 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке не более 6 суток; сырокопчёные целыми батонами (батончиками)150 суток сырокопчёные при порционной нарезке не более 30суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке не более 15 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) 150 суток. сыровяленые при порционной нарезке не более 30 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке не более 15 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные

целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; полукопчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 10 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 8 суток; варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 10 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)не более 8 суток; сырокопчёные, сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 165 суток; сырокопчёные, сыровяленые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; сырокопчёные, сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток; **При температуре воздуха от 12 °С до 15 °С:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками)90 суток [3 месяца] сырокопчёные при порционной нарезке не более 20 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке не более 10 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) 90 суток. сыровяленые при порционной нарезке не более 20 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке не более 10 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопчёные, сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 105 суток; сырокопчёные, сыровяленые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; сырокопчёные, сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопчёные, сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL – не более 120 суток; сырокопчёные, сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 30 суток; сырокопчёные, сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 20 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас [колбасок] мясных полукопчёных, варёно-копчёных, сырокопчёных, сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] полукопчёные не более 120 суток; колбасы **[**колбаски] варёно-копчёные не более 120 суток; колбасы **[**колбаски] сырокопчёные не более 9 месяцев [270 суток]; колбасы **[**колбаски] сыровяленые не более 9 месяцев [270 суток]. **Упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] полукопчёные не более 210 суток; колбасы **[**колбаски] варёно-копчёные не более 210 суток; колбасы **[**колбаски] сырокопчёные не более 10 месяцев [300 суток]; колбасы **[**колбаски] сыровяленые не более 10 месяцев [300 суток]. порционная нарезка – 200 суток; сервировочная нарезка – 180 суток; **При температуре не выше минус 18 °С:** целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия потребительской упаковки** или после нарушения целостности батонов [батончиков] рекомендуемый срок годности колбас [колбасок] мясных полукопчёных, варёно-копчёных, сырокопчёных, сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных при температуре от 0 до 6 ºС: — для полукопчёных и варёно-копчёных не более 10 суток; для сырокопчёных и сыровяленых не более 15 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие со-

HACCP EXPERT

хранность, 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-149-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ РЫБНЫЕ (Взамен ТУ 10.85.12-149-2018)**

Дата введения в действие - 22.05.2025 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 изделия колбасные (колбасы, колбаски) сырокопчёные и сыровяленые рыбные, вырабатываемые из мяса рыбы и/или морепродуктов с добавлением или без добавления пищевых нерыбных структурных компонентов, пряностей, пищевых добавок (с применением или без применения стартовых культур и регуляторов кислотности) или без них, сформованных в колбасную оболочку установленной формы и размера и подвергнутые осадке, созреванию, сушке без копчения (сыровяленые) или сушке с холодным копчением (сырокопченые) (далее по тексту – продукция, изделия колбасные рыбные). Изделия колбасные сырокопченые или сыровяленые рыбные, предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, в качестве готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые рыбные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые рыбные различаются сырьем, рецептурами и выпускаются в следующем ассортименте: **Группа – Изделие колбасное рыбное. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые**. **без применения стартовых культур:** колбаса рыбная сырокопченая «Азовская»; колбаса рыбная сырокопченая «Донская»; колбаса рыбная сырокопченая «Днепровская»; колбаса рыбная сырокопченая «Сарпинская»; колбаса рыбная сырокопченая «Красинская»; колбаса рыбная сырокопченая «Чограйская»; колбаса рыбная сырокопченая «Особая»; колбаса рыбная сырокопченая «Каспийская»; колбаса рыбная сырокопченая «Яшкульская»; колбаски рыбные сырокопченые «Курортные» из сома, щуки, судака, сазана и белорыбицы; колбаски рыбные сырокопченые «Курортные» из сома, судака и белорыбицы с кальмаром и печенью налима; колбаски рыбные сырокопченые «Курортные» из сома, щуки и судака; колбаски рыбные сырокопченые «Курортные» из сома, щуки, сазана; колбаски рыбные сырокопченые «Курортные» из сома и сазана; колбаски рыбные сырокопченые «Курортные» из сома, щуки и белорыбицы; колбаски рыбные сырокопченые «Курортные» из сома и щуки; колбаски рыбные сырокопченые «Курортные» из сома и судака; колбаски рыбные сырокопченые «Лакомство рыбака» из сома (щуки, судака, сазана, белорыбицы, толстолобика); колбаски рыбные сырокопченые «Лакомство рыбака» из сома, щуки и судака; колбаски рыбные сырокопченые «Лакомство рыбака» из толстолобика, карпа, карася. **с применением стартовых культур:** колбаса рыбная сырокопченая «Волжская» из сома и сазана; колбаса рыбная сырокопченая «Волжская» из щуки и судака; колбаса рыбная сырокопченая «Волжская» из карпа и толстолобика; колбаса рыбная сырокопченая «Волжская» из карася и пиленгаса; колбаса рыбная сырокопченая «Волжская» из карпа и сазана; колбаса

рыбная сырокопченая «Тминная Салями» из толстолобика (карпа, щуки, карася); колбаса рыбная сырокопченая «Тминная Салями» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сырокопченая «Тминная Салями» из карпа и щуки; колбаса рыбная сырокопченая «Енисейская» из толстолобика (карпа, щуки, карася); колбаса рыбная сырокопченая «Енисейская» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сырокопченая «Енисейская» из карпа и щуки; колбаса рыбная сырокопченая «Енисейская» из толстолобика; колбаса рыбная сырокопченая «Енисейская» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сырокопченая «Пряная» из толстолобика (карпа, пиленгаса, сазана, щуки, судака, карася); колбаса рыбная сырокопченая «Пряная» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сырокопченая «Пряная ассорти»; колбаса рыбная сырокопченая «Царская» из сазана и щуки; колбаса рыбная сырокопченая «Царская» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сырокопченая «Царская» из карпа и пиленгаса; колбаса рыбная сырокопченая «Новинка» из толстолобика (карпа, пиленгаса, сазана, щуки, судака, карася); колбаса рыбная сырокопченая «Новинка» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сырокопченая «Новинка» ассорти; колбаса рыбная сырокопченая «Суджук рыбный с кальмаром»; колбаса рыбная сырокопченая «Суджук рыбный с форелью; колбаски рыбные сырокопченые «Посольские» из толстолобика (карпа, щуки, карася); колбаски рыбные сырокопченые «Посольские» из толстолобика и карася; колбаски рыбные сырокопченые ««Посольские» из карпа и щуки»; колбаски рыбные сырокопченые «Мини-салями» из толстолобика (карпа, щуки, карася); колбаски рыбные сырокопченые «Мини-салями» из толстолобика и карася; колбаски рыбные сырокопченые «Мини-салями» из карпа и щуки; колбаски рыбные сырокопченые «Янтарные» из сига (белорыбицы, гольца, форели) с икрой; колбаски рыбные сырокопченые «Янтарные» из толстолобика, (карпа) с икрой; колбаски рыбные сырокопченые «Янтарные» из карася (сазана, судака) с икрой; колбаски рыбные сырокопченые «Янтарные» из сига белорыбицы, гольца, форели с икрой; колбаски рыбные сырокопченые «Янтарные» из толстолобика, карпа с икрой; колбаски рыбные сырокопченые «Янтарные» из карася, сазана, судака с икрой; колбаски рыбные сырокопченые «Астраханские» из толстолобика (карпа, карася, сазана, плотвы, язя, щуки); колбаски рыбные сырокопченые «Невские» из толстолобика (карпа, карася, сазана, плотвы, язя, щуки); колбаса рыбная сырокопченая «Азовская»; колбаса рыбная сырокопченая «Ахтарская»; колбаса рыбная сырокопченая «Приморская»; колбаса рыбная сырокопченая «Бейсугская»; колбаса рыбная сырокопченая «Садковская»; колбаса рыбная сырокопченая «Судачья»; колбаса рыбная сырокопченая «Шапаревская»; колбаса рыбная сырокопченая «Оригинальная»; колбаса рыбная сырокопченая «Рыбацкая»; колбаса рыбная сырокопченая «Ачуевская»; колбаса рыбная сырокопченая «Свиридовская»; колбаса рыбная сырокопченая «Морская»; колбаса рыбная сырокопченая «Бриньковская»; колбаса рыбная сырокопченая "Камчатская" со вкусом Васаби; колбаса рыбная сырокопченая "Сахалинская" со вкусом Лосося; колбаса рыбная сырокопченая «Пиратская острая»; колбаса рыбная сырокопченая «Суджук рыбный с кальмаром»; колбаса рыбная сырокопченая «Суджук рыбный с семгой»; колбаса рыбная сырокопченая из филе сома клариевого с паприкой; колбаса рыбная сырокопченая из филе сома клариевого с ароматом рыбы; колбаса рыбная сырокопченая из филе сома клариевого; колбаса рыбная сырокопченая «Бургундская» из филе сома клариевого; колбаса рыбная сырокопченая салями «Немецкая» из филе сома клариевого; колбаса рыбная сырокопченая салями «Альпийская» из филе сома клариевого; колбаса рыбная сырокопченая салями «Особая» из филе сома клариевого; колбаса рыбная сырокопченая из сома африканского клариевого; колбаса рыбная сырокопченая из филе сома клариевого «Милано»; колбаса рыбная сырокопченая из филе сома клариевого «Деревенская»; колбаса рыбная сырокопченая «Пикантная»; колбаса рыбная сырокопченая «Ароматная» из филе сома клариевого; колбаса рыбная сырокопченая из сома африканского клариевого; колбаса рыбная сырокопченая из сома клариевого «Праздничная»; колбаса рыбная сырокопченая из сома клариевого «Чоризо». колбаски рыбные сырокопченые «Ялтинские»; колбаски рыбные сырокопченые из семги с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые из семги с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и

трески); колбаски рыбные сырокопченые из семги с осьминогом; колбаски рыбные сырокопченые из семги с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сырокопченые из семги с крабом; колбаски рыбные сырокопченые из семги с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сырокопченые из лосося с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые из лосося с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сырокопченые из лосося с осьминогом; колбаски рыбные сырокопченые из лосося с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сырокопченые из лосося с крабом; колбаски рыбные сырокопченые из лосося с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сырокопченые из горбуши с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые из горбуши с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сырокопченые из горбуши с осьминогом; колбаски рыбные сырокопченые из горбуши с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сырокопченые из горбуши с крабом; колбаски рыбные сырокопченые из горбуши с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сырокопченые «Вдохновение» с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сырокопченые «Дары Посейдона» с осьминогом; колбаски рыбные сырокопченые «Камчатские узоры» с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сырокопченые «Лакомство гейши» с крабом; колбаски рыбные сырокопченые «Морская симфония» с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сырокопченые из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; колбаски рыбные сырокопченые из языков трески с филе карася; колбаски рыбные сырокопченые из филе карася с молоками лемонемы; колбаски рыбные сырокопченые из филе судака; колбаски рыбные сырокопченые из филе трески; колбаски рыбные сырокопченые из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; колбаски рыбные сырокопченые мини-салями из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; колбаски рыбные сырокопченые мини-салями из языков трески с филе карася; колбаски рыбные сырокопченые мини-салями из филе карася с молоками лемонемы; колбаски рыбные сырокопченые мини-салями из филе судака; колбаски рыбные сырокопченые мини-салями из филе трески; колбаски рыбные сырокопченые мини-салями из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву». колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, судака, сазана и белорыбицы; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака и белорыбицы с кальмаром и печенью налима; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки и судака; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, сазана; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки и белорыбицы; колбаски рыбные сырокопченые из сома и щуки; колбаски рыбные сырокопченые из сома и судака; колбаски рыбные сырокопченые из сома и сазана; колбаски рыбные сырокопченые из сома и белорыбицы; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с мидиями; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с креветками; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, судака с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, судака с мидиями; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, судака с креветками; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, сазана с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, сазана с мидиями; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, сазана с креветками; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, белорыбицы с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, белорыбицы с мидиями; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, белорыбицы с креветками; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки с мидиями; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки с креветками; колбаски рыбные сырокопченые из сома,

HACCP EXPERT

сазана с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые из сома, сазана с мидиями; колбаски рыбные сырокопченые из сома, сазана с креветками; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака с мидиями; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака с креветками; колбаски рыбные сырокопченые из сома, белорыбицы с кальмаром; колбаски рыбные сырокопченые из сома, белорыбицы с мидиями; колбаски рыбные сырокопченые из сома, белорыбицы с креветками; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые и из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, судака с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, судака с мидиями и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, судака с креветками и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, сазана с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, сазана с мидиями и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, сазана с креветками и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки с мидиями и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки с креветками и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, сазана с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, сазана с мидиями и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, сазана с креветками и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака с мидиями и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, судака с креветками и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые из сома, белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски рыбные сырокопченые «Рыбацкие». колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, судака с семгой; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, судака с форелью; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, сазана с семгой; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, сазана с форелью; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, белорыбицы с семгой; колбаски рыбные сырокопченые из сома, щуки, белорыбицы с форелью; колбаски рыбные сырокопченые из щуки, леща и судака; колбаски рыбные сырокопченые из филе сома клариевого с паприкой; колбаски рыбные сырокопченые из филе сома клариевого с ароматом рыбы; колбаски рыбные сырокопченые из филе сома клариевого; колбаски рыбные сырокопченые «Бургундские» из филе сома клариевого; колбаски рыбные сырокопченые салями «Немецкие» из филе сома клариевого; колбаски рыбные сырокопченые салями «Альпийские» из филе сома клариевого; колбаски рыбные сырокопченые салями «Особые» из филе сома клариевого; колбаски рыбные сырокопченые из сома африканского клариевого; колбаски рыбные сырокопченые мини из филе сома клариевого; колбаски рыбные сырокопченые из филе сома клариевого «Милано»; колбаски рыбные сырокопченые мини из филе сома клариевого «Милано»; колбаски рыбные сырокопченые мини из филе сома клариевого «Деревенские»; колбаски рыбные сырокопченые мини-салями из филе сома клариевого; колбаски рыбные сырокопченые из филе сома клариевого «Деревенские»; колбаски рыбные сырокопченые «Пикантные» из сома клариевого; колбаски рыбные сырокопченые мини из сома клариевого «Пикантные»; колбаски рыбные сырокопченые «Ароматные» из филе сома клариевого; колбаски рыбные сырокопченые

HACCP EXPERT

мини «Ароматные» из филе сома клариевого; колбаски рыбные сырокопченые из сома клариевого «Праздничные»; колбаски рыбные сырокопченые мини из сома клариевого «Праздничные»; колбаски рыбные сырокопченые из сома клариевого «Чоризо». **Группа – Изделия колбасные рыбные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сыровяленые. без применения стартовых культур:** колбаса рыбная сыровяленая «Азовская»; колбаса рыбная сыровяленая «Донская»; колбаса рыбная сыровяленая «Днепровская»; колбаса рыбная сыровяленая «Сарпинская»; колбаса рыбная сыровяленая «Красинская»; колбаса рыбная сыровяленая «Чоградская»; колбаса рыбная сыровяленая «Особая»; колбаса рыбная сыровяленая «Каспийская»; колбаса рыбная сыровяленая «Яшкульская»; колбаски рыбные сыровяленые «Курортные» из сома, щуки, судака, сазана и белорыбицы; колбаски рыбные сыровяленые «Курортные» из сома, судака и белорыбицы с кальмаром и печенью налима; колбаски рыбные сыровяленые «Курортные» из сома, щуки и судака; колбаски рыбные сыровяленые «Курортные» из сома, щуки, сазана; колбаски рыбные сыровяленые «Курортные» из сома и сазана; колбаски рыбные сыровяленые «Курортные» из сома, щуки и белорыбицы; колбаски рыбные сыровяленые «Курортные» из сома и щуки; колбаски рыбные сыровяленые «Курортные» из сома и судака; колбаски рыбные сыровяленые «Лакомство рыбака» из сома [щуки, судака, сазана, белорыбицы, толстолобика]; колбаски рыбные сыровяленые «Лакомство рыбака» из сома, щуки и судака; колбаски рыбные сыровяленые «Лакомство рыбака» из толстолобика, карпа, карася. **с применением стартовых культур:** колбаса рыбная сыровяленая «Волжская» из сома и сазана; колбаса рыбная сыровяленая ««Волжская» из щуки и судака; колбаса рыбная сыровяленая «Волжская» из карпа и толстолобика; колбаса рыбная сыровяленая «Волжская» из карася и пиленгаса; колбаса рыбная сыровяленая «Волжская» из карпа и сазана; колбаса рыбная сыровяленая «Тминная Салями» из толстолобика (карпа, щуки, карася); колбаса рыбная сыровяленая «Тминная Салями» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сыровяленая «Тминная Салями» из карпа и щуки; колбаса рыбная сыровяленая «Енисейская» из толстолобика (карпа, щуки, карася); колбаса рыбная сыровяленая «Енисейская» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сыровяленая «Енисейская» из карпа и щуки; колбаса рыбная сыровяленая «Енисейская» из толстолобика; колбаса рыбная сыровяленая «Енисейская» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сыровяленая «Пряная» из толстолобика (карпа, пиленгаса, сазана, щуки, судака, карася); колбаса рыбная сыровяленая «Пряная» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сыровяленая «Пряная ассорти»; колбаса рыбная сыровяленая «Царская» из сазана и щуки; колбаса рыбная сыровяленая «Царская» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сыровяленая «Царская» из карпа и пиленгаса; колбаса рыбная сыровяленая «Новинка» из толстолобика (карпа, пиленгаса, сазана, щуки, судака, карася); колбаса рыбная сыровяленая «Новинка» из толстолобика и карася; колбаса рыбная сыровяленая «Новинка» ассорти; колбаса рыбная сыровяленая «Суджук рыбный с кальмаром»; колбаса рыбная сыровяленая «Суджук рыбный с форелью; колбаски рыбные сыровяленые «Посольские» из толстолобика (карпа, щуки, карася); колбаски рыбные сыровяленые «Посольские» из толстолобика и карася; колбаски рыбные сыровяленые ««Посольские» из карпа и щуки»; колбаски рыбные сыровяленые «Мини-салями» из толстолобика (карпа, щуки, карася); колбаски рыбные сыровяленые «Мини-салями» из толстолобика и карася; колбаски рыбные сыровяленые «Мини-салями» из карпа и щуки; колбаски рыбные сыровяленые «Янтарные» из сига (белорыбицы, гольца, форели) с икрой; колбаски рыбные сыровяленые «Янтарные» из толстолобика, (карпа) с икрой; колбаски рыбные сыровяленые «Янтарные» из карася (сазана, судака) с икрой; колбаски рыбные сыровяленые «Янтарные» из сига белорыбицы, гольца, форели с икрой; колбаски рыбные сыровяленые «Янтарные» из толстолобика, карпа с икрой; колбаски рыбные сыровяленые «Янтарные» из карася, сазана, судака с икрой; колбаски рыбные сыровяленые «Астраханские» из толстолобика (карпа, карася, сазана, плотвы, язя, щуки); колбаски рыбные сыровяленые «Невские» из толстолобика (карпа, карася, сазана, плотвы, язя, щуки); колбаски рыбные сыровяленые «Рыбацкие»; колбаса рыбная сыровяленая «Охотская» из толстолобика (карпа, карася, сазана, плотвы, язя, щуки); колбаса

HACCP EXPERT

рыбная сыровяленая «Донская» из толстолобика (карпа, карася, сазана, плотвы, язя, щуки); колбаса рыбная сыровяленая «Деликатесная»; колбаса рыбная сыровяленая «Восточная» из толстолобика (карпа, карася, сазана, плотвы, язя, щуки); колбаса рыбная сыровяленая «Речная» из толстолобика (карпа, карася, сазана, плотвы, язя, щуки); колбаса рыбная сыровяленая «Калмыцкая». колбаса рыбная сыровяленая «Азовская»; колбаса рыбная сыровяленая «Ахтарская»; колбаса рыбная сыровяленая «Приморская»; колбаса рыбная сыровяленая «Бейсугская»; колбаса рыбная сыровяленая «Садковская»; колбаса рыбная сыровяленая «Судачья»; колбаса рыбная сыровяленая «Шапаревская»; колбаса рыбная сыровяленая «Оригинальная»; колбаса рыбная сыровяленая «Рыбацкая»; колбаса рыбная сыровяленая «Ачуевская»; колбаса рыбная сыровяленая «Свиридовская»; колбаса рыбная сыровяленая «Морская»; колбаса рыбная сыровяленая «Бриньковская»; колбаса рыбная сыровяленая "Камчатская" со вкусом Васаби; колбаса рыбная сыровяленая "Сахалинская" со вкусом Лосося; колбаса рыбная сыровяленая «Пиратская острая»; колбаса рыбная сыровяленая «Суджук рыбный с кальмаром»; колбаса рыбная сыровяленая «Суджук рыбный с семгой». колбаски рыбные сыровяленые из семги с кальмаром; колбаски рыбные сыровяленые из семги с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые из семги с осьминогом; колбаски рыбные сыровяленые из семги с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые из семги с крабом; колбаски рыбные сыровяленые из семги с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые из лосося с кальмаром; колбаски рыбные сыровяленые из лосося с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые из лосося с осьминогом; колбаски рыбные сыровяленые из лосося с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые из лосося с крабом; колбаски рыбные сыровяленые из лосося с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые из горбуши с кальмаром; колбаски рыбные сыровяленые из горбуши с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые из горбуши с осьминогом; колбаски рыбные сыровяленые из горбуши с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые из горбуши с крабом; колбаски рыбные сыровяленые из горбуши с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые «Вдохновение» с кальмаром; колбаски рыбные сыровяленые «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые «Дары Посейдона» с осьминогом; колбаски рыбные сыровяленые «Камчатские узоры» с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые «Лакомство гейши» с крабом; колбаски рыбные сыровяленые «Морская симфония» с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски рыбные сыровяленые «Сокровище Нептуна»; колбаски рыбные сыровяленые из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; колбаски рыбные сыровяленые из языков трески с филе карася; колбаски рыбные сыровяленые из филе карася с молоками лемонемы; колбаски рыбные сыровяленые из филе судака; колбаски рыбные сыровяленые из филе трески; колбаски рыбные сыровяленые из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; колбаски рыбные сыровяленые мини из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; колбаски рыбные сыровяленые мини из языков трески с филе карася; колбаски рыбные сыровяленые мини-салями из филе карася с молоками лемонемы; колбаски рыбные сыровяленые мини-салями из филе судака; колбаски рыбные сыровяленые мини-салями из филе трески; колбаски рыбные сыровяленые мини-салями из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; колбаски рыбные сыровяленые «Астанинские»; колбаски рыбные сыровяленые «Алмаатинские»; колбаски рыбные сыровяленые «Аральские»; колбаски рыбные сыровяленые из щуки, леща и карася; колбаски рыбные сыровяленые из леща, щуки и судака; колбаски рыбные

HACCP EXPERT

сыровяленые из щуки и судака с печенью щуки; колбаски рыбные сыровяленые из щуки, леща и судака с печенью налима; колбаски рыбные сыровяленые из щуки и африканского сома; колбаски рыбные сыровяленые из щуки и африканского сома с фукусом; колбаски рыбные сыровяленые из щуки и судака с икрой морского винограда; колбаски рыбные сыровяленые мини-салями из филе судака и щуки; колбаски рыбные сыровяленые мини-салями из филе щуки, судака и леща; колбаски рыбные сыровяленые мини-салями из филе щуки с морской капустой; колбаски рыбные сыровяленые мини-салями из филе щуки и судака с черной икрой кармута (африканского сома); колбаски рыбные сыровяленые мини из филе сома клариевого «Милано»; колбаски рыбные сыровяленые мини из филе сома клариевого «Деревенские»; колбаски рыбные сыровяленые мини из сома клариевого «Пикантные»; колбаски рыбные вяленые. **Рекомендуемые сроки годности рыбных сырокопченых (сыровяленых) изделий колбасных** с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С** и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 60 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 60 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 90 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 90 суток; **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 120 суток; сырокопченые после вскрытия пакета - 15 суток, но в пределах общего срока годности; сырокопченые при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке не более 20 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 120 суток; сыровяленые при порционной нарезке не более 30 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке не более 20 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 180 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 3 месяцев (90 суток); ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 180 суток; сырокопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 180 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных рыбных сырокопченых (сыровяленых) изделий колбасных** с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 7 до минус 9 °С: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: для сырокопченых и сыровяленых не более 15 суток.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1144-2025** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ОЛЕНИНЫ**

Дата введения в действие 15.05.2025 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 распространяется на процесс производства изделий колбасных (колбас, колбасок) кровяных мясных и мясосодержащих, изготовленных из мяса, крови и субпродуктов оленины с добавлением свинины, говядины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные кровяные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные кровяные мясные и мясосодержащие выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

Ассортимент: Изделия колбасные (колбасы, колбаски) кровяные в зависимости от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – кровяные. Категория А:** колбаса кровяная «Интинская»; колбаса кровяная «Балтийская»; колбаса кровяная «Купеческая»; колбаса кровяная «Черный пудинг»; колбаса кровяная «Славянская». **Категория Б:** колбаса кровяная «Фирменная»; колбаса кровяная «Средневековая»; колбаса кровяная «Министерская»; колбаса кровяная «Хуторская»; колбаса кровяная «Морсилья»; колбаса кровяная «Красная с языком»; колбаса кровяная «Таллинская»; колбаса кровяная «Сангерете»; колбаса кровяная «Карвавица»; колбаса кровяная «Бирольдо»; колбаса кровяная «Премиальная»; колбаса кровяная «Датская»; колбаса кровяная «Дачная с гречкой»; колбаса кровяная «Деревенская»; колбаса кровяная «Арктическая»; колбаса кровяная «Таежная»; колбаса кровяная «Диковинка»; колбаса кровяная «Арбач»; колбаса кровяная «Ямальская»; колбаса кровяная «Никольская»; колбаски кровяные «Георгиевские»; колбаски кровяные «Валдайские»; **Категория В:** колбаса кровяная «Даниловская»; колбаса кровяная «Болгарская»; колбаса кровяная «Эстонская»; колбаса кровяная «Северная»; колбаса кровяная «От Петровича»; колбаски кровяная «Кратовские». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – кровяные. Категория В:** колбаса кровяная «Весенняя»; колбаса кровяная «Как у бабушки»; колбаса кровяная «Калиновская»; колбаса кровяная «Кровяная с грибами»; колбаса кровяная «Фестивальная»; колбаса кровяная «Молодежная».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование колбас своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности изделий кровяных мясных и мясосодержащих с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%* изделия колбасные кровяные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 3 суток;** изделия колбасные

кровяные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **не более 5 суток**. изделия колбасные кровяные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 10 суток**; изделия колбасные кровяные в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL - **не более 20 суток**; изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL - **не более 45 суток**; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С:* изделия колбасные кровяные в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 7 суток**; изделия колбасные кровяные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 10 суток**; изделия колбасные кровяные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 10 суток;** изделия колбасные кровяные в натуральной и искусственной оболочке с применением консерванта Униконс XXL и с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 30 суток.** изделия колбасные кровяные в барьерной оболочке (пленке) с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 60 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1143-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ, СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Дата введения в действие —22.04.2025 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 распространяется на процесс производства изделий колбасных полукопченых, варено-копченых, сырокопченых, сыровяленых мясных (колбас, колбасок), изготовленных из мяса оленины с добавлением свинины, говядины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные (колбасы, колбаски) в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – полукопченые. Категория А:** колбаса полукопченая «Европейская» колбаса полукопченая «Полярная»; колбаса полукопченая «Швейцарская». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Интинская оленья»; колбаса полукопченая «Элитная оленья»; колбаса полукопченая «Воркутинская оленья»; колбаса полукопченая «Сервелат брусничный»; колбаса полукопченая «Приуральская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «Архангельская»; колбаса полукопченая «Криковская»; колбаса полукопченая «Сервелат из оленины»; колбаса полукопченая «Сервелат Княжеский»; колбаса полукопченая «Сервелат Приморский»; колбаса полукопченая «Венецианская»; колбаса полукопченая «Калужская»; колбаса полукопченая «Приоскская»; колбаса полукопченая «Премиальная»; колбаса полукопченая «Таежная»; колбаса полукопченая «Полесская»; колбаски полукопченые «Чукотские»; колбаски полукопченые «Никольские»; (Охотничьи) колбаски полукопченые «Ароматные»; колбаски полукопченые «Колбаски с сыром»; колбаски полукопченые «Колбаски с паприкой»; колбаски полукопченые «Колбаски с клюквой»; колбаски полукопченые «Дорожные»; колбаски полукопченые «Элитные»; колбаски полукопченые «Тирольские». **Категория В:** колбаса полукопченая «Георгиевская»; колбаса полукопченая «Северная»; колбаса полукопченая «Мартовская»; колбаса полукопченая «Вкусная»; колбаса полукопченая «Крымская». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Арамская»; колбаса варено-копченая «Болгарская»; колбаса варено-копченая «Салями с грецким орехом»; колбаса варено-копченая «Сервелат с пармезаном»; колбаса варено-копченая «Варшавская»; колбаса варено-копченая «Барбадос»; колбаса варено-копченая «Салями Брусничная»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Георгиевская»; колбаса варено-копченая «Мозаичная»; колбаса варено-копченая «Салями перечная»; колбаса варено-копченая «Сервелат Медовый»; колбаса варено-копченая «Дворянский гостинец»; колбаса варено-копченая «Копченая на дровах»; колбаса варено-копченая «Бу-

жоле»; колбаса варено-копченая «Бусидо»; колбаски варено-копченые «Чибичете»; колбаски варено-копченые «Мукулай»; колбаски варено-копченые «Колбаски с гранатом»; колбаски варено-копченые «Юкола»; колбаса варено-копченая «Королевская»; колбаски варено-копченые «Нямса»; колбаски варено-копченые «Салямки»; колбаса варено-копченая «Салями Фаворит»; колбаски варено-копченые «Ладожские». колбаски варено-копченые «Улюктэ»; колбаски варено-копченые «Тоскана». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий- сухие Категория А:** колбаса сырокопченая «Мясной каприз»; колбаса сырокопченая «Ла парма»; колбаса сырокопченая «Фиеста»; колбаски сырокопченые «Кабандос»; колбаски сырокопченые «Пармские»; колбаски сырокопченые «Фелино»; колбаски сырокопченые «Чоризо». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Оленья с черносливом»; колбаски сырокопченые «Таймырские»; колбаски сырокопченые «Таежные»; колбаски сырокопченые «Палермо»; колбаски сырокопченые «Бавария»; колбаски сырокопченые «Пряные». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий- полусухие с регулятором кислотности Категория А:** колбаса сырокопченая «Соната»; колбаса сырокопченая «Княжица с брусникой»; колбаса сырокопченая «Салями Тисоветская»; колбаса сырокопченая «Венецианская»; колбаса сырокопченая «Престижная»; колбаса сырокопченая «Хабуго»; колбаса сырокопченая «Вестфалия»; колбаса сырокопченая «Пикантная Загорская»; колбаса сырокопченая «Силиана»; колбаса сырокопченая «Иберика»; колбаски сырокопченые «Парижские»; колбаски сырокопченые «Барские»; колбаски сырокопченые «Жигулевские»; колбаски сырокопченые «Берлинские»; колбаски сырокопченые «Бельгийские»; колбаски сырокопченые «Монтебре». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Оригинальная». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сыровяленые. Тип колбасных изделий- сухие Категория А:** колбаса сыровяленая «Панчетта»; колбаса сыровяленая «Посольская»; колбаса сыровяленая «Прованс»; колбаса сыровяленая «Деликатесная»; колбаса сыровяленая «Коньячная»; колбаса сыровяленая «Вяленая оленина в плесени». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сыровяленые. Тип колбасных изделий- полусухие с регулятором кислотности Категория А:** колбаса сыровяленая «Бардо»; колбаса сыровяленая «Сопресатта»; колбаса сыровяленая «Спьяната»; колбаски сыровяленые «Филини»; колбаски сыровяленые «Принеманские» колбаски сыровяленые «Фуэт».

Рекомендуемые сроки годности **изделий колбасных мясных** с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных): **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 180 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 180 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 180 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 180 суток; ***в полиамидной барьерной оболочке:*** полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток; варено-копченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 60 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 45

суток; полукопченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; полукопченые при порционной нарезке не более 12 суток; полукопченые при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 15 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) не более 45 суток; варено-копченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; варено-копченые при порционной нарезке не более 20 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке не более 15 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 120 суток; сырокопченые после вскрытия пакета - 20 суток, но в пределах общего срока годности; сырокопченые при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке не более 20 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 120 суток; сыровяленые при порционной нарезке не более 30 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке не более 20 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 60 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 210 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 3 месяцев [90 суток]; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 90 суток; полукопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 90 суток; варено-копченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 70 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 270 суток; сырокопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 95 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 90 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 270 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 95 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 90 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: для полукопченых и варено-копченых не более 10 суток; для сырокопченых и сыровяленых не более 20 суток.

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-127-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 10.13.14-127-2013) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 03.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные мясные (колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, хлебы), изготовленные из колбасного фарша, состоящего из оленины с добавлением свинины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без неё, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные варёные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варёные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия колбасные вареные мясные выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:*** мясные; ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г; ***в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:*** колбасы; колбаски; сосиски; сардельки; колбасные хлебы; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки (колбасные хлеба); ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные; ***в зависимости от массы фасованного изделия колбасного:*** целыми изделиями; целым куском массой нетто от 100 г (порционная нарезка); ломтиками массой нетто от 50 г (сервировочная нарезка). Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные мясные (колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, хлебы) варёные в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: **Группа – изделия колбасные мясные. Вид – колбасы(колбаски). Подвид – варёные: Категория А:** Колбаса варёная «Диабетическая оленья»; Колбаса варёная «Забойная»; Колбаса варёная «Утренняя»; Колбаса варёная «Уральская»; Колбаса варёная «Донская»; Колбаса варёная «Новинка»; Колбаса варёная «Вкусная с сыром»; Колбаса варёная «Даниловская»; Колбаса варёная «Тирольская»; Колбаски варёные «Крымские»; Колбаски варёные «Дворянские». **Категория Б:** Колбаса варёная «67 параллель»; Колбаса варёная «Заполярная»; Колбаса варёная «Печерская»; Колбаса варёная «Муромская»; Колбаса варёная «Сытная»; Колбаса варёная «Богатырская»; Колбаса варёная «Волжская»; Колбаса варёная «Югорская»; Колбаса варёная «Якутская»; Колбаса варёная «Онежская»; Колбаса варёная «Архангельская»; Колбаса варёная «Северная»; Колбаса варёная «Классическая»; Колбаса варёная «Костромская»; Колбаса варёная «Пионерская»; Колбаса варёная «Южная»; Колбаса варёная «Финская»; Колбаса варёная «Старооскольская»; Колбаса варёная «Пожарская»; Колбаса варёная «Таллинская»; Колбаса варёная «Бородинская»; Колбаса варёная «Пикантная»; Колбаса варёная «Чесночная»; Колбаски варёные «С Ряженкой»; Колбаски варёные «Сочные»; Колбаски варёные «Солнечные»; Колбаски варёные «Хуторские». **Категория В:** Колбаса варёная «Андреевская»; Колбаса варёная «Оленья с

можжевельником»; Колбаса варёная «Липецкая»; Колбаса варёная «Вкусная с молоком». **Группа – изделия колбасные мясные. Вид – сосиски (сардельки). Подвид – варёная Категория А:** Сосиски варёные «На ужин»; Сосиски варёные «Удачные»; Сосиски варёные «Деревенские»; Сосиски варёные «Петровские»; Сосиски варёные «Борисовские»; Сосиски варёные «Татарские»; Сосиски варёные «Крестьянские»; Сосиски варёные «Калужские»; Сосиски варёные «Воронежские»; Сосиски варёные «Закусочные»; Сосиски варёные «Невские»; Сосиски варёные «Сахалинские»; Сосиски варёные «Арбатские»; Сосиски варёные «С тмином»; Сосиски варёные «Весенние»; Сардельки варёные «Ганноверские»; Сардельки варёные «Особые»; Сардельки варёные «Необыкновенные»; Сардельки варёные «Даниловские»; Сардельки варёные «Натуральные»; Сардельки варёные «Обеденные». **Категория Б:** Сосиски варёные «Оленьи к завтраку»; Сосиски варёные «Нежные оленьи»; Сосиски варёные «С ряженкой»; Сосиски варёные «Туристические»; Сосиски варёные «Азовские»; Сосиски варёные «С паприкой»; Сардельки варёные «Чукотские»; Сардельки варёные «Аппетитные»; Сардельки варёные «Домашние». **Группа – изделия колбасные мясные. Вид – колбасные хлебы. Подвид – варёные (запечённые) Категория А:** Хлеб колбасный мясной из оленины; Хлеб колбасный мясной из оленины с сыром; Хлеб колбасный мясной из оленины с грибами; Хлеб колбасный мясной из оленины с брусникой; Хлеб колбасный мясной из оленины с клюквой; Хлеб колбасный мясной из оленины с можжевельником. **Категория Б:** Хлеб колбасный мясной из оленины «Крестьянский»; Хлеб колбасный мясной из оленины «Вкусный»; Хлеб колбасный мясной из оленины «Аппетитный».

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

Изделия колбасные вареные мясные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Изделия колбасные вареные мясные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий колбасных вареных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от минус 1,5°С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий колбасных вареных 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 колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы 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. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных мясных** с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%* изделия колбасные вареные (кроме колбасных хлебов) целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 5 суток;** изделия колбасные вареные (кроме

колбасных хлебов) целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **не более 8 суток**. колбасные хлебы в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **не более 24 ч**; колбасные хлебы целым изделием в одноразовых формах, в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **не более 72 ч**; изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 75 суток**; изделия колбасные вареные в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL - **не более 60 суток**; изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL - **не более 90 суток**. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С:* изделия колбасные варёные (кроме колбасных хлебов) целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток**; изделия колбасные варёные (кроме колбасных хлебов) целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 35 суток**; изделия колбасные варёные (кроме колбасных хлебов) для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток;** изделия колбасные варёные (кроме колбасных хлебов) для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 10 суток.** колбасные хлебы целым изделием, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**; колбасные хлебы для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**; колбасные хлебы для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 6 суток**. изделия колбасные варёные в натуральной и искусственной оболочке с применением консерванта Униконс XXL и с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 90 суток.** изделия колбасные варёные в барьерной оболочке (пленке) с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 120 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных мясных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток;** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток; при температуре не выше минус 18 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток**; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 180 суток.** Рекомендуемый срок годности изделий колбасных варёных при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемый срок годности** изделий колбасных варёных мясных **при нарушении целостности батонов (колбасной оболочки),** а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет: после вскрытия упаковки колбасных хлебов сервировочной нарезки продукцию хранят не более 12 часов с момента нарушения целостности потребительской упаковки, но в

пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; для колбасных хлебов не более 2 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; не более 48 часов (кроме колбасных хлебов) с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток (кроме колбасных хлебов) с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. Срок годности изделий колбасных варёных мясных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение изделий колбасных варёных мясных, отправляемых 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.

20 0000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-730-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ (взамен ТУ 10.13.14-730-2017)**

Дата введения в действие – 01.10.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на вареные колбасные изделия, изготовляемых из мяса диких животных, с добавлением мяса сельскохозяйственных животных и домашней птицы, пряностей, пищевых добавок, не мясных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее — колбасные изделия). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория А: колбаса вареная из оленины колбаса вареная из оленины «Люкс»; колбаса вареная «Кабанья»; колбаса вареная «Кельбосс»; колбаса вареная «Из косули»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Мценская»; колбаса вареная «Оленья»; колбаса вареная «Онежская»; колбаса вареная «Лесная традиция»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная с олениной; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Таежная»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Лесная по-северонемецки»; колбаса вареная «Лесная по-южнонемецки»; колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Лесная «Императорская»; колбаса вареная «По-царски»; колбаса вареная «Императорская»; колбаса вареная «Станичная»; колбаса вареная «Степная»; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Лесная»; колбаса вареная «Швейцарская из мяса косули»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса варе-

ная «Курская»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Любо»; колбаса вареная из мяса снежного барана; колбаса вареная из мяса кабана; колбаса вареная из мяса косули; колбаса вареная из мяса оленя; колбаски вареные «Лесные»; колбаски вареные из мяса снежного барана; колбаски вареные из мяса кабана; колбаски для обжарки из мяса кабана; колбаски для обжарки из мяса косули; колбаски для обжарки из мяса оленя; хлеб мясной «Оригинальный»; хлеб мясной «Донецкий»; хлеб мясной из мяса снежного барана; хлеб мясной; хлеб мясной из мяса кабана; сосиски «Баварские»; сосиски «Баденские»; сосиски «Кабацкие по-швайдницки»; сосиски «Новоградские»; сосиски «Подольские»; сосиски из мяса снежного барана; сосиски из мяса кабана; сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки из оленины; сардельки «Привал»; сардельки «Языковые»; сардельки «Лесные»; сардельки «Приятные»; сардельки из мяса снежного барана; сардельки из мяса кабана; сардельки из мяса косули; сардельки из мяса оленя; шпикачки «Обеденные»; шпикачки из мяса снежного барана; шпикачки из мяса кабана; **Категория Б:** колбаса вареная «Белгородская»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Мясная «Любо»; колбаса вареная «Княжеская»; колбаса вареная «Любо»; колбаса вареная «Симбирская особая»; колбаса вареная с мясом лося; колбаса вареная «Донецкая»; колбаса вареная «Боярская»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная с тмином; колбаса вареная из мяса снежного барана; колбаса вареная из мяса кабана; колбаски вареные из мяса снежного барана; колбаски вареные из мяса кабана; хлеб мясной «Донецкий»; хлеб мясной из мяса снежного барана; хлеб мясной из мяса кабана; хлеб мясной; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски из мяса снежного барана; сосиски из мяса кабана; сардельки «Казанские»; сардельки из мяса снежного барана; сардельки из мяса кабана; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки «Донецкие»; шпикачки с паприкой; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки из косули. шпикачки из мяса снежного барана; шпикачки из мяса кабана.

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

Рекомендуемые сроки годности вареных колбас при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: **Колбасы (колбаски) вареные целыми батонами:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – **5 суток;** без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **30 суток.** с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **35 суток.** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в полиамидной барьерной оболочке – **до 75 суток. Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– 30 суток. Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– 10 суток. Рекомендуемые сроки годности** вареных колбас **после вскрытия оболочки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия оболочки), при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 3 суток. Рекомендуемые сроки годности** хлебов мясных при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: **Целым изделием:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– 3 суток;** с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– 15 суток; Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– 10 суток; Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– 6 суток; Рекомендуемые сроки годности** мясных хлебов **после вскрытия упаковки,** не превышающих основной

срок годности (без вскрытия упаковки), при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 3 суток. Рекомендуемые сроки годности** сосисок, сарделек и шпикачек при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** в полиамидной барьерной оболочке или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 суток. Рекомендуемые сроки годности** мясных хлебов **после вскрытия упаковки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия упаковки), при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции:** при температуре минус 10 °С – **не более 3 месяцев;** при температуре минус 18 °С – **не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере 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.

21 9000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-987-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 31.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные вареные колбасные изделия [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки, ветчинные колбасы] изготовляемые из оленины с добавлением свинины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях и для реализации в розничной торговле, и сети общественного питания [далее по тексту – изделия колбасные, продукция]. **Изделия колбасные мясные вареные для детского питания выпускают: в зависимости от термического состояния:** охлажденные; **в зависимости от особенностей тепловой обработки:** без применения дополнительной тепловой обработки; пастеризованные. Изделия колбасные мясные [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки, ветчинные колбасы] вареные для детского питания могут вырабатываться обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами]. Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных колбасных изделиях устанавливают в рецептурах на конкретные наименования колбасных изделий настоящей технологической инструкции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории Российской

Федерации. Изделия колбасные мясные [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки, ветчинные колбасы] вареные для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные мясные [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки, ветчинные колбасы] вареные для питания детей старше трех лет в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные: Категория А:** Колбаса вареная «Оленья СамБыЕл»; Колбаса вареная «Олененок Бэмби»; Колбаса вареная «Умка»; Колбаса вареная «Мишка на севере»; Колбаса вареная «Матрешка»; Колбаса вареная «Ванька-встанька»; Колбаса вареная «Крутышка»; Колбаса вареная «Солнышко»; Колбаса вареная «Любимка витаминизированная»; Колбаса вареная «Хвостик.ru»; Колбаса вареная «Супер-пупер»; Колбаса вареная «Умка-вита»; Колбаса вареная «Кроха»; Колбаса вареная «Пупсик»; Колбаса вареная «Кнопочка»; Колбаса вареная «ВитаминКА»; Колбаса вареная «Олененок Бэмби со сливками»; Колбаса вареная «Чудо-Юдо»; Колбаса вареная «Подростковая»; Колбаса вареная «Властелин»; Колбаса вареная «Крепыш»; Колбаса вареная «Топтыжка»; Колбаса вареная «Здоровячок»; Колбаса вареная «Богатырь»; Колбаса вареная «Домисолька»; Колбаса вареная «Дюдюка»; Колбаса вареная «Олененок Бэмби с сыром». **Группа – мясная. Вид – колбаски. Подвид – вареные: Категория А:** Колбаски вареные «Гномики»; Колбаски вареные «Олененок Бэмби с молоком»; Колбаски вареные «Топиножки»; Колбаски вареные «Малышарики»; Колбаски вареные «Нахалёнок»; Колбаски вареные «Оленёнок Бэмби с печенью»; Колбаски вареные «Школярики»; Колбаски вареные «Киндерята»; Колбаски вареные «Киндерята-вита»; Колбаски вареные «Чиккодетки чесночные»; Колбаски вареные «Чиккодетки картофельные»; Колбаски вареные «Чиккодетки морковные»; Колбаски вареные «Чиккодетки капустные»; Колбаски вареные «Колобки»; Колбаски вареные «Оленёнок Бэмби с сыром»; Колбаски вареные «Малыши-карандаши»; Колбаски вареные «Мими-Мишки»; Колбаски вареные «Мясончики»; Колбаски вареные «Мультяшки с мясом птицы»; Колбаски вареные «Фиксики»; Колбаски вареные «РиКиТики». **Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Категория А:** Сосиски «Оленёнок Бэмби»; Сосиски «Тормашки»; Сосиски «Вуди»; Сосиски «Бусинка»; Сосиски «Малыши-карандаши»; Сосиски «Кнопочка»; Сосиски «Вырастай-ка»; Сосиски «Малявочки»; Сосиски «Колбарики»; Сосиски «Киндерята со сливками»; Сосиски «Озорники»; Сосиски «Мими-Мишки»; Сосиски «Непоседы»; Сосиски «Шалуны»; Сосиски «Фиксики»; Сосиски «Шустрики»; Сосиски «Оленёнок Бэмби с молоком»; Сосиски «Скороспелки»; Сосиски «Минутки»; Сосиски «ДетиНа»; Сосиски «БэбиБум»; Сосиски «Крепыши»; Сосиски «Умка с мясом птицы»; Сосиски «Вкусноедово»; Сосиски «Веселый перекус»; Сосиски «Киндерята»; Сосиски «Бубука»; Сосиски «Бубука-вита». **Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Категория А:** Сардельки «Колбасежки»; Сардельки «Колобасики»; Сардельки «Вкусноежки»; Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Мясики-Колбасики»; Сардельки «Колбасята»; Сардельки «Почемучки»; Сардельки «Крепыши»; Сардельки «Оленёнок Бэмби со сливками»; Сардельки «Малышарики»; Сардельки «Шалуны»; Сардельки «Смешарики»; Сардельки «Зверюшки»; Сардельки «Мишуткины»; Сардельки «Смайлики»; Сардельки «Умка»; Сардельки «Боллбаски»; Сардельки «Торопыги»; Сардельки «Школярики с мясом птицы»; Сардельки «Колбасули»; Сардельки «Мясарики»; Сардельки «Капитошка»; Сардельки «Колобки»; Сардельки «Колобки-вита». **Группа – мясная. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Категория А:** Шпикачки «Топ-Топ»; Шпикачки «Пузунята»; Шпикачки «Мульти Пульти»; Шпикачки «Метр с кепкой»; Шпикачки «Маловато будет»; Шпикачки «Забава»; Шпикачки «Пуговки». **Группа – мясная. Вид – ветчинные колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Категория А:** Ветчинные

колбасы [колбаски] «Лакомый кусочек»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Сытники»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Шаробаски»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Три поросенка»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Дошколенок»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Емколбаски»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Колбарики»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Олененок Бэмби с языком»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Бычок Пятачок».

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

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий мясных вареных для детского питания в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха (75±5) %: **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), искусственной белковой оболочках - не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; **упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере** в газонепроницаемые материалы: целыми батонами не более 10 суток; при порционной нарезке не более 6 суток; при сервировочной нарезке не более 6 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных колбасок [сосисок, сарделек, шпикачек]** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 45 суток. Сроки годности и условия хранения колбасных изделий мясных вареных для детского питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются производителем, который несет полную ответственность за установленные им сроки и условия хранения. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий мясных вареных для детского питания **после вскрытия упаковки** или нарушения целостности потребительской упаковки в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки не более 3 суток при температурно-влажностных режимах согласно пункту 7.2: После вскрытия вакуумной упаковки пастеризованные колбаски [сосиски, сардельки, шпикачки] мясные для детского питания рекомендуется хранить не более 72 ч при температуре от 0°С до плюс 6°С в пределах срока годности. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, колбасные изделия вареные мясные 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. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, подтвержденные в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности колбасных изделий вареных мясных для детского питания могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-113-2025 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ОБОЛОЧКЕ (взамен ТУ 10.13.14-113-2016)**

Дата введения в действие 2025 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 изделия ветчинные мясные и мясосодержащие в оболочке, изготовленные из колбасного фарша грубого измельчения и (или) кусков бескостного мяса (свинины, говядины, мяса птицы) с использованием или без использования немясных ингредиентов, подвергнутые в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки, формованных в оболочку, предназначенных для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и изготовления различных блюд и закусок. Изделия ветчинные мясные и мясосодержащие в оболочке выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 в части процессов ее 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: Группа – мясной продукт. Вид – ветчинные изделия в оболочке. Подвид – вареные. Категория А: ветчина «Золотой стандарт»; ветчина «Юбилейная»; ветчина из свиных языков. **Категория Б:** ветчина «Домашняя из свинины»; ветчина «Хуторская»; ветчина «Особенная»; ветчина «Александровская»; ветчина «Донская»; ветчина «Елецкая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Купеческая»; ветчина «Андреевская»; ветчина «Ностальгия»; ветчина «Венская»; ветчина «Царская»; ветчина ««Рубленая» от Жупикова»; ветчина «Праздничная»; ветчина «Казачья»; ветчина «Озерская»; ветчина «Восточная»; ветчина «Императорская»; ветчина «Люкс»; ветчина «Купеческая»; ветчина «Весенняя»; ветчина «Петровская»; ветчина «Раменская»; ветчина «Крымская»; ветчина «Фермерская»; ветчина «Домашняя»; ветчина «Традиционная» из свинины; ветчина «Гезлевская фирменная»; ветчина «Суворова»; колбаски ветчинные «Наивкуснейшие»; колбаски ветчинные «От шефа»; колбаски ветчинные «Мичуринские»; колбаски ветчинные «Семейные». **Категория В:** ветчина «Рубленая»; ветчина из мяса поросят; ветчина «Сергиевская»; ветчина «По Камышенски»; ветчина «Особенная»; ветчина «Утренняя»; ветчина «Купеческая»; ветчина «Александровская»; ветчина «Амурская»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Крымская»; ветчина «Андреевская»; ветчина «Мичуринская»; ветчина «Петровская»; ветчина «Арбатская»; ветчина «Белгородская»; ветчина «Аппетитная»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Римская»; ветчина «Пикник»; ветчина «Ассорти»; ветчина «Городецкая»; ветчина «Сервировочная»; ветчина «Премиум»; ветчина «Егорьевская»; ветчина «Семейная»; ветчина «Мраморная»; ветчина «Застольная»; ветчина «Губернская»; ветчина «Раменская»; ветчина «Домашняя»; ветчина «Фермерская»; ветчина «Окская»; ветчина «Гуцульская»; колбаски ветчинные «Купаты По-Гезлевски»; колбаски ветчинные «Говяжьи»; колбаски ветчинные «Будапешт»; колбаски ветчинные «К обеду»; колбаски ветчинные «Мичуринские»; колбаски ветчинные «Походные»; колбаски ветчинные «Польские»; колбаски ветчинные «Майские»; колбаски ветчинные «Рим»; колбаски «Ветчинные»; колбаски ветчинные «Бурже»;

колбаски ветчинные «Баден-Баден»; колбаски ветчинные «Варшавские»; колбаски ветчинные «Сицилийские»; колбаски ветчинные «Туринские»; колбаски ветчинные «В офис»; колбаски ветчинные «Волжские»; колбаски ветчинные «Чесночные»; колбаски ветчинные «Болгарские»; колбаски ветчинные «Лучшие!»; колбаски ветчинные «Семейные». **Категория Г:** ветчина «Экстра»; ветчина «Мраморная; ветчина «Говяжья»; ветчина «Крымская»; ветчина «Белгородская»; ветчина «Мичуринская»; ветчина «Традиционная»; ветчина «Баден-Баден»; ветчина «Арбатская»; ветчина «Пикник»; ветчина «Тирольская»; ветчина «Венская»; ветчина «Алексеевская»; колбаски ветчинные «Домашние»; колбаски ветчинные «Рим»; колбаски «Ветчинные»; колбаски ветчинные «Люблянские»; колбаски ветчинные «Варшавские»; колбаски ветчинные «В офис»; колбаски ветчинные «Будапешт»; колбаски ветчинные «К обеду»; колбаски ветчинные «Лучшие!». **Категория Д:** ветчина «Мясная»; ветчина «Министерская»; ветчина «Мраморная». **Группа – мясной продукт. Вид – изделия ветчинные в оболочке. Подвид –варёно-копчёные. Категория Б:** ветчина «Из говядины»; ветчина «Приоскская». **Группа – мясной продукт. Вид – изделия ветчинные в оболочке. Подвид –сырокопчёные. Категория В:** ветчина «Для гурманов»; ветчина «Романовская». **Группа – мясосодержащий продукт. Вид – ветчинные изделия в оболочке. Подвид – вареные. Категория Г:** ветчина «Из свинины»; ветчина «Александровская»; ветчина «По-фински»; ветчина «Сергиевская». **Категория Д:** ветчина «Профессорская».

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

Изделия ветчинные мясные и мясосодержащие в оболочке охлажденные (варёные, варёно-копчёные) выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Изделия ветчинные мясные и мясосодержащие в оболочке охлажденные (сырокопченые) выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не ниже 0 ºС и не выше плюс 15 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Изделия ветчинные мясные и мясосодержащие в оболочке замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 8 ºС. Сроки годности и условия хранения изделий ветчинных мясных и мясосодержащих в оболочке, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает и подтверждает изготовитель продукции в установленном порядке. **Рекомендуемые сроки годности изделий ветчинных** мясных и мясосодержащих в оболочке в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки: **Для вареных изделий ветчинных без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре хранения не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %:* целыми изделиями в полиамидных проницаемых оболочках (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – **не более 10 суток;** целыми изделиями в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» **не более 12 суток;** целыми изделиями в паро-газонепроницаемой оболочке «Амитекс экспресс» **не более 40 суток;** целыми изделиями в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL **не более 60 суток**; целыми изделиями в полиамидной барьерной оболочке **не более 70 суток;** целыми изделиями в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL **не более 90 суток;** целыми изделиями в полиамидной барьерной семислойной оболочке **не более 90 суток;** целыми изделиями в полиамидной барьерной семислойной оболочке с применением консерванта Униконс XXL **не более 120 суток; Для вареных изделий ветчинных с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС:* целыми изделиями в натуральной оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 35 суток.** целыми изделиями в термоусадочной

пленке с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 60 суток.** целыми изделиями в натуральной и искусственной оболочке с применением консерванта Униконс XXL и с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток.** целыми изделиями в барьерной оболочке (пленке) с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток.** при порционной нарезке с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**; при сервировочной нарезке с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**. **Для варёно-копчёных изделий ветчинных без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре хранения не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %:* целыми изделиями в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин»– **не более 45 суток;** целыми изделиями в натуральной и искусственной оболочке с применением консерванта Униконс XXL – **не более 90 суток**; **Для варёно-копчёных изделий ветчинных с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС:* целыми изделиями в натуральной оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 60 суток.** целыми изделиями в натуральной и искусственной оболочке с применением консерванта Униконс XXL и с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток.** при порционной нарезке с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 60 суток**; при сервировочной нарезке с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**. **Для сырокопчёных изделий ветчинных без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре хранения не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %:* целыми изделиями в натуральных и искусственных проницаемых оболочках с применением консервантов– **не более 180 суток;** целыми изделиями в натуральных и искусственных проницаемых оболочках с применением консерванта Униконс XXL – **не более 240 суток; Для сырокопчёных изделий ветчинных с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС:* при порционной нарезке с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток**; с при сервировочной нарезке с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 60 суток**. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий ветчинных мясных и мясосодержащих** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** целыми изделиями**– не более 120 суток;** сервировочная нарезка **– не более 90 суток;** порционная нарезка **– не более 100 суток. при температуре не выше минус 18 °С** целыми изделиями **– не более 12 месяцев;** сервировочная нарезка **– не более 120 суток;** порционная нарезка **– не более 130 суток. Рекомендуемый срок годности изделий ветчинных** при нарушении целостности батонов, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума или МГС при температуре от 0 до 6 ºС и относительной влажности от 70 до 80% составляет: **для изделий ветчинных варёных** не более 3 суток с даты нарушения целостности батонов, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; **для изделий ветчинных варёно-копчёных** не более 5 суток с даты нарушения целостности батонов, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; **для изделий ветчинных сырокопчёных** не более 7 суток с даты нарушения целостности батонов, а также целостности потребительской упаковки с применением вакуума, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. Срок годности изделий ветчинных мясных и мясосодержащих, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать

иные 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.

20 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-034-2024 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (взамен ТУ 10.13.14-034-2016)**

Дата введения в действие – 25.10.2024 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок, колбасных хлебов, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработки пастеризации в герметичной упаковке или при использовании семислойной пластиковой оболочки [Амитекс Элита-С], изготовленной из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена, выдерживающего термическую обработку при температурах до 125°С), для увеличения срока годности изделия колбасного варёного. Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:*** мясные; мясосодержащие. ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г; мясосодержащие колбасные изделия: В, Г. ***в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:*** колбасы; колбаски; колбасные хлебы; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки [колбасные хлебы]. ***в зависимости от особенностей тепловой обработки:*** пастеризованные [с применением дополнительной тепловой обработки для увеличения срока годности]; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. ***в зависимости от массы фасованного изделия колбасного:*** целыми изделиями; целым куском массой нетто от 100 г [порционная нарезка]; ломтиками массой нетто от 50 г [сервировочная нарезка]. в виде набора массой нетто 200-500 г [порционная/сервировочная нарезка разных изделий колбасных варёных мясных и мясосодержащих в составе одной потребительской упаковки]. Комплектацию (комплектование) наборов изделиями колбасными варёными мясными и мясосодержащими производят в соответствии с ассортиментом, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС

034/2013 в части процессов ее 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: Изделия колбасные варёные мясные и мясосодержащие в зависимости от применяемого сырья вырабатывают в ассортименте, включающем следующие наименования: **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ: Группа – изделия колбасные мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория А:** Колбаса варёная «Адмиралтейская»; Колбаса варёная «Адмиралтейская особая»; Колбаса варёная «Белая по-испански с языком»; Колбаса варёная «Белая прессованная голова»; Колбаса варёная «Белая свиная»; Колбаса варёная «Вестфальская из окорока»; Колбаса варёная «Голова прессованная силезская»; Колбаса варёная «Для жарки на вертеле»; Колбаса варёная «Диета»; Колбаса варёная «Продуктовая оригинальная»; Колбаса варёная «Из говядины»; Колбаса варёная из говядины «Люкс»; Колбаса варёная «Из окорока по-испански»; Колбаса варёная «Из окорока с перцем»; Колбаса варёная «Казачья»; Колбаса варёная «Кельбосс»; Колбаса варёная «Любимая свиная»; Колбаса варёная «Мценская»; Колбаса варёная «Обеденная»; Колбаса варёная «Онежская»; Колбаса варёная «Пивной окорок с говядиной»; Колбаса варёная «По-краснодарски»; Колбаса варёная «Престижная»; Колбаса варёная «По-столичному»; Колбаса варёная «Говяжья»; Колбаса варёная с языком грубого измельчения; Колбаса варёная «Салями варёная»; Колбаса варёная «Тирольская с окороком»; Колбаса варёная «Голова прессованная страсбургская»; Колбаса варёная «Кнаквурст штутгарский»; Колбаса варёная «Меттвурст северо-немецкий»; Колбаса варёная «Мясная телячья»; Колбаса варёная «Мясная грубого измельчения»; Колбаса варёная «Походная»; Колбаса варёная «Новая «Люкс»; Колбаса варёная «Новая «Мичуринская»; Колбаса варёная «Сельская»; Колбаса варёная «Радужная»; Колбаса варёная «С сердцем»; Колбаса варёная «С телятиной»; Колбаса варёная «Сибирская»; Колбаса варёная «Светлая с языком»; Колбаса варёная «Угличская»; Колбаса варёная «Пряная»; Колбаса варёная «Пряная «Люкс»; Колбаса варёная «Шморвурст гарцский»; Колбаса варёная «Фирменная»; Колбаса варёная «Праздничная»; Колбаса варёная «Родные традиции»; Колбаса варёная из конины «Казы варёная»; Колбаса варёная «С языком и фисташками»; Колбаса варёная «Колбаса варёная»; Колбаса варёная из конины; Колбаса варёная «Деревенская свино-говяжья с чёрным перцем»; Колбаса варёная «Деревенская свино-говяжья с чесноком»; Колбаса варёная «Деревенская свино-говяжья с душистым перцем и мускатным орехом»; Колбаса варёная «Деревенские свино-говяжьи с душистым перцем и чесноком»; Колбаса варёная «Восходовская ветчинная»; Колбаса варёная «Кавасси»; Колбаса варёная «Говяжья ветчинная»; Колбаса варёная «Сказочная»; Колбаски варёные; Колбаски варёные «Красные по-испански для обжарки»; Колбаски варёные «Боквурст баварские»; Колбаски варёные «Гессенские для обжарки»; Колбаски варёные «Кобургские для обжарки»; Колбаски варёные «Нордгаузские для обжарки»; Колбаски варёные «Тюрингские для обжарки»; Колбаски варёные «Франконские для обжарки»; Колбаски варёные «Итальянские для обжарки»; Колбаски для жарки «Гриль-Люкс»; Колбаски варёные «Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем»; Колбаски варёные «Деревенские свиные сочные с чесноком»; Колбаски варёные «Деревенские свино-говяжьи с душистым перцем и чесноком»; Колбаски варёные из конины. **Категория Б:** Колбаса варёная «Диета»; Колбаса варёная «Продуктовая оригинальная»; Колбаса варёная «Из говядины»; Колбаса варёная «Конская»; Колбаса варёная «Любимая»; Колбаса варёная «Любимая свиная»; Колбаса варёная «Мценская»; Колбаса варёная «Оленья»; Колбаса варёная «Останкинская»; Колбаса варёная «Трапезная»; Колбаса варёная «Трапезная по-краковски»; Колбаса варёная «Трапезная по-северонемецки»; Колбаса варёная «Трапезная по-южнонемецки»; Колбаса варёная «Парижская с окороком»; Колбаса варёная «По-ваадландски для обжарки»; Колбаса варёная «Прессованная голова по-силезски»; Колбаса варёная «Потребительская»; Колбаса варёная «Престижная»; Колбаса варёная «Рассказовская»; Колбаса варёная с бараниной; Колбаса варёная «Швейцарская из мяса быков»; Колбаса

варёная «Балашовская»; Колбаса варёная «Курская»; Колбаса варёная «Мичуринская»; Колбаса варёная «Бальрон»; Колбаса варёная «Белая кольцами»; Колбаса варёная «Белгородская»; Колбаса варёная «Белково-диетическая»; Колбаса варёная «Ветчинная»; Колбаса варёная «Волгоградская»; Колбаса варёная «Волжская»; Колбаса варёная «Вроцлавская чесночная»; Колбаса варёная «Вроцлавская чесночная особая»; Колбаса варёная «Гамбургская с сардинами»; Колбаса варёная «Геттингенская в пузыре с эмментальским сыром»; Колбаса варёная «Голландская свиная»; Колбаса варёная «Городская грубого измельчения по-нюрнбергски»; Колбаса варёная «Мясная»; Колбаса варёная «Мясная сытная; Колбаса варёная «Мясная сытная «Кремлёвская»; Колбаса варёная «Мясная франкфуртская»; Колбаса варёная «Для завтрака»; Колбаса варёная «Днестровская»; Колбаса варёная «Вкусная»; Колбаса варёная «Домашняя»; Колбаса варёная «Елецкая»; Колбаса варёная «Оригинальная «Люкс»; Колбаса варёная «Здоровье»; Колбаса варёная из телятины; Колбаса варёная «Жёлтая»; Колбаса варёная «Кабаносси»; Колбаса варёная «Казачья особая»; Колбаса варёная «Киевская»; Колбаса варёная «Лионская» «Лионская белая»; Колбаса варёная «Лионская с паприкой»; Колбаса варёная «Лионская по-французски»; Колбаса варёная «Лионская с перцем»; Колбаса варёная «Лионская с фисташками»; Колбаса варёная «Лионская по-швейцарски»; Колбаса варёная «Любимая баранья»; Колбаса варёная «Мясная померанская»; Колбаса варёная «Меттвурст гамбургский»; Колбаса варёная «Мортаделла»; Колбаса варёная «Мортаделла пёстрая»; Колбаса варёная «Мортаделла с паприкой»; Колбаса варёная «Мортаделла южно-немецкая»; Колбаса варёная «Мясная обыкновенная»; Колбаса варёная «Мясная обыкновенная «Люкс»; Колбаса варёная «Мортаделла с оливками»; Колбаса варёная «Мозаика»; Колбаса варёная «Мясная особая»; Колбаса варёная «Мясная франкфуртская»; Колбаса варёная «Мясная померанская»; Колбаса варёная «Мясная рейнская»; Колбаса варёная «Мясная Люкс»; Колбаса варёная «Мясная запечённая»; Колбаса варёная «Мясная по-штутгарски»; Колбаса варёная «Мясная белая»; Колбаса варёная «Мясная для завтрака»; Колбаса варёная «Мясная обыкновенная «Будничная»; Колбаса варёная «Мраморная»; Колбаса варёная «Острая»; Колбаса варёная «Азовская»; Колбаса варёная «Семилукская»; Колбаса варёная «Нежная со сливками»; Колбаса варёная «Новая»; Колбаса варёная «Европейская»; Колбаса варёная «Обычная»; Колбаса варёная «Обычная баранья»; Колбаса варёная «Характерная»; Колбаса варёная «Императорская»; Колбаса варёная «Оригинальная»; Колбаса варёная «Пивная»; Колбаса варёная «Пивная мадридская»; Колбаса варёная «Пивная геттингенская»; Колбаса варёная «Пивная по-баварски»; Колбаса варёная «Подольская»; Колбаса варёная «По-имперски»; Колбаса варёная «Имперская»; Колбаса варёная «Прессованная в мешочке»; Колбаса варёная «Прессованная голова гессенская»; Колбаса варёная «Прессованная голова по-штутгарстки»; Колбаса варёная «Прессованная по-испански»; Колбаса варёная «Прессованная новая»; Колбаса варёная «Роквурст гельднерский»; Колбаса варёная «С легким и сердцем»; Колбаса варёная «С окороком и сыром»; Колбаса варёная «С паприкой и шпиком»; Колбаса варёная «С сардинами»; Колбаса варёная «С селезенкой»; Колбаса варёная «С шампанским»; Колбаса варёная «С молоком»; Колбаса варёная «Станичная»; Колбаса варёная «Степная»; Колбаса варёная «Обычная»; Колбаса варёная «Страсбургская»; Колбаса варёная «Субпродуктовая»; Колбаса варёная «Для перекуса»; Колбаса варёная «Белорусская»; Колбаса варёная «К чаю оригинальная»; Колбаса варёная «Парма»; Колбаса варёная «Франкфуртская мясная»; Колбаса варёная «Штоквурст»; Колбаса варёная «Традиционная оригинальная»; Колбаса варёная «К чаю»; Колбаса варёная «Оригинальная с молоком»; Колбаса варёная «Стародворская оригинальная»; Колбаса варёная «Оригинальная со сливками»; Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая»; Колбаса варёная «Хорватская»; Колбаса варёная «Топленая на ольхе»; Колбаса варёная «Крестьянский вздох по-пфальцски»; Колбаса варёная «Мусульманская»; Колбаса варёная «Оберландская для обжарки»; Колбаса варёная «По-богемски с вином для обжарки»; Колбаса варёная «Шуйская»; Колбаса варёная «По-киевски с чесноком»; Колбаса варёная «Необычная»; Колбаса варёная «Походная»; Колбаса варёная «Крымская-люкс»; Колбаса варёная «Топленая со сливками»; Колбаса варёная «Изысканная»; Колбаса

варёная «Боярская»; Колбаса варёная «Юбилейная»; Колбаса варёная «Купеческая»; Колбаса варёная «Ароматная»; Колбаса варёная «Енисейская»; Колбаса варёная «Мортаделла»; Колбаса варёная «Классическая»; Колбаса варёная «Симбирская»; Колбаса варёная «Бутербродная»; Колбаса варёная «Для салата»; Колбаса варёная «Приморская»; Колбаса варёная «Свойская»; Колбаса варёная «Липецкая с молоком»; Колбаса варёная «Традиционная по-новому»; Колбаса варёная «Русановская по-новому»; Колбаса варёная «Колобок»; Колбаса варёная «Элитная»; Колбаса варёная «Вкусная со сливками»; Колбаса варёная «Варёная с грудинкой»; Колбаса варёная «Добрая со шпиком»; Колбаса варёная «Лакомка»; Колбаса варёная «Говяжья экстра»; Колбаса варёная «Телячья новая»; Колбаса варёная «Отборная из телятины»; Колбаса варёная «Кузнецкая»; Колбаса варёная «Оливье»; Колбаса варёная «Зернистая»; Колбаса варёная «Бутербродная»; Колбаса варёная «Вкусная»; Колбаса варёная «Для завтрака»; Колбаса варёная «От Макарова»; Колбаса варёная «С молоком от Макарова»; Колбаса варёная «По-новому от Макарова»; Колбаса варёная «Ланч»; Колбаса варёная «Изысканная премиум»; Колбаса варёная «Изысканная»; Колбаса варёная «Оригинальная с салом»; Колбаса варёная «Русановская»; Колбаса варёная «Салями варёная»; Колбаса варёная «Фирменная с молоком»; Колбаса варёная «Элитная»; Колбаса варёная «Говяжья»; Колбаса варёная «С молоком»; Колбаса варёная «Со вкусом сливок»; Колбаса варёная «Запекай-ка»; Колбаса варёная «Традиционная с молоком»; Колбаса варёная «Современная»; Колбаса варёная «Стародворская»; Колбаса варёная «Традиция к чаю»; Колбаса варёная «С Молоком»; Колбаса варёная «Говяжья Традиция»; Колбаса варёная «Традиционная»; Колбаса варёная «Традиционная со шпиком»; Колбаса варёная «Семейная с чесноком»; Колбаса варёная «Бутербродная»; Колбаса варёная «К Чаю»; Колбаса варёная «Сделано в СССР»; Колбаса варёная «Совковая»; Колбаса варёная «Любимая»; Колбаса варёная «Традиционная обычная»; Колбаса варёная «Советская премиум»; Колбаса варёная «Окская»; Колбаса варёная «Андреевская»; Колбаса варёная из конины; Колбаса варёная «Рубленая»; Колбаса варёная «Салями варёная»; Колбаса варёная «Русановская»; Колбаса варёная «Фирменная с молоком»; Колбаса варёная «Качественная премиум»; Колбаса варёная «Традиционная особая»; Колбаса варёная «Свойская особая»; Колбаса варёная «Мясной орех»; Колбаса варёная «Альпийская»; Колбаса варёная «Радонежская»; Колбаса варёная «Купеческая»; Колбаса варёная «Мясницкая»; Колбаса варёная «Казанская»; Колбаса варёная «С печенью»; Колбаса варёная «Франконская с печенью»; Колбаса варёная «Мятная»; Колбаса варёная «Из полужирной свинины с яйцом и молоком»; Колбаса варёная «Дрогобыч ветчинная»; Колбаса варёная «Королевская ветчинная»; Колбаса варёная «Сказочная»; Колбаса варёная «Нежная»; Колбаса варёная «Варёная с молоком»; Колбаса варёная «Восточная»; Колбаски варёные «Белые мюнхенские»; Колбаски варёные «Боквурст баденские»; Колбаски варёные «Вольвурст»; Колбаски варёные «Для жарки по-тирольски»; Колбаски варёные «Для жарки с анчоусами»; Колбаски варёные «Для жарки с трюфелями»; Колбаски варёные «Для жарки»; Колбаски варёные «Для обжарки в пивном маринаде»; Колбаски варёные «Для обжарки на решетке»; Колбаски варёные «Для обжарки с шампанским»; Колбаски варёные «Для обжарки с яйцом и молоком»; Колбаски варёные «Для обжарки»; Колбаски варёные «Итальянские для обжарки»; Колбаски варёные «Кнакер нежный»; Колбаски варёные «Крестьянские баденские»; Колбаски варёные «Мюнхенские для жарки»; Колбаски варёные «Нюрнбергские для обжарки»; Колбаски варёные «С бренди «Кальвадос»; Колбаски варёные «Парижские для обжарки»; Колбаски варёные «Поверхнебаварски для обжарки»; Колбаски варёные «Польские для жарки»; Колбаски варёные «По-мюнхенски»; Колбаски варёные «Телячьи»; Колбаски варёные «Хлысты»; Колбаски варёные «Швайнфуртские для обжарки»; Колбаски варёные «Шублиги обыкновенные»; Колбаски варёные «Бистро для гриля»; Колбаски варёные «Мюнхенские»; Колбаски варёные «Белые Нюрнбергские»; Колбаски варёные «Колбаски для гриля «Кантри гриль»; Колбаски варёные «Колбаски для жарки «Французские»; Колбаски варёные «С молоком»; Колбаски для жарки «Нюрнбергские» с томатами и базиликом; Колбаски для жарки «Нюрнбергские» с травами; Колбаски для жарки «Нюрнбергские»; Колбаски для жарки «Ротбратвурст»;

Колбаски для жарки «Вайсвурст»; Колбаски для жарки «Мюнхенские»; Колбаски для жарки «Тирольские»; Колбаски для жарки «Франкфуртские»; Колбаски варёные «Для обжарки «Рейнские»; Колбаски варёные «Для обжарки «По-эльзасски»; Колбаски варёные «Для обжарки с карри»; Колбаски варёные из конины; Колбаски варёные «Пражские пуговки»; Колбаски варёные «Мясные с овощами и фасолью»; Колбаски варёные «Мясные с овощами и кукурузой»; Колбаски варёные «Мясные с маринованными огурчиками и зеленью». **Категория В:** Колбаса варёная «Аппетитная»; Колбаса варёная «Вятская»; Колбаса варёная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»; Колбаса варёная «Медистер по-шведски»; Колбаса варёная «Семейная»; Колбаса варёная «Традиционная новая»; Колбаса варёная «Прессованная голова»; Колбаса варёная «Купеческая»; Колбаса варёная «Франкфуртская жёлтая»; Колбаса варёная «Добрынинская»; Колбаса варёная «Осташевская»; Колбаса варёная «Никольская»; Колбаса варёная «Крестьянская»; Колбаса варёная «Трактирная»; Колбаса варёная «Лужицкая»; Колбаса варёная «Прима»; Колбаса варёная «Свиная-люкс»; Колбаса варёная «Топлёная»; Колбаса варёная «Симбирская»; Колбаса варёная «Симбирская «Люкс»; Колбаса варёная «Бердянская»; Колбаса варёная «Усманская»; Колбаса варёная «Отрадная»; Колбаса варёная «Крымская-люкс»; Колбаса варёная «Дмитриевская»; Колбаса варёная «Тихвинская»; Колбаса варёная «Губернская»; Колбаса варёная «Хуторская»; Колбаса варёная «Мадьярская»; Колбаса варёная «Топлёная со сливками»; Колбаса варёная «Традиционная»; Колбаса варёная «Вязанка»; Колбаса варёная «На здоровье»; Колбаса варёная «Телячья со сливками»; Колбаса варёная «Русановская»; Колбаса варёная «Юбилейная»; Колбаса варёная «Загорская»; Колбаса варёная «Летняя»; Колбаса варёная «Загородная»; Колбаса варёная «Имперская»; Колбаса варёная «Юбилейная»; Колбаса варёная «Степная-люкс»; Колбаса варёная «Изысканная»; Колбаса варёная «Ароматная»; Колбаса варёная «Отрадная»; Колбаса варёная «Популярная»; Колбаса варёная «Молодёжная»; Колбаса варёная «Арбатская»; Колбаса варёная «Оригинальная со сливочным вкусом»; Колбаса варёная «Оригинальная с молоком»; Колбаса варёная «Вологодская»; Колбаса варёная «Тамбовская»; Колбаса варёная «Бутербродная с молоком»; Колбаса варёная «Ветчинная»; Колбаса варёная «Мясокуринка»; Колбаса варёная «Отборная из телятины со шпиком»; Колбаса варёная «Отборная из телятины со сливками»; Колбаса варёная «Добрая»; Колбаса варёная «Добрая с молоком»; Колбаса варёная «Златка»; Колбаса варёная «К столу»; Колбаса варёная «Ароматная»; Колбаса варёная «Народная»; Колбаса варёная «Деревенская»; Колбаса варёная «Кукарская»; Колбаса варёная «Гостевая»; Колбаса варёная «Экстра»; Колбаса варёная «Земская»; Колбаса варёная «Приятная»; Колбаса варёная «Славянская»; Колбаса варёная «Питательная»; Колбаса варёная «Воронежская»; Колбаса варёная «Курортная»; Колбаса варёная «Каменская»; Колбаса варёная «Калужская»; Колбаса варёная «Азовская» с салом; Колбаса варёная «Азовская»; Колбаса варёная «Лакомка»; Колбаса варёная «Ретро»; Колбаса варёная «С молоком»; Колбаса варёная «Со сливочным маслом»; Колбаса варёная «Мортаделла»; Колбаса варёная «Мясная»; Колбаса варёная «Беконная»; Колбаса варёная «Уплетайка»; Колбаса варёная «Серышевская»; Колбаса варёная «Любимая»; Колбаса варёная «По-семейному»; Колбаса варёная «К чаю»; Колбаса варёная «Традиционная»; Колбаса варёная «Стародворская»; Колбаса варёная «С молочком»; Колбаса варёная «Со сливками»; Колбаса варёная «С маслицем»; Колбаса варёная «Для завтрака»; Колбаса варёная «Есаульская»; Колбаса варёная «Томлёная»; Колбаса варёная «Стольная»; Колбаса варёная «Традиционная обычная»; Колбаса варёная «Восточная»; Колбаса варёная «Вкусная»; Колбаса варёная «Таврическая»; Колбаса варёная «Студенческая»; Колбаса варёная «Отличная»; Колбаса варёная «Алтайская»; Колбаса варёная «Михайловская»; Колбаса варёная «Армавирская»; Колбаса варёная «Изысканная премиум»; Колбаса варёная «Оригинальная с салом»; Колбаса варёная «Варёная с маслицем»; Колбаса варёная «Мусульманская»; Колбаса варёная «Новая со шпиком»; Колбаса варёная «Обская»; Колбаса варёная «Для отдыха»; Колбаса варёная «Восходовская»; Колбаса варёная «Каменская»; Колбаса варёная «Элитная»; Колбаса варёная «Кавказская»; Кол-

баса варёная «Чесночная по-киевски»; Колбаса варёная «Тминная»; Колбаса варёная «Дорожная»; Колбаса варёная «Спасская»; Колбаса варёная «Салями Королевская»; Колбаса варёная «Прима»; Колбаса варёная «Кавказская»; Колбаса варёная «Дворянская»; Колбаса варёная «По-штутгартски с печенью»; Колбаса варёная «Итальянская с печенью»; Колбаса варёная «Коломенская»; Колбаса варёная «Суперветчинная»; Колбаски варёные «Кнакер»; Колбаски варёные «Знатные»; Колбаски варёные «По-берлински»; Колбаски варёные «Белые Нюрнбергские»; Колбаски варёные «Приятные»; Колбаски варёные «Люкс»; Колбаски варёные «Мелехевские»; Колбаски варёные «По Коми-Пермяцки»; Колбаски варёные «Гриль»; Колбаски варёные «Улитки»; Колбаски варёные «Палочки»; Колбаски варёные «Говяжьи»; Колбаски варёные «Баварские»; Колбаски варёные «Для жарки» с сыром»; Колбаски варёные «Нюрнбенские»; Колбаски варёные «Тирольские»; Колбаски варёные «Белые Мюнхенские»; Колбаски варёные «Необычные»; Колбаски варёные «Мюнхенские»; Колбаски варёные «Домашние деревенские»; Колбаски варёные «С молоком»; Колбаски для жарки «Венские»; Колбаски для жарки «Лионские»; Колбаски для жарки «Братвурст»; Колбаски для жарки «Мюнхенские»; Колбаски для гриля «Смачные»; Колбаски варёные «Чоризо»; Колбаски варёные «Барбекю». **Категория Г:** Колбаса варёная «Оригинальная новая»; Колбаса варёная «Сельская по-новому»; Колбаса варёная «Сельская люкс»; Колбаса варёная «Матвеевская»; Колбаса варёная «Лакомая»; Колбаса варёная «Традиционная»; Колбаса варёная «Топлёная со сливками»; Колбаса варёная «Важная»; Колбаса варёная «Хлебосольная»; Колбаса варёная «Добрая»; Колбаса варёная «Дорожная»; Колбаса варёная «Вяземская»; Колбаса варёная «Обеденная»; Колбаса варёная «Оригинальная» с говядиной»; Колбаса варёная «Три поросенка»; Колбаса варёная «К чаю»; Колбаса варёная «Оливье»; Колбаса варёная «Острая с салом»; Колбаса варёная «Острая»; Колбаса варёная со сливками; Колбаса варёная «Классическая» с молоком»; Колбаса варёная «Фирменная филейная»; Колбаса варёная «Спасская»; Колбаса варёная «Бутербродная»; Колбаса варёная «Ялтинская»; Колбаса варёная «Сельская»; Колбаса варёная «Фермерская»; Колбаса варёная «Походная»; Колбаса варёная «Семейная»; Колбаса варёная «Деревенская»; Колбаса варёная «Топлёная»; Колбаса варёная «Бутербродная»; Колбаса варёная «Варёная для завтрака»; Колбаса варёная «Стародворская»; Колбаса варёная «Студенческая»; Колбаса варёная «Кандидатская»; Колбаса варёная «Оригинальная»; Колбаса варёная «Азовская»; Колбаса варёная «Азовская» с салом»; Колбаса варёная «С пряностями»; Колбаса варёная «Классическая» с молоком»; Колбаса варёная «Павловская»; Колбаса варёная «Селянская»; Колбаса варёная «Рябушка»; Колбаса варёная «Нежная»; Колбаса варёная «Хуторская»; Колбаса варёная «Симбирская особая»; Колбаса варёная «Арбатская»; Колбаса варёная «Колхозная»; Колбаса варёная «Зачётная»; Колбаса варёная «К чаю»; Колбаса варёная «Балыковая»; Колбаса варёная «Зачётная»; Колбаски варёные «Необычные»; Колбаски варёные «Луганские»; Колбаски варёные «Мюнхенские» для обжарки»; Колбаски варёные «Кнакерсы»; Колбаски варёные «Франкфуртские»; Колбаски варёные «Медистры»; Колбаски варёные «С сыром»; Колбаски варёные «С травами». **Без категории:** Колбаса варёная «Ретро»; Колбаса варёная «Останкинская»; Колбаса варёная «Имперская»; Колбаса варёная «Филейная»; Колбаса варёная «Оливье»; Колбаса варёная «Обеденная»; Колбаса варёная «Утренняя». **Группа – изделия колбасные мясные. Вид – колбасные хлебы. Подвид – варёные [запечённые]: Категория А:** Хлеб колбасный «Мясной телячий»; Хлеб колбасный «Мясной грубого измельчения»; Хлеб колбасный «Парижский мясной». **Категория Б:** Хлеб колбасный «Обыденный»; Хлеб колбасный «Вкусненький»; Хлеб колбасный «Простецкий»; Хлеб колбасный «Любимый»; Хлеб колбасный «Мясной Люкс»; Хлеб колбасный «Мясной запечённый»; Хлеб колбасный «Мясной по-штутгарски»; Хлеб колбасный «Мясной белый»; Хлеб колбасный «Мясной для завтрака»; Хлеб колбасный «Мясной обыкновенный «Кремлёвский»; Хлеб колбасный «Мясной с печенью»; Хлеб колбасный «Французский с печенью»; Хлеб колбасный «Оригинальный»; Хлеб колбасный «Отменный». **Категория В:** Хлеб колбасный «Ветчинный оригинальный»;

HACCP EXPERT

Хлеб колбасный «Сырный»; Хлеб колбасный «Кустарный»; Хлеб колбасный «Будничный»; Хлеб колбасный «Мясной»; Хлеб колбасный «Зернистый». **Категория Г:** Хлеб колбасный «Петровский»; Хлеб колбасный «Необычный»; Хлеб колбасный «Свойский». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ: Группа – изделия колбасные мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория В:** Колбаса варёная «Серышевская»; Колбаса варёная «Мясницкая»; Колбаса варёная «Заказная»; Колбаса варёная «Посадская»; Колбаса варёная «Енисейская»; Колбаса варёная «Мичуринская особая»; Колбаса варёная «Летняя»; Колбаса варёная «Степная-люкс»; Колбаса варёная «Алтайская»; Колбаса варёная «Нежная»; Колбаса варёная «Люблинская»; Колбаса варёная «Чесноковая»; Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая»; Колбаса варёная «Будничная»; Колбаса варёная «Говяжья супер»; Колбаса варёная «Шикарная»; Колбаса варёная «Коровка»; Колбаса варёная «Череповецкая»; Колбаски варёные «Тминные»; Колбаски варёные «Лебедянские»; Колбаски варёные «Балашовские»; Колбаски варёные «Барские». **Категория Г:** Колбаса варёная «Любимая»; Колбаса варёная «Невская»; Колбаса варёная «Студенческая»; Колбаса варёная «Семейная»; Колбаса варёная «Славянская»; Колбаса варёная «Покровская»; Колбаса варёная «Ямская»; Колбаса варёная «Никольская»; Колбаса варёная «Бистро»; Колбаса варёная «Крымская»; Колбаса варёная «Гурьевская»; Колбаса варёная «Аппетитная»; Колбаса варёная «Фермерская»; Колбаса варёная «Загородная»; Колбаса варёная «Летняя»; Колбаса варёная «Простенькая»; Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая по-московски»; Колбаски варёные «Симбирские»; Колбаски варёные «Елисеевские». **Без категории:** Колбаса варёная «Студенческая». **Группа – изделия колбасные мясосодержащие. Вид – колбасные хлебы. Подвид – варёные [запечённые]: Категория В:** Хлеб колбасный «Отменный». **Категория Г:** Хлеб колбасный «К чаю»; Хлеб колбасный «Отменный»; Хлеб колбасный «Пряный»; Хлеб колбасный «Елецкий». **НАБОРЫ ИЗ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ: Группа – изделия колбасные мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория А:** Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Боквурст баварские» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»]; Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свино-говяжьи с душистым перцем и чесноком»]; Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»]; Комбо для гриля [колбаски для жарки «Гриль-Люкс» + колбаски «Тюрингские» для обжарки»]. **Категория Б:** Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Нюрнбергские» с томатами и базиликом» + «Нюрнбергские» с травами»]; Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Ротбратвурст» + «Вайсвурст»]; Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Мюнхенские» + «Тирольские»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с овощами и кукурузой»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с маринованными огурчиками и зеленью»»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с маринованными огурчиками и зеленью» + «Мясные с овощами и кукурузой»]; Гриль-ассорти [колбаски «Для обжарки с карри» + колбаски для гриля «Кантри гриль»]. **Категория В:** Гриль-микс для барбекю [колбаски «Барбекю» + колбаски «Баварские»]; Гриль-микс для барбекю [колбаски «Гриль» + колбаски «Для жарки» с сыром»]; Гриль-микс для гриля [колбаски «Чоризо» + колбаски «Венские»]; Гриль-микс для гриля [колбаски «Лионские» + колбаски «Чоризо»]; Гриль-микс для гриля [колбаски для гриля «Смачные» + колбаски «Гриль»]. **Категория Г:** Гриль-микс для барбекю [колбаски «Медистры» + колбаски «Мюнхенские» для обжарки»]; Комбо для жарки [колбаски «С травами» + колбаски «С сыром»]. ***Изменение № 1 Дата введения в действие - 24.01.2025 год*** **Группа – изделия колбасные мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория В:** Колбаски варёные «Мюнхенские» [вариант 2].

HACCP EXPERT

Изменение № 2 Дата введения в действие - 31.03.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ: Группа – изделия колбасные из мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория В:** ГрильБаса с беконом; ГрильБаса с огурцом.

Изменение № 3 Дата введения в действие - 28.04.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ: Группа – изделия колбасные из мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория Б:** Колбаса варёная «Походная» [вариант 4]. **Категория В:** Колбаса варёная «Мичуринская» [вариант 3].

Изменение № 4 Дата введения в действие - 13.10.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ: Группа – изделия колбасные из мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория А:** Колбаса варёная «Томаровский орех». **Категория Б:** Колбаса варёная «Изысканная премиум» [«Деликатесная премиум»] [вариант 2]; Колбаса варёная «Классическая» [вариант 6]; Колбаса варёная «Русановская» [вариант 4]; Колбаса варёная «Фирменная с молоком» [вариант 3]; Колбаса варёная «Оригинальная с салом» [вариант 3]; Колбаса варёная «Салями варёная» [вариант 3]; Колбаса варёная «Элитная» [вариант 3]; Колбаса варёная «Из говядины» [вариант 2]; Колбаса варёная «Из говядины» [вариант 3]; Колбаса варёная «Томаровская». **Категория В:** Колбаса варёная «Азовская с салом» [вариант 4]; Колбаса варёная «Мясная» [вариант 2]; Колбаса варёная «Мясная» [вариант 3]; Колбаса варёная «Из говядины» [вариант 4]. **Категория Г:** Колбаса варёная «Азовская» [вариант 3]; Колбаса варёная «Оливье» [вариант 6].

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; выпускать наборы скомплектованными другими колбасками в составе одной потребительской упаковки с сохранением группы и категории набора, и с пересчетом пищевой и энергетической ценности продукции, и с изменением информации в маркировке готовой продукции в соответствии с требованиями ТУ 10.13.14-034-2024; комбинировать и заменять колбаски, приведенные в рецептурах наборов, на другие колбаски по усмотрению производителя или в соответствии с запросами потребителей или других заказчиков с сохранением группы и категории набора, и с пересчетом пищевой и энергетической ценности продукции, и с изменением информации в маркировке готовой продукции в соответствии с требованиями ТУ 10.13.14-034-2024; выпускать изделия колбасные варёные пастеризованными, позволяющими получать продукты, сохраняющие длительное время высокие потребительские качества (свежесть, вкус, запах, внешний вид) за счёт сочетания условий термообработки [пастеризации] с барьерными свойствами оболочки [упаковки].

Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины по ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», а также следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ 33673 «Изделия колбасные вареные». **колбасное изделие:** Мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению; **варёное колбасное изделие:** Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку; **мясной продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов; **мясосодержащий продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно; **колбасный фарш:** Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий. *Примечание* - Колбасный фарш имеет однородную структуру (без

включений ингредиентов, измельченных более крупно, чем остальные рецептурные ингредиенты) или неоднородную структуру (с включением ингредиентов, измельченных более крупно, чем остальные рецептурные ингредиенты). **вареная колбаса [колбаска]**: Варёное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером более 44 мм [до 44 мм], предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. *Примечания* 1. Допускается при идентификации варёных колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера в меньшую сторону не более чем на 4 мм [не более чем на ±4 мм в большую сторону]. 2. Допускается в процессе термической обработки подвергать варёную колбасу кратковременному копчению. **колбасный хлеб:** Варёное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. *Примечание* - Допускается для изготовления колбасного хлеба применять запекание.Мясные (мясосодержащие) колбасные изделия, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. **Колбасные изделия варёные подразделяют на группы:** мясные - с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60,0%; мясосодержащие - с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно. Подразделение варёных колбасных изделий, в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, потерянной при термической обработке. *Примечания* 1. Вода, добавленная сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре. 2. Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю. Колбасные изделия варёные подразделяют на категории: мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г; мясосодержащие колбасные изделия: В, Г. **варёное колбасное изделие категории А:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0%. **варёное колбасное изделие категории Б:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно. **варёное колбасное изделие категории В:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **варёное колбасное изделие категории Г:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно. **охлаждённые колбасные изделия:** Колбасные изделия, подвергнутые охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1,5°С до 6°С. **замороженные колбасные изделия:** Колбасные изделия, подвергнутые холодильной обработке до температуры не выше минус 8°С в любой точке измерения. **наборы колбасных изделий [колбасок, колбас]:** Набор из изделий колбасных [колбасок, колбас] мясных и/или мясосодержащих, скомплектованный производителем в соответствии с запросами потребителей или других заказчиков. **колбасные изделия мясные [мясосодержащие] пастеризованные:** Мясная [мясосодержащая] продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая пастеризации, которая обеспечивает микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодная для длительного хранения; **вареные колбасные изделия пастеризованные:** изделия колбасные, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке или в оболочке с барьерными свойствами. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% колбасные хлебы в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **не более 24 ч;** колбасные хлебы целым изделием в одноразовых формах, в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **не более 72 ч [3 суток];** изделия колбасные вареные [кроме колбасных хлебов] целыми батонами [батончиками] в

HACCP EXPERT

натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 5 суток;** изделия колбасные вареные [кроме колбасных хлебов] целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **не более 8 суток**. изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 75 суток**; изделия колбасные варёные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**; изделия колбасные варёные в герметичной упаковке пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С:* колбасные хлебы целым изделием, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**; колбасные хлебы для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**; колбасные хлебы для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 6 суток**. изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток**; изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – **не более 35 суток;** изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток;** изделия колбасные варёные [кроме колбасных хлебов] для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток.** изделия колбасные варёные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы– **не более 90 суток (3 месяцев); Срок годности набора из колбасных изделий** устанавливают по наименьшему сроку годности отдельного вида колбасного изделия, входящего в конкретный набор. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток [3 месяцев];** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев];** пастеризованной продукции – **не более 210 суток [7 месяцев]. при температуре не выше минус 18 °С** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев];** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 180 суток [6 месяцев];** пастеризованной продукции – **не более 240 суток [9 месяцев].** **Рекомендуемый срок годности** изделий колбасных варёных при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемый срок годности изделий** колбасных варёных мясных и мясосодержащих при нарушении целостности батонов [колбасной оболочки], а также целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет: после вскрытия упа-

ковки колбасных хлебов сервировочной нарезки продукцию хранят не более 12 часов с момента нарушения целостности потребительской упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; для колбасных хлебов не более 2 суток [48 ч] с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; не более 48 часов [кроме колбасных хлебов] с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток [кроме колбасных хлебов] с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. *Примечание* - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на вареные колбасные изделия, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей]. **Срок годности изделий колбасных варёных мясных и мясосодержащих**, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1088-2025 ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ВАРЁНЫЕ, ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ И ЗАПЕЧЁННЫЕ**

Дата введения в действие 2025 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 зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] мясные и мясосодержащие варёные, варёно-копчёные, запечённые, сформованных в колбасную оболочку или в форму, имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера и подвергнутые различными способами термической обработки до готовности к употреблению [далее по тексту зельцы]. Зельцы мясные и мясосодержащие варёные, варёно-копчёные, запечённые выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок. **Зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] подразделяют: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре*** мясные; мясосодержащие; ***в зависимости от технологии изготовления:*** варёные; варёно-копчёные; запечённые; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; в форме; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные [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. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 в части процессов ее произ-

водства (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: Зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] мясные и мясосодержащие в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёные. Категория А:** зельц «Стандартный» зельц «Белорусский»; зельц «Тирольский»; зельц «Уральский»; зельц «Изысканный». **Категория Б:** зельц «Стародворский»; зельц «Пряный»; зельц «Деревенский»; зельц «Сальтисон»; зельц «Походный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц с печенью «Изысканный**»;** зельц с языком. **Категория В:** зельц «Толстячок» зельц «Сытный»; зельц «Слоёный»; зельц «Сальтисон особый»; зельц «Полянский»; сальтисон с брокколи; сальтисон «Традиционный». сальтисон «Крестьянский с корнишонами». зельц «Городской»; зельц «Деревенский»; зельц «Ассорти любительское»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Посадский»; зельц «Елисеевский»; зельц «Закусочный»; зельц с печенью; «Сальтисон «Оригинальный»; «Сальтисон «Фирменный»; «Сальтисон с печенью»; зельц «Прессованный». **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёно-копчёные. Категория А:** зельц «Праздничный» зельц «Сельский»; зельц «Хуторский»; зельц «Оригинальный»; зельц «Сельский»; зельц «Ассорти обеденное». **Категория Б:** зельц «Фермерский» с сердцем; зельц «Фермерский» с мясом; зельц «Обеденный»; зельц «По-свойски»; зельц «Слоеный»; зельц «Пикантный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц «Особый». **Категория В:** зельц «Простой» зельц «Городской»; зельц «Сальтисон по-деревенски»; зельц «Сальтисон «Украинский»; зельц «Прессованный»; зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Сальтисон белорусский»; зельц «Прессованный»; **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – запечённые. Категория А:** зельц «Особый с чесноком»; зельц «Мясной пряный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Фирменный с лавром»; зельц «Праздничный»; зельц формованный слоёный; зельц «Говяжий»; «Сальтисон»; зельц «Свиной с куркумой; зельц «Свиной с кориандром; зельц говяжий «Острый»; зельц «Советский»; зельц «Застольный»; зельц «Обеденный»; зельц «Деревенский». **Категория Б:** зельц «Запечённый пряный»; зельц «Фермерский» с мясом; зельц «Обеденный»; зельц «По-свойски»; зельц «Слоеный»; зельц «Пикантный»; зельц «Особый». зельц «Деревенский»; зельц «Сальтисон»; зельц «Простая закуска»; «Сальтисон»; зельц «Бабушкин с языком»; зельц «Радужный»; зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Вкусный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц «Необыкновенный»; **Категория В:** зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Посадский»; зельц «Сельский» в форме; зельц «Городской»; зельц «Оригинальный»; зельц «Степной»; зельц «К ужину»; зельц «Ассорти неповторимое»; зельц «Ассорти с курицей»; сальтисон «Традиционный»; сальтисон с брокколи; зельц «Обычный»; зельц «Новый». **Группа – мясосодержащие колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёные. Категории В:** зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Крестьянский с мясом птицы»; зельц «Простой»; зельц «Сальтисон»; зельц «По-домашнему с кровью»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Город-

HACCP EXPERT

ской»; зельц «Прессованный»; зельц «Обеденный»; зельц «Деликатесный». **Без категории:** зельц «Обжорка»; зельц «Шляхетский»; зельц «Венгерский»; зельц «Охотничьи изыски»; зельц «Ассорти особое». **Группа – мясосодержащие колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёно-копчёные. Категории В:** зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Крестьянский с мясом птицы»; зельц «Простой»; зельц «Сальтисон»; зельц «По-домашнему с кровью»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Городской»; зельц «Прессованный»; зельц «Обеденный»; зельц «Деликатесный». **Без категории:** зельц «Обжорка»; зельц «Шляхетский»; зельц «Венгерский»; зельц «Охотничьи изыски»; зельц «Ассорти особое». **Группа – мясосодержащие колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – запечённые. Категории В:** зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Крестьянский с мясом птицы»; зельц «Простой»; зельц «Сальтисон»; зельц «По-домашнему с кровью»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Городской»; зельц «Прессованный»; зельц «Обеденный»; зельц «Деликатесный». **Без категории:** зельц «Обжорка»; зельц «Шляхетский»; зельц «Венгерский»; зельц «Охотничьи изыски»; зельц «Ассорти особое».

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

Рекомендуемые условия хранения: зельцы в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах и (или) упакованные без применения вакуума и модифицированной атмосферы в проницаемые упаковочные материалы хранят при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности от 70 % до 80 %; зельцы в парогазонепроницаемых оболочках и (или) упакованные с использованием парогазонепроницаемых упаковочных материалов, а также упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы хранят при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] мясные и мясосодержащие** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно составляют: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** для зельцев в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 24 часов; для зельцев в натуральных и искусственных проницаемых оболочках упакованных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72 часов [3 суток]; для зельцев в одноразовых формах, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72 часов [3 суток]; для зельцев в одноразовых формах с применением регуляторов кислотности, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 5 суток; для зельцев в натуральных и искусственных проницаемых оболочках с применением регуляторов кислотности, упакованных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 7 суток; для зельцев в искусственных парогазонепроницаемых оболочках, упакованных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 15 суток; **упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** для зельцев, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 10 суток. для зельцев в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатовне более 15 суток. для зельцев в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; для зельцев в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** зельцев **при нарушении целостности батонов, а также целостности потребительской или групповой**

упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1087-2024** **ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ** **ПТИЦЫ ВАРЁНЫЕ, КОПЧЁНО-ВАРЁНЫЕ, ЗАПЕЧЁННЫЕ**

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 зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] из мяса и субпродуктов птицы варёные, варёно-копчёные, запечённые, сформованных в колбасную оболочку или в форму, и имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера и подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту зельцы]. Зельцы из мяса и субпродуктов птицы выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок. **Зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] из мяса и субпродуктов птицы подразделяют: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре*** из мяса и субпродуктов птицы; содержащие мясо и субпродуктов птицы; ***в зависимости от технологии изготовления:*** варёные; варёно-копчёные; запечённые; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; в форме; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные [от 0 °С до плюс 6 °С].

АССОРТИМЕНТ: Зельцы из мяса и субпродуктов птицы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований: **Группа: колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов из мяса и субпродуктов птицы. Вид – зельцы. Подвид –вареные. 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 индейки «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». **Группа: колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов из мяса и субпродуктов птицы. Вид – зельцы. Подвид –варено-копчёные. Сорт: первый:** зельц из мяса цыплят бройлеров «Из курочки»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С копченным филе»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Прессованный»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров формованный слоеный; зельц из мяса цыплят бройлеров «Трактирный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Классический»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Купеческий»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Классический»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С копченым филе бедра»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Вкусняшка»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С перцем»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Праздничный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Застольный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «По-белорусски»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Веселая мозаика»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Трапезный оригинальный»; зельц из мяса индейки «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 цыплят бройлеров «Старокоптевский» зельц из мяса и субпродуктов индейки «Красноборский»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак печеночный». **Сорт: третий:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Ростовский»;

зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Залихватский»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «По-кавказски»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Закусочный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «С печенью». **Группа: колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов из мяса и субпродуктов птицы. Вид – зельцы. Подвид –запечённые. Сорт: первый:** зельц из мяса цыплят бройлеров «С брокколи»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С копченным филе»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Прессованный»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров формованный слоеный; зельц из мяса цыплят бройлеров «Фирменный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Рубленый»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Простой» с овощами; зельц из мяса цыплят бройлеров «Классический»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С копченым филе бедра»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Вкусняшка»; зельц из мяса индейки «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 индейки «Красноборский»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак печеночный». **Сорт: третий:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Ростовский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Залихватский»; 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.

Рекомендуемые условия хранения: зельцы в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах и (или) упакованные без применения вакуума и модифицированной атмосферы в проницаемые упаковочные материалы хранят при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности от 70 % до 80 %; зельцы в парогазонепроницаемых оболочках и (или) упакованные с использованием парогазонепроницаемых упаковочных материалов, а также упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы хранят при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] мясные и мясосодержащие** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно составляют: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** для зельцев в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 24 часов; для зельцев в натуральных и искусственных проницаемых оболочках упакованных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72 часов [3 суток]; для зельцев в одноразовых формах, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72 часов [3 суток]; для зельцев в одноразовых формах с применением регуляторов кислотности, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 5 суток; для зельцев в натуральных и искусственных проницаемых оболочках с применением регуляторов кислотности, упако-

ванных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 7 суток; для зельцев в искусственных парогазонепроницаемых оболочках, упакованных, без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 15 суток; **упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** для зельцев, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 10 суток. для зельцев в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатовне более 15 суток. для зельцев в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; для зельцев в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности зельцев **при нарушении целостности батонов, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности зельцев из мяса и субпродуктов птицы [колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов], упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-601-2024 КОЛБАСЫ ЖАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ [взамен ТУ 10.13.14-601-2017]

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 жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы, вырабатываемые из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подвергнутые в процессе изготовления жарке в духовых, ротационных, СВЧ печах, в специальных печах для гриля, на плитах различных конструкций или на другом оборудовании для термической обработки пищевых продуктов [далее по тексту – колбасы жареные]. Колбасы жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы выпускаются в охлажденном и замороженном виде, и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от технологии изготовления и применяемого сырья колбасы жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **Группа: продукты кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, и др. Вид: жареные основным способом [на решетке, гриле]. Подвид: рубленые в оболочке [колбасы, колбаски]. Сорт экстра:** Колбаски жареные из индейки и курицы; Колбаски жареные «Деревенские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Егерские» куриные; Колбаски жареные «Баварские» на гриле [улитки] из мяса кур Колбаски жареные «Баварские» на гриле [улитки] из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Баварские» из мяса кур; Колбаски гриль с пряными травами куриные; Колбаски гриль с пряными травами индюшиные; Колбаски гриль с черносливом из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски гриль с орешками из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски гриль из индейки с ананасом; Колбаски гриль из индейки с прованскими травами; Колбаски гриль «Пряные» из индейки; «Золотой-гриль» из мяса курицы; Купаты «По-имеретински» куриные. **Сорт высший:** Колбаса жареная «Нежная из индейки»; Колбаса жареная «Домашняя из индейки»; Колбаса жареная «Гурман» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные с пряными травами из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Колбаски-улитки с паприкой» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные куриные с вином; Колбаски жареные «Домашние» из курицы с зеленым луком; Колбаски жареные «Домашние куриные с горчицей»; Колбаски жареные «Домашние со сливками» куриные; Колбаски жареные «Кубанские» из мяса кур; Колбаски жареные «Куриные с сыром»; Колбаски жареные «Чесночные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Куриные» с грибами; Колбаски жареные с молоком из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Домашние особые» из мяса птицы; Колбаски жареные «Крутышки» из цыпленка с индейкой; Колбаски жареные «Поваренок» из цыпленка с индейкой; Колбаски-гриль для хот-догов из цыпленка с индейкой; Колбаски гриль «Домашние» из мяса индейки; Колбаски гриль «Французские колбаски из мяса индейки; Колбаски гриль с вялеными помидорами из мяса индейки; Колбаски гриль «По-грузински» из мяса индейки; Колбаски гриль с кетчупом из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски гриль с горчицей из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски гриль под «Пиво» куриные; Колбаски гриль «Для гурмана» куриные; Колбаски

гриль «Ароматные с зеленью» куриные; Колбаски гриль куриные с паприкой и базиликом; Колбаски гриль «Столичные» куриные; «Колбаски куриные с сыром на гриле». **Сорт первый:** Колбаса жареная «Пряная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Походная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Медовая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Ароматная» из мяса кур; Колбаса жареная «Ароматная» из мяса цыплят-бройлеров»; Колбаса жареная «Домашняя» из мяса кур; Колбаса жареная «Домашняя» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «По-деревенски» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Домашняя с коньяком» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Домашняя пряная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Старорусская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Охотничья» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Аппетитная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Заречная» куриная; Колбаса жареная «Куриная жареная». Колбаски жареные куриные; Колбаски жареные индюшиные; Колбаски жареные «Домашние куриные с чечевицей»; Колбаски жареные «Бородинские» из мяса кур; Колбаски жареные «Венские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Для гриля» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Для пикника» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Классические» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Пряные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Лакомка» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Домашние» с сыром и грибами; Колбаски жареные «Горячие колбаски к пиву»; Колбаски жареные куриные «Для гостей»; Колбаски жареные куриные «От бабули»; Колбаски жареные «Острые» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные с чесноком из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «По-домашнему куриные»; Колбаски жареные «Куриные» с оливками; Колбаски жареные «Дачные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Закусочные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Обычные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Ассорти» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Особые» с индейкой; Колбаски жареные «По-русски» куриные; Колбаски жареные «Южные» куриные; Колбаски жареные «Для барбекю» куриные; Колбаски жареные «Семейные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Туристские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Курочка Ряба» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Белые колбаски» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Чесночные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные для барбекю из мяса кур; Колбаски жареные для барбекю из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные домашние гриль из мяса кур; Колбаски жареные домашние гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Обожайка» из цыпленка с индейкой; Колбаски жареные «Тюрингские» гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные с грибами и сливочным соусом из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Вайсвюрст» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Карривурст» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Нюрнбергские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Кнаквурст» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Боквурст» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные белые с майораном из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-шарики с филе цыпленка; Колбаски-шарики с филе цыпленка и индейкой; Купаты из мяса индейки; Купаты с паприкой «Куликовские» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «По-домашнему» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Любительские» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Куриные»; Купаты «Рубленые» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты с луком «Воскресенские» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Фермерские» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты из мяса цыплят-бройлеров; Купаты из мяса цыплят-бройлеров с сыром; Купаты «Пикник» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Куриное лакомство» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Птичье угощение» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль «Обеденные» куриные; Колбаски-гриль «Как у бабушки» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль из индейки с паприкой; Колбаски-гриль куриные с паприкой; Колбаски-гриль с барбарисом из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль с аджикой из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль с ди-

жонской горчицей из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль «Чоризо» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски-гриль с филе цыпленка-бройлера; Колбаски-гриль с филе цыпленка-бройлера и индейкой; Колбаски-гриль «Барбекю» из мяса цыплят-бройлеров; «Миньоны» гриль из мяса цыплят-бройлеров; «Миньоны» гриль из мяса цыплят-бройлеров с индейкой. **Сорт второй:** Колбаса жареная «Куриная»; Колбаса жареная «Индюшиная»; Колбаса жареная «Деликатесная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная куриная с гречкой; Колбаса жареная куриная с перловкой; Колбаса жареная куриная с бобовыми; Колбаса жареная «Славянская» из мяса курицы; Колбаса жареная «Дорожная» из мяса курицы; Колбаски-гриль куриные с луком; Колбаски-гриль из индейки с луком; Колбаски-гриль куриные с базиликом; Колбаски-гриль из индейки с базиликом; Колбаски-гриль из индейки с чесноком; Колбаски-гриль куриные с чесноком; Купаты «Сельские» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт третий:** Колбаса жареная «Особенная» куриная; Колбаса жареная «Особенная» индюшиная; Колбаски жареные куриные с рисом; Колбаски жареные пивные из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски жареные «Шашлычные» куриные; «Сосиски домашние куриные жареные»; Купаты из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Рубленые со свининой» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Дачные» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа: продукты кулинарные из мяса и субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, и др. Вид: жареные основным способом [на решетке, гриле]. Подвид: рубленые в оболочке [колбасы, колбаски]. Сорт первый:** Колбаски жареные куриные с сердечками и сыром. **Сорт второй:** Колбаса жареная «Домашняя с печенью» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт третий:** Колбаса жареная «Печеночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса жареная «Печеночная» из мяса кур. **Группа: продукты кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом [на решетке, гриле]. Подвид: рубленые в оболочке [колбасы, колбаски]. Сорт нежирный:** Колбаса жареная «Пикантная» из утиного мяса; Колбаса жареная «Пикантная» из гусиного мяса. **Сорт полужирный:** Колбаски жареные гусиные; Колбаски жареные утиные; Колбаски-гриль утиные с паприкой; Колбаски-гриль гусиные с паприкой; Колбаски-гриль с вялеными томатами и чесноком из мяса утки; Колбаски-гриль с вялеными томатами и чесноком из мяса гуся; Колбаски-гриль с бренди из мяса утки; Колбаски-гриль с бренди из мяса гуся; Колбаски-гриль с инжиром и бренди из мяса утки; Колбаски-гриль с инжиром и бренди из мяса гуся. **Сорт односортный:** Колбаса жареная «Гусиная»; Колбаски-гриль гусиные с луком; Колбаски-гриль утиные с луком; Колбаски-гриль гусиные с чесноком. Колбаски-гриль «По-тирольски» из мяса утки; Колбаски-гриль «По-тирольски» из мяса гуся; Колбаски-гриль «Мюнхенские» из мяса утки; Колбаски-гриль «Мюнхенские» из мяса гуся; Купаты с сыром из мяса утки; Купаты с сыром из мяса гуся. **Сорт жирный:** Колбаса жареная «Особенная» гусиная; Купаты «Барбекю» из мяса утки; Купаты «Барбекю» из мяса гуся.

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

Колбасы жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха (75±5) %. Колбасы жареные [продукты кулинарные] из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С включительно; для замороженных не выше минус 8 °С. для быстрозамороженныхне выше минус 18 °С. Реализацию колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения колбас жа-**

реных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает и подтверждает изготовитель** в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы** при температуре от 0°С до 6°С включительно со дня (часа) выработки: **упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре от 0°С до 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: для колбас [колбасок] в лотках, подложках, пакетах, и пленках, в том числе для порционной и сервировочной нарезки не более 24 часов; целыми батонами (батончиками) не более 5 суток; целыми батонами (батончиками) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 10 суток; целыми батонами (батончиками) в искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 15 суток; целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 30 суток; целыми батонами (батончиками) залитые жиром в емкостях не более 15 суток; целыми батонами (батончиками) в барьерной оболочке не более 60 суток. **упакованных с использованием вакуума или модифицированной газовой среды** при температуре от 0°С до 6°С включительно**:** целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; целыми батонами (батончиками) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток; целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток. в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы** со дня (часа) выработки: при температуре воздуха в холодильной камере: **не выше минус 8°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:** колбасы [колбаски] негерметично упакованные не более двух месяцев; колбасы [колбаски] герметично упакованные не более двух месяцев; колбасы [колбаски] в потребительской упаковке не более двух месяцев; колбасы [колбаски], упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы не более двух месяцев; **не выше минус 18°С** колбасы [колбаски] негерметично упакованные не более трёх месяцев; колбасы [колбаски] герметично упакованные не более трёх месяцев; колбасы [колбаски] в потребительской упаковке не более трёх месяцев; колбасы [колбаски], упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы не более трёх месяцев; Рекомендуемые сроки годности колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы **при нарушении целостности батонов, а также целостности [после вскрытия] потребительской упаковки или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 С до плюс 6°С включительно составляет: **не более 12 часов** с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; **не более 3 суток** с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления изделия кулинарные 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 колбас жареных [продуктов кулинарных] из мяса [субпродуктов] птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности

по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-046-2024** **ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ (НДС 10%)** **(взамен 10.13.14-046-2017)**

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 из конины, в том числе национальные изделия, изготовленные из различных частей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления в разной степени измельчению, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки [далее по тексту продукты из конины, продукция]. Продукты из конины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания. Продукты из конины выпускаются в охлажденном и замороженном виде Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Продукты из конины выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов*****:** мясные продукты; мясосодержащие продукты. ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные продукты: А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие продукты: Г. ***в зависимости от технологии подготовки используемого мяса*****:** цельнокусковые; ветчинные; фаршированные; прочие. ***в зависимости от технологии изготовления:*** соленые; вареные; варено-запеченные; копчено-вареные (варено-копченые); копченые; запеченные; копчено-запеченные; сырокопченые; сыровяленые. ***в зависимости от термического состояния*****:** охлажденные; замороженные. ***в зависимости от массы кусков:*** целым продуктом [цельнокусковой]; целым куском массой нетто от 100 г [порционная нарезка]; ломтиками массой нетто от 50 г [сервировочная нарезка]. в виде набора массой нетто 200-400 г [порционная/сервировочная нарезка разных продуктов из конины в составе одной потребительской упаковки]. Комплектацию (комплектование) наборов продуктами из конины производят в соответствии с ассортиментом, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из конины в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки выпускаются в следующем ассортименте: **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: соленые. Категория Д:** «Казылык» из конины соленый. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: вареные. Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; «Казылык». **Категория Д:** «Жал»; рулет «Горский» из конины. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: вареные. Категория Б:** «Казылык» из конины варёный. **Категория В:** «Грудинка» из конины варёная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные, в т.ч. прессованные в форме. Подвид: вареные. Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Северная»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ветчина «Изысканная»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; «Конина прессованная в форме»; конина прессованная «Саянская»; конина прессованная

«Горская»; конина прессованная варёная; конина «Восточная»; ветчина «Изысканная» прессованная в форме. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-вареные. Категория А:** конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; филей конский «Агромак»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят»; орех «Царский»; рулет «Столичный». **Категория Б:** «Казылык» из конины копчено-вареный; рулет «Сунтар»; рулет из конины; «Рулет из конины копчено-вареный»; рулет с оливками; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; казы «По-уральски»; конина «Монгольская»; конина «Узорчатая»; «Буут этэ»; «Хаса»; «Сис»; «Моой». **Категория В:** «Бётегё»; «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Грудинка конская копчено-вареная»; конина на ребре «Ойгоз»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; далан «Элитный»; казы; «Ойгос» конский; «Рулет из конины»; «Бекон» из конины копчёно-вареный; рёбра конские копчено-вареные; рулет из конины копчено-вареный. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; «Саал»; «Саал жеребят «Ароматный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория Б:** ветчина «Сабантуй». **Группа: продукты мясосодержащие. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория Г:** ветчина из конины копчёно-вареная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: варено-копченые. Категория А:** конина «Мечта»; филей «Джугджур». **Категория Б:** казылык «Мирас»; Рулет «Якутский» из конины. **Категория В:** филе из конины варёно-копченое; «Рулет из конины» варено-копченый. **Категория Д:** «Грива конская» варено-копченая. **Группа: продукты мясные. Вид – продукты из конины рубленые. Подвид - варено-копченые: Категория А:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Категория Б:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копченые. Категория А:** «Филей конский «Агромак». **Категория В:** «Далан «Элитный»; «Грудинка конская»; «Конина на ребре «Ойгоз». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: копченые. Категория А:** ветчина «Сабантуй». **Категория Б:** «Конина «Узорчатая»; «Казы «По-уральски». **Категория В:** колбаса «Пикантная». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски». **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский». **Категория В:** ребрышки «Горские». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины»; «Конина запеченная». **Категория Б:** шашлык из конины; «Конина, запеченная в тесте»; Конина «Степная»; Конина «Абдулла»; Филей «Батыр». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины фаршированные. Подвид: запеченные: Категория А:** конина «Торжество». **Категория Б:** рулет с начинкой; рулет «Семейный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; вырезка из конины; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык конский в оболочке»; «Конина сырокопченая особая»; «Конина сырокопченая»; «Бендайола» из конины; мясо конское «Новый кормилец»; «Балык из конины»; балык «Карпаччо» из мяса конины; Соломка из конины «Пряная»; Мясная крошка из конины «Вкус Алтая»; Мясная крошка из конины «Халапеньо»; Окорок конский сырокопченый. **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; «Казы»; «Казы по-казахски»; «Балык»; балык из конины сырокопченый. **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская». **Категория Г:** ребра конские. **Категория Д:** «Далан» из конины; «Жал»; «Жай». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины рубленые. Подвид: сырокопченые: Категория А:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мяс-

ной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Категория Б:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сыровяленые. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур»; «Казылык» сыровяленый; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина конская»; «Палочки из конины к пиву»; мясо «Чемен» по-турецки; «Руган» из конины; «Шафу» из конины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из конины; «Вяленая конина»; «Вяленая конина с пряностями»; «Конина в маринаде вяленая»; «Махан» из конины; «Брезаола» из конины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из конины в вине по итальянскому рецепту; «Суджук из конины» по старинному рецепту; вяленая конина с можжевеловыми ягодами по старинному рецепту; конина вяленая «Датская» по старинному рецепту; «Суджук по-домашнему из конины» по старинному рецепту; «Английская конина вяленая, приготовленная в рассоле»; «Армянская бастурма из конины» по старинному рецепту; «Вяленое мясо викингов» из конины; «Полендвица» из конины; «Балык конский вяленый» по старинному рецепту; «Домашнее вяленое мясо» по старинному рецепту; «Конина острая, вяленая кусочками» по старинному рецепту; «Конина вяленая с горчицей» по старинному рецепту; «Конина вяленая с корицей» по старинному рецепту; «Закуска из деревни» по старинному рецепту; бастурма из конины сыровяленая; «Джерки» мясные с вяленым томатом; «Джерки» мясные с грецким орехом; «Джерки» мясные с брусникой; «Джерки» мясные с черносливом; «Мясные медальоны» с вяленым томатом; «Мясные медальоны» с грецким орехом; «Мясные медальоны» с брусникой; «Мясные медальоны» с черносливом; Джерки из конины. **Категория Б:** «Казы»; «Казы» сыровяленый»; «Казылык» сыровяленый»; «Шужук»; «Суретет»; «Казы» из конины сыровяленый; «Казы «Сувенир» из конины сыровяленый; «Казы с пряностями» из конины сыровяленый; «Казы в оболочке» из конины сыровяленый. **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Бекон» из конины; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Жай»; «Чучук-тюндук». **Группа - продукты мясные. Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сыровяленые: Категория А:** Палочки сыровяленые «По-якутски». **Категория Б:** Круглетцы из конины; Круглицы из конины сыровяленые «Прованс»; Круглицы из конины сыровяленые «Три перца»; Суджук из конины; Палочки сыровяленые «Из конины». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины. Подвид: наборы. Категория Б:** нарезка «Ассорти» из конины. Допускается выпускать наборы «Нарезка «Ассорти» из конины, скомплектованные с различными продуктами из конины в составе одной потребительской упаковки. Порционирование и комплектацию наборов производят определенной массы в соответствии с разделом 4 настоящих технических условий и в ассортименте, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

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

Продукты из конины охлажденные [соленые, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины охлажденные [сырокопченые и сыровяленые] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше плюс 15 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 8 ºС. Сроки годности и условия хранения продуктов из конины,

гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 20 суток; **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 60 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 30 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных негерметично** упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С и ниже – не более 45 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С и ниже – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 90 суток; от минус 18°С и ниже – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины варено-копченых, [копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных, вареных [кроме ветчин]** (целые изделия, батоны), **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосфер**, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках **при температуре от 0°С до 6°С** включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: продукты из конины вареные [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 10 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми изделиями – не более 7 суток; продукты из конины запеченные – не более 5 суток; продукты из конины, запеченные с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 7 суток; продукты из конины копчено-вареные – не более 10 суток; продукты из конины копчено-запеченные – не более 10 суток; продукты из конины сырокопченые – не более 30 суток; продукты из конины сыровяленые – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины, варено-копченых [копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных. вареных,** упакованных **с применением вакуума и модифицированной атмосферы**, а также **ветчин**, изготовленных в искусственных **барьерных оболочках** при температуре хранения от 0°С до плюс 6°С включительно: **продукты из конины вареные:** [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 30 суток; [кроме ветчин] целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках – не более 30 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках – не более 60 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 70 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке – не более 12 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке – не более 8 суток. **продукты из конины варено-копченые [копчено-вареные]:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины запе-**

ченные: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **продукты из конины копчено- запеченные:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины сырокопченые:** целыми изделиями – не более 90 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 120 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток; при сервировочной нарезке – не более 50 суток. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины сырокопченых,** упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы **при температуре хранения от 12°С до 15°С:** целыми изделиями – не более 30 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 40 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток. **продукты из конины сыровяленые: негерметично упакованные:** при температуре от 0°С до 4°С – не более 180 суток; при температуре от 4°С до 12°С – не более 120 суток. **упакованные под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы: при температуре от 0°С до 4°С:** целым изделием – не более 9 месяцев. сервировочная нарезка – не более 110 суток; порционная нарезка – не более 115 суток. **при температуре от 5°С до 8°С:** целым изделием – не более 6 месяцев. сервировочная нарезка – не более 90 суток; порционная нарезка – не более 95 суток. **при температуре от 12°С до 15°С:** целым изделием – не более 4 месяцев. сервировочная нарезка – не более 60 суток; порционная нарезка – не более 65 суток. **Рекомендуемый срок годности продуктов из конины - наборов «Ассорти»** определяется по минимальному сроку хранения продукта, входящего в его состав [состав продуктов одной потребительской упаковки]. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины замороженных** (т. ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре хранения: **не выше минус 8°С:** вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 30 суток. сырокопченые – не более 120 суток. сыровяленые – не более 12 месяцев. **не выше минус 18ºС:** вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 120 суток. сырокопченые – не более 270 суток. сыровяленые – не более 18 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности продуктов из конины в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: соленых – не более 20 суток; вареных, варено-прессованных – не более 5 суток; ветчинных продуктов – не более 7 суток; запеченных – не более 5 суток; варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных – не более 10 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, продукты из свинины 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. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, подтвержденные в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продуктов из свинины могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-420-2023** **ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 10.13.14-420-2017)**

Дата введения в действие — 2023 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 распространяется на ветчины из мяса птицы и содержащие мясо птицы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Ветчины из мяса птицы: Сорт экстра: Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина «Куриная»; Ветчина из мяса цыпленка-бройлера «Ассорти»; Ветчина из мяса утки «Ассорти»; Ветчина из мяса индейки «Ассорти»; Ветчина из мяса гуся «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес»; Ветчина «Куриная»; **Ветчины, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; **Ветчины формовые (в форме) из мяса птицы: Сорт высший:** Ветчина «Филе курицы прессованное»; Ветчина «Филе утки прессованное»; Ветчина «Филе индейки прессованное»; Ветчина «Филе гусиное прессованное»; Ветчина «Ассорти из мяса птицы пресс ованного».

Изменение №1 Дата введения в действие 25.01.2024 год **Ветчины из мяса птицы: Сорт первый** ветчина из мяса цыпленка-бройлера «Борисовская».

Изменение №2 Дата введения в действие 19.07.2024 год **Ветчины из мяса птицы: Сорт высший:** ветчина «Куриная». **Сорт первый** ветчина «Юрьевская»; ветчина «Куриная»; ветчина «Сосиски Ветчинные». **Ветчины, содержащие мясо птицы: Сорт фирменный:** ветчина «Филейная».

Изменение №3 Дата введения в действие 28.10.2024 год **Ветчины из мяса птицы: Сорт первый:** ветчина «Ассорти».

Изменение №4 Дата введения в действие 02.12.2024 год **Ветчины из мяса птицы: Сорт экстра:** ветчина куриная «Легкая», запеченная; ветчина из цыпленка-бройлера «Легкая», запеченная; ветчина из индейки «Легкая», запеченная. **Сорт высший:** ветчина куриная «Легкая», запеченная; ветчина из цыпленка-бройлера «Легкая», запеченная; ветчина из индейки «Легкая», запеченная. ***Примечания:*** Ветчина из мяса птицы продукт из кусков бескостного мяса птицы, подвергнутый посолу (с использованием массирования или без него, созревания) и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте; **В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие сорта:** Экстра продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; Высший продукт, при производстве которого в рецептуре

HACCP EXPERT

предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; Первый продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%.

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

Рекомендуемые сроки годности ветчин из мяса птицы с момента окончания технологического процесса, при температуре от 0 до +6 0С и относительной влажности воздуха не более 75%, без применения вакуума и газовой модифицированной атмосферы в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки — не более 3 суток; в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах, упакованных — не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) — не более 10 суток; в полиамидных проницаемых оболочках – не более 20 суток; в полиамидных проницаемых оболочках, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 30 суток; в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной) – не более 45 суток; в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной), с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 55 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 60 суток; в полиамидной барьерной оболочке, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 70 суток. **Рекомендуемые сроки годности ветчин из мяса птицы с момента окончания технологического процесса, при температуре от 0 до +6 0С и относительной влажности воздуха не более 75%, с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке – не более 30 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 35 суток; для порционной нарезки – не более 8 суток; для порционной нарезки, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 12 суток; для сервировочной нарезки – не более 6 суток; для сервировочной нарезки, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 12 суток; Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до +6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. **Рекомендуемые сроки годности замороженных ветчин из мяса птицы с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта при температуре не выше 18 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — не более 180 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

20 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-132-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ (ВЗАМЕН ТУ 10.13.14-132-2017)**

Дата введения в действие 26.06.2023. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают:** *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:* изделия колбасные из мяса птицы; изделия колбасные, содержащие мясо птицы. ***в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:*** колбасы [колбаски]; сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлебы; потрошковые колбасные изделия [колбасы, колбаски]; фаршированные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; ветчинные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; —прочие колбасные изделия. ***Примечание*** - *Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептуре.* ***в зависимости от используемого мяса птицы:*** изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, сосиски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, сосиски из мяса птицы]; ***в зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья изделия колбасные из мяса [пищевых субпродуктов] птицы подразделяют на следующие сорта:*** экстра - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; высший - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; первый - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; второй - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; третий - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%. **бессортовый колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей менее 50%.** ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки [колбасные хлебы]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт высший:** Колбаса вареная «Из индейки». **Сорт первый:** Колбаса вареная «Хуторская»; Колбаса вареная «Ольшанская»; Колбаса вареная «Витебская»; Колбаса вареная «Мортаделла»; Колбаса вареная «Лионская»; Колбаса вареная «Никольская»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Экстра»; Колбаса вареная «Дальневосточная»; Колбаса вареная «Аппетитная»; Колбаса вареная «Меленка»; Колбаса вареная «Липецкая со сливками»; Колбаса вареная «К завтраку»; Колбаса вареная «Амурская»; Колбаса вареная «Аппетитная ветчинная»; Колбаса вареная «Для оливье»; Колбаса вареная «Фермерская» с индейкой; Колбаса вареная «Отменная» с индейкой; Колбаса вареная «Макаровская со шпиком»; Колбаса вареная «Классическая с молоком»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Фирменная Филейная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Задонская»; Колбаса вареная «Халяльная»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Классическая»; Колбаса вареная «Горская»; Колбаса вареная «Престижная с мясом птицы»; Колбаса вареная «Успенская с мясом птицы»; Колбаса вареная «Лакомая с мясом птицы»; Колбаса вареная «Поселковая с молоком»; Колбаса вареная «Омлет»; Колбаса вареная «Куриный орешек»; Колбаса вареная Братья Бранч «Британская»; Колбаса вареная Братья Бранч «Королевская птица»; Колбаса вареная Братья Бранч «Немецкая»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с филе индейки»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая для бранча»; Колбаса вареная Братья Бранч «Вестфальская рубленая»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Элитная»; Колбаса вареная «Мечта»; Колбаса вареная «Чудная»; Колбаски вареные «Оригинальные»; Колбаски вареные «Улитки куриные». **Сорт второй:** Колбаса вареная «Отрадная»; Колбаса вареная «Лакомая с молоком»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаса вареная «Фермерская»; Колбаса вареная «Без свинины»; Колбаса вареная «С говядиной»; Колбаса вареная «Масловка традиционная»; Колбаса вареная «С индейкой»; Колбаса вареная «Восточная»; Колбаса вареная Братья Бранч «Бранч фирменная»; Колбаса вареная Братья Бранч «Оксфордская»; Колбаски из индейки для гриля «Чили»; Колбаски из индейки «Для гриля»; Колбаски из индейки для гриля «Ароматные». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Лондонская»; Колбаса вареная «Нежная»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Пенная»; Колбаса вареная «Таврическая»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «К полднику»; Колбаса вареная «Для окрошки»; Колбаса вареная «Трапезная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Сосновская»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с говядиной»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Из индейки подкопченная»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком подкопченная»; Колбаски вареные «Из индейки»; Колбаски вареные «Из индейки подкопченные»; Колбаски вареные «Из индейки со шпиком»; Колбаски вареные «Из индейки со шпиком подкопченные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт высший:** Сосиски «Из индейки»; Сосиски из индейки с брокколи и морковью; Сосиски «Филейные». **Сорт первый:** Сосиски «Краснополянские»; Сосиски «Лакомые с молоком»; Сосиски «Белгородские»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «По-деревенски»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Фермерские» с индейкой; Сосиски «Фермерские» из индейки; Сосиски «Отменные» с индейкой; Сосиски «Быстрый завтрак» с индейкой; Сосиски «Индюша» с индейкой; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Итальянские»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Халяльные»; Сосиски «Филейные»; «Мини-сосиски»; Сосиски «Горские»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Бистро»; Сосиски из индейки;

HACCP EXPERT

Сосиски «Оригинальные со вкусом молока»; Сосиски «Куриные с молоком»; Сосиски «Птичье молоко»; Сосиски «Престижные»; Сосиски «Из грудки куриной с тыквой»; Сосиски «Из грудки индейки с брокколи и морковью»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины»; Сосиски «По-новоселовски»; Сосиски куриные «Суперсила». **Сорт второй:** Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Лондонские со сливками»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Оригинальные»; Сосиски «Куриные новые»; Сосиски «Слободские»; Сосиски «Ветчинные»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Хот-дог»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Буренка»; Сосиски «Лакомые с молоком»; Сосиски «Прикамские»; Сосиски «Кудымкарские»; Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Сосновские»; Сосиски Братья Бранч «Лондонские престижные». **Сорт третий:** Сосиски «Дмитриевские»; Сосиски «Новинка»; Сосиски «Классные»; Сосиски «Таврические со сливками»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Бистро»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Ганноверские»; Сосиски «Баварские»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»; Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Вкусные»; Сосиски «Нежные со сливками; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Буфетные»; Сосиски «Перекус»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Из индейки подкопченные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Гриль Дог»; Сосиски «Новоселовские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов с говядиной»; Сосиски «Хот-дог». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Фермерские» с индейкой; Сардельки «Быстрый завтрак» с индейкой; Сардельки «Отменные» с индейкой; Сардельки «Фермерские» из индейки; Сардельки «Филейные»; Мини-сардельки; Сардельки из индейки; Сардельки «Престижные»; Сардельки «Птичье молоко»; Сардельки «Из грудки индейки и говядины»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские»; Сардельки «Куриные». **Сорт второй:** Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Курортные»; Сардельки «Удачные»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «Лакомые с молоком»; Сардельки «Прикамские»; Сардельки «Кудымкарские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские классические». **Сорт третий:** Сардельки «Лондонские со шпиком»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Макаровские»; Сардельки «Макаровские со шпиком»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки «Нежные»; Сардельки «Люкс»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Из индейки подкопчённые»; Сардельки «Из индейки подкопченные со шпиком»; Сардельки «Медовые»; Сардельки «Фирменные»; Сардельки «По-новоселовски»; Сардельки «Новоселовские»; Сардельки «Степаньковские»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские гриль»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «С салом». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Даниловские»; Шпикачки «Птичьи»; Шпикачки «Любимые»; Шпикачки «Классические»; Шпикачки «Элитные»; Шпикачки «Барбекю»; Шпикачки «Нежные» куриные; Шпикачки «Из индейки»; Шпикачки «Из индейки подкопчённые»; Шпикачки «Хуторские»; Шпикачки «Куриные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные ветчинные. Подвид – вареные: Сорт экстра:** Колбаски варёные «Ветчинно-рубленные». **Сорт первый:** Колбаса ветчинная вареная «Никольская»; Колбаса ветчинная вареная «Любимая». **Сорт второй:** Колбаса ветчинная вареная «Из индейки»; Колбаса ветчинная вареная «Из ин-

HACCP EXPERT

дейки подкопченная»; Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки». **Сорт третий:** Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки подкопченная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Печеночная»; Колбаса потрошковая вареная «Медовая»; Колбаса потрошковая вареная «Радужная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – хлебы колбасные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Хлеб колбасный «Праздничный». **Сорт второй:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Каравай»; Хлеб колбасный «Куриный»; Хлеб колбасный «Мясной»; Хлеб колбасный «С зеленью». **Сорт третий:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Серышевский»; Хлеб колбасный «Для гарнира»; Хлеб колбасный «Перекус»; Хлеб колбасный «Петровский»; Хлеб колбасный «Выбор вкуса»; Хлеб колбасный «К ужину»; Хлеб колбасный «Оригинальный»; Хлеб колбасный «Классический». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски из мяса птицы с овощами, кукурузой, зеленым горошком и перцем; Колбаски из мяса птицы с морковью, зеленым горошком и фасолью; Колбаски из мяса птицы с зеленью и виноградным листом; Колбаски из мяса птицы с рисом и виноградным листом; Колбаски из мяса индейки с брокколи и морковью. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаса вареная «Куриная с сыром»; Колбаса вареная «Оливье»; Колбаса вареная «Оригинальная»; Колбаса вареная «Для оливье»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Ассорти»; Колбаски вареные «Лакомые с молоком». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Премьера со сливками»; Колбаса вареная «Прима оригинальная»; Колбаса вареная «Премиум с ряженкой»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Выбор вкуса Экстра»; Колбаса вареная «Ветчинная Гомельская»; Колбаса вареная «Ветчинная»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Чародейка»; Колбаса вареная «Студенческая»; Колбаса вареная «Восточная»; Колбаса вареная «Утренняя куриная»; Колбаса вареная «Мусульманская»; Колбаса вареная «Утренняя»; Колбаса вареная «Халяльная»; Колбаса вареная «Классическая»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Трапезные». **Сорт бессортовый:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Весенняя»; Колбаса вареная «Санаторная»; Колбаса вареная «Аппетитная»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Павловская»; Колбаса вареная «Швейцарская»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Аппетитная с салом»; Колбаса вареная «Аппетитная с ветчиной»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Мещанская» куриная»; Колбаса вареная «Варенка «Семейная»; Колбаса вареная «Вкусная»; Колбаса вареная «Янтарная»; Колбаса вареная «Каприз»; Колбаса вареная «Знатная»; Колбаса вареная «Изящная»; Колбаса вареная «Люкс»; Колбаса вареная «Изюминка»; Колбаски вареные «Молодежные». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Элитные»; Сосиски «С сыром»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Птенчики»; Сосиски «Обжора». **Сорт третий:** Сосиски «Курортные»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Утренние куриные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски «Халяльные»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Фирменные»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром пармезан»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным». **Сорт бессортовый:** Сосиски «Лондонские престижные»; Сосиски «Азовские»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Кубанские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»;

Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины со шпинатом и творогом»; Сосиски Грандоверские «Пять перцев»; Сосиски Грандоверские «Халапеньо»; Сосиски Грандоверские «Вяленый томат»; Сосиски Грандоверские «Оливки»; Сосиски Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сосиски «Воткинские»; Сосиски «Грандоверские классические»; Сосиски «Сметанковые»; Сосиски «Боголюбские» куриные; Сосиска «Новинка». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Люкс»; Сардельки «Ветчинные»; **Сорт третий:** Сардельки «Харьковские»; Сардельки «Сытные»; «Ветчинно-рубленые»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Сосновские»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным»; Сардельки «С сыром». **Сорт бессортовый:** Сардельки «Костромские»; Сардельки «Гомельские»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Поселковые»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки Грандоверские «Пять перцев»; Сардельки Грандоверские «Халапеньо»; Сардельки Грандоверские «Вяленый томат»; Сардельки Грандоверские «Оливки»; Сардельки Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сардельки «Грандоверские классические»; Сардельки «Богатырские» куриные; Сарделька «Сытная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Молодежные». **Сорт бессортовый:** Шпикачки «Донские» вариант 1; Шпикачки «Донские» вариант 2; Шпикачки «Любимые». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Заречная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – хлебы колбасные. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Хлеб колбасный «Володарский»; Хлеб колбасный «Фабричный». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски из мяса птицы с бататом и сыром; Колбаски из мяса птицы с рисом и овощами [перцем сладким, капустой брокколи, морковью и зеленым горошком]; Колбаски из мяса птицы с творогом и овощами [тыквой, морковью и зеленью]; Колбаски из мяса птицы с фасолью и овощами.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 26.06.2023 г. **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Колбаса вареная «Студенческая»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Ретро»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Оливье»; Колбаса вареная «К завтраку» [вариант 1]; Колбаса вареная «К завтраку» [вариант 2].

Изменение № 2 Дата введения в действие – 07.08.2023 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Вкусные»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Станичные»; Сосиски «Аппетитные»; Сосиски «Со сливками»; Сосиски рубленые из птицы; Сосиски «Заводские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Куриные экстра»; Сосиски «Оригинальные»; Сосиски «Диетические»; Сосиски «Эксклюзив»; Сосиски из куриной грудки; Сосиски «Домашние»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Для завтрака»; Сосиски «Семейные»; Сосиски «Куриные со сливочным маслом»; Сосиски «Фермерские». **Сорт второй:** Сосиски «Аппетитные»; Сосиски рубленые из птицы; Сосиски «Заводские»; Сосиски «Куриные экстра»; Сосиски «Диетические»; Сосиски «Эксклюзив». **Сорт третий:** Сосиски «Станичные»; Сосиски «Со сливками»; Сосиски из куриной грудки; Сосиски «Домашние»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Для завтрака»; Сосиски «Семейные». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Куриные со сливочным маслом»; Сосиски «Фермерские». **Сорт бессортовый:** Сосиски «Вкусные».

Изменение № 3 Дата введения в действие – 17.10.2023 г. **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Куриные» от Жупикова;

Изменение № 4 Дата введения в действие – 21.11.2023 г. **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Наши» со сливками. **Сорт бессортовый:** Сосиски «Наши» с сыром.

Изменение № 5 Дата введения в действие – 29.11.2023 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Восходовские», содержащие мясо кур; Сосиски «Восходовские», содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Изменение № 6 Дата введения в действие – 29.12.2023 г. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса вареная «Аппетитная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Нежные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт второй:** Сардельки «Куриные». ***ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:*** **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Колбаса вареная «Бутербродная».

Изменение № 7 Дата введения в действие – 29.02.2024 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски вареные «Домашние». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Народная»; Колбаса вареная «Баварская»; Колбаса вареная «Ароматная»; Колбаса вареная «Любимая с мясом птицы»; Колбаса вареная «К чаю». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт второй:** Сосиски «Венские». **Сорт третий:** Сосиски «Страйк». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Сочные». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Баварские».

Изменение № 8 Дата введения в действие – 20.06.2024 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса вареная «Чародейка»; Колбаса вареная «Маслянистая»; Колбаса вареная «Бутербродная» №5. **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «С топлёным молоком»; **Сорт бессортовый:** Сосиски «Вознесенские»; Сосиски «Аппетитные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Сардельки «Полянские». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса вареная «Балычковая»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Фермерская». **Сорт бессортовый:** Колбаса вареная «Нежная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Сельские». **Сорт бессортовый:** Сосиски «Домашние»; Сосиски «С сыром». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Прелесть»; Шпикачки «Фермерские». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – изделия колбасные ветчинные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Ветчинные».

Изменение № 9 Дата введения в действие – 25.06.2024 г. **Актуализация по тексту документа Сроки годности дополнить Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек и шпикачек без оболочки из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С: **С применением вакуума или модифицированной газовой**

среды: сосиски, сардельки и шпикачки без оболочки из мяса [субпродуктов] птицы для всего ассортимента, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 25 суток. **Рекомендуемый срок годности** сосисок, сарделек, шпикачек без оболочек вареных из мяса [субпродуктов] птицы **при нарушении целостности потребительской упаковки** с применением вакуума или модифицированной газовой среды при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С не более 3 суток для всех видов изделий колбасных [сосисок, сарделек, шпикачек] без оболочек с даты *нарушения целостности потребительской упаковки* с применением вакуума или модифицированной газовой среды, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке.

Изменение № 10 Дата введения в действие – 18.10.2024 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из** мяса **птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Гриль»; Сосиски «Куриные гриль». **Сорт третий:** Сосиски «Гриль»; Сосиски «Куриные гриль».

Изменение № 11 Дата введения в действие – 05.11.2024 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаса варёная «К чаю». **Сорт третий:** Колбаса варёная «Эконом для салата». **Сорт бессортовый:** Колбаса варёная «Любимая»; Колбаса варёная «Нежная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Оригинальные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Куриные». **Сорт бессортовый:** Сардельки «Донские». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Эконом». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаса вареная «Варёная со сливочным маслом».

Изменение № 12 Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Актуализация текста.

Изменение № 13 Дата введения в действие – 08.04.2025 г. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – варёные: Сорт первый:** Сосиски «Мусульманские с сыром». ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – варёные: Сорт третий:** Сосиски «Мусульманские с сыром».

Изменение № 14 Дата введения в действие – 11.04.2025 г. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы [кур]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Колбаса варёная, содержащая мясо кур «Аппетитная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы [кур]. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски, содержащие мясо кур «Лето».

Изменение № 15 Дата введения в действие – 19.06.2025 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы [цыплят-бройлеров]. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Квоха»; Сосиски «Ко-ко». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы [цыплят-бройлеров]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса варёная «Квоха»; Колбаса варёная «Рябушка».

ХАССР ЭКСПЕРТ

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

Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины по ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", ГОСТ Р 52313-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Продукция пищевая. Термины и определения", ГОСТ Р 70248-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Определение групп однородной продукции и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте". **колбасное изделие из мяса [субпродуктов] птицы**: Пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии; **колбасное изделие из мяса птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более. **колбасное изделие, содержащее мясо птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %. **колбасный фарш из мяса [субпродуктов] птицы:** Продукция из мяса птицы, предназначенная для производства колбасных изделий, состоящая из смеси бескостного мяса (субпродуктов) птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения (до тонкого включительно), подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах; **колбасный фарш тонкого измельчения:** Тонкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш мелкого измельчения:** Мелкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш из рубленого мяса:** Мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш грубого измельчения:** Грубоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **вареное колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша тонкого измельчения, для ветчинных - грубого измельчения, без или с добавлением мясных и немясных ингредиентов более крупной степени измельчения, в виде колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов упругой консистенции (для сарделек - сочной), подвергнутое при изготовлении термической обработке, включая подсушку, обжарку и последующую варку. **сосиски из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 14 до 32 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **сардельки из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 32 до 44 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие из мяса птицы, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями шпика) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **хлеб из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы без оболочки, подвергнутое при изготовлении запеканию в форме. **потрошковое колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из или с добавлением потрохов птицы разной степени измельчения в количестве более 50% от содержания в продукте мясной части. **фаршированное колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы ручной или механической формовки, придающей продукту особый рисунок, изготовленное с использованием начинки. *Примечание* - Начинки могут быть одно- или многокомпонентные, в том числе растительного и/или животного происхождения. **ветчинное колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из колбасного фарша грубого измельчения или кусков бескостного мяса и (или) филе, выдержанных в посоле, формованное в оболочку или форму. **группа однородной продукции:** Продукция переработки продуктов убоя птицы,

HACCP EXPERT

объединенная в группу по критерию однородности. *Примечание* - В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы: продукция из мяса птицы, продукция, содержащая мясо птицы и продукция растительная с мясом птицы. **критерий однородности:** Значения массовой доли мясных ингредиентов в составе продукции однородной группы. *Примечание* - Критерий однородности для группы продукции из мяса птицы – 70 % и более, для группы продукции, содержащей мясо птицы, - от 35 % до 70 % и для продукции растительной с мясом птицы - от 5 % до 35 %. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. **Изделия колбасные вареные из мяса птицы подразделяют на следующие сорта: сорт экстра:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **сорт высший:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %. **сорт первый:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51 %. **сорт второй:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или мясо птицы механической обвалки, и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; **сорт третий:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или мясо птицы механической обвалки, и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 51 %. *Примечание* – массовая доля мышечной ткани в рецептуре определяется с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, теряющейся при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** изделия колбасные вареные [в том числе потрошковые и колбасные хлебы] в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 24 ч; изделия колбасные вареные [в том числе потрошковые и колбасные хлебы] в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72ч [3 суток]; изделия колбасные вареные [кроме потрошковых и колбасных хлебов] в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 7 суток; изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) не более 10 суток. колбасы потрошковые в искусственных парогазонепроницаемых [барьерных] оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 15 суток; изделия колбасные вареные [кроме потрошковых колбас] в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – не более 60 суток; изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 70 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 30 суток; изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов

кислотности (Е262, Е325; Е326) **–** не более 35 суток; для порционной нарезки изделий колбасных вареных, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 8 суток; для сервировочной нарезки изделий колбасных вареных, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы **–** не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 90 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток. **при температуре не выше минус 18 °С** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности** изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы **при нарушения целостности батонов [колбасной оболочки], а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха (75±5) % составляет: для потрошковых колбас не более 12 часов с момента *нарушения целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; для потрошковых колбас не более 2 суток [48 ч] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. не более 48 часов [для всех видов, кроме потрошковых колбас] с момента нарушения *целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток [для всех видов, кроме потрошковых колбас] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке/ *Примечание* - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на вареные колбасные изделия, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей]. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 35 суток;** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 40 суток;** в полиамидной барьерной оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 70 суток;** в полиамидной барьерной оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 80 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных** сосисок «Гриль» из мяса птицы с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта не выше минус 18 °С, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы или упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 365 суток [12 месяцев]. Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных варёных из мяса [субпродуктов] птицы [для всего ассортимента изделий колбасных варёных из мяса птицы] с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта **не выше минус 18 °С**, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы или упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 1 года [12 месяцев]. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варёных из мяса**

[субпродуктов] птицы с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **применением вакуума или модифицированной атмосферы:** колбасы, вырабатываемые в полиамидной оболочке **не более 60 суток;** сосиски, вырабатываемые в полиамидной оболочке**не более 35 суток**. Срок годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы, отправляемых 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.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1064-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, ЗЕЛЬЦЫ И ЗАЛИВНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие —31.05.2023 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 изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов холодцы, зельцы, заливные, изготовленные из мяса промысловых [диких] животных, предварительно термически обработанного [вареного или бланшированного] с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующего при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные, холодцы и студни]. Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, зельцы, заливные] из мяса промысловых [диких] животных выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, зельцы, заливные] из мяса промысловых [диких] животных в зависимости от используемого сырья выпускают в следующем ассортименте: **Группа – изделия колбасные мясные из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – холодцы. Категория А:** холодец «Дичь по-царски»; холодец «Лосиный»; холодец «Дикий кабан»; холодец «Омсукчанский»; холодец «Фирменный»; холодец «Деликатесный» из мяса Снежного барана; холодец «Деликатесный» из мяса дикого кабана; холодец «Дичь из Снежного барана с клюквой; холодец «Дичь из кабана с клюквой. **Категория Б:** холодец «Сибирский охотник»; холодец «Колымский»; холодец «Сусуманский»; холодец «Тахтоямский». **Категория В:** холодец «Рубленый». **Группа – изделия колбасные мясосодержащие из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – холодцы. Категория А:** холодец «Магаданский»; холодец «Царский» из мяса дикого кабана; холодец «Царский» из мяса Снежного барана; холодец «Дичь из кабана с

шампиньонами»; холодец «Дичь из Снежного барана с шампиньонами»; **Категория Б:** холодец «Лесная дичь». холодец «Таежный»; холодец «Завтрак охотника»; холодец «Ягоднинский»; холодец «Праздничный из дичи»; холодец «Вкус лесной дичи»; холодец «Русская дичь»; холодец «По-домашнему из дичи». **Категория В:** холодец «Простой» с овощами; холодец «Усть-Омчугский»; холодец «Хасынский»; холодец «Лесная диковинка»; холодец «Лесной властелин»; холодец «Эвенский»; холодец «Ольский»; холодец «Закусочный из лесной дичи»; холодец «Экзотика из дичи»; холодец «Лесной ералаш»; холодец «Охотник за дичью»; холодец «Лесной Богатырь»; холодец «Таежный охотник». **Группа – изделия колбасные мясные из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – зельцы. Категория А:** зельц «Лесной бор» с мясом дикого кабана; зельц «Лесной бор» с мясом Снежного барана; зельц «Кабан прессованный»; зельц «Лось прессованный»; зельц «Снежный баран прессованный»; зельц «Кабан формованный слоеный»; зельц «Лось формованный слоеный»; зельц «Снежный баран формованный слоеный». **Группа – изделия колбасные мясосодержащие из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – зельцы. Категория Б:** сальтисон «Охотничий» с мясом Снежного барана; сальтисон «Охотничий» с мясом дикого кабана; сальтисон «Диковинка лесная» с брокколи с мясом Снежного барана; сальтисон «Диковинка лесная» с брокколи с мясом дикого кабана; зельц «Гурман с печенью и мясом Снежного барана»; зельц «Гурман с печенью и мясом дикого кабана»; зельц «Охотничьи изыски»; зельц «Закусочный из дичи»; зельц «Фирменный из дичи с грибами»; зельц «Лесная дичь с имбирем»; зельц «Лесная дичь с клюквой»; зельц «Лесная дичь с прованскими травами»; зельц «Лесная дичь с кедровыми орешками». **Группа – изделия колбасные мясные из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – заливные.** заливное «Кабанье царство». **Группа – изделия колбасные мясосодержащие из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – заливные [в желе].** Заливное «Дикий кабан»; Заливное «Дичь заливная»; Заливное «Снежный баран»; Заливное «Ассорти из дичи»; «Ассорти колбасное из дичи в желе»; Заливное «Лосиное царство»; Заливное «Охотничье с языком»; Заливное «Особое ассорти»; Заливное «Оригинальное из дичи»; Заливное «Ассорти таежное».

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

Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины по ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", ГОСТ Р 52427-2005 " Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения". **мясо промыслового животного:** Мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста. *Примечание* - К мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др. - **группа:** Мясные [мясосодержащие] изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. **мясной продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов; **мясосодержащий продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно; **колбасное изделие:** Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению**. - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов:** Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутое последующей термиче-

ской обработке до готовности к употреблению. **холодец: К**олбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона. **зельц:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов; - **заливное:** Колбасное изделие из термически обработанных мясных и немясных ингредиентов, уложенных послойно, с добавлением до 50% бульона и (или) раствора желирующих веществ, образующих при охлаждении плотное желе, в форме. **продукт в желе:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, установленных формы и размера в желе, сформованное в оболочку или форму с последующей термической обработкой до готовности или без нее. **категория холодцов и зельцев:** Подразделение холодцов и зельцев в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. *Примечание* - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке. **холодец [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. **холодец [зельц] категории Б**: Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 % включительно. *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. **холодец [зельц] категории В:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0 % *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. - **пищевой бульон:** Пищевой продукт, изготовленный путем варки мяса, субпродуктов, кости, костного остатка, с добавлением жира и вкусо-ароматических добавок. - **пищевой желатин:** Пищевой продукт в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10 %. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов [зельцы, холодцы, заливные или в желе]** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах не более 72 часов [3 суток]; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках и металлических формах не более 3 суток; целыми изделиями в формах с применением регуляторов кислотности не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками не более 5 суток; целыми изделиями в формах с применением регуляторов кислотности 10 суток; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением регуляторов кислотности 10 суток; целыми изделиями, батонами в искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 15 суток. целыми изделиями, батонами в искусственных барьерных непроницаемых оболочкахне более 30 суток. **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатовне более 15 суток. целыми изделиями в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; целыми изделиями, батонами в непроницаемых оболочках не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции **при нарушении целостности батонов**, а

также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. **Срок годности** колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов и изделий из субпродуктов вареных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-991-2023** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ** **ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]**

Дата введения в действие — 2023 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 полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые изделия колбасные из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. **Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают: в зависимости от способа термической обработки:** варено-копченые [копчено-вареные]; полукопченые; сырокопченые; сыровяленые. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные — от 0 °С до плюс 6 °С; охлажденные сырокопченые и сыровяленые изделия колбасные — от 0 °С до 15 °С; замороженные — не выше минус 8 °С. **в завис мости от используемого мяса конкретного вида птицы колбасные изделия подразделяют на:** изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы. **в зависимости от диаметра или поперечных размеров колбасные изделия подразделяют на:** колбасы; колбаски. **в зависимости от массовой доли мясного сырья изделия колбасные подразделяют на следующие сорта:** экстра; высший; первый;

фирменный; второй; третий. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] копченые выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают следующих видов и наименований: ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра: колбаса полукопченая «Македонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса полукопченая «Индейка «Охотничья» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Индейка «Ярмарочная» из мяса цыплят-бройлеров [курицы] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная советская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Четыре специи» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «XXL» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат полукопченый «Волжская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт первый:** колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Казанская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Жемчужная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная аппетитная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная с сыром» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Капустная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Азовская» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная» из мяса курицы [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Боярская застольная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Околица» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Деревенская усадьба» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Орехово-мускатная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы«Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская вкусная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная домашняя» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная изысканная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Йоркширская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Филейная Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Домашние» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Ароматные Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса полукопченая «Крымская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Ассорти гусиное» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Ароматная Халяль» из мяса птицы; колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Крымская Балыковая» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная Балыковая» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Горская

Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Швейцарская с сыром Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт третий:** колбаса полукопченая «Мергез» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Уэльская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Лондонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра:** колбаса варено-копченая «Губернская Балыковая» из мяса птицы «Халяль». **Сорт высший:** колбаса варено-копченая «Столовая пикантная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с черносливом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с прованскими травами» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаски варено-копченый «Одесские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; «Сервелат из индейки Халяль» варено-копченый из мяса индейки [индюшат]. **Сорт первый:** колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с оливками» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с сыром» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Тирольская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Барская с зернами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Нежно-ветчинная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Ветчинно-рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Итальянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Янтарная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Мастер КуроFF» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Юбилейная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Куриное княжество» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Имперская люкс» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Пеперинос» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Советная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые с сыром из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат варено-копченый «Куриный» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая «Куриная с говядиной» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками говядины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками баранины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с говядиной» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра:** колбаса сырокопченая «Пеперони» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из индейки» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Памирская» из мяса

кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Копченый хлыст» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбасок сырокопченых «Перепелоси» из мяса перепела [перепелят] с применением стартовых культур «Халяль»; колбасок сырокопченых «Куриный Фуэт» из мяса кур [цыплят-бройлеров] с применением стартовых культур «Халяль». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая «Любимая аппетитная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Унгун» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт экстра:** колбаса сыровяленая «Король индейки» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сыровяленая «Золотистая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса сыровяленая «Чикен Джерки» из мяса птицы с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сыровяленая Индейка «Мраморная» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сыровяленая «Армянская» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сыровяленая «Приволжская Балыковая» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сыровяленая «Куриная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт первый:** колбаса сыровяленая «Пикантная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВУЮЩЕЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт отборный:** колбаса полукопченая гусиная «Далила» «Халяль»; колбаса полукопченая из гусиного мяса по-домашнему «Халяль»; колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся» из гусиного [гусят] мяса «Халяль». **Сорт нежирный:** колбаса полукопченая «Истринская» из утиного мяса [уток, утят] «Халяль»; колбаса полукопченая «Особая» из мяса уток [утят] «Халяль». **Сорт полужирный:** колбаса полукопченая из гусиного мяса с говядиной «Халяль». **Сорт жирный:** колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда» «Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Термины и определения колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии; **колбасное изделие из мяса птицы** колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более. **колбасное изделие полукопченое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, обжарке, варке, горячему копчению и при необходимости сушке. Колбасное изделие полукопченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов; **колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключающей процесс предварительного копчения; **колбасное изделие сырокопченое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке и (или) ферментации (с использованием или без использования стартовых культур), холодному копчению и сушке; **колбасное изделие сыровяленое из мяса птицы** колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации, а также сушке **сорт экстра:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80 %, в т. ч. мяса грудной части не менее 50 %. **сорт высший** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80 %. **сорт первый** сорт изделия колбасного, при

производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 51 %. **сорт фирменный** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40 % до 51 %, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия. **сорт второй** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70 %, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. **сорт третий** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51 %. **отборный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в т.ч. мяса грудной части не менее 50 %. **нежирный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 30 %. **полужирный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 51 %, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 50 %. **жирный** сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51 %, в т.ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60 %. **халяль (в переводе с арабского дозволенное)** дозволенное в исламском праве; все то, что не считается харам (араб. запретным). **пищевая продукция халяль** продукция в натуральном, обработанном или переработанном виде, выраще0нная, добытая, произведенная, маркированная, сохраненная, транспортированная, реализуемая, сертифицированная в соответствии с правилами и стандартами халяль, предназначенная для потребления в пищу. **продукция «Халяль»** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **процесс производства продукции и оказания услуг халяль** совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций и действий, направленных на производство продукции и оказание услуг халяль**. знак маркировки «Халяль»** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак соответствия "Халяль"** графическое изображение о соответствии продукции и/или услуг халяль требованиям системы добровольной сертификации халяль, наносимое на продукцию, товаросопроводительные документы, информационную и рекламную продукцию. Разрешение на право применения знака соответствия "Халяль" выдает соответствующий орган по сертификации халяль. **халяль–контролер** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют** в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превы-

шать: для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых продуктов — от 0 °С до 15 °С; для замороженных — не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных из мяса птицы: охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; замороженных при относительной влажности от 95 % до 98 %, представлены в таблице

Температура хранения,ºС	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные полукопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до плюс 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
Изделия колбасные варено-копченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка		8

HACCP EXPERT

от 12 до 15	Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
Изделия колбасные сырокопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.
от минус 4 до минус 2			6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.
Изделия колбасные сыровяленые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	45
от минус 4 до минус 2			3 мес.
от минус 9 до минус 7			4 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	6 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка		20

HACCP EXPERT

от 12 до 15	Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.

После вскрытия герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных из мяса птицы «Халяль» [HALAL] в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: для полукопченых, варено-копченых — не более 6 суток; для сырокопченых, сыровяленых — не более 30 суток. Срок годности изделий колбасных из мяса птицы «Халяль» [HALAL], упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

20 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-256-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 10.13.14-256-2017)

Дата введения в действие 10.05.2023 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 изделия колбасные [полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые] из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные копченые из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** изделия колбасные из мяса птицы; изделия колбасные, содержащие мясо птицы. ***в зависимости от технологии изготовления и способа термической обработки:*** полукопченые; варено-копченые; сырокопченые; сыровяленые; ***в зависимости от используемого мяса птицы:*** изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. изделия колбасные из мяса водоплавающей птицы [уток, утят, гусей, гусят]. изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, колбаски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, колбасы из мяса птицы]; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы; колбаски. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы копченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт экстра: Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Филейная новая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса птицы. **Сорт высший:** Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся»; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски»; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком»; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Четыре специи» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полу-

копченая «Деревенская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Праздничная»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная»; Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая»; Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Престижная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» классические из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с вялеными томатами из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» острый микс из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» чили из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» барбекю из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы. **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Земская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Приятная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пражская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Елецкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат «Европейский»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Костромской»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Престижный»; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Миланская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная домашняя»; Колбаса полукопченая «Воронежская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Люблинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Измайловская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Гриль Дог» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Йоркширская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «XXL» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Шварцвальская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка»; Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская»; Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский»; Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Тосканская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелатная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная»; Колбаса полукопченая «Люблинская с оливками» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Кедровые» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Чигиринские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Оригинальные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Классические» из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с жареным луком из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль с говядиной из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Колбаски куриные»; Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Охотские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Костромские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Домашние» из мяса птицы; Колбаски полукопченые

«Баварские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Куриные с сыром»; Колбаски полукопченые «Мергез» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Мраморные» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «С картофелем» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «С морковью» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «С капустой» из мяса птицы. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Клинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное»; Колбаса полукопченая «Губернаторская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сельская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Николаевская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Курортная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Из мяса индейки с печенью»; Колбаса полукопченая «Монреаль» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Перепелочка» из мяса перепела; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский»; Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Болгарские» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса птицы. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Салями «Новая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Вкусная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Дорожная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Студенческая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Таврийская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная оригинальная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Горская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат «Марочный» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Озерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пикник» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Купеческая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерьская пряная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Раменская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Слободская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «К чаю» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Уэльская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Лондонская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Елисеевская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный»; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Троицкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сокольская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пряная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Камышинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Аткарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса птицы»; Колбаса полукопченая «Заречная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие» к пенному; Колбаски полукопченые «К пенному» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Егерьские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Спасские» со свининой из мяса птицы; Колбаски

полукопченые «Альпийские» из мяса птицы. **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра:** Колбаса варено-копченая «Шварцвальдская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Филейная» из мяса птицы. **Сорт высший:** Колбаса варено-копченая «Фермерская» из мяса перепела; Колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски»; Колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком»; Колбаса варено-копченая «Трактирная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Филейная»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Рубленая»; Колбаски варено-копченые «Чешские» из мяса птицы. **Сорт первый:** Колбаса варено-копченая «Сервелат «Елисеевский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая куриная «Престижная»; Колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Тирольский» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Барский с зернами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Куриный»; Колбаса варено-копченая «Ветчина «Куриная»; Колбаса варено-копченая куриная «Нежно-ветчинная»; Колбаса варено-копченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Фермерская» из мяса перепела; Колбаса варено-копченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Итальянская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Золотистая» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Калужская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Мастер КуроFF» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Юбилейная» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Куриное княжество» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Фермерский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Имперская люкс» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Салями «Крупянистая» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с черносливом»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с ананасом»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с оливками»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с прованскими травами»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с сыром»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Лакомая»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Кремлевская»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Вкусная»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Хуторская»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Сезонная»; Колбаса варено-копченая «Индейка «Креативная»; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Мортаделла пряная» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Залесская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Княжеская» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Филейные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Острые» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Пепперинос» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Классические» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Петушок» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Пикник» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Балканские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Кабаносси» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Мичуринские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Казачьи» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Мергез» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Элитные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Пряные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «С сыром» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Для пикника» из мяса птицы. **Сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая «Сервелат «Марочный» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Престижная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Альпийская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Европейский» из мяса индейки; Колбаса

варено-копченая «Сервелат «Купеческий» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Салями «Курортная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Мини-салями» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Венская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Тирольская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Кремлевский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Европейский» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Чоризо» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «С говядиной» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Чесночный» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Популярный» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Австрийская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «С говядиной» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Кубанские» из мяса птицы. **Сорт второй:** Колбаса варено-копченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками говядины» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками баранины» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра:** Колбаса сырокопченая «Куриная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Пеперони» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Экстра» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Куриный Фуэт». **Сорт высший:** Колбаса сырокопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Мадера» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Качиаторе» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Миланская» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Сальчичон» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Спагетти» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Суджук из индейки»; Колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы»; Колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела; Колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Изысканная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Индейка Брависимо»; Колбаски сырокопченые «Спагетти» из мяса индейки; Колбаски сырокопченые «Пряные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «К пенному» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Пивчики» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Копченый хлыст» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Перепелоси» из мяса перепела. **Сорт первый:** Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Марочная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Мергез» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Барселонская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела; Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Хозяйская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Классическая» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Престижная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Станичная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Салями Иберик» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Кремлевские» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Егерские» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Хворост куриный» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Сигары куриные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Павловские» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Куриные с васаби» из мяса птицы. **Сорт фирменный:** Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы. **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт экстра:** Колбаса сыровяленая «Золотистая» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Король индейки»; Колбаса сыровяленая «Индейка «Изысканная»; Колбаски сыровяленые «Куриные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** Колбаса сыровяленая «Армянская» из мяса индейки; Колбаса сыровяленая «Итальянская» из мяса индейки; Колбаса сыровяленая «Филейная» из мяса индейки; Колбаса сыровяленая

«Сервелат «Прованс» из мяса индейки; Колбаса сыровяленая «Чикен Джерки» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Индейка «Мраморная»; Колбаски сыровяленые «К пенному» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт первый:** Колбаса сыровяленая «Сервелат «Крупянистый» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Виктория» из мяса птицы; Колбаски сыровяленые «Кремлевские» из мяса птицы; Колбаски сыровяленые «Оригинальные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт фирменный:** Колбаса сыровяленая «Фермерская» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Салями «Валенсия» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Чоризо по-милански» из мяса птицы; Колбаски сыровяленые «Пивчики «Традиционные» из мяса птицы; Колбаски сыровяленые «Пивчики «Острые» из мяса птицы; Колбаски сыровяленые «Пивчики «Чесночные» из мяса птицы. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Купеческая», содержащая мясо птицы; Колбаски полукопченые «Оригинальные с сыром», содержащие мясо индейки. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Аппетитная», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Выбор вкуса», содержащая мясо птицы. Колбаса полукопченая «Деревенская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Азовская», содержащая мясо птицы. **Сорт бессортовый:** Колбаса полукопченая «Казацкая», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Гусарская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Экстра», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Волжская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Закарпатская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Салями с сыром», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Посольская», содержащая мясо птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная», содержащая мясо птицы. **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая «Сервелат «Андреевский», содержащая мясо птицы. **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт фирменный:** Колбаса сырокопченая «Пепперони», содержащая мясо птицы; Колбаса сырокопченая «Сервелат «По-фински», содержащая мясо птицы; Колбаса сырокопченая «Салями «Австрийская», содержащая мясо птицы; Колбаски сырокопченые «Снеки», содержащие мясо птицы. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные из мяса водоплавающей птицы [уток, утят, гусей, гусят]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт отборный:** Колбаса полукопченая «По-домашнему» из мяса гуся; Колбаски полукопченые «Колбаски к пенному с гусятиной». **Сорт нежирный:** Колбаса полукопченая гусиная «Далила»; Колбаса полукопченая «Истринская» из мяса утки; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса утки; Колбаски полукопченые «По-домашнему» из мяса гуся. **Сорт полужирный:** Колбаса полукопченая «Дюльбер» из мяса гуся; Колбаса полукопченая гусиная с бараниной «Бахчисарай»; Колбаса полукопченая «Кармен» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Золотая орда» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Казанская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Крымская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Ливадийская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Сервелат гусиный»; Колбаса полукопченая «Севастопольская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Из мяса гуся с говядиной»; Колбаски полукопченые «Аравийские» из мяса гуся; Колбаски полукопченые «Ханские» из мяса гуся. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное»; Колбаски полукопченые «По-домашнему» из мяса гуся. **Сорт жирный:** Колбаса полукопченая «Победная» из мяса гуся.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 20.05.2023 год **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из

мяса птицы [вариант 3]; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы [вариант 5]. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы [вариант 4].

Изменение № 2 Дата введения в действие - 20.05.2023 год **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт высший:** Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса птицы [вариант 3]; Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса птицы [вариант 4]; **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса птицы [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Вкусная» из мяса птицы [вариант 4]. Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса птицы [вариант 3]; Колбаса полукопченая «Ветчина «Рубленая» [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Индейка «Праздничная» [вариант 2]; Колбаски полукопченые «Острые» из мяса цыпленка-бройлера [вариант 2]. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Дорожная» из мяса птицы [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Студенческая» из мяса птицы [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы [вариант 6]. Колбаса полукопченая «Татарская» [вариант 4]; Колбаса полукопченая «Оригинальная» из мяса цыпленка-бройлера; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса цыпленка-бройлера; Колбаса полукопченая «Сервелат «Европейский». **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Татарская» [вариант 3]; Колбаса полукопченая «Сервелат ореховый» из мяса цыпленка-бройлера [вариант 2]; Колбаса полукопченая «Молодежная» из мяса цыпленка-бройлера; Колбаски полукопченые «К пенному» из мяса цыпленка-бройлера [вариант 2]; Колбаски полукопченые «С печенью» из мяса цыпленка-бройлера. **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая «Чоризо» [вариант 2]. **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт экстра:** Колбаса сыровяленая «Индейка «Креативная» [вариант 2]. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт третий:** Колбаса полукопченая, содержащая мясо птицы «Деревенская» [вариант 3]. **Сорт бессортовый:** Колбаса полукопченая, содержащая мясо птицы «Деревенская» [вариант 4].

Изменение № 3 Дата введения в действие - 22.01.2024 год **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Прудковская». **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Датская»; Колбаса полукопченая «Отрадная»; Колбаса полукопченая «Тимофеевская»; Колбаса полукопченая «Сервелатная»; Колбаса полукопченая «Стрелецкая»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Стрелецкий»; Колбаса полукопченая «Копченая салямка»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Бородинский»; Колбаски полукопченые «Колбаски Гриль с сыром»; Колбаски полукопченые «Колбаски копченые».

Изменение № 4 Дата введения в действие - 25.04.2024 год **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра:** Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса индейки; Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса курицы; Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса курицы; Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски сырокопченые «Соломка» из мяса индейки.

Изменение № 5 Дата введения в действие - 20.06.2024 год **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски].**

Подвид – полукопчёные: Сорт экстра: Колбаса полукопчёная «Салями из мяса птицы». **Сорт первый:** Колбаса полукопчёная «Рубленая». **Сорт второй:** Колбаса полукопчёная «Необычная». **Сорт третий:** Колбаса полукопчёная «Чесночная»; Колбаса полукопчёная «С сыром»; **Сорт бессортовый:** Колбаса полукопчёная «Деревенская»; Колбаски полукопчёные «Деревенские». **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт первый:** Колбаса варёно-копчёная «Сервелат Лиговский»; Колбаса варёно-копчёная «Подмосковная». **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые: Сорт первый:** Колбаски сыровяленые «Сальса»; Колбаски сыровяленые «Острые».

Изменение № 6 Дата введения в действие - 15.08.2024 год **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт второй:** Колбаса полукопчёная «Гусарская»; Колбаса полукопчёная «Дорожная». **Сорт третий:** Колбаса полукопчёная «Гусарская»; Колбаса полукопчёная «Дорожная».

Изменение № 7 Дата введения в действие - 21.10.2024 год **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт экстра:** Колбаса полукопчёная «Куриная на дровах» (вариант 3); **Сорт высший:** Колбаса полукопчёная «Куриная на дровах» (вариант 3); **Сорт первый:** Колбаса полукопчёная «Куриная на дровах»; Колбаса полукопчёная «Куриная особая». **Сорт третий:** Колбаски полукопчёные «Шпикачки полукопченые»; **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт бессортовый:** Колбаса полукопченая, содержащая мясо птицы «Казацкая».

Изменение № 8 Дата введения в действие - 05.11.2024 год **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые: Сорт первый:** Колбаса варёно-копчёная «Фермерская»; Колбаса варёно-копчёная «Кубанская»; Колбаски варёно-копчёные «Парижские».

Изменение № 9 Дата введения в действие - 15.04.2025 год ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт бессортовый:** Колбаса полукопчёная «Сервелат «Активиста».

Изменение № 10 Дата введения в действие - 21.05.2025 год ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: **Ассортимент продукции.** ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [цыплят-бройлеров]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт второй:** Колбаса полукопчёная из мяса цыплят-бройлеров «Квоха»; Колбаса полукопчёная из мяса цыплят-бройлеров «Рябушка»; Колбаса полукопчёная из мяса цыплят-бройлеров «Птичий остров»; Колбаса полукопчёная из мяса цыплят-бройлеров «Фермерская». **Сорт третий:** Колбаса полукопчёная из мяса цыплят-бройлеров «Фермерская».

Изменение № 11 Дата введения в действие - 30.06.2025 год ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт высший:** Колбаса варёно-копчёная из мяса курицы «Императорская».

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

Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины по ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", ГОСТ Р 52313-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Продукция пищевая. Термины и определения", ГОСТ Р 70248-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Определение групп однородной продукции и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте". **колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы**: Пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии; **колбасное изделие из мяса птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70% включительно и более. **колбасное изделие, содержащее мясо птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35% включительно до 70%. **колбасное изделие полукопченое из мяса птицы**: Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, обжарке, варке, горячему копчению и при необходимости сушке. Колбасное изделие полукопченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов; **полукопченое колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого или грубого измельчения либо рубленого мяса в виде колбас и колбасок с упругой консистенцией, подвергнутое термической обработке, включая копчение, сушку до нормируемой массовой доли влаги или без сушки. **колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы**: Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключающей процесс предварительного копчения; **варено-копченое колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого измельчения или рубленого мяса в виде колбас и колбасок с консистенцией от упругой до плотной, подвергнутое термической обработке, включая копчение и сушку до требуемой массовой доли влаги. **колбасное изделие сырокопченое из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке и (или) ферментации (с использованием или без использования стартовых культур), холодному копчению и сушке; **сырокопченое колбасное изделие**: Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого или грубого измельчения, либо рубленого мяса в виде колбас или колбасок с консистенцией от мягкой до твердой, изготавливаемое без термической обработки с применением холодного копчения и сушки до нормируемой массовой доли влаги. **сырокопченое сухое колбасное изделие:** Сырокопченое колбасное изделие твердой консистенции. **сырокопченое полусухое колбасное изделие:** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции. **сырокопченое колбасное изделие мягкой консистенции:** Сырокопченое колбасное изделие от мягкой до мажущейся консистенции. **колбасное изделие сыровяленое из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации, а также сушке; **сыровяленое колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого измельчения или рубленого мяса в виде колбас и колбасок с консистенцией от мягкой до твердой, без термической обработки, высушенное до требуемой консистенции и массовой доли влаги. **сухое колбасное изделие:** Сыровяленое колбасное изделие твердой консистенции. **полусухое колбасное изделие:** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции. **вяленое колбасное изделие мягкой консистенции:** Сыровяленое колбасное изделие от мягкой до мажущейся консистенции. **колбасный фарш из мяса (субпродуктов) птицы:** Продукция из мяса птицы, предназначенная для производства колбасных изделий, состоящая из смеси бескостного мяса (субпродуктов) птицы, других мясных и не-

мясных ингредиентов разной степени измельчения (до тонкого включительно), подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах; **колбасный фарш тонкого измельчения:** Тонкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш мелкого измельчения:** Мелкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш из рубленого мяса:** Мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш грубого измельчения:** Грубоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **группа однородной продукции:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, объединенная в группу по критерию однородности. Примечание - В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы: продукция из мяса птицы, продукция, содержащая мясо птицы и продукция растительная с мясом птицы. **критерий однородности:** Значения массовой доли мясных ингредиентов в составе продукции однородной группы. Примечание - Критерий однородности для группы продукции из мяса птицы - 70% и более, для группы продукции, содержащей мясо птицы, - от 35% до 70% и для продукции растительной с мясом птицы - от 5% до 35%. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. **Изделия колбасные копченые из мяса птицы подразделяют на следующие сорта: сорт экстра:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%, в т. ч. мяса грудной части - не менее 50%. **сорт высший:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%. **сорт первый:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51%. **сорт фирменный:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия. **сорт второй:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70%, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. **сорт третий:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51%. *Примечание* – массовая доля мышечной ткани в рецептуре определяется с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, теряющейся при термической обработке. **отборный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. мяса грудной части - не менее 50%. **нежирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 30%. **полужирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 51%, в т.ч. кожи с подкожным жиром не более 50%. **жирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51%, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60%. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных копченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воз-

духа 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 4 месяцев [120 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 45 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* —полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 6 месяцев [120 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 2 месяцев [60 суток]; *в полиамидной барьерной оболочке:* полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток; копчено-вареные, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток. **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 2 месяцев [60 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 1 месяца [30 суток]. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; полукопченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; полукопченые при порционной нарезке не более 15 суток; полукопченые при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 10 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; варено-копченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; варено-копченые при порционной нарезке не более 15 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке не более 10 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 2 месяцев [60 суток]; сырокопченые после вскрытия пакета - 15 суток, но в пределах общего срока годности; сырокопченые при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке не более 25 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 2 месяцев [60 суток]; сыровяленые при порционной нарезке не более 30 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке не более 25 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; полукопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; варено-копченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 3 месяцев [90 суток]; сырокопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 3 месяцев [90 суток]; сыровяленые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке

HACCP EXPERT

с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; *с применением консерванта Униконс XXL:* полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта полукопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; варено-копченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 4 месяцев [120 суток]; сырокопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 4 месяцев [120 суток]; сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; **при температуре воздуха от плюс 12 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые, сыровяленые целыми батонами (батончиками) – не более 1 месяца [30 суток]; сырокопченые, сыровяленые при порционной нарезке не более 20 суток; сырокопченые, сыровяленые при сервировочной нарезке не более 10 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* сырокопченые, сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 40 суток; сырокопченые, сыровяленые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; сырокопченые, сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; *с применением консерванта Униконс XXL:* сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; сырокопченые, сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сырокопченые, сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных копченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы **[**колбаски] полукопченые не более 90 суток; колбасы **[**колбаски] варено-копченые не более 90 суток; колбасы **[**колбаски] сырокопченые не более 9 месяцев; колбасы **[**колбаски] сыровяленые не более 8 месяцев. **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые колбасы целыми батонами (батончиками) в барьерной оболочке (полиамидной, фиброузной оболочке) не более 45 суток; полукопченые колбасы целыми батонами (батончиками) в натуральной оболочкене более 45 суток. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: —для полукопченых и варено-копченых не более 10 суток; для сырокопченых и сыровяленых не более 15 суток. Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением

изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

17 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.12-180-2017** **РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ:** **ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ** **(Взамен ТУ 9266-180-2013)**

Дата введения в действие 21.12.2017 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 рыбные кулинарные изделия: ветчину, рулеты и изделия колбасные (далее по тексту – продукция/продукт), вырабатываемые из фарша и/или кусочков различных видов рыб с использованием пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (мясные ингредиенты, нерыбные объекты промысла, овощи, грибы, сыр и т.п.), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается без деления на сорта. Продукция выпускается в охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция используется в пищу без дополнительной обработки. Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – рулеты. Подвид – варено-копченые: рулет варено-копченый лососевый «Особый»; рулет варено-копченый лососевый «Белый медведь»; рулет варено-копченый лососевый «Рыбный рай»; рулет варено-копченый лососевый «Охотский»; рулет варено-копченый филейный лососевый «Находка»; рулет варено-копченый филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет варено-копченый лососевый «Изумление»; рулет варено-копченый из: Белуги (лат. *Huso huso*); Осетра (лат.*Acipenser baerii Brandt* Сибирский осётр; лат. *Acipenser brevirostrum Lesueur* Тупорылый осётр; лат. *Acipenser colchicus* Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; лат. *Acipenser dabryanus* Корейский осётр; лат. *Acipenser fulvescens* Озёрный осётр; лат. *Acipenser gueldenstaedtii* Русский осётр; лат. *Acipenser medirostris* Зелёный осётр; лат. *Acipenser mikadoi* Сахалинский осётр; лат. *Acipenser multiscutatus* Японский осётр; лат. *Acipenser naccarii* Адриатический осётр; лат. *Acipenser nudiventris* Шип; лат. *Acipenser oxyrinchus Mitchil*l Американский атлантический осётр; лат. *Acipenser persicus* Персидский осётр; лат. *Acipenser ruthenus Linnaeus* Стерлядь; лат. *Acipenser schrenckii* Амурский осётр; лат. *Acipenser sinensis* Китайский осётр; лат. Acipenser sturio Linnaeus Атлантический осётр; лат. *Acipenser transmontanus* Белый осётр); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*); Белуги (лат. *Huso huso*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Осетра (лат.*Acipenser baerii Brandt* Сибирский осётр или др. виды) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Севрюги (лат. Acipenser stellatus) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Судака (лат. *Sander lucioperca*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Щуки (обыкновенная щука, (лат. *Esox lucius*)) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Сома (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Трески (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); -

рулет варено-копченый «Любительский» из рыбы-капитан (Горбыль большеротый, отолита (рыба-капитан) лат. *Pseudotolithes typus*); - рулет варено-копченый «Прелесть» из зубатки зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. *Anarhichas minor*), Синяя зубатка (лат. *Anarhichas denticulatus*), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)). **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – рулеты. Подвид – вареные:** рулет вареный лососевый «Особый»; рулет вареный лососевый «Белый медведь»; рулет вареный лососевый «Рыбный рай»; рулет вареный лососевый «Охотский»; рулет вареный филейный лососевый «Находка»; рулет вареный филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет вареный лососевый «Изумление»; рулет вареный из: Белуги (лат. *Huso huso*); Осетра (лат.*Acipenser baerii Brandt* Сибирский осётр; лат. Acipenser brevirostrum Lesueur Тупорылый осётр; лат. Acipenser colchicus Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; лат. Acipenser dabryanus Корейский осётр; лат. Acipenser fulvescens Озёрный осётр; лат. Acipenser gueldenstaedtii Русский осётр; лат. Acipenser medirostris Зелёный осётр; лат. Acipenser mikadoi Сахалинский осётр; лат. Acipenser multiscutatus Японский осётр; лат. Acipenser naccarii Адриатический осётр; лат. Acipenser nudiventris Шип; лат. Acipenser oxyrinchus Mitchill, 1815 Американский атлантический осётр; лат. Acipenser persicus Персидский осётр; лат. Acipenser ruthenus Linnaeus Стерлядь; лат. Acipenser schrenckii Амурский осётр; лат. Acipenser sinensis Китайский осётр; лат. Acipenser sturio Linnaeus Атлантический осётр; лат. Acipenser transmontanus Белый осётр); Севрюги (лат. Acipenser stellatus); Белуги (лат. *Huso huso*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Осетра (лат.*Acipenser baerii Brandt* Сибирский осётр или др. виды) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Севрюги (лат. Acipenser stellatus) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Судака (лат. *Sander lucioperca*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Щуки (обыкновенная щука, (лат. *Esox lucius*)) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Сома (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); Трески (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*) и кеты *(*лат. *Oncorhynchus keta*); рулет вареный «Любительский» из рыбы-капитан (Горбыль большеротый, отолита (рыба-капитан) лат. *Pseudotolithes typus*); рулет вареный «Прелесть» из зубатки зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. *Anarhichas minor*), Синяя зубатка (лат. *Anarhichas denticulatus*), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)). рулет вареный «Любительский» из рыбы-капитан; рулет вареный «Прелесть» из зубатки. **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – ветчины. Подвид – варено-копченые:** Ветчина горячего копчения; ветчина варено-копченая лососевая «Дальневосточная»; ветчина варено-копченая «Белый медведь»; ветчина варено-копченая лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина варено-копченая лососевая «Камчатская»; ветчина варено-копченая лососевая «Чукотская»; ветчина варено-копченая рыбная «Каспийская»; ветчина варено-копченая лососевая с сыром «Любительская»; ветчина варено-копченая лососевая «Пикантная»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Дива»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Люкс»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Северная»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – ветчины. Подвид – вареные:** ветчина вареная рыбная «Ассорти»; ветчина вареная рыбная; ветчина вареная «Лосось»; ветчина вареная лососевая; ветчина вареная лососевая «Дальневосточная»; ветчина вареная «Белый медведь»; ветчина вареная лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина вареная лососевая «Камчатская»; ветчина вареная лососевая «Чукотская»; ветчина вареная рыбная «Каспийская»; ветчина вареная лососевая с сыром «Любительская»; ветчина рыбная вареная с ароматом копчения ветчина вареная лососевая «Пикантная»; ветчина рыбная вареная «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Дива»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Люкс»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Северная»; ветчина вареная рыбная «Балтийская»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – колбасы. Подвид –**

вареные: колбаса вареная рыбная; колбаса рыбная вареная «Особенная»; колбаса рыбная вареная «Лососевая»; колбаса рыбная вареная «Судаковая»; колбаса рыбная вареная «Тресковая»; колбаса вареная из филе морского окуня; колбаса рыбная вареная с ароматом копчения; колбаса вареная рыбная «Ассорти» колбаса рыбная вареная «Азовская»; колбаса рыбная вареная «Ахтарская»; колбаса рыбная вареная «Приморская»; колбаса рыбная вареная «Бейсугская»; колбаса рыбная вареная «Садковская»; колбаса рыбная вареная «Судачья»; колбаса рыбная вареная «Шапаревская»; колбаса рыбная вареная «Оригинальная»; колбаса рыбная вареная «Рыбацкая»; колбаса рыбная вареная «Ачуевская»; колбаса рыбная вареная «Свиридовская»; колбаса рыбная вареная «Морская»; колбаса рыбная вареная «Бриньковская»; колбаса вареная рыбная «Обская» с морковью; колбаса вареная рыбная «Обская»; колбаса вареная рыбная «Сомовая». **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – колбасы. Подвид – варено-копченые:** колбаса варено-копченая «Особенная»; колбаса варено-копченая «Лососевая»; колбаса варено-копченая «Судаковая»; колбаса варено-копченая «Тресковая»; колбаса варено-копченая из филе морского окуня; колбаса варено-копченая «Азовская»; колбаса варено-копченая «Ахтарская»; колбаса варено-копченая «Приморская»; колбаса варено-копченая «Бейсугская»; колбаса варено-копченая «Садковская»; колбаса варено-копченая «Судачья»; колбаса варено-копченая «Шапаревская»; колбаса варено-копченая «Оригинальная»; колбаса варено-копченая «Рыбацкая»; колбаса варено-копченая «Ачуевская»; колбаса варено-копченая «Свиридовская»; колбаса варено-копченая «Морская»; колбаса варено-копченая «Бриньковская». **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – колбасы. Подвид – полукопченые:** колбаса полукопченая рыбная «Аврора»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сосиски. Подвид – вареные:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические»; сосиски рыбные вареные с ароматом копчения. **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сосиски. Подвид – варено-копченые:** сосиски рыбные варено-копченые; сосиски рыбные варено-копченые «Атлантические»; сосиски варено-копченые «Рыбацкие» с морковью; сосиски варено-копченые «Рыбацкие»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сардельки. Подвид – вареные:** сардельки рыбные вареные; сардельки рыбные вареные с ароматом копчения; сардельки «Рыбацкие» с морковью; сардельки «Рыбацкие». **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сардельки. Подвид – варено-копченые:** сардельки рыбные варено-копченые; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – колбаски. Подвид – жареные:** колбаски рыбные для жарки; колбаски рыбные гриль. **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – паштеты. Подвид – вареные:** паштет рыбный в оболочке; паштет рыбный из горбуши; паштет рыбный «Лососевый»; паштет рыбный с запахом морского гребешка; паштет рыбный с зеленым луком; паштет рыбный с ароматом копчения; паштет рыбный из судака; паштет рыбный «Тресковый»; паштет из филе морского окуня; паштет рыбный со вкусом креветок; паштет рыбный со вкусом кальмаров; паштет рыбный со вкусом крабов; паштет «Рыбный»; паштет рыбный «Закусочный»; паштет рыбный «Острый»; паштет рыбный «Бригантина»; паштет рыбный «Балтийский»; паштет рыбный «Полярный»; паштет рыбный «Донской»; паштет рыбный «Сахалинский»; паштет рыбный «Особый».

Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель. Зоологическое наименование рыбы в наименовании продукции указывает изготовитель в соответствии с использованным сырьем. Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции. Охлажденную продукцию выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 до 5 С, подмороженную - от минус 4 до минус 2 °С, замороженную – не выше минус 18°С. Продукция должна храниться в охлаждаемых хорошо вентилируемых, сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света.

Рекомендуемые сроки годности продукции с даты изготовления при температуре от 0 до 5°С и относительной влажности 75-78%: в парогазонепроницаемой оболочке или упакованные под вакуумом, в МГС: с консервантом - не более 30 суток; без консерванта - не более 15 суток; в натуральной оболочке и в стрейч-пленке - не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с даты изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности 75-78%:- не более 3 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения. 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.

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1036-2022 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 30.06.2022 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 вареные мясные колбасные изделия [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, ветчинные колбасы], предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях и для реализации в розничной торговле, и сети общественного питания [далее по тексту – изделия колбасные, продукция]. **Изделия колбасные вареные мясные для детского питания выпускают: в зависимости от термического состояния:** охлажденные; **в зависимости от особенностей тепловой обработки:** без применения дополнительной тепловой обработки; пастеризованные. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания могут вырабатываться обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами]. Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных колбасных изделиях устанавливают в рецептурах на конкретные наименования колбасных изделий настоящей технологической инструкции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные мясные для детского питания детей старше трех лет в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные: Категория А:** Колбаса вареная «Говяжья»; Колбаса вареная «Забава»; Колбаса вареная «Лакомка»; Колбаса вареная «Говяжья с мясом птицы»; Колбаса вареная «Мясоежка»; Колбаса вареная «Добрыня»; Колбаса вареная «Вкусняшка»; Колбаса вареная «Богатырская»; Колбаса вареная «Богатырская витаминизированная»; Колбаса вареная «Киндер»; Колбаса вареная «Микс»; Колбаса вареная «Микс-вита»; Колбаса вареная «Кроха»;

Колбаса вареная «Пчелка»; Колбаса вареная «Кнопочка»; Колбаса вареная «Витаминная»; Колбаса вареная «МяскоБеби со сливками»; Колбаса вареная «Карусель»; Колбаса вареная «Подростковая»; Колбаса вареная «Ням-ням»; Колбаса вареная «Крепыш»; Колбаса вареная «Топтыжка»; Колбаса вареная «Здоровячок»; Колбаса вареная «Богатырь»; Колбаса вареная «Умка»; Колбаса вареная «Маленькая страна»; Колбаса вареная «МяскоБеби с сыром». **Группа – мясная. Вид – колбаски. Подвид – вареные: Категория А:** Колбаски вареные «Бутуз»; Колбаски вареные «С молоком»; Колбаски вареные «Гулливер»; Колбаски вареные «Богатырские»; Колбаски вареные «Румяные щечки»; Колбаски вареные «МяскоБеби с печенью»; Колбаски вареные «Киндер»; Колбаски вареные «Микс»; Колбаски вареные «Микс-вита»; Колбаски вареные «Подростковые чесночные»; Колбаски вареные «Подростковые картофельные»; Колбаски вареные «Подростковые морковные»; Колбаски вареные «Подростковые капустные»; Колбаски вареные «Атлет»; Колбаски вареные «МяскоБеби с сыром»; Колбаски вареные «Говяжьи»; Колбаски вареные «Забава»; Колбаски вареные «Лакомка»; Колбаски вареные «Говяжья с мясом птицы»; Колбаски вареные «Мясоежка»; Колбаски вареные «Добрыня». **Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Категория А:** Сосиски «Пиноккио»; Сосиски «Кроха»; Сосиски «Антошка»; Сосиски «Малыши-карандаши»; Сосиски «Кнопочка»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Левушка»; Сосиски «Колбарики»; Сосиски «Киндер со сливками»; Сосиски «Огонек»; Сосиски «Мими-Мишки»; Сосиски «Фудик»; Сосиски «Ням Ням»; Сосиски «Крепыш»; Сосиски «Тигрики»; Сосиски «С молоком»; Сосиски «Скороспелки»; Сосиски «Минутка»; Сосиски «Говяжьи»; Сосиски «Забава»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Говяжья с мясом птицы»; Сосиски «Мясоежка»; Сосиски «Добрыня»; Сосиски «Киндер»; Сосиски «Микс»; Сосиски «Микс-вита». **Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Категория А:** Сардельки «Мячики»; Сардельки «Дошколенок»; Сардельки «Пятнашки»; Сардельки «Ванька-встанька»; Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Подростковые»; Сардельки «Почемучки»; Сардельки «Крепыши»; Сардельки «МяскоБеби со сливками»; Сардельки «Тигрики»; Сардельки «Маленькое королевство»; Сардельки «Смешарики»; Сардельки «Конек-Горбунок»; Сардельки «Мишуткины» Сардельки «Филиппок»; Сардельки «Говяжьи»; Сардельки «Забава»; Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Говяжья с мясом птицы»; Сардельки «Мясоежка»; Сардельки «Добрыня»; Сардельки «Киндер»; Сардельки «Микс»; Сардельки «Микс-вита». **Группа – мясная. Вид – ветчинные колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Категория А:** Ветчинные колбасы [колбаски] «Здоровячок»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Мозаика»»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Киндер»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Кнопочка»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Дошколенок»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Калейдоскоп» ассорти»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Колбарики»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Изюминка» с языком»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Пятнашки».

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

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных мясных для детского питания в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха (75±5) %: **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), искусственной белковой оболочках - не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; **упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере** в газонепроницаемые материалы: целыми батонами не более 10 суток; при порционной нарезке не более 6 суток при сервировочной нарезке не более 6 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных колбасок** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 45 суток. Сроки годности и условия хранения

колбасных изделий вареных мясных для детского питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются производителем, который несет полную ответственность за установленные им сроки и условия хранения. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий вареных мясных для детского питания **после вскрытия упаковки** или нарушения целостности потребительской упаковки в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки не более 3 суток при температурно-влажностных режимах.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-049-2016** **КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ** **(взамен ТУ 9213-049-2013)**

Дата введения в действие — 19.12.2016 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 – колбасы (колбаски) полукопченые и варено-копченые, 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 «Губернаторская» из говядины (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Депутатская» из говядины», изменение №43); 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 «Губернаторская» из свинины (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины, изменение №43); колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Депутатская» из лосятины, изменение №43); колбаса полукопченая «Губернаторская» из кабана (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Депутатская» из кабана, изменение №43); колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины и кабана (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Депутатская» из лосятины и кабана, изменение №43); 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 полукоп-

ченая «По-венгерски»; колбаса полукопченая «По-московски» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «По-питерски», изменение №43); колбаса полукопченая «По-одесски»; колбаса полукопченая «По-столичному Люкс» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «По-питерски Люкс», изменение №43); 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 «Чимган»; колбаса полукопченая «Ароматная»; колбаса полукопченая «Иссык-Куль»; колбаса полукопченая из оленины «Русская» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая из оленины «Родная», изменение №43); колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Из свинины»; колбаса полукопченая «Москворецкая» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Псковская», изменение №43); колбаса полукопченая «По-городскому»; колбаса полукопченая «По-краковски» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «По-молдавски», изменение №43); 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 «Губернаторская» из свинины (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины, изменение №43); колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса домашнего копчения «Украинская» (замена наименования продукции на колбаса домашнего копчения «Харьковская», изменение №43); колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Праздничная»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский»; колбаса полукопченая «Юбилейная»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Южнобережная традиция», изменение №43); 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 «Подмосковный» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая сервелат «Ретро», изменение №43); колбаса полукопченая салями «Московская» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая салями «Петербургская», изменение №43); колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая салями «Испанская традиция», изменение №43); колбаса полукопченая салями «По-фински»; колбаса полукопченая салями «Королевская»; колбаса полукопченая салями «Саламетти»; **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»; кол-

баса 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 «Столичная» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Модерн», изменение №43); колбаса полукопченая «Егерская» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Лесная», изменение №43); 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 «Украинская по-домашнему» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Молдавская по-домашнему», изменение №43); 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 «Невская» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Соловецкая», изменение №43); 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 «Российский» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая сервелат «Северный», изменение №43); колбаса полукопченая сервелат «Столичный» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая сервелат «Балтийский», изменение №43); колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая салями «Мексиканская», изменение №43); колбаса полукопченая салями «Венская»; **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 «Коньячный» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая сервелат «Итальянский», изменение №43); 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. **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-московски» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «По-питерски», изменение №43); 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 «Пикантная Московская» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Страстная», изменение №43); колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Весенняя»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая «Сытная»; колбаса полукопченая «Российская» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Родная», изменение №43); колбаса полукопченая «Невская» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Успенская», изменение №43); 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 «Деликатесная Московская» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Воскресенская», изменение №43); колбаса варено-копченая «Из баранины»; колбаса варено-копченая «Из говядины»; колбаса варено-копченая «Любимая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Бременский»; колбаса варено-копченая «По-московски» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «По-питерски», изменение №43); колбаса варено-копченая «Праздничная»; колбаса варено-копченая сервелат «Русский» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая сервелат «Родной край», изменение №43); колбаса варено-копченая конская «Крымская»; колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Сабантуй»; колбаса варено-копченая «Конская»; колбаса варено-копченая «Новомосковская» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Старый Петербург», изменение №43); колбаса варено-копченая «Российская» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Родная история», изменение №43); колбаса варено-копченая «Краковская» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Польская», изменение №43); колбаса варено-копченая «Дрогобычская»; колбаса варено-копченная «Российская» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченная «Северная традиция», изменение №43); 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 «Гу-

цульские»; 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 «Столичный» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая сервелат «Петроградский», изменение №43); колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Московский» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая сервелат «Парижский», изменение №43); колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая сервелат «Версальский», изменение №43); колбаса варено-копченая сервелат «Петербургский классический»; колбаса варено-копченая салями «Зернистая»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями; **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 «Новомосковская» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Французская», изменение №43); колбаса варено-копченая «Луковая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Вестфальский»; колбаса варено-копченая «Острая»; колбаса варено-копченая «Киевская»; колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Кремлевская» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Итальянская традиция», изменение №43); колбаса варено-копченая «Московская премиум» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Испанская премиум», изменение №43); колбаса варено-копченая «Краковская Новая» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Польская Новая», изменение №43); 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 «Коньячная» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «С коньяком», изменение №43); 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 «Кремлевский» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая сервелат «Костромской», изменение №43); 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 «Любительский» (замена наименования продукции на кол-

баса варено-копченая сервелат «Люблинская», изменение №43); колбаса варено-копченая сервелат «Подмосковный» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая сервелат «Павловская», изменение №43); колбаса варено-копченая сервелат «Киевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Губернаторский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая сервелат «Павловская», изменение №43); колбаса варено-копченая сервелат «Российский» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая сервелат «Римский», изменение №43); 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»; **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 «Московский» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая сервелат «Вологодский», изменение №43). **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 «Бородинский» (замена наименования продукции на сервелат варено-копченый «Борогодский», изменение №43); колбаса варено-копченая салями «Вечерняя; колбаса варено-копченая «Царская».

(СТОИМОСТЬ ИЗМЕНЕНИЙ №1-58 6000 РУБ)

Изменение № 1 Дата введения в действие 03.02.2017 год **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Коми-Пермяцкий; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаски полукопченые «Баварские с сыром»; **Группа –мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Имбирный».

Изменение № 2 Дата введения в действие 27.03.2017 год **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Императорская»; колбаса варено-копченая «Министерская».

Изменение № 3 Дата введения в действие – 10.05.2017 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):** 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 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; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Деревенские»; колбаски полукопченые «Фермерский стандарт»; **Категории Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая сервелат «Имперский» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая сервелат

«Римский», изменение №43); колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаски полукопченые «Чесночные»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60%):** 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 «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 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-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 «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 «Гёттингенская с сыром»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса варено-копченая «Пепперони».

HACCP EXPERT

Изменение № 4 Дата введения в действие – 17.11.2017 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски полукопченые «Мусульманские»; колбаса полукопченая «Говяжья»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):**колбаски полукопченые «Болгарские»; колбаски полукопченые «Болгарские Крокетболл»; колбаски полукопченые «Домашние». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «Турист» (замена наименования продукции на колбаски полукопченые «Альпинист», изменение №43). **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Толедо». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Фермерская». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** сервелат варено-копченый «Ореховый»; сервелат варено-копченый «Коньячный»; сервелат варено-копченый «Экстра». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Армавирская»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Министерская»; колбаса варено-копченая «Императорская». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** сервелат варено-копченый «Финский»; колбаски варено-копченый «Мини-салями».

Изменение № 5 Дата введения в действие – 19.12.2017 г. **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая с печенью «Батыр»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Казы»; колбаса варено-копченая «Фирменная «Зеленогорская»; колбаса варено-копченая «Люкс»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – копчено-вареные. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса копчено-вареная казы «По-уральски»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски копчено-вареные «Ассорти в оболочке»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса копчено-вареная «Пикантная».

Изменение № 6 Дата введения в действие – 27.12.2017 г. **Рекомендуемые сроки годности** при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0 ^{0}С до 6 ^{0}С, **после вскрытия вакуумной упаковки,** в пределах основного срока годности**:** полукопченые колбасы – не более 3 суток; варено-копченые колбасы – не более 3 суток.

Изменение № 7 Дата введения в действие – 05.03.2018 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Имбирная»; колбаса полукопченая «Кремлевская»; колбаса полукопченая «Мраморная»; колбаса полукопченая «Полесская»; колбаса полукопченая салями «Геттингская»; колбаса полукопченая «Салями копченая на дровах»; колбаса полукопченая салями «Посольская»; колбаса полукопченая салями «Союзная»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Фирменная»; колбаса полукопченая салями «Харьковская»; колбаса полукопченая салями «Элитная»; колбаса полукопченая салями «Ялтинская»; колбаса полукопченая сервелат «Российский» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая сервелат «Южнобережный», изменение №43); колбаски полукопченые «Охотские»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Говяжья новая»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Популярная»; колбаса полукопченая салями «Говяжья»; колбаса полукопченая салями «Татарская»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая «Симферопольская говяжья»; колбаса полукоп-

ченая салями «Ханская»; колбаса полукопченая «Рубленая»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Чёрный монах»; колбаса полукопченая сервелат «Дворянский; колбаса полукопченая сервелат «Юбилейный»; колбаса полукопченая «Крестьянская»; колбаса полукопченая салями «Пикантная»; колбаса полукопченая сервелат «Восточный»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Боярская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Балыковая»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Классический». **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Боярская».

Изменение № 8 Дата введения в действие – 03.04.2018 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаски полукопченые «Валдайские с сыром»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Сабинская»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса полукопченая «Трапезная»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса полукопченая «Краковская особая»; колбаса полукопченая «Татарская»; колбаски полукопченые «Ароматные; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Белорусский»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Классический»; колбаса варено-копченая сервелат «Дворянский»; колбаса варено-копченая сервелат «Брусничный»; колбаски варено-копченые «Боярские»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Московская особая» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Морская», изменение №43); колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса варено-копченая сервелат «Цыганский»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаски варено-копченые «Егерские»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Пепперони»; колбаски варено-копченые «Венгерские»; колбаски варено-копченые «Парижские»; колбаски варено-копченые «Пепперони».

Изменение № 9 Дата введения в действие – 03.04.2018 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленная»; колбаса полукопченая «Лосиная»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая сервелат «Ореховый»; колбаса полукопченая сервелат «Ромовый»; колбаса полукопченая «Кабаноси с сыром»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Морская», изменение №43); колбаса полукопченая «Венская салями»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Для сэндвича»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Губернаторская»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Боярская»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса полукопченая «Фомич»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Для сэндвича»; колбаски варено-копченые «Кнут».

HACCP EXPERT

Изменение № 10 Дата введения в действие – 03.05.2018 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая сервелат «Мускатный».

Изменение № 11 Дата введения в действие – 09.06.2018 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая сервелат «Классический»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая «Оригинальная с сыром»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Деревенская»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая салями «Деревенская»; колбаса полукопченая «Европейская»; колбаса полукопченая «Трапезная»; колбаса полукопченая «Кубанская оригинальная»; колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая «Славянская»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая баранья; колбаски полукопченые бараньи; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая сервелат «Деликатесный»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Киевский».

Изменение № 12 Дата введения в действие – 03.08.2018 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):** колбаски полукопченые говяжьи гриль. **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Кубанская». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Гуцульская»; колбаса варено-копченая «Имперская» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Стамбульская», изменение №43); колбаса варено-копченая «Королевская». **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая «Гусарская»; колбаса варено-копченая «Альпийская». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** сервелат варено-копченый «Питерский»; колбаса варено-копченая «Болонская»; колбаса варено-копченая «Рублевская сервелатная». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани ниже 20%):** сервелат варено-копченый «Ярмарочный»; салями варено-копченая «Венская». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани ниже 20%)** салями варено-копченая «По-венски».

Изменение № 13 Дата введения в действие – 16.08.2018 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая сервелат «Финский».

Изменение № 15 Дата введения в действие – 05.09.2018 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбаса полукопченая «Говяжья»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая «Из конины».

Изменение № 16 Дата введения в действие – 15.11.2018 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %):** колбаса полукопченая «Телячья»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Баварская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Телячья»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Баварская».

Изменение № 17 Дата введения в действие – 28.11.2018 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Ароматный»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Моршанская»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Одинцовская».

Изменение № 18 Дата введения в действие – 05.12.2018 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая сервелат «Кубанский»;

Изменение № 19 Дата введения в действие – 21.01.2019 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая сервелат «Крымский»;

Изменение № 20 Дата введения в действие – 22.04.2019 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбаса полукопченая «Византийская»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Масловская с чесноком»; колбаса полукопченая «Масловская Домашняя с морковью и жареным луком»; колбаса полукопченая «Масловская Мозаичная»; колбаса полукопченая «Пармская»; колбаса полукопченая «Домашняя с чесноком»; колбаса полукопченая «Мозаичная»; колбаса полукопченая «Масловская с беконом»; колбаски полукопченые «Мясные палочки с морковью и жареным луком»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Масловская с печенью»; колбаса полукопченая «Ямская с печенью»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая сервелат «Таллинский»; колбаса варено-копченая «Бристоль»; колбаса варено-копченая «Мадейра»; **Категория В:** колбаса варено-копченая сервелат «Масловский»; колбаса варено-копченая сервелат «Царский».

Изменение № 21 Дата введения в действие – 31.07.2019 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Филейная»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Элитная»; колбаски полукопченые «Охотничьи»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Любительская» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Любительская», изменение №43); колбаса полукопченая сервелат «Финский»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Одесская оригинальная»; колбаса полукопченая «Краковская оригинальная»; колбаса полукопченая «Горская»; **Категория Д:** колбаса полукопченая сервелат «Коньячный» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая сервелат «Пряный», изменение №43); **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Балыковая»; **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Московская интер» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Интернационал», изменение №43); колбаса варено-копченая салями «Царская»; **Категория В:** колбаса варено-копченая сервелат «Интер».

Изменение № 22 Дата введения в действие – 24.11.2019 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленная»; колбаса полукопченая «Пражская»; колбаса полукопченая «Пикник»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Олимпийская»; колбаса полукопченая «Посольская»; колбаски полукопченые «Мексиканские» с кетчупом; колбаски полукопченые «Дижонские» с горчицей»; колбаски полукопченые «Спасские»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Хорватская»; колбаса полукопченая «Венская»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая «Чешская»; колбаса полукопченая сервелат «Московия»; **Категория Д:** колбаса

полукопченая «Эстонская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая салями «Финская»; **Категория Б:** колбаса варено-копченая сервелат «Царский»; колбаса варено-копченая салями «Кремлевская особая»; колбаса варено-копченая сервелат «Коньячный» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая сервелат «С коньяком», изменение №43); колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; **Категория В:** колбаса варено-копченая «Словацкая».

Изменение № 23 Дата введения в действие – 24.11.2019 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Свиная домашняя»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая «Ветчиная» свиная; колбаса варено-копченая «Пармская»; колбаса варено-копченая «ветчина «Муромская»; варено-копченая сервелат «Орех-муромский»; **Категория В:** колбаса варено-копченая «Венская»; колбаса варено-копченая сервелат «Польский»; колбаса варено-копченая сервелат «Чесночный»; колбаса варено-копченая сервелат «Ароматный»;

Изменение № 24 Дата введения в действие – 24.01.2020 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В:** колбаса варено-копченая сервелат «Италия»; колбаса варено-копченая сервелат «Сицилия»; колбаса варено-копченая сервелат «Крымский»; колбаса варено-копченая сервелат «Таврида»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая салями «Амаретто»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Г:** колбаса варено-копченая сервелат «Крымский»; колбаса варено-копченая сервелат «Таврида»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая салями «Амаретто».

Изменение № 25 Дата введения в действие – 25.03.2020 г. **Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая из свиной шкурки «Печорская»; колбаски полукопченые из свиной шкурки «Интинские»;

Изменение № 26 Дата введения в действие – 28.04.2020 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категории В (массовая доля мышечной ткани от 20% до 40%):** колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский».

Изменение № 27 Дата введения в действие – 07.07.2020 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории В (массовая доля мышечной ткани от 40% до 60%):** колбаса полукопченая «Юбилейная».

Изменение № 28 Дата введения в действие – 30.07.2020 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории Б (массовая доля мышечной ткани от 60% до 80%):** колбаса полукопченая «Плюснинка»; колбаса полукопченая «Чердымовская»; колбаса полукопченая сервелат «Хабаровский».

Изменение № 29 Дата введения в действие – 02.10.2020 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории В (массовая доля мышечной ткани от 40% до 60%):** колбаса полукопченая «Карачоровская»; колбаса полукопченая «Молодежная»; колбаса полукопченая «Ермаковская»; колбаса полукопченая «Глебовская»; колбаса полукопченая «Рубленая по-советски из грудинки» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Рубленая по-тамбовски из грудинки», изменение №43); колбаса полукопченая «Рубленая по-советски с чесноком» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Рубленая по-тамбовски с чесноком», изменение №43); **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории Г (массовая доля мышечной ткани от 20% до 40%):** колбаса полукопченая «Семейная»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категории А (массовая доля мышечной ткани более**

60%): колбаса варено-копченая «Москвичка»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; **Категории Б (массовая доля мышечной ткани от 40% до 60%):** колбаса варено-копченая «Домашняя свиная»; колбаса варено-копченая «Пармская»; **Категории В (массовая доля мышечной ткани от 20% до 40%):** колбаса варено-копченая «Мускатная»; колбаса варено-копченая «Ароматная»; колбаса варено-копченая «Чесночная»; колбаса варено-копченая «Польская»; колбаса варено-копченая «Венская»; колбаса варено-копченая «Ветчинная».

Изменение № 30 Дата введения в действие – 12.10.2020 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Степная»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Барятинская»; колбаса полукопченая «Говяжья (премиум)»; колбаса полукопченая «Кремлевская»; колбаса полукопченая «Семеновская»; колбаса полукопченая «Имперская» (замена наименования продукции на колбаса полукопченая «Триумфальная», изменение №43); **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Салями (премиум)»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Копченая»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаски полукопченые «Чесночные»; колбаски полукопченые «Франкфуртские»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Знаменская «К обеду»; колбаса полукопченая «Знаменская «Домашняя»; колбаса полукопченая «Знаменская «Праздничная»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Ветчинная»; колбаса варено-копченая «Пристольная»; колбаса варено-копченая «Имперская» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая «Ватиканская», изменение №43); колбаса варено-копченая «Чернышихинская»; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свино-говяжья с чесноком и чёрным перцем; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свино-говяжья с чёрным перцем и мускатным орехом; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свиная с чёрным и розовым перцем; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свиная рубленая с чесноком и белым перцем; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свиная ветчинная с чесноком и душистым перцем; колбаса варёно-копченая «Дуэт»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Боярский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Говяжий»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Чернышихинский»; колбаса варено-копченая сервелат «По-чернышихински»; колбаса варено-копченая «Польская полусухая»; колбаса варено-копченая салями «Финская»; колбаски варено-копченые «Охотничьи»; колбаски варено-копченые «Кабаносси»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Пепперони»; колбаса варено-копченая «Итальянская»; колбаса варено-копченая сервелат «Камский»; колбаса варено-копченая сервелат «Классический»; колбаса варено-копченая сервелат «Восточный»; колбаса варено-копченая сервелат «Оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Деликатесный»; колбаса варено-копченая сервелат «Столичный» (замена наименования продукции на колбаса варено-копченая сервелат «Мурманский», изменение №43); колбаса варено-копченая сервелат «Охотничий»; колбаски варено-копченые «Пряные»; **Наборы из колбас разных наименований:** Ассорти «Для жарки и гриля»; Ассорти «Барбекю». **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Степная»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Барятинская»; колбаса полукопченая «Говяжья (премиум)»; колбаса полукопченая «Кремлевская»; колбаса полукопченая «Семеновская»; колбаса полукопченая «Имперская»; **Категория Г (массовая доля мы-**

шечной ткани от 20 до 40%): колбаса полукопченая «Салями (премиум)»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Копченая»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаски полукопченые «Чесночные»; колбаски полукопченые «Франкфуртские»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Знаменская «К обеду»; колбаса полукопченая «Знаменская «Домашняя»; колбаса полукопченая «Знаменская «Праздничная»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Ветчинная»; колбаса варено-копченая «Пристольная»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Чернышихинская»; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свино-говяжья с чесноком и чёрным перцем; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свино-говяжья с чёрным перцем и мускатным орехом; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свиная с чёрным и розовым перцем; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свиная рубленая с чесноком и белым перцем; колбаса варёно-копченая «Деревенская» свиная ветчинная с чесноком и душистым перцем; колбаса варёно-копченая «Дуэт»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Боярский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Говяжий»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Чернышихинский»; колбаса варено-копченая сервелат «По-чернышихински»; колбаса варено-копченая «Польская полусухая»; колбаса варено-копченая салями «Финская»; колбаски варено-копченые «Охотничьи»; колбаски варено-копченые «Кабаносси»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Пепперони»; колбаса варено-копченая «Итальянская»; колбаса варено-копченая сервелат «Камский»; колбаса варено-копченая сервелат «Классический»; колбаса варено-копченая сервелат «Восточный»; колбаса варено-копченая сервелат «Оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Деликатесный»; колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»; колбаса варено-копченая сервелат «Охотничий»; колбаски варено-копченые «Пряные»; **Наборы из колбас разных наименований:** Ассорти «Для жарки и гриля»; Ассорти «Барбекю».

Изменение № 31 Дата введения в действие – 01.04.2021 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Мясное ассорти»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Азовская»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Полуярная»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса полукопченая «Боярская»;

Изменение № 32 Дата введения в действие – 17.01.2022 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса из свиной вырезки варено-копченая; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса из свиной шейки варено-копченая.

Изменение № 33 Дата введения в действие – 07.04.2022 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая салями «Элитная»; колбаса полукопченая салями «Харьковская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Ароматная от Жупикова»; колбаса варено-копченая «Премиум от Жупикова»;

Изменение № 34 Дата введения в действие – 24.05.2022 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Классический»;

Изменение № 35 Дата введения в действие – 30.06.2022 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Закусочная свиная»; колбаса варено-копченая «Свинина/говядина»; колбаса варено-копченая «Краковская аппетитная»; колбаса варено-копченая «Говядина»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая «Свинина»; колбаса варено-копченая «Балыковая»;

Изменение № 36 Дата введения в действие – 19.07.2022 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 80%):** колбаса полукопченая «Княжеская» (Телячья); **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Закусочная»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Московская»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая «Пикантная»; колбаса варено-копченая «Королевская»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский» колбаски варено-копченые «Гуцульские»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая «Боярская»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»;

Изменение № 37 Дата введения в действие – 25.08.2022 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Домашняя»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая «Тверская»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Фермерская»;

Изменение № 38 Дата введения в действие – 23.09.2022 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В:** колбаса варено-копченая «Салями Маэстро»; колбаса варено-копченая «Салями Милано»; колбаса варено-копченая «Салями Карамболь»; колбаса варено-копченая «Салями Венеция»; колбаса варено-копченая «Салями Парма»; колбаса варено-копченая «Салями Монреаль»; колбаса варено-копченая «Салями Виктория»; колбаса варено-копченая «Салями Пражская»; колбаса варено-копченая «Салями Тещина закуска»; колбаса варено-копченая «Сервелат Брюссель»; колбаса варено-копченая «Сервелат Венгерский»; колбаса варено-копченая «Сервелат Барбадос»; колбаса варено-копченая «Сервелат Французский»; колбаса варено-копченая «Сервелат Версаль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Фиеста»; колбаса варено-копченая «Сервелат Австрийский»; колбаса варено-копченая «Сервелат горячего копчения»; колбаса варено-копченая «Бабушкина»; колбаса варено-копченая «От дедушки».

Изменение № 39 Дата введения в действие – 21.12.2022 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Улитка «Классическая»; колбаса полукопченая «Улитка «С пряными травами»; **Категория Г:** колбаски полукопченые «Вяленый томат»; колбаски полукопченые «Ром и апельсин»; колбаски полукопченые «Перечные».

Изменение № 40 Дата введения в действие – 17.02.2023 г. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А:** колбаса полукопченая салями «Купеческая»; **Категория Б:** колбаса полукопченая салями «Купеческая».

Изменение № 41 Дата введения в действие – 23.03.2023 г. **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Подвид – полукопченые. Категории Б:** колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Византийская»; колбаса полу-

копченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Саламатти»; колбаса полукопченая «Фирменная»; **Категории В:** колбаса полукопченая «Чоризо»; колбаса полукопченая «Станичная»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категории Б:** колбаса варено-копченая «Московская Премиум»; колбаса варено-копченая «Версаль».

Изменение № 42 Дата введения в действие – 23.05.2023 г. **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Гусарская»; колбаса варено-копченая «Кракова»; колбаса варено-копченая «Фермерская»; колбаса варено-копченая «Пойменская»; колбаса варено-копченая «Ароматная»; колбаса варено-копченая «Яменская»; колбаса варено-копченая «Яменская Империя»; **Категории Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Ореховый; колбаса варено-копченая «Баварская»; колбаса варено-копченая «Рубленная жареная»; колбаса варено-копченая «Алексеевская»; колбаса варено-копченая «Деревенская»; **Категории В:** колбаса варено-копченая сервелат «Сибирский» с брусникой.

Изменение № 43 Дата введения в действие – 18.07.2023 г. **Замена наименования продукции**

Заменяемые придуманные названия	**Новая редакция придуманных названий**
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А	
колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из кабана; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины и кабана;	колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины; колбаса полукопченая «Депутатская» из лосятины; колбаса полукопченая «Депутатская» из кабана; колбаса полукопченая «Депутатская» из лосятины и кабана;
Категория Б	
колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «По-столичному Люкс»; колбаса полукопченая из оленины «Русская»; колбаса полукопченая «Москворецкая»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса домашнего копчения «Украинская»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому»; колбаса полукопченая сервелат «Подмосковный»; колбаса полукопченая салями «Московская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»;	колбаса полукопченая «По-питерски»; колбаса полукопченая «По-питерски Люкс»; колбаса полукопченая из оленины «Родная»; колбаса полукопченая «Псковская»; колбаса полукопченая «Депутатская» из говядины»; колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины; колбаса домашнего копчения «Харьковская»; колбаса полукопченая «Южнобережная традиция»; колбаса полукопченая сервелат «Ретро»; колбаса полукопченая салями «Петербургская»; колбаса полукопченая салями «Испанская традиция»;
Категория В	
колбаса полукопченая «Столичная»; колбаса полукопченая «Егерская»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Украинская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая	колбаса полукопченая «Модерн»; колбаса полукопченая «Лесная»; колбаса полукопченая «По-молдавски»; колбаса полукопченая «Молдавская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Соловецкая»; колбаса полукопченая сервелат «Северный»;

сервелат «Российский»; колбаса полукопченая сервелат «Столичный»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»;	колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая салями «Мексиканская»;
Категория Г	
колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»;	колбаса полукопченая сервелат «Итальянский»;
Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г	
колбаса полукопченая «По-московски»;	колбаса полукопченая «По-питерски»;
Категория Д	
колбаса полукопченая «Пикантная Московская»; колбаса полукопченая «Российская»; колбаса полукопченая «Невская»;	колбаса полукопченая «Страстная»; колбаса полукопченая «Родная»; колбаса полукопченая «Успенская»;
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые.	
Категория А	
колбаса варено-копченая «Деликатесная Московская»; колбаса варено-копченая «По-московски»; колбаса варено-копченая сервелат «Русский»; колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Российская»; колбаса варено-копченая «Краковская»; колбаса варено-копченная «Российская»; колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»; колбаса варено-копченая сервелат «Московский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»;	колбаса варено-копченая «Воскресенская»; колбаса варено-копченая «По-питерски»; колбаса варено-копченая сервелат «Родной край»; колбаса варено-копченая «Старый Петербург»; колбаса варено-копченая «Родная история»; колбаса варено-копченая «Польскаяя»; колбаса варено-копченная «Северная традиция»; колбаса варено-копченая сервелат «Петроградский»; колбаса варено-копченая сервелат «Парижский»; колбаса варено-копченая сервелат «Версальский»;
Категория Б	
колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Московская премиум»; колбаса варено-копченая «Краковская Новая»; колбаса варено-копченая «Коньячная»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Любительский»; колбаса варено-копченая сервелат «Подмосковный»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Российский»;	колбаса варено-копченая «Французская»; колбаса варено-копченая «Итальянская традиция»; колбаса варено-копченая «Испанская премиум»; колбаса варено-копченая «Польская Новая»; колбаса варено-копченая «С коньяком»; колбаса варено-копченая сервелат «Костромской»; колбаса варено-копченая сервелат «Люблинская»; колбаса варено-копченая сервелат «Павловская»; колбаса варено-копченая сервелат «Китайгородский»; колбаса варено-копченая сервелат «Римский»;
Категория В	
колбаса варено-копченая сервелат «Московский»	колбаса варено-копченая сервелат «Вологодский»

HACCP EXPERT

Группа –мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые.	
Категория Г	
сервелат варено-копченый «Бородинский»;	сервелат варено-копченый «Борогодский»
Изменение № 3	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые.	
Категории Д	
колбаса полукопченая сервелат «Имперский»;	колбаса полукопченая сервелат «Римский»;
Изменение № 4	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Д	
колбаски полукопченые «Турист»	колбаски полукопченые «Альпинист»
Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б	
сервелат варено-копченый «Коньячный»	
Изменение № 7	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые.	
колбаса полукопченая сервелат «Российский»	колбаса полукопченая сервелат «Южнобережный»
Изменение № 8	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В	
колбаса варено-копченая «Московская особая»	колбаса варено-копченая «Морская»
Изменение № 9	
Категория В	
колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»;	колбаса полукопченая сервелат «Пряный»;
Изменение № 12	
Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А	
колбаса варено-копченая «Имперская»;	колбаса варено-копченая «Стамбульская»;
Изменение № 21	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г:	
колбаса полукопченая «Любительская»	колбаса полукопченая «Сахалинская»
Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Д:	

HACCP EXPERT

колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»	колбаса полукопченая сервелат «С коньяком»
Категория Б: колбаса варено-копченая «Московская интер»;	колбаса варено-копченая «Интернационал»;
Изменение № 22	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б:	
колбаса варено-копченая сервелат «Коньячный»	колбаса варено-копченая сервелат «С коньяком»
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категории В	
колбаса полукопченая «Рубленая по-советски из грудинки»; колбаса полукопченая «Рубленая по-советски с чесноком»;	колбаса полукопченая «Рубленая по-тамбовски из грудинки»; колбаса полукопченая «Рубленая по-тамбовски с чесноком»;
Изменение № 30	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В	
колбаса полукопченая «Имперская»;	колбаса полукопченая «Триумфальная»;
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А	
колбаса варено-копченая «Имперская»;	колбаса варено-копченая «Ватиканская»;
Категория В	
колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»;	колбаса варено-копченая сервелат «Мурманский»;
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В	
колбаса полукопченая «Имперская»	колбаса полукопченая «Имеретинская»
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А	
колбаса варено-копченая «Имперская»	колбаса варено-копченая «Египетская»
Категория В	
колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»;	колбаса варено-копченая сервелат «Античный»;
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А	
колбаса варено-копченая «Краковская аппетитная»;	колбаса варено-копченая «Польская аппетитная»;
Изменение № 36	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б	
колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому»;	колбаса полукопченая «По-варшавски»; колбаса полукопченая «Измаильская по-

HACCP EXPERT

колбаса полукопченая «Славянская»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»;	особому»; колбаса полукопченая «Славная»; колбаски полукопченые «Лесная»;
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А	
колбаса варено-копченая «Деликатесная Московская»;	колбаса варено-копченая «Офицерская»;
Категория Б	
колбаса варено-копченая «Боярская»;	колбаса варено-копченая «Рублевская»;
Изменение № 41	
Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категории Б:	
колбаса варено-копченая «Московская Премиум»;	колбаса варено-копченая «Премиум»;

Изменение № 44 Дата введения в действие – 24.08.2023 г. **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Подвид – полукопченые. Категории Б:** колбаса полукопченая «Копченая с окороком»; колбаса полукопченая «Белорусская с окороком».

Изменение № 45 Дата введения в действие – 17.10.2023 г. **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Подвид – полукопченые. Категории Б:** колбаса полукопченая «Мясная стихия»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Фермерская»; **Категория Д:** колбаски полукопченые с паприкой от Жупикова; **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Подвид – варено-копченые. Категория Г:** колбаса варено-копченая сервелат «Острый» от Жупикова».

Изменение № 46 Дата введения в действие – 18.01.2024 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасное изделие. Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбаса полукопченая ветчинная «Егерская»; колбаса полукопченая «Егерская»; колбаса полукопченая ветчинная «Традиционная» **Категории В:** колбаса полукопченая «На дровах» от Жупикова; колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая сервелат «Экстра»; колбаса полукопченая ветчинная «Мичуринская»; колбаса полукопченая «Мичуринская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая салями «Ялтинская»; **Категории Г:** колбаса полукопченая «Чесноковая»; колбаса полукопченая «Восходовская»; колбаса полукопченая «Ильинская»; колбаса полукопченая «Ямская с печенью»; колбаса полукопченая сервелат «Экстра»; колбаса полукопченая сервелат «Финский»; колбаса полукопченая сервелат «Агидель»; колбаса полукопченая сервелат «Имперский»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаски полукопченые «Чивап-чи-чи»; **Группа – продукты мясные. Вид – колбасное изделие. Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая ветчинная «Царская»; колбаса варено-копченая «Грецкая»; **Категория В:** колбаса варено-копченая «Навруз»; **Категория Г:** колбаса варено-копченая «Чоризо».

Изменение № 47 Дата введения в действие – 23.03.2024 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасное изделие. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая сервелат «Южный»; **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Покровская»; колбаса варено-копченая сервелат «Фермерский»; колбаса варено-копченая сервелат «Фирменный».

Изменение № 48 Дата введения в действие – 12.05.2024 г. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасное изделие. Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбаса полукопченая «Гурман»; колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Рубленая»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманская»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Кратовская».

Изменение № 49 Дата введения в действие – 05.06.2024 г. **Группа – мясные Вид – колбасные изделия Подвид – полукопченые Категория Б:** колбаса полукопченая «Чоризо»; колбаса полукопченая «Домашняя из печи»; колбаса полукопченая «Копченая с карбонатом»; колбаски полукопченые «Альпийские

с сыром»; **Группа – мясная Вид – колбасное изделие Подвид – варенокопченые Категория А:** колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»; **Категория Б:** колбаса варено-копченая сервелат «Венский с сыром»; колбаса варено-копченая «Мясной Каприз»; колбаса варено-копченая сервелат «Цезарь с карбонатом»; колбаса варено-копченая «Мясной Дуэт»; колбаса варено-копченая сервелат «Баварский с языком»; колбаса варено-копченая «Сервелат Трюфельный»; колбаса варено-копченая «Сервелат с карбонатом»; колбаса варено-копченая «Рубленная с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Деликатесный с языком».

Изменение № 50 Дата введения в действие – 21.07.2024 г. **Группа – мясная Вид – колбасное изделие Подвид – полукопченые Категория А:** колбаса полукопченая «Кабанчик в колечке»; колбаса полукопченая «Салями на дровах»; колбаса полукопченая «Салями Итали»; **Категория Б:** колбаса полукопченая «Сервелат Говяжий»; колбаса полукопченая «Миланская»; колбаса полукопченая «Салями Зерненая»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Салями Золотая»; колбаса полукопченая «Салями Французская»; колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Салями По-венски»; колбаски полукопченые «Егерские»; колбаски полукопченые «Кабаносси»; колбаски полукопченые «Гусарские»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Днепровская полукольцо»; колбаски полукопченые «Баварские с сыром»; **Группа – мясная Вид – колбасное изделие Подвид – варенокопченые Категория А:** колбаса варено-копченая **«**Копченая на дровах»; колбаса варено-копченая «Говяжья По-Гезлевски»; колбаса варено-копченая «Варшавская»; колбаса варено-копченая «Рубана на дровах»; колбаса варено-копченая «Мадера»; колбаса варено-копченая «Салями Императорская»; **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Копченая на Абрикосе»; колбаса варено-копченая «Копченая на сливе»; колбаса варено-копченая «Губернаторская»; **Категория В:** колбаса варено-копченая «Сервелат Рублевский»;

Изменение № 51 Дата введения в действие – 15.09.2024 г. **Группа – мясные продукты Вид – колбасное изделие Подвид – варено-копченые Категория А:** колбаса варено-копченая «Мадера»; колбаса варено-копченая с черносливом от Жупикова; колбаса варено-копченая с фундуком от Жупикова; колбаса варено-копченая с оливками от Жупикова; колбаса варено-копченая с сыром Пармезан от Жупикова; **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Балканский»; колбаски варено-копченые «Охотничьи острые»; **Категория В:** колбаса варено-копченая «Браун»; колбаса варено-копченая «Сервелат Классический»; колбаса варено-копченая «Сервелат Ореховый».

Изменение № 52 Дата введения в действие – 11.01.2025 г. **Группа – мясные продукты Вид – колбасное изделие Подвид – варено-копченые Категория А:** колбаса варено-копченая «Четкая с сыром»; колбаса варено-копченая «Белый мрамор»; колбаса варено-копченая «Черный мрамор»; колбаса варено-копченая сервелат «Традиционный»; колбаса варено-копченая сервелат «Классический»; колбаса варено-копченая сервелат «По-суворовски»; колбаса варено-копченая сервелат «Суворовский»; **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Мясо с мясом»; колбаса варено-копченая «Мясной удар»; колбаса варено-копченая сервелат «Царский»; колбаса варено-копченая сервелат «Императорский»; колбаса варено-копченая сервелат «Дворянский»; колбаса варено-копченая сервелат «По-воронежски»; колбаса варено-копченая сервелат «Купеческий».

Изменение № 54 Дата введения в действие – 31.03.2025 г. **Группа – продукты мясные Вид – колбасные изделия Подвид – полукопченые Категория В:** колбаски полукопченые «Туломские».

Изменение № 55 Дата введения в действие – 20.05.2025 г. **Группа – продукты мясные Вид – колбасные изделия Подвид – полукопченые Категория В:** колбаса полукопченая «Луковая на углях»; колбаса полукопченая «С сыром Моцарелла и зеленью»; колбаса полукопченая «Свиная»; колбаски полукопченые «Гриль Кимчи»; колбаски полукопченые «Гриль с вяленым томатом»; колбаски полукопченые «Гриль с сыром Моцарелла и зеленью».

HACCP EXPERT

Изменение № 56 Дата введения в действие – 18.07.2025 г. **Группа – мясные продукты Вид – колбасное изделие Подвид – варено-копченые Категория А:** колбаса варено-копченая «Языковая»; колбаса варено-копченая «Ветчинная».

Изменение № 57 Дата введения в действие – 14.10.2025 г. **Группа – продукты мясные Вид – колбасные изделия Подвид – полукопченые Категория Б:** колбаса полукопченая «Чёрный монах»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаса полукопченая «Домашняя»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Семь перцев»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Сервелат Дорожный»; **Группа – мясные продукты Вид – колбасное изделие Подвид – варено-копченые Категория А:** колбаса варено-копченая «Деликатесная языковая»; колбаса варено-копченая «Миланская»; колбаса варено-копченая «Испанская»; **Категория В:** колбаса варено-копченая «Сервелат Швейцарский»; колбаса варено-копченая «Сервелат Финский»; **Категория Г:** колбаса варено-копченая «Сервелат Зернистый»; колбаса варено-копченая «Сервелат Ароматный»; колбаса варено-копченая «Салями Австрийская».

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

Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице.

Вид продукции	**Температурные режимы при хранении**	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сут**
Колбасы полукопченые	не выше 20°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	не выше 12°С			10
	от 0°С до 6°С			20
	от 0°С до 6°С		Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е327, Е202, Е201)	30
	от 0°С до 6°С	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30-60
		Порционная нарезка		12-45
		Сервировочная нарезка		10-20
Колбасы варено-копченые	от 12°С до 15°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	15
	от 0°С до 4°С		С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30

	от 0°С до 6°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е327, Е202, Е201)	30
			Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	20
			С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30-60
		Порционная нарезка		12-45
		Сервировочная нарезка		10-20
	от 5°С до 8°С	Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	8

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0 ^{0}С до 6 ^{0}С, после вскрытия оболочки: полукопченые колбасы – не более 3 суток; варено-копченые колбасы – не более 5 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 10°С (целыми батонами): полукопченой – не более 90 суток; варено-копченой – не более 120 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-048-2017 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ (взамен ТУ 9213-048-2013)

Дата введения в действие — 2017 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 (колбаски) сырокопченые и сыровяленые, изготовляемые из мяса убойных животных и мяса птицы, с добавлением пряностей, пищевых добавок, не мясных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из баранины; колбаса «Кольбач»; колбаса салями «Праздничная»; колбаса салями «Застольная» (замена наименования продукции на колбаса салями «Первомайская», изменение №30); колбаса сервелат «Союзный»; колбаса «Кремлевская Особая» (замена наименования продукции на колбаса «Петергофская», изменение №30); колбаса «Городская»; колбаса салями «Итальянская Особая»; колбаса «Конская Особая»; колбаса сервелат «Премьера»; колбаса сервелат «Полевой»; колбаса салями «Полевая»; колбаса сервелат «Финский»; колбаса салями «Кремлевская» (замена наименования продукции на колбаса салями «Царскосельская», изменение №30); колбаса салями «Немецкая»; колбаса «Никольская»; колбаса «Израильская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «Башкирская оригинальная»; колбаски с чесноком; колбаски с ароматом рома; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; колбаски с ароматом меда; колбаски «Польские»; колбаски «Липские»; колбаски «Хрустящие»; колбаски из конины; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски «Петербургские»; колбаски «Итальянские»; колбаски «Эгерские»; колбаски «Прованс»; колбаски «Гурман»; **Категория Б:** колбаса с тмином; колбаса салями «Смак»; колбаса «Городская»; колбаса «Днепровская». колбаса «Европейская Особая»; колбаса сервелат «Кремлевский» (замена наименования продукции на колбаса сервелат «Царскосельский», изменение №30); колбаса салями «Премьера»; колбаса «Элитная»; колбаса «Нежная»; колбаса салями «Полевая»; колбаса «Винная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Норд»; колбаса «Вечерняя»; колбаса салями «Особая»; колбаски из баранины; колбаски «Крестьянская сигара»; колбаски «Царские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Будапешт»; **Категория В:** колбаса «Премьера»; колбаса «Винная»; колбаса «Кремлевская»; колбаса салями «Русь»; колбаса салями «Петровская»; колбаса «Мадера»; колбаса сервелат «Фирменный» (замена наименования продукции на колбаса сервелат «Шведский», изменение №30); колбаса «Престижная»; колбаса «Рубиновая»; колбаса «С ароматом корицы»; колбаса «Медовая»; колбаса «Элитная»; колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаски «Крымские»; колбаски «Чоризо»; колбаски «Кабаносси»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из медведя; колбаса «але-ворщд»; колбаса «плоквурст»; колбаса казылык; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса сыровяленая; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски из конины; колбаски «По-испански»; колбаски «Марсель»;

колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса из баранины; колбаса «Юбилейная»; колбаса «Арбат»; колбаса «Полевая»; колбаса свиная; колбаса «Балыковая»; колбаса меттвурст; колбаски из баранины; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Категория В:** колбаски «Парманелло». **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса из оленины; колбаса «Норвежская»; колбаса «Чайная»; колбаса «Карпаччо»; колбаса «Мраморная»; колбаса «Казахская особая»; колбаса «Конская особая»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «От дедушки»; колбаса «Башкирская из говядины»; колбаса «Башкирская из свинины»; колбаса «Башкирская из оленины»; колбаса «Башкирская из конины»; колбаски «Копченый хлыст»; колбаски «Французские»; колбаски из оленины; колбаски «Эгерские»; колбаски «Венгерские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Прованс»; **Категория Б:** колбаса «Миланская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса из баранины; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Чесночная»; колбаса «С можжевельником»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из оленины; колбаса из кабана; колбаса из зайца; колбаса из лося; колбаса из косули; колбаса из марала; колбаса «Посольская»; колбаса «Милано»; колбаса «Казахская»; колбаса «Итальянская»; колбаса «Итальяночка»; колбаса «Конская»; колбаса «Свиная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «от Бабушки»; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса «Башкирская из говядины; колбаса «Башкирская из свинины; колбаса «Башкирская из оленины; колбаса «Башкирская из конины»; колбаски из оленины; колбаски «По-испански»; колбаски «Арбатские»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса «Башкирская из баранины; колбаски «Горские»; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: первый** колбаски «Арбатские»; колбаса сырокопченая из индейки первого сорта; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Праздничная»; колбаса «Башкирская из индейки первого сорта. колбаски сырокопченные из индейки первого сорта; **Сорт: фирменный** колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву» (замена наименования продукции на колбаски сырокопченые из мяса птицы «Пятничные», изменение №30); **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски «Изысканные» высшего сорта; **Сорт: первый** колбаса сыровяленая из индейки первого сорта; колбаса «Башкирская из индейки; колбаса «Маэстро»; колбаса «Люкс»; колбаса «Золотистая»; колбаски из индейки; **Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Любимая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Мраморная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Нежная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Пикантная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Премиум»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Президентская»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Юбилейная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Полевая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Звездная». **Изменение №1** Дополнить новым наименованием: **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Банкетная» (замена наименования продукции на колбаса сыровяленая из мяса птицы «Фуршетная», изменение №30). **Изменение №2** Дополнить ассортимент: **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Любимая» (замена наименования продукции на колбаса «Весенняя», изменение №30); **Категория Б:** колбаса сервелат «Кремлевский» (замена наименования продукции на колбаса сервелат «Дворцовый», изменение №30); колбаса сервелат «Версаль»; колбаса «Зернистая»; колбаса сервелат «Армавирский»; колбаски «Спагетти»; **Категория В:** колбаса сервелат «Бельгийский»; колбаса «Армянская»; колбаса салями «Монреаль»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория В:** колбаса «Торино»; колбаса «Пармская»; **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа:**

мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В: колбаса «Пепперони»; колбаса салями «Итальянская»; колбаса сервелат «Прованс»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса «Балыковая»; **Категория Б:** колбаса «Фелино»; колбаса «Сальчичон»; колбаса «Качиаторе»; колбаса «Чоризо»; колбаса «Мергез»; колбаса «Испанская с вином»; колбаса «Спьяната Романо»; **Категория В:** колбаса «Аликанте»; колбаса суджук «Армянский с коньяком»; Дополнить новым подпунктом и ассортиментом: **Набор из разных сырокопченых и сыровяленых колбас:** «Ассорти». **Изменение №3** Дополнить ассортимент: **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:** колбаски сыровяленые «Dry Wors» («Драй Ворс»).

Изменение № 1 Дата введения в действие 13.02.2017 г. **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Банкетная».

Изменение № 2 Дата введения в действие 22.09.2017 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Любимая»; **Категория Б:** колбаса сервелат «Кремлевский» (замена наименования продукции на колбаса сервелат «Петербургский», изменение №30); колбаса сервелат «Версаль»; колбаса «Зернистая»; колбаса сервелат «Армавирский»; колбаски «Спагетти»; **Категория В:** колбаса сервелат «Бельгийский»; колбаса «Армянская»; колбаса салями «Монреаль»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория В:** колбаса «Торино»; колбаса «Пармская»; **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:** колбаса «Пепперони»; колбаса салями «Итальянская»; колбаса сервелат «Прованс»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса «Балыковая»; **Категория Б:** колбаса «Фелино»; колбаса «Сальчичон»; колбаса «Качиаторе»; колбаса «Чоризо»; колбаса «Мергез»; колбаса «Испанская с вином»; колбаса «Спьяната Романо»; **Категория В:** колбаса «Аликанте»; колбаса суджук «Армянский с коньяком»; **Набор из разных сырокопченых и сыровяленых колбас:** «Ассорти».

Изменение № 3 Дата введения в действие 23.10.2017 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:** колбаски сыровяленые «Dry Wors» («Драй Ворс»).

Изменение № 4 Дата введения в действие 02.02.2018 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые Категория А:** колбаса сырокопченая «Коньячная»; колбаса сырокопченая «Киевская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:** колбаса сыровяленая «Президентская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Парма»; колбаски сырокопченые Дюлаи; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Европейская»; колбаса сыровяленая «Севастопольская» **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Московия»; колбаса сыровяленая «Беня Крик»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская»; **Категория В:** колбаса сыровяленая «Татарская». **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса сырокопченая салями «Византийская»; колбаса сырокопченая салями «Анталия»; колбаса сырокопченая сервелат «Прованс».

Изменение № 5 Дата введения в действие 03.05.2018 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория В:** колбаса сыровяленая «Киевская»; **Колбасы полусухие Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория В:** колбаски сыровяленые «Джанкойские».

HACCP EXPERT

Изменение № 6 Дата введения в действие 30.05.2018 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Премиум»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Пармская»; колбаса сырокопченая «Мраморная»; колбаса сырокопченая «Сокраменто»; колбаски сырокопченые «Кнут»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаса сырокопченая «Говяжья».

Изменение № 7 Дата введения в действие 09.06.2018 г. **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Краковская» (замена наименования продукции на колбаса сырокопченая «Польская», изменение №30); колбаса сырокопченая «Рубленая говяжья»; колбаса сырокопченая «Рубленная свиная».

Изменение № 8 Дата введения в действие 03.08.2018 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:** колбаса сырокопченая салями «Московская» (замена наименования продукции на колбаса сырокопченая салями «Китайгородская», изменение №30); колбаски сырокопченые «Ландегерские»; колбаски «Дунайские». **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Домашняя»; колбаса сырокопченая «Суровая»; колбаса сырокопченая «Деловая»; колбаски сырокопченые «Суровые»; колбаски сырокопченые «Деловые». **Категория Б:** колбаса сырокопченая салями «Австрийская». **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаски сыровяленые «Суровые»; колбаски сыровяленые «Деловые». **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** колбаса сырокопченая «Табаско»; колбаски сырокопченые «Табаско»; **Сорт первый:** колбаски «Московские» (замена наименования продукции на колбаски «Ростовские», изменение №30).

Изменение № 9 Дата введения в действие 28.08.2018 г. **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Московские» (замена наименования продукции на колбаски сырокопченые «Саратовские», изменение №30); **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сыровяленые «Московские» (замена наименования продукции на колбаски сыровяленые «Театральные», изменение №30). **Правила транспортирования и хранения** Дополнить строками таблицу:

Температура хранения, ^{0}C	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
От 0 до +25	целыми батонами (батончиками)	с применением вакуума или модифицированной атмосферы	90

Дополнить строками таблицу:

Температура хранения, ^{0}C	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
От 0 до +25	целыми батонами (батончиками)	с применением вакуума или модифицированной атмосферы	90

Изменение № 10 Дата введения в действие 03.10.2018 г. **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Кантвурст»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория В:** колбаса «Чоризо по-милански»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт фирменный:** колбаса салями «Австрийская»; колбаса сервелат «По-фински»; колбаса «Пипперони» **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса сервелат «Зернистый»; колбаса салями «Валенсия»;

Изменение № 11 Дата введения в действие 12.12.2018 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сальчичон»; **Категория В:** колбаса сырокопченая сервелат «Ореховый».

Изменение № 12 Дата введения в действие 20.12.2018 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:** колбаса сырокопченая «Романовская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Санторини»; колбаса сырокопченая «Шереметьевская»; колбаса сырокопченая «Славянская»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Стрелецкая»; колбаса сырокопченая сервелат «Классик»; колбаса сырокопченая «Старорусская»; колбаса сырокопченая «Романовская»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Слободские».

Изменение № 13 Дата введения в действие 22.05.2019 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Еврейская»; колбаса «Суджук»; колбаса «Конская»; **Категория Б:** колбаски «К пиву»; **Категория В:** колбаса «Армянская»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса «Суджук»; **Категория Б:** колбаса «Свиная»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаски «Копченый хлыст»; колбаски «Пивчики».

Изменение № 14 Дата введения в действие 26.08.2019 г. **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаски сырокопченые «Кнут» (свинина); колбаски сырокопченые «Кнут» (оленина); колбаски сырокопченые «Кнут» (буйвол); колбаски сырокопченые «Кнут» (говядина); **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски сырокопченые «Кнут» (курица); колбаски сырокопченые «Кнут» (индейка).

Изменение № 15 Дата введения в действие 26.08.2019 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Кьянтини»; колбаса сырокопченая «Кьянтини с вяленым томатом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с лесным орехом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с жареным орехом»; колбаса сырокопченая «Иберика с фруктовой горчицей»; колбаса сырокопченая «Иберика»; колбаса сырокопченая «Тоскана»; колбаса сырокопченая «Ферарезе»; колбаса сырокопченая «Вестфалия»; колбаса сырокопченая «Сывелень с орехами»; колбаса сырокопченая «Сывелень с вишней»; колбаса сырокопченая «Сывелень»; **Категория Б:** колбаски сырокопченые «Кнут»; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Флорентийская»; колбаса сырокопченая «Дижонская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Капиколло» («Capicollo»); колбаса сыровяленая «Соппрессата» («Soppressata»); колбаса сыровяленая «Фуэт»; колбаса сыровяленая «Порто»; колбаса сыровяленая «Дедушкин рецепт»; колбаса сыровяленая «Пачастунак с пармезаном»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Тартюффо» («Salame Tartuffo»); колбаса сырокопченая «Кальяри»; колбаса сырокопченая «Прошутто» («Prosciutto»); колбаса сырокопченая «Пачастунак»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с клюквой»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с брусникой»;

колбаса сырокопченая «Пачастунак от дзеда»; колбаса сырокопченая «Киндюк»; колбаса сырокопченая «Суджук»; колбаса сырокопченая «Сывелень с сыром»; **Категория Б:** колбаски сырокопченые «Серпантин»; **Категория В:** колбаски сырокопченые снеки «Челси»; колбаски сырокопченые «Гусарские»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Кампаньоло» («Campagnolo»); колбаса сыровяленая «Спьяната» («Spianata»); колбаса сыровяленая «Пармиджано» («Parmigiano»); колбаса сыровяленая «Казы»;

Изменение № 16 Дата введения в действие 28.01.2020 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Чоризо»; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Bravo Maestro» («Браво маэстро»); колбаса сырокопченая «Палермо»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Г:** колбаса сырокопченая «Альпийская».

Изменение № 17 Дата введения в действие 07.09.2020 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченые «Медовая»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Казы»; колбаски сыровяленые «Марсель».

Изменение № 18 Дата введения в действие 11.11.2020 г. **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые Категория А:** колбаса «Фуэт зернистый с паприкой»; колбаски "Салями Хабуго"; колбаски "Салями Медитеран"; колбаски "Салями Из Углича"; колбаски "Чоризо Углицкие"; колбаски "Пеперони Халапеньо"; колбаски "Чоризо Каджун"; колбаски "Алейра из баранины"; колбаски "Чоризо фахитас"; **Категория Б:** колбаски «Гольдвурст»; колбаски «Сальчичон»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски "Пеперони из курицы".

Изменение № 19 Дата введения в действие 11.12.2020 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:** колбаса сервелат «Поволжский»; колбаса салями «Фирменная»; колбаса сервелат «Фирменный Андрушевский»; колбаса салями «Фирменная Андрушевская»; **Категория В:** колбаса сервелат «Фирменный»; колбаса сервелат «Тиадора»; **Категория Г:** колбаса салями «Тиадора»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:** колбаса «Андрушевская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Поволжская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса «Казы»; **Категория В:** колбаса «Брауншвейгская по-андрушевски»; колбаса «Московская по-андрушевски»; колбаса «Поволжская»; **Категория Г:** колбаса «Фирменная». **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: первый** колбаса «Тиадора».

Изменение № 20 Дата введения в действие 29.03.2021 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Киевская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:** колбаса сыровяленая «Президентская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Норвежская»; колбаса сырокопченая «Романовская»; колбаса сырокопченая «Славянская»; колбаса сырокопченая «Санторини»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая сервелат «Классик»; колбаса сырокопченая «Старорусская»; колбаса сырокопченая «Шереметьевская»; колбаса сырокопченая «Стрелецкая»; колбаса сырокопченая «Киевская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса сыровяленая «Севастопольская»; **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Беня Крик»; колбаса сыровяленая «Московия»; колбаса сыровяленая «Президентская»; колбаса сыровяленая «Фермерская»; **Категория В:** колбаса сыровяленая «Татарская»; кол-

баса сыровяленая «Киевская»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская»; **Категория В:** колбаса сыровяленая «Татарская»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый** колбаски сырокопченые «Слободские»;

Изменение № 21 Дата введения в действие 03.03.2022 г. **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая из свиной вырезки;

Изменение № 22 Дата введения в действие 11.04.2022 г. **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые.** колбаса сыровяленая «Сальчичон»; колбаса сыровяленая «Испанская»; колбаса сыровяленая «Римская»; колбаса сыровяленая «Фуэт».

Изменение № 23 Дата введения в действие 20.06.2022 г. **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые.** колбаса сыровяленая «Римская мраморная». колбаса сыровяленая салями «Филано»; колбаса сыровяленая салями «Пиканте»; колбаса сыровяленая «Брезаола»;

Изменение № 24 Дата введения в действие 25.08.2022 г. **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: первый** колбаски сырокопченые Хантерсы; **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: первый** колбаски сыровяленые Хантерсы. ***Изменение № 25 Дата введения в действие 27.09.2022 г.*** **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая из оленины «Ловозерская»; колбаса сырокопченая из оленины «Министерская»; колбаса сырокопченая из оленины «Рейндир Премиум»; колбаса сырокопченая из оленины «Саамская»; колбаса сырокопченая из оленины «Хибинская». **Категория Б:** колбаса сырокопченая из оленины «Арктическая [«Пикантная»]». ***Изменение № 26 Дата введения в действие 17.10.2022 г.*** **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые.** колбаски сырокопченые «Каприни»; колбаски сырокопченые «Тоггенбургские»; ***Изменение № 27 Дата введения в действие 03.11.2022 г.*** **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаски сырокопченые «К пиву»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаски сыровяленые «К пиву»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски сырокопченые «К пиву» из мяса птицы; **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски сыровяленые «К пиву» из мяса птицы. ***Изменение № 28 Дата введения в действие 23.12.2022 г.*** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса сыровяленая «Свиная»; колбаса сыровяленая «Зернистая Классика». ***Изменение № 29 Дата введения в действие 25.04.2023 г.*** **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса сыровяленая «Свиная»; колбаса сыровяленая «Зернистая Классика»;

Изменение № 30 Дата введения в действие 19.07.2023 г. **Замена наименования продукции**

Заменяемое придуманное название	**Новая редакция придуманного названия**
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса салями «Застольная»; колбаса «Кремлевская Особая»; колбаса салями «Кремлевская»;	колбаса салями «Первомайская»; колбаса «Петергофская»; колбаса салями «Царскосельская»;
Категория Б:	
колбаса сервелат «Кремлевский»;	колбаса сервелат «Царскосельский»;
Категория В:	
колбаса сервелат «Фирменный»	колбаса сервелат «Шведский»

Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: фирменный	
колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»;	колбаски сырокопченые из мяса птицы «Пятничные»;
Изменение №1	
Сорт: фирменный	
колбаса сыровяленая из мяса птицы «Банкетная»	колбаса сыровяленая из мяса птицы «Фуршетная»
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса «Любимая»;	колбаса «Весенняя»;
Категория Б:	
колбаса сервелат «Кремлевский»;	колбаса сервелат «Дворцовый»;
Изменение № 2	
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:	
колбаса сервелат «Кремлевский»;	колбаса сервелат «Петербургский»;
Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:	
колбаса сыровяленая «Московия»;	
Изменение № 7	
Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса сырокопченая «Краковская»;	колбаса сырокопченая «Польская»;
Изменение № 8	
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:	
колбаса сырокопченая салями «Московская»;	колбаса сырокопченая салями «Китайгородская»;
Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Сорт первый:	
колбаски «Московские».	колбаски «Ростовские».
Изменение № 9	
Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:	
колбаск и сырокопченые «Московские»;	колбаски сырокопченые «Саратовские»;
Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:	
колбаски сыровяленые «Московские».	колбаски сыровяленые «Театральные».
Изменение № 10	

HACCP EXPERT

Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса сырокопченая «Славянская»;	колбаса сырокопченая «Славная»;
Категория Б:	
колбаса сырокопченая «Старорусская»;	колбаса сырокопченая «Старая традиция»;
Изменение № 13	
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса «Еврейская»;	колбаса «Византийская»;
Категория Б:	
колбаски «К пиву»;	колбаски «Пятничные»;
Изменение № 19	
Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:	
колбаса салями «Фирменная»; колбаса сервелат «Фирменный Андрушевский»; колбаса салями «Фирменная Андрушевская»;	колбаса салями «Ковбойская»; колбаса сервелат «Андрушевский»; колбаса салями «Андрушевская»;
Категория В:	
колбаса сервелат «Фирменный»;	колбаса сервелат «Американский»;
Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:	
колбаса «Брауншвейгская по-андрушевски»; колбаса «Московская по-андрушевски»;	колбаса «Британская по-андрушевски»; колбаса «По-андрушевски»;
Категория Г:	
колбаса «Фирменная».	колбаса «Немецкая».
Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаса сырокопченая «Славянская»;	колбаса сырокопченая «Молдавская»;
Категория Б:	
колбаса сырокопченая «Старорусская»;	колбаса сырокопченая «Болгарская»;
Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:	
колбаса сыровяленая «Московия»;	колбаса сыровяленая «Рязанская»;
Изменение № 27	
Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:	
колбаски сырокопченые «К пиву»;	колбаски сырокопченые «Субботние»;
Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:	
колбаски сыровяленые «К пиву»;	колбаски сыровяленые «Воскресные»;

HACCP EXPERT

Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: высший	
колбаски сырокопченые «К пиву» из мяса птицы;	колбаски сырокопченые «К празднику» из мяса птицы;
Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: высший	
колбаски сыровяленые «К пиву» из мяса птицы.	колбаски сыровяленые «К празднику» из мяса птицы.

Изменение № 31 Дата введения в действие 25.09.2023 г. **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:** колбаса сырокопченая «Царское угощение»; колбаса сырокопченая «Палермо»; колбаса сырокопченая «Новинка»; колбаса сырокопченая «Итальянская»; колбаса сырокопченая «Киндюк»; колбаса сырокопченая «Премиум»; колбаса сырокопченая «Для свояка с перчиком»; колбаса сырокопченая «Элитная»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые с мясом птицы: Сорт: первый** колбаса сырокопченая с мясом кур «Премиум»; колбаса сырокопченая с мясом кур «Люкс». ***Изменение № 32 Дата введения в действие 27.11.2023 г.*** **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаски сыровяленые полусухие свиные «От Жупикова»; **Категория Б:** колбаски сыровяленые полусухие «От Жупикова». ***Изменение № 33 Дата введения в действие 26.04.2024 г.*** **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаски сырокопченые «Соломка» (свинина); колбаски сырокопченые «Соломка» (оленина); колбаски сырокопченые «Соломка» (буйвол); колбаски сырокопченые «Соломка» (говядина). ***Изменение № 34 Дата введения в действие 09.10.2024 г.*** **Колбасы сухие Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Категория А:** колбаски сырокопченые «Grandini»; колбаски сырокопченые «Grandini» с паприкой; **Категория Б:** колбаса сырокопченая салями «Ловецкая»; **Категория В:** колбаса сырокопченая салями «Золотистая»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Суджук славянский»; ***Изменение № 35 Дата введения в действие 07.02.2025 г.*** **Колбасы сухие Группа: мясные продукты. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:** колбаса сырокопченая «От дедушки»; колбаса сырокопченая «Дедушкин рецепт»; колбаса сырокопченая «Соппресата» («Soppresata»); колбаса сырокопченая «Суровая»; колбаса сырокопченая «Свиная»; **Колбасы полусухие Группа: мясные продукты. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Перечная»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сальчичон» («Salchichon»); колбаса сырокопченая «Пачастунак»; колбаса сырокопченая «Салями домашняя»; колбаса сырокопченая «От бабушки»; колбаса сырокопченая «Прошутто» («Prosciutto»); колбаса сырокопченая «Пармижано» («Parmigano»). **Группа: мясные продукты. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса сыровяленая; колбаски сыровяленые. ***Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.*** Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице . Таблица

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
От 0 до 6	целыми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
		барьерная	240
	порционная нарезка	с применением вакуума	90
	сервировочная нарезка		45
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	35
	сервировочная нарезка		30
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	барьерная	180
		без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		с применением вакуума	150
	порционная нарезка	с применением вакуума	30
	сервировочная нарезка		25
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	15
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	220
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас при температуре от 0 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице. Таблица

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
От 0 до 6	целыми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		барьерная	160
	порционная нарезка	с применением вакуума	60
	сервировочная нарезка		30
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	23
	сервировочная нарезка		20
от 0 до 12		барьерная	120

HACCP EXPERT

	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	80
		с применением вакуума	100
	порционная нарезка	с применением вакуума	20
	сервировочная нарезка		15
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	10
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	150
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180

Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас при температуре от 0 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 7 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. 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.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.14-036-2016
СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ
(взамен 9213-036-2013)

Дата введения в действие —20.12.2016 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, 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. **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». **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 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».

Изменение № 1 Дата введения в действие 16.01.2017 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Серышевские». **Категория Г:** сосиски с сыром.

Изменение № 2 Дата введения в действие 24.01.2017 год **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Ганноверские»; сосиски «Коровка»; сосиски «Филейные»; сосиски «Лакомка»; сосиски «Венские»; сосиски «Российские»; сосиски «Оригинальные» с говядиной; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сардельки). Подвид – вареные. Категория Г:** сардельки «Оригинальные» с говядиной; сардельки «Ганноверские»; сардельки «Коровка»; сардельки «Франкфуртские»; сардельки «Симферопольские»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Лакомка»; сардельки «Филейные»; сардельки «Венские»; сардельки «Российские»; сардельки «Мясные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Столичные».

Изменение № 3 Дата введения в действие 11.08.2017 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Баварские» вариант 3; сосиски «Венские». **Категория В:** сосиски «Лакомка премиум»; сосиски «Лакомка»; сосиски с сыром; сосиски «Фирменные» с молоком; сосиски «Франкфуртские». **Категория Г:** сосиски «Азовские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Молочные оригинальные»; сардельки «Татарские». **Категория Г:** сардельки «Домашние»; сардельки «Крымские». **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Г:** сардельки «Харьковские».

Изменение № 4 Дата введения в действие 30.10.2017 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Ганноверские»; сосиски с сыром; сосиски «Докторские»; сосиски «Венские».

Изменение № 5 Дата введения в действие 17.11.2017 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные Категория Б:** сосиски «Дачные». **Категория В:** сосиски с молоком; со-

сиски «Армавирские»; сосиски «Венские» вариант 2; сосиски «Сливочная новинка»; сосиски «Ганноверские» вариант 2; сосиски «Говяжьи»; сосиски «Любимые». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Молочные»; сардельки «Говяжьи». ***Изменение № 6 Дата введения в действие 09.02.2018 год*** **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные Категория Г:** сосиски «Закусочные»; сосиски «Хот-дог».

Изменение № 7 Дата введения в действие 02.03.2018 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория В:** сосиски для жарки с сыром; сосиски для жарки «Альпийские» с травами. **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки для жарки «Деликатесные» с сыром; сардельки для жарки «Особенные» с травами. **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки оригинальные с говядиной; сардельки с говядиной.

Изменение № 8 Дата введения в действие 16.04.2018 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория А:** сосиски «Елисеевские»; сосиски «Докторские»; сосиски «Со сливочным маслом»; сосиски «Сметанковые»; сосиски со сливочным маслом «От Иванова»; сосиски со сливками «От Иванова». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория А:**сардельки «Элитные».

Изменение № 9 Дата введения в действие 04.06.2018 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Уплетайка». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Неженка»; сосиски с сыром; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Серышевские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Докторские»; сардельки «Дачные»; сардельки ветчинно-рубленные «Серышевские».

Изменение № 10 Дата введения в действие 23.07.2018 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Домашние»; сосиски «Докторские»; сосиски «Мини». **Категория В:** сосиски «Городские». **Группа – мясосодержая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные.** Категория В: сосиски «С сыром». **Категория Г:** сосиски «Деревенские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г:** шпикачки «Лакомка».

Изменение № 11 Дата введения в действие 03.08.2018 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Ветчинные» вариант 2. **Категория В:** сосиски «Венские» вариант 3; сосиски «Сливочный стандарт». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки «Сочные». **Категория В:** сардельки «Говяжьи» вариант 2; сардельки «Пикантные» вариант 2. **Категория Г:** сардельки «С медом». **Группа – мясосодержащая. Вид – изделие колбасное (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г:** шпикачки «Фермерские».

Изменение № 12 Дата введения в действие 16.11.2018 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Особенные»; сосиски «Арбатские»; сосиски «Аппетитные». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Ароматные». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В:** шпикачки «Сочные».

Изменение № 13 Дата введения в действие 20.05.2019 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Баварские»; сосиски «Венские». **Категория В:** сосиски «Ганноверские»; сосиски «Азовские»; сосиски «Лакомка премиум»; сосиски «Лакомка»; сосиски

«С сыром»; сосиски «Фирменные с молоком»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Топовые»; сосиски «Бодрые». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Оригинальные»; сосиски «Утренние»; сосиски «Бунтарские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки из конины. **Категория В:** сардельки «Молочные» свиные. **Категория Г:** сардельки «Конкретные»; сардельки «Мощные». **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Ровные». **Категория Г:** сардельки «Говяжьи оригинальные». **Группа –мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В:** шпикачки «Любимые» свиные. **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г:** шпикачки «Подмосковные».

Изменение № 14 Дата введения в действие 20.05.2019 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** 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. **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Экстра»; сардельки «Из говядины»; сардельки из кониы. **Категория Б:** сардельки «Чаадаевские»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Экстра»; сардельки «Столовые». **Категория В:** сардельки «Окские»; сардельки «Фермерские». **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Сливочные». **Группа –мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория А:** шпикачки «От Иваныча». **Категория Б:** шпикачки из конины. **Категория Г:** шпикачки «Богатырские».

Изменение № 15 Дата введения в действие 21.07.2021 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Рубленые». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки «Рубленые». **Группа –мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В:** шпикачки «Вкусные».

Изменение № 16 Дата введения в действие 17.07.2021 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Фирменные от Жупикова»; **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Фирменные от Жупикова» **Группа – мясная. Вид – изделие колбасное (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В:** шпикачки «Фирменные от Жупикова».

Изменение № 17 Дата введения в действие 07.04.2022 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски вареные «Венские»; сосиски «Лакомка премиум»; сосиски вареные «Лакомка»; сосиски вареные «С сыром»; сосиски вареные «Франкфуртские»; сосиски «Вкусные от Жупикова»; **Категория В:** сосиски вареные «Азовские»; сосиски вареные «Баварские новые»; сосиски вареные «Баварские»; сосиски вареные «Ветчинные»; сосиски вареные «Фирменные с молоком»; **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки вареные «Молочные оригинальные»; сардельки вареные «Татарские»; **Категория В:** сардельки вареные «Домашние»; сардельки вареные «Крымские»; сардельки вареные «Харьковские»; **Категория Г:** сардельки вареные «Домашние».

Изменение № 18 Дата введения в действие 19.07.2022 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сардельки). Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Телячьи».

Изменение № 19 Дата введения в действие 11.07.2023 год **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Филейные»; сосиски «Сочные» из вырезки; **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки «Столичные».

Изменение № 20 Дата введения в действие 27.11.2023 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки «Подкопченные»; **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Б:** шпикачки.

Изменение № 21 Дата введения в действие 18.01.2024 год **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Обские»; **Категория В:** сосиски «Любимые»; **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки с сыром; **Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г:** шпикачки «Каменские».

Изменение № 22 Дата введения в действие 21.02.2024 год **Группа – продукты мясные Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категории Б:** сосиски «Венские»; **Категории В:** сосиски сливочные «Оригинальные»; **Группа – продукты мясные Видколбасное изделие (сардельки) Подвид – вареные Категории Б:** сардельки «Телячьи»; **Группа – продукты мясные Видколбасное изделие (шпикачки) Подвид – вареные Категории Б:** шпикачки «Телячьи»; **Группа продукты мясосодержащие Видколбасное изделие (сардельки) Подвид – вареные Категории В:** сардельки «Дачные»; **Группа продукты мясосодержащие Видколбасное изделие (шпикачки) Подвид – вареные Категории В:** шпикачки «Аппетитные».

Изменение № 23 Дата введения в действие 11.03.2024 год **Группа – продукты мясные Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категории В:** сосиски сочные; сосиски телячьи; **Группа – продукты мясные Видколбасное изделие (сардельки) Подвид – вареные Категории В:** сардельки к завтраку; сардельки мясные.

Изменение № 24 Дата введения в действие 26.04.2024 год **Группа – продукты мясные Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категории В:** сосиски вареные «Ганноверские».

Изменение № 25 Дата введения в действие 13.08.2024 год **Группа – продукты мясные Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категории Б:** сосиски «Королевские»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Ералаш»; сосиски «Вкусные»; сосиски с индейкой; **Категория В:** сосиски с сыром; сосиски «Венские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Филейные»; **Категория Г:** сосиски «Хот-дог»; **Группа – продукты мясные Видколбасное изделие (сардельки) Подвид – вареные Категории Б:** сардельки «СССР»; сардельки «С молоком»; сардельки с сыром; сардельки «Говяжьи»; сардельки с индейкой; **Категории В:** сардельки «Бородинские»; **Категория Г:** сардельки «Гурман».

Изменение № 26 Дата введения в действие 18.10.2024 год **Группа – продукты мясные Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категории Б:** сосиски «Королевские»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Ералаш»; сосиски «Вкусные»; сосиски с индейкой; **Категория В:** сосиски с сыром; сосиски «Венские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Филейные»; **Категория Г:** сосиски «Хот-дог»; **Группа – продукты мясные Видколбасное изделие (сардельки) Подвид – вареные Категории Б:** сардельки «СССР»; сардельки «С молоком»; сардельки с сыром; сардельки «Говяжьи»; сардельки с индейкой; **Категории В:** сардельки «Бородинские»; **Категория Г:** сардельки «Гурман».

Изменение № 27 Дата введения в действие 12.11.2024 год **Группа – продукты мясные Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категории В:** сосиски «Баварские»; **Группа – продукты мясные Видколбасное изделие (сардельки) Подвид – вареные Категории В:** сардельки с сыром; сардельки с маслицем от Жупикова; сардельки с горчичкой от Жупикова; сардельки Пицца от Жупикова.

HACCP EXPERT

Изменение № 28 Дата введения в действие 06.12.2024 год **Группа – продукты мясные Вид колбасное изделие (шпикачки) Подвид – вареные Категории В:** шпикачки свиные от Жупикова.
Изменение № 29 Дата введения в действие 12.03.2025 год **Группа – продукты мясные Вид колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категории В:** сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские».
Изменение № 30 Дата введения в действие 04.07.2025 год **Группа – продукты мясные Вид колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категории А:** «Марсельские»; «Марсельские с сыром»; «Французские»; «Амстердамские»; **Категории Б:** «Альпийские»; «Чизерийские»; «Кананские»; «Каталанские»; «Австрийские»; «Бельведерские»; «Феркельские»; «Альбертинские»; «Габсбургские»; «Шенбруннские»; «Императорские»; «Сковилские»; «Айамские»; «Массальские»; «Нешвиллские»; «Чили гриль»; «Гриль»; «Микс»; «Гриль с индейкой»; «Говяжьи гриль»; «Финские гриль»; «Три перца и сыр»; «Рубленные»; «Рубленные с сыром».
Изменение № 31 Дата введения в действие 14.10.2025 год **Группа – продукты мясные Вид колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категория Б:** сосиски «Лакомка»; сосиски «Лакомка премиум»; сосиски «Венские»; сосиски «С сыром»; сосиски «Франкфуртские»; **Категории В:** сосиски «Азовские»; сосиски «Ветчинные; сосиски «Фирменные с молоком»; сосиски «Баварские новые»; сосиски «Баварские»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Мясные» **Группа – продукты мясные Видколбасное изделие (сардельки) Подвид – вареные Категории Б:** сардельки «Татарские»; сардельки «Молочные оригинальные»; **Категории В:** сардельки «Домашние»; сардельки «Крымские»; сардельки «Татарские».

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

Категория и группа вареных колбасных изделий: Мясное колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; Мясосодержащее колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. Мясные колбасные изделия: Колбасное изделие категории А: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории Б: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. Мясосодержащие колбасные изделия: Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности** сосисок при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; в полиамидной проницаемой – 10 суток; в полиамидной барьерной – 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток. с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности** сарделек, шпикачки при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:

без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – 5 суток; в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. в полиамидной проницаемой оболочке – 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке – 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток. с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – 30 суток; с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-577-2017 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 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 – колбасы (колбаски) кровяные (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: 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 языко-

вая «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 «Северонемецкая»; 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».

Изменение № 1 Дата введения в действие 07.12.2018 год Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 2 Дата введения в действие 23.08.2021 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А:** колбаса кровяная «зельц кровяной «Хуторской»;

Изменение № 3 Дата введения в действие 05.12.2022 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категории В:** Колбаса кровяная «Гречанка».
Изменение № 4 Дата введения в действие 26.01.2023 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категории В:** Колбаса кровяная «По-деревенски»; Колбаса кровяная «Славянская»; — Колбаса кровяная «Славянская с языком».
Изменение № 5 Дата введения в действие 26.12.2025 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категории В:** Колбаса кровяная «Кровянка».

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

Термины и определения кровяное изделие: колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого. **кровяная колбаса категории А:** кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке **кровяная колбаса категории Б:** кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке **кровяная колбаса категории В:** кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%, без учета воды, потерянной при термической обработке Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** кровяных колбас приведены в таблице. Таблица

Вид оболочки	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки**
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	10
Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	7

полиамидные барьерные оболочки		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	30
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	35
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консерванта Униконс XXL	45
Натуральная (кишечная) и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5

После вскрытия потребительской упаковки кровяные колбасы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженны**х кровных колбас со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: — при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток;** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: **— при температуре минус 18 °С**: **—** целыми батонами (батончиками) – **240 суток (8 месяцев); при температуре минус 25 °С**: — целыми батонами (батончиками) – **10 месяцев Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас кровяных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:** — целым продуктом — **не более 20 суток;** — целым продуктом с применением консервантов (Е211, Е202, антиокислителя Е315, регуляторов кислотности Е262, Е331) — **не более 30 суток**. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-576-2017 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ

Дата введения в действие 2017 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 продукты, колбасные изделия вареные – колбасы (колбаски) ливерные и зельцы (далее по тексту колбасные изделия), изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, и имеющее мягкую консистенцию (для ливерных колбас) или неоднородную структуру с включением кусочков мясных и не мясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. Колбасные изделия выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Ливерные колбасы и зельцы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид **– ливерные. Категория А:** колбаса ливерная «Обыкновенная»; колбаса ливерная из печени оленя; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная « Казачья »; колбаса ливерная «Со свининой и говядиной»; колбаса ливерная «С рисом»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «Молочная»; колбаса ливерная «Свекольная»; колбаса ливерная «Чесночная»; колбаса ливерная «Закусочная»; колбаса ливерная «Оленья пряная»; колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; колбаса ливерная «Баранья»; **Категории Б:** колбаса ливерная; колбаса ливерная «Аппетитная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Мясная Особая»; колбаса ливерная «Нежная по-берлински»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Телячья с телячьей зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Эммочка-озорница»; колбаса ливерная «Яичная»; колбаса ливерная «Липецкая»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Старорусская»; колбаса ливерная «Дорожная»; колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»; колбаса ливерная «Со сметаной и луком»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «С яйцами и черным перцем»; колбаса ливерная «Ореховая»; колбаса ливерная «С чесноком и укропом»; колбаса ливерная «Пикантная»; колбаса ливерная «С сухарями»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Оленья печеночная»; колбаса ливерная «Чесночно-луковая». **Категории В:** колбаса ливерная «3 сорт»; колбаса ливерная «Хмелевская»; колбаса ливерная «Белково-молочная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Вареная»; колбаса ливерная «Деликатесная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская»; колбаса ливерная «Ливерная первая»; колбаса ливерная «Геттингенская»; колбаса ливерная «Парижская»; колбаса ливерная «Белая»; колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Домашняя»; колбаса ливерная «Крестьянская забава»; колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; колбаса ливерная «Обыкновенная по-Московски»; колбаса ливерная «Особая»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «По-ганноверски»; колбаса ливерная «По-гессенски»; колбаса ливерная «По-кельнски»; колбаса ливерная «По-мюнхенски»; колбаса ливерная «По-саксонски»; колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; колбаса ливерная «Растительная»; колбаса ливерная «Растительная по-Ми-

чурински»; колбаса ливерная «С изюмом»; колбаса ливерная «С сардинами»; колбаса ливерная «С трюфелями»; колбаса ливерная «С шампиньонами»; колбаса ливерная «С языком»; колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; колбаса ливерная «Со сливками»; колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»; колбаса ливерная «Телячья»; колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Томатная»; колбаски ливерные «По-верхнефранконски». колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная вареная «Домашняя» 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 «Колхозная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Копченая ливерная»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «С легким и луком-пореем»; колбаса ливерная «С гусиной грудкой»; колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»; колбаса ливерная «Со свиной грудинкой»; колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»; колбаса ливерная «Со сладким перцем»; колбаса ливерная «С майораном и тмином»; колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; колбаски ливерные «Из свиной печени с мускатным орехом»; колбаса ливерная «С телятиной»; колбаса ливерная «С луком и грецким орехом»; колбаса ливерная «С луком и имбирем»; колбаса ливерная «Праздничная»; колбаса ливерная «С луком и корицей»; колбаса ливерная «Голландская»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «С печенью»; колбаса ливерная «Из свиных желудков»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С овсяной крупой»; колбаса ливерная «С перловкой»; колбаса ливерная «Оленья полярная»; колбаса ливерная «Оленья»; колбаса ливерная «Оленья печорская»; колбаса ливерная «Оленья фермерская»; 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»; колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком». **Группа – продукты мясные.** Вид – колбасы. Подвид **– зельцы. Категория А:** зельц; зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Геттингенский»; зельц «Белый по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Желудок со шкварой серый»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Луковый»; зельц «Мангеймский»; зельц «Маринованный»; зельц «Меттвурст по-ганноверски»; зельц «Прессованная голова заливная»; зельц «Прессованная голова с языком»; зельц «Рольпены»; зельц «С говядиной»; зельц «С телятиной по-шведски»; зельц «Свиной желудок с тмином». зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»; зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»; зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»; зельц «Особый»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Прессованная голова по-саксонски»; зельц «Мясной по-франконски Особый»; зельц «Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский». зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Прессованная голова по-французски»; «Сальтисон»; зельц «Украинский щедрый»; зельц свиной с куркумой; зельц свиной с кориандром; зельц свиной с корицей и гвоздикой; зельц «Кельский»; зельц «Уральский»; зельц «Приятный»; зельц «Русский»; зельц говяжий с редькой; зельц говяжий «Острый»; зельц говяжий с семенами подсолнечника и черносливом»; зельц «Прессвурст»; зельц «Прессскопф»; зельц «Швартенмаген»; зельц «Серый швартенмаген»; зельц «Гессингский прессскопф»; зельц «Штуттгартский прессскопф»; зельц «Силезский прессскопф»; зельц «Белый швартенмаген»; зельц «Простой швартенмаген»; зельц «Желейный швартенмаген»; зельц «Майнцский швартенмаген»; зельц «В дорогу»; зельц «Советский»; зельц «Старинный»; зельц «Французский»; зельц «Застольный»; зельц «Обеденный»; зельц «Простой». **Категории Б:** зельц «Прессованная голова с окороком»; «Сальтисон» «Сальтисон «Зеленецкий»; «Сальтисон «По-домашнему». зельц «Городской»; зельц «Языковый»; зельц «Радужный»; зельц «Мясницкий»; зельц «Тамбовский»; зельц «По-шведски» прессованный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Новинка»; зельц «Смак»; зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Вкусный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц

«Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Майнцский пресскопф»; зельц «Семейный»; **Категории В:** зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Горский»; зельц «Московский»; зельц с печенью; зельц с селезенкой. «Сальтисон «Зеленецкий оригинальный»; «Сальтисон «Зеленецкий фирменный»; «Сальтисон с печенью»; «Сальтисон с селезенкой»; зельц «Деревенский»; зельц «Южный»; зельц «Дачный»; зельц «Домашний»; зельц «Покровский»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Красный»; зельц «Серый»; зельц «Деликатесный»; зельц из ножек. **Термины и определения: ливерная колбаса –** колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят мякотные пищевые субпродукты **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 ***Примечания*** Вода, добавляемая сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре. Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю. **ливерная колбаса категории А** – ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 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 категории А** – зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке **зельц категории Б** – зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке **зельц категории В** – зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Изменение № 1 Дата введения в действие 27.02.2017 год **Зельцы: Группа – продукты мясные.** Вид – колбасные изделия. Подвид **– зельцы. Категория В:** зельц «Закуска «Охотничья».

Изменение № 2 Дата введения в действие 31.03.2017 год **Зельцы: Группа – продукты мясные.** Вид – колбасные изделия. Подвид **– зельцы. Категория Б:** сальтисон «Языковый».

Изменение № 3 Дата введения в действие 02.06.2017 год **Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные.** Вид – **колбасы**. Подвид **– ливерные. Категория В:** колбаса ливерная «Яичная оригинальная»; колбаса ливерная «Неженка»; **Подпункт «Зельцы»** дополнить следующим наименованием: **Зельцы: Группа – продукты мясные.** Вид – колбасные изделия. Подвид **– зельцы. Категория Б:** зельц с языком.

Изменение № 4 Дата введения в действие 29.06.2017 год **Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные. Категория Б:** колбаса ливерная из конины «Колбаса из субпродуктов»; колбаса ливерная из конины «Колбаса с рисом»;

Изменение № 5 Дата введения в действие 11.07.2017 год **Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные. Категория Б:** колбаса ливерная из конины «Казы ливерная»;

Изменение № 6 Дата введения в действие 17.11.2017 год **Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория А:** зельц «Оригинальный»; зельц «Сельский»; зельц «Ассорти обеденное». **Категория Б:** зельц «Слоеный»; зельц «Пикантный»; зельц «Особый». **Категория В:** зельц «Городской»; зельц «Деревенский»; зельц «Ассорти любительское»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Посадский»; зельц «Елисеевский»; зельц «Закусочный»; зельц «Прессованный».

Изменение № 7 Дата введения в действие 16.03.2018 год **Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные. Категория Б:** колбаса ливерная «Печеночная Тамбовская»;

Изменение № 8 Дата введения в действие 23.07.2018 год **Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные. Категория В:** колбаса ливерная «Печеночная»;
Изменение № 9 Дата введения в действие 16.08.2018 год **Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория Б:** зельц «Деревенский**».**
Изменение № 10 Дата введения в действие 16.01.2019 год **Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – колбасы ливерные. Категория В:** колбаса ливерная «С яйцом оригинальная**».**
Изменение № 11 Дата введения в действие 16.01.2019 год **Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – колбасы ливерные. Категория В:** ливерная «Домашняя».
Изменение № 12 Дата введения в действие 19.08.2019 год **Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория Б:** зельц с печенью «Особый**».**
Изменение № 13 Дата введения в действие 28.08.2019 год **Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория В:** сальтисон «Домашний»; сальтисон «Домашний с корнишонами».
Изменение № 14 Дата введения в действие 03.10.2019 год **Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – колбасы ливерные. Категория В:** колбаса ливерная «Домашняя».
Изменение № 15 Дата введения в действие 18.02.2021 год **Колбасы ливерные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – колбасы ливерные из субпродуктов кролика:** колбаса «Ливерная»; колбаса ливерная «Аппетитная»; колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная «Традиционная».
Изменение № 16 Дата введения в действие 17.08.2021 год **Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – зельцы. Категория А:** сальтисон «Крестьянский» с чесноком и хреном; **Категории Б:** сальтисон «Крестьянский» с чесноком и хреном; **Категория В:** сальтисон «Крестьянский» с огурчиком.
Изменение № 17 Дата введения в действие 01.07.2022 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные.** Категория А: колбаса ливерная «Городская».
Изменение № 18 Дата введения в действие 20.12.2024 год **Ассортимент колбасных изделий: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные. Категория В:** колбаса «Ливерная». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – зельцы. Категория Б:** зельц «Крестьянский» [вариант II]. **Категория В:** зельц «Крестьянский» [вариант I].
Изменение № 19 Дата введения в действие 13.10.2025 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – ливерные. Категория В:** колбаса ливерная «Томаровская ливерная»; колбаса ливерная «Томаровская печёночная».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. **Сроки годности продукци**и устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности ливерных колбас и зельцев приведены в таблице. Таблица

Упакованные изделия колбасные	**Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 75±5 %.**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
	Температура воздуха, ºС	
Охлажденные		
Ливерные колбасы и зельцы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	3 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		8 суток
целыми изделиями с использованием парафиновой упаковки		7 суток
Ливерные колбасы и зельцы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в искусственные непроницаемые оболочки		
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки (в полиамидные барьерные оболочки)	от 0°С до плюс 6°С включительно	30 суток
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки с применением консервантов		35 суток
целыми изделиями, упакованными в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45суток
Ливерные колбасы и зельцы, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	20 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
целыми изделиями с использованием консерванта Униконс XXL		60 суток
при порционной нарезке без консервантов		10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		15 суток

После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6ºС – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности** зельцев (сальтисонов), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно: в текстильной оболочке не более 15 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: в текстильной оболочке не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** ливерных колбас и зельцев **при нарушении целостности батонов,** а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением

вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 12 часов** с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-563-2017 КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 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 – жареные колбасы (колбаски), выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, подвергнутые жарке в процессе изготовления, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту жареные колбасы, колбасные изделия). Колбасные изделия жареные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа продукты мясные. Вид колбасы. Подвид жареные. **Категория А:** «Баварские колбаски»; колбаски «Чоризос»; «Чевабчичи из говядины»; колбаса жареная «Улитка говяжья»; колбаски жареные «Белые колбаски». **Категория Б:** колбаса жареная «Белорусская домашняя»; колбаса жареная с перцем; колбаса жареная «Казачья»; колбаса жареная «Кавказская с луком»; колбаса жареная «Ароматная»; колбаса жареная «Пока все дома»; колбаса жареная «Удачная»; колбаса жареная «Гурман»; колбаса жареная «Пикантная особая»; «Колбаса грубая для жарки»; «Немецкие колбаски»; колбаски «Мититеи»; колбаски «Чевабчичи из баранины»; колбаски «Турецкие» говяжьи; колбаски «Турецкие» бараньи; колбаски «Спасские»; колбаски «Шашлычные»; колбаски закусочные с майораном; колбаски закусочные с паприкой; колбаски «Рождественские»; колбаски «Чоризо по-испански»; колбаски болгарские «Кебабчета»; колбаски «Славянские»; колбаски «Кубанские»; колбаски «Кебабы»; колбаски «Чесночные острые»; колбаски «Снеки»; колбаски «Вайсвурст по-польски»; «Пальчики» из говядины; «Пальчики» из баранины; «Сардельки в маринаде»; купаты «Южные». **Категория В:** «Колбаса жареная»; колбаса жареная «Нежная со свининой»; колбаса жареная «Крестьянская»; колбаса жареная с тмином; колбаса жареная «Пикантная»; колбаса жареная «Белорусская»; колбаса жареная «Запеченная»; колбаса жареная «Аппетитная»; колбаса жареная «Осбан с рисом»; колбаса жареная «Говяжья мускатная»; колбаса жареная «Домашняя с коньяком»; колбаса жареная «Домашняя пряная»; колбаса жареная «Грузинская»; колбаса жареная с пряными травами колбаса жареная «Кебабчета»; колбаски молдавские «Кырнэцеи»; колбаски «Домашние с картофелем»; колбаски-улитки с паприкой; колбаски «Турецкие» свиные; колбаски «Кубанские»; колбаски «Чешские»; колбаски закусочные «Первомайские»; колбаски «Чоризо по-мексикански»; колбаски молдавские «Мититеи»; колбаски жареные с карри; колбаски жареные с яйцом и молоком; колбаски жареные «Нижегородские»; колбаски жареные «Эстонские шашлычные»; колбаски «Чесночные»; колбаски «Швейцарские»; колбаски пивные; колбаски обжаренные; маленькие колбаски «Промилле»; «Чевабчичи из свинины»; купаты «Закусочные»; купаты «Домашние»;

купаты «Домашние с луком»; купаты «Сергеевские»; купаты «Дачные»; купаты «По-тифлиски». **Категория Г:** колбаса жареная «Нежная с печенью»; колбаса жареная «Особая»; колбаса жареная «Особая с гречкой»; колбаса жареная «Особая с перловкой»; колбаса жареная «Особая с бобовыми»; колбаса жареная «Славянская»; колбаса жареная «Гуцульская»; колбаса жареная с вином по-богемски»; колбаса жареная «Чорисо по-португальски»; колбаса жареная «Чешская с вином»; колбаса жареная «Пикантная особая»; колбаса жареная «Пикантная по-домашнему»; колбаски «Пикантные»; колбаски «Туристские»; «Пальчики» из свинины; колбаски «Балканские»; колбаски «Походные»; колбаски «Домашние» с сыром и грибами; «Белые колбаски»; колбаски «Ливийские»; «Горячие колбаски к пиву»; колбаски «Любительские»; колбаски «Черниговские»; колбаски «Острые»; колбаски с чесноком; колбаски жареные; колбаски жареные «Альпийские с сыром»; колбаски жареные «Для пикника»; колбаски жареные «Для барбекю»; колбаски жареные «Вайсвурст»; купаты «Смак». **Группа продукты мясные. Вид колбасы. Подвид гриль. Категория А:** «Гриль-трубочки»; колбаски-гриль «Нежирные»; колбаски-гриль «Мергез»; колбаски-гриль свиные с пряными травами. **Категория Б:** «Колбаски-гриль»; «Сардельки-гриль»; «Колбаски-гриль с чесноком и зеленым луком»; колбаски-гриль «Любительские»; «Говяжьи сардельки-гриль»; колбаски-гриль «Домашние»; колбаски-гриль без оболочки; колбаски-гриль «Тминные»; колбаски с сыром на гриле; колбаски-гриль «Дуэт»; колбаски-гриль «Для гурмана»; колбаски-гриль «Ароматные с зеленью»; колбаски-гриль с орешками; колбаски-гриль «Домашние с паприкой»; колбаски итальянские на гриле; колбаски «Домашние на гриле»; «Ароматная гриль-колбаска»; купаты-гриль; мититеи-гриль; купаты-гриль «Домашние». **Категория В:** колбаски-гриль «Чесночные» с говядиной; колбаски-гриль «Как у бабушки»; колбаски-гриль говяжьи с пряными травами; колбаски-гриль свиные; колбаски-гриль под «Пиво»; колбаски-гриль свиные с паприкой и базиликом; колбаски-гриль чесночные с луком. **Категория Г:** колбаски-гриль «Чесночные» свиные; колбаски-гриль «Классические»; колбаски-гриль свиные «Особые»; колбаски-гриль с капустой; колбаски-гриль свиные с перчиком.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 05.05.2017 год Актуализация текста

Изменение № 2 Дата введения в действие 06.06.2017 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – жареные. Категория В:** колбаса жареная «Тамбовская».

Изменение № 3 Дата введения в действие 02.02.2018 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – жареные. Категория Г:** колбаса жареная «Рубленая с печенью».

Изменение № 4 Дата введения в действие 07.08.2018 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – жареные. Категория Б:** колбаса жареная «Украинская». **Категория В:** колбаса [колбаски] жареная «Шашлычная». **Категория Г:** колбаски жареные «Охотничьи».

Изменение № 5 Дата введения в действие 12.10.2020 год **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных жареных охлажденных при температуре **от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно** и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: с использованием вакуума или модифицированной газовой среды с применением консервантов до 45 суток.

Изменение № 6 Дата введения в действие 16.03.2023 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – жареные. Категория Б:** колбаса жареная «По-домашнему». колбаса жареная «Смаковка».

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

Рекомендуемые сроки годности жареных колбас в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: **Для охлажденных колбас:** упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами – не более 5 суток; залитые жиром в емкостях – не более 15 суток; без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с при-

менением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326): целыми батонами – не более 10 суток; с использованием вакуума или модифицированной газовой среды: целыми батонами – не более 15 суток; **В замороженном состоянии** при температуре не выше минус 10 °С: целыми батонами – не более 30 суток; С использованием консерванта Униконс XXL: целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных жареных охлажденных при температуре **от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно** и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: с использованием вакуума или модифицированной газовой среды с применением консервантов до 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных жареных охлажденных при температуре **от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно** и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: с использованием вакуума или модифицированной газовой среды с применением консервантов до 45 суток.

Термическое состояние изделия	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, суток**
Охлажденное от минус 1,5°С до 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%	Целыми батонами (батончиками)	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды с применением регуляторов кислотности	30

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-125-2018 ПРОДУКТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ (взамен ТУ 9146-125-2013)

Дата введения в действие 13.02.2018 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 продукты вегетарианские (далее продукция), вырабатываемые на основе растительных белков (соевый белок, белок пшеницы (пшеничный глютен), гороховый белок) с добавлением натуральных растительных масел, смеси специй и пряностей, натуральных красителей, экстрактов морских водорослей, круп, сыра, сухого молока, свежих овощей, оливок, грибов и др. и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания, и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукты вегетарианские к постному столу выпускаются в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с огурцами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски со спаржей»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морковью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и фасолью»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с овсяной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с ячменной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с перловой крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с сухариками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с рисом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с картофелем»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая» с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-

НАССР ЭКСПЕРТ

монастырски «Классическая» с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с сыром»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Молочная нежная»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Нежная»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» со вкусом докторской колбасы»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с сыром»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» со вкусом ветчины»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с аджикой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с тыквой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная «Классика»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с вялеными томатами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная постная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная со вкусом ветчины»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная копченая с сыром; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с оливками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная со вкусом горчицы»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с кетчупом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с аджикой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с грибами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с тыквой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная шпинатная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная «Мозаика»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная со спаржей»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная «Морская»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с огурцами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с пряной зеленью»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная «Ореховая»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с семечками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная особая»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с курагой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с черносливом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Злаковая»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов овощная»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с аджикой»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов особая»»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов ореховая»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов грибная»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с пряной зеленью»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов со вкусом сельдерея»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов пикантная»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов «Мозаика»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с кетчупом»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с оливками»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов со

спаржей»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с сыром»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с тыквой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с огурцами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски со спаржей»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с оливками и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с морской капустой и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с укропом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с морковью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом и фасолью»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с овсяной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с ячменной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с перловой крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с сухариками»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с рисом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с картофелем»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски «Классические»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски «Нежные»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски с кетчупом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски с горчицей»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски с тыквой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски с вялеными томатами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные «Классика»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные постные»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные со вкусом ветчины»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные копченые с сыром»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные с оливками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные со вкусом горчицы»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные с кетчупом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные с аджикой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные особые»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные с пряной зеленью»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Злаковые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов особые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов ореховые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов грибные»; продукт на основе горохового белка вегетарианский

«Сосиски «Для гурманов с пряной зеленью»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов со вкусом сельдерея»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов пикантные»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов с кетчупом»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов со вкусом горчицы»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с огурцами» продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски со спаржей»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с оливками и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с морской капустой и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с укропом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с морковью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом и фасолью»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с овсяной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с ячменной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с перловой крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с сухариками»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с рисом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с картофелем»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски «Пикантные»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски «Классические»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки с аджикой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки с кетчупом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки с горчицей»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки с тыквой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные «Баварские»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные «Сочные»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с пряной зеленью»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные «Классика»»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные постные»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные со вкусом ветчины»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные копченые с сыром; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с оливками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные со вкусом горчицы»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с кетчупом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с вялеными томатами»; продукт на основе пшеничного

белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с аджикой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с тыквой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с семечками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с орехами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с грибами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные «Морские»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с огурцами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с курагой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные особые»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Злаковые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов особые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов ореховые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов грибные»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов с пряной зеленью»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов со вкусом сельдерея»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов пикантные»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов с кетчупом»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов со вкусом горчицы»; продукт соевый вегетарианский «Ветчина «По-монастырски «Классическая»; продукт соевый вегетарианский «Ветчина «По-монастырски «Нежная»; продукт соевый вегетарианский «Ветчина «Классическая с оливками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Ветчина «Пшеничная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Ветчина «Пшеничная нежная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Ветчина «Пшеничная с оливками»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Ветчина «Для гурманов»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Ветчина «Для гурманов нежная»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Ветчина «Для гурманов с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с огурцами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с огурцами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный со спаржей»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с оливками и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с морской капустой и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с укропом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с укропом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с морковью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом и фасолью»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом, фасолью и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом, фасолью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом, грибами и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом, фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом, фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с лесным орехом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с кедровым орехом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный «Мичуринский»;

продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный пикантный с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный пикантный с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный со вкусом овощей»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный классический «Морской»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с зеленым горошком»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с семечками»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный «Фитнес»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с гранатовыми зернышками»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с грецким орехом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Классический» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Морской» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Грибной» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Ореховый» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Овощной» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Томатный» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с сыром» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с пряной зеленью» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с курагой» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с черносливом» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с морковью и орехами» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с оливками» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Классический» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Морской» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Грибной» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Овощной» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Ореховый» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Томатный» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с сыром» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с пряной зеленью» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с курагой» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с черносливом» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с морковью и орехами» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с оливками» продукт соевый вегетарианский «Зельц «Домашний»; продукт соевый вегетарианский «Зельц «Столичный»; продукт соевый вегетарианский «Зельц «Традиционный»; продукт соевый вегетарианский «Зельц «Сельский»; продукт соевый вегетарианский «Зельц «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Зельц «Городской»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Классический»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Праздничный»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Высший вкус»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Овощной»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Постный»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Деревенский»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Обычный»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Экстра»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Покровский»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Семейный»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Особый»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Бабушкин»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Кол-

баса полукопченая «По-монастырски со спаржей»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с оливками и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морской капустой и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с укропом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морковью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и фасолью»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с овсяной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с ячменной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с перловой крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с сухариками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с рисом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с картофелем»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая» с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая» с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с сыром»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Молочная нежная»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Нежная»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с аджикой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Сервелат особый»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Салями особая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Сервелат фирменный»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Московская особая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Краковская особая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Московская фирменная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса «Сервелат деликатесный»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса «Салями деликатесная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса «Сервелат оригинальный»; продукт соевый вегетарианский «Суджук деликатесный»; продукт соевый вегетарианский «Суджук особый»; продукт соевый вегетарианский «Суджук оригинальный»; продукт соевый вегетарианский «Бастурма»; продукт соевый вегетарианский «Снеки «В охотку»; продукт соевый вегетарианский «Снеки «В охотку с начинкой»; продукт соевый вегетарианский «Снеки «В охотку с топпингом»; продукт соевый вегетарианский «Чипсы из вегетарианской колбасы «Ассорти»; продукт соевый вегетарианский «Фишки «В охотку с орехами»; продукт соевый вегетарианский «Фишки «В охотку с кунжутом»; продукт соевый вегетарианский «Фишки «В охотку с семечками»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка оригинальная со специями»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка со специями и карри»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в соусе барбекю»; продукт соевый

вегетарианский «Копчушка в яблочно-луковом соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в луковом соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в кисло-сладком соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в горчичном соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в мексиканском соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в чесночно-ореховом соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в грибном соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в томатном соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в остром соусе»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка в соусе чили»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка в горчичном соусе»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка в томатно-остром соусе»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка с «Карри кетчупом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка со сладкой паприкой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка со специями».

Изменение № 1 Дата введения в действие 06.03.2020 год **Продукты на основе пшеничного белка вегетарианские: Колбасы:** Колбаса пшеничная «Венская»; Колбаса пшеничная «Нежная»; Колбаса пшеничная «Рижская»; Колбаса пшеничная «Докторская». **Колбаски [сосиски]:** Колбаски пшеничные «Мергез»; Колбаски пшеничные «Нюрнбергские»; Колбаски пшеничные «Мюнхенские»; Колбаски пшеничные «Докторские»; Колбаски пшеничные «Гриль»; Колбаски пшеничные «Рижские». **Сардельки:** Сардельки пшеничные «Венские»; Сардельки пшеничные «Пражские». **Продукты-полуфабрикаты на основе пшеничного белка вегетарианские в маринаде или соусе: Полуфабрикаты в маринаде:** Стейк пшеничный **Полуфабрикаты в соусе:** Гуляш пшеничный Карри; Гуляш пшеничный Сычуаньский; Гуляш пшеничный Томатный паприка; Гуляш пшеничный Томатный базилик; Гуляш пшеничный Барбекю.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов вегетарианских со дня (часа) выработки при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** продукты вегетарианские: «Паштет», «Зельц» целыми батонами – не более 3 суток; продукты вегетарианские: «Колбасы, ветчины, сосиски, сардельки» целыми батонами – не более 5 суток; продукты вегетарианские в полиамидной барьерной оболочке не более 90 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** продукты вегетарианские вареные целыми батонами – не более 30 суток; продукты вегетарианские копченые – не более 45 суток; **продукты вегетарианские упакованные в реторт-пакеты и стерилизованные –** не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукты вегетарианские хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

НАССР EXPERT

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-831-2019 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]

Дата введения в действие 2019 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 изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» [далее по тексту - колбасные изделия], изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, с добавлением говядины, баранины, конины, мяса кроликов, растительных белков, круп [муки], крахмала, овощей или без них, и предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях, в розничной торговле и сети общественного питания. **Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» подразделяют: в зависимости от термического состояния:** на охлажденные; **в зависимости от способа термической обработки:** на вареные (с одностадийной варкой); на пастеризованные (с двухстадийной варкой). Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы «Халяль» выпускают обогащенными витаминно-минеральными добавками или витаминными премиксами, или без них. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Колбасы:** колбаса «Детская Халяль»; колбаса «Школьная Халяль»; колбаса «Сказка Халяль»; колбаса «Витаминная Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «Карусель Халяль»; колбаса «Лакомка Халяль»; колбаса «Ням-ням Халяль»; колбаса «Мясоежка Халяль»; колбаса «Умка Халяль»; колбаса «Маленькая страна Халяль»; колбаса «Детская с сыром Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Забияка Халяль» колбаса «Тимка Халяль»; колбаса «Гимназическая Халяль»; колбаса «Солнышко Халяль»; колбаса «Пчелка Халяль»; колбаса «Кнопочка Халяль»; колбаса «Вкусняшка Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Колбаски:** колбаски «Бутуз Халяль»; колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Гулливер Халяль»; колбаски «Богатырские Халяль»; колбаски «Румяные щечки Халяль»; колбаски «Петушки Халяль»; колбаски «Школьные чесночные Халяль»; колбаски «Школьные картофельные Халяль»; колбаски «Школьные морковные Халяль»; колбаски «Школьные капустные Халяль»; колбаски индюшиные «Атлет Халяль»; колбаски «Лицейские с сыром Халяль». **Сосиски:** сосиски «Малышок Халяль»; сосиски «Кроха Халяль»; сосиски «Антошка Халяль»; сосиски «Детские Халяль»; сосиски «Карапуз Халяль»; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Левушка Халяль»; сосиски «Колбарики Халяль»; сосиски «Детские со сливками Халяль»; сосиски «Школьные Халяль»; сосиски «Крепыш Халяль»; сосиски «Тигрики Халяль»; сосиски «Огонек Халяль»; сосиски «Золотой петушок Халяль»; сосиски «Аппетитки Халяль»; сосиски «Минутка Халяль»; сосиски «С молоком Халяль»; сосиски «Скороспелки Халяль». **Сардельки:** сардельки «Мячики Халяль»; сардельки «Детские Халяль»; сардельки «Карапуз Халяль»; сардельки «Сказки Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Школьные Халяль»; сардельки «Малышок Халяль»; сардельки «Крепышок Халяль»; сардельки

«Детские со сливками Халяль»; сардельки «Тигрик Халяль»; сардельки «Маленькое королевство Халяль»; сардельки «Птенчик Халяль»; сардельки «Конек-Горбунок»; сардельки «Малютки Халяль»; сардельки «Филиппок Халяль». **Колбаски из пищевых субпродуктов птицы:** колбаски «Мишутка Халяль»; колбаски «Дошколенок Халяль»; колбаски «Антошка Халяль»; колбаски «Медок Халяль»; колбаски «Печеночная Халяль»; колбаски «Фунтик Халяль»; колбаски «Домовёнок Халяль»; колбаски «Светлячок Халяль»; колбаски «Дракоша Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** из мяса цыплят «Здоровячок Халяль»; филейная «Мозаика Халяль»; из мяса индейки «Киндер Халяль»; из мяса птицы «Кнопочка Халяль»; куриная «Школьная Халяль»; ассорти «Калейдоскоп Халяль»; куриная «Детская Халяль»; из мяса цыплят с языком «Изюминка Халяль»; из мяса цыплят и перепелов «Пятнашки Халяль**».**

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

Термины и определения вареное колбасное изделие из мяса птицы для детского питания: Мясной продукт [с массовой долей мясных ингредиентов более 60 % (в том числе мяса птицы - не менее 40 %, субпродуктов птицы - не более 10 %), растительных белков - не более 5 %, круп (муки) - не более 7 %, крахмала - не более 3 %, овощей - не более 8 %], изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **вареное колбасное изделие из пищевых субпродуктов птицы для детского питания:** Мясной продукт с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %, в том числе термически обработанных субпродуктов птицы не менее 40 %, изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **пастеризованные колбаски из мяса птицы для детского питания:** колбасные изделия для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов не менее 50%, предназначенные для питания детей старше 3-х лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке, обеспечивающей пролонгированные сроки годности. **Пищевой продукт «Халяль»:** Продукт, разрешенный исламским законом, и удовлетворяющий следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. **продукция «Халяль»:** Любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **знак маркировки «Халяль»:** Графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **безопасность продуктов для детского питания** - состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений. Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - не более 3 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке - не более 30 суток; **с применениемваку-**

ума или модифицированной атмосферы: целыми батонами - не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) - не более 6 суток; сервировочной нарезкой - не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - до 30 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов птицы**: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа "Белкозин" - не более 2 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 3 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) - не более 6 суток. сервировочной нарезкой - не более 5 суток**. Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках - не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы**: целыми батонами - не более 10 суток; при порционной и сервировочной нарезке - не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек** не более 45 суток. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6 ºС – не более 3 суток.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-824-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)

Дата введения в действие 2018 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 изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халяль», в том числе колбасы [колбаски] полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые[далее по тексту – продукция, изделия колбасные копченые], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие«Халяль» выпускают следующих видов, категорий иторговых наименований: Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая «Казахская Халяль»; колбаса полукопченая «Казы Халяль»; колбаса полукопченая «Балыковая Халяль». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Татарская Халяль»; колбаса полукопченая «Фатиха Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказкая Халяль»; колбаса полукопченая «Ханская Халяль»; колбаса полукопченая «Степная Халяль»; колбаса полукопченая «Казачья Халяль»; колбаса полукопченая «Баранья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Астраханская Халяль»; колбаса полукопченая «Гатчинская Халяль»; колбаса полукопченая «Конская Халяль»; колбаса полукопченая «Сходненская Халяль»; колбаса полукопченая «Раменская Халяль»; колбаса полукопченая «Елисеевская Халяль»; колбасаполукопченая «Гуцульская острая Халяль»; колбаса полукопченая «Элитная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «Помодор Халяль»; колбаса полукопченая «Конская особая Халяль»; колбаса полукопченая «Алатауская Халяль»; колбаса полукопченая «Карагандинская Халяль»; колбаса полукопченая «Заилийская Халяль»; колбаса полукопченая «Чабайская Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Татарская из конины Халяль»; колбаски полукопченые «Охотничьи по-мусульмански Халяль»; колбаски полукопченые «Вологодские Халяль»; колбаса полукопченая «Натуральная Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная Халяль»; колбасаполукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Таврийская Халяль»; колбаски полукопченые «Пикник Халяль»; колбаски полукопченые с ароматом брусники «Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские Халяль»; колбаса полукопченая «Волжкая Халяль»; колбаса полукопченая «Кировская Халяль»; колбаса полукопченая «Вятская Халяль»; колбаса полукопченая «Суздальская Халяль»; колбаса полукопченая «Новинка Халяль»; колбаса полукопченая «Особая Халяль»; колбаса полукопченая «Виноградная Халяль»; колбасаполукопче-

ная «Аппетитная из говядины Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ананасом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с черносливом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ягодами можжевельника Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с фисташками Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная с орехами Халяль»; колбаски полукопченые «Песто с сыром Халяль»; колбаски полукопченые «С паприкой Халяль»; колбаски полукопченые «С маринованными огурцами и укропом Халяль»; колбасаполукопченая «Донская Халяль». **Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманская Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская Халяль»; колбаса полукопченая «С сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Пикантная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями Халяль»; колбаски полукопченые «Тюркские Халяль»; колбаса полукопченая «Польская Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль»; колбаса полукопченая «Летняя Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская Халяль»; колбаса полукопченая «Иртышская Халяль»; колбаса полукопченая «Казинская Халяль»; колбаса полукопченая «Брянская Халяль»; колбаса полукопченая «Южная Халяль»; колбасаполукопченая «Кельнская с черносливом Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси с сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Итальянская Халяль»; колбаса полукопченая «Австралийская с тмином Халяль»; колбаса полукопченая «Снежная Халяль»; колбаса полукопченая «Чесночная Халяль»; колбаса полукопченая «Польская три перца Халяль»; колбаса полукопченая «Уфимская Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Престиж Халяль»; колбаса полукопченая «Кокчетавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманская из конины Халяль»; колбаски полукопченые «Памирские Халяль»; колбаса полукопченая «Золотой стандарт Халяль»; колбаса полукопченая «Николаевская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское трио Халяль»; колбаса полукопченая «Застольная Халяль»; колбаса полукопченая «Вкусная Халяль»; колбаски полукопченые «Егерьские Халяль»; колбаса полукопченая «Конская салями Халяль»; колбасаполукопченая «Конская с дымком Халяль»; колбаса полукопченая «Батырская Халяль»; колбаса полукопченая «Южанка Халяль»; колбаски полукопченые «Ветчинные Халяль»; колбаса полукопченая «Станичная Халяль»; колбаса полукопченая с оливками «Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Монреаль Халяль»; колбаскиполукопченые «Болгарские Халяль»; колбаски полукопченые «Оригинальные Халяль»; колбаски полукопченые «Горчичные Халяль»; колбаски полукопченые «Восточные Халяль»; колбаски полукопченые «С вялеными томатами Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси Халяль»; колбаски полукопченые «Вкусняшки Халяль»; колбасаполукопченая «Рублевская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья зернистая Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский Халяль»; колбаса полукопченая «Столичная Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Тихорецкая Халяль»; колбаски полукопченые «Берлинские Халяль»; колбаски полукопченые «Для барбекю Халяль». **Категория Г:** колбаски полукопченые «Загорские Халяль»; колбаса полукопченая «Кубанская Халяль»; колбаса полукопченая «Прима Халяль»; колбаса полукопченая «Городская Халяль»; колбасаполукопченая «Ливенская Халяль»; колбаса полукопченая «Пряная Халяль»; колбаса полукопченая «По-венгерски Халяль»; колбаса полукопченая «Пеперони Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая Халяль»; колбаса полукопченая «Греческая Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном Халяль»; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком Халяль»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей Халяль»; колбаса полукопченая «Варшавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль Халяль»; колбаса полукопченая «Дорожная Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Питерский Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Роскошь Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Любительский Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-французски Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-королевски Халяль»; колбаса полукопченая «Алма-атинская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая с печенью «Халяль»; колбаски полукопче-

ные «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Арбатская Халяль». колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Золотистая Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские с сыром Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Олимпик Халяль»; колбаса полукопченая «Испанская Халяль»; **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Походная Халяль»; колбаса полукопченая «Андалузия Халяль»; колбаса полукопченая «По-киевски Халяль»; колбаса полукопченая «Пармская Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Прибалтийская Халяль»; колбаса полукопченая «Романовская Халяль»; колбаса полукопченая «Пикник Халяль»; колбаса полукопченая «Милано Халяль»; колбасаполукопченая «Сервелат «Бременский Халяль». колбаса полукопченая «Сервелат «Дорожный Халяль». **Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульмаские с брусникой Халяль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль». **Изделия колбасные**

HACCP EXPERT

сырокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А: колбаса сырокопченая «Суджук из говядины Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из баранины Халяль»; колбаса сырокопченая «Батырская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «По-татарскиХаляль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская Халяль»; колбаса сырокопченая «Еврейская Халяль»; колбаски сырокопченые «Говяжьи с васаби Халяль»; колбаса сырокопченая «Говядина в горчице Халяль»; колбаса сырокопченая «Сервелат Халяль»; колбаса сырокопченая «Кнут сырокопченый Халяль»; колбаса сырокопченая «Фламенко Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская особая Халяль»; колбаски сырокопченые «Егерские Халяль»; колбаса сырокопченая «Хозяйская Халяль»; колбаса сырокопченая «Изысканная Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Старорусская Халяль»; колбаски сырокопченые «Хворост Халяль»; колбаски сырокопченые «Сигары Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Боярская Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Пальмира Халяль»; колбаса сырокопченая «Олимпийская Халяль» колбаски сырокопченые «Снеки Халяль»; колбаса сырокопченая «Азовская Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Тюркский Халяль»; колбаса сырокопченая «Любимая Халяль»; колбаса сырокопченая «Праздничная Халяль»; колбаса сырокопченая «Марочная Халяль»; колбаса сырокопченая «Мергез Халяль»; колбаса сырокопченая «Чоризо Халяль»; колбаса сырокопченая «Крымская Халяль»; колбаса сырокопченая «Качиаторе Халяль»; колбаса сырокопченая «Миланская Халяль»; колбаса сырокопченая «Сальчичон Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук говяжий Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук Халяль»; колбаски сырокопченые «К празднику Халяль»; колбаски сырокопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски сырокопченые «Спагетти Халяль»; колбаса сырокопченая «Экстра Халяль»; колбаса сырокопченая «Классическая Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Ханский Халяль». **Тип колбасных изделий – мажущейся консистенции: Категория А:** колбаса сырокопченая «Говяжья франконская Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Немецкий тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст берлинский Халяль»; колбаса сырокопченая «Австрийский тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Померанская Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст с луком Халяль». **Изделия колбасные сыровяленые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сыровяленая «Казылык Халяль»; колбаса сыровяленая «Праздничная Халяль»; колбаса сыровяленая «Халяль»; колбаса сыровяленая «Махан» из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «МаханХаляль»; колбаса сыровяленая «Суджук из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «Шелдансская Халяль»; колбаса сыровяленая «Казы Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сыровяленая «Итальянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Миланская Халяль»; колбаски сыровяленые «Московские Халяль»; колбаса сыровяленая «Золотистая Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина вяленая в благородной плесени Халяль»; колбаса сыровяленая «Каминвурц Халяль»; колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная Халяль»; колбаса сыровяленая «Деликатес Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина «В огне» вяленая Халяль». **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сыровяленая «Армянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Итальянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Балыковая Халяль»; колбаса сыровяленая «Сервелат «Прованс Халяль»; колбаса сыровяленая «Виктория Халяль»; колбаса сыровяле-

HACCP EXPERT

ная «Джерки из говядины Халяль»; колбаса сыровяленая «Королевская Халяль»; колбаса сыровяленая «Партнер Халяль»; колбаса сыровяленая «Мраморная Халяль»; колбаски сыровяленые «Горские Халяль».

Изменение № 1 Дата введения в действие 08.05.2020 год **Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Вайнахская Халяль»; колбаса полукопченая «Нуриевская Халяль»; колбаса полукопченая «Халяль»; колбаса полукопченая «Говядина ароматная Халяль»; колбаса полукопченая «Сабантуй Халяль»; колбаса полукопченая «Ингушская Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказская Халяль»; колбаса полукопченая «Крымская Халяль»; колбаса полукопченая «Адыгейская Халяль»; колбаса полукопченая «Молодежная Халяль»; колбаса полукопченая «Черкеская Халяль»; колбаса полукопченая «Исламская Халяль»; колбаса полукопченая «Дагестанская Халяль»; колбаса полукопченая «Ароматная Халяль»; колбаски полукопченые «Калиибр 12 Халяль». **Категория Г:** колбаса полукопченая «Рамазан Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат Восточный Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная Халяль»; колбаса полукопченая «Каспийская Халяль»; колбаса полукопченая «Праздничная Халяль». **Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая «Вехлинская Халяль»; колбаса варено-копченая «Стамбульская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Престиж Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитара Халяль»; колбаса варено-копченая «Кизлярский сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат чеченский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «С сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Аварская с курдюком Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «1 СОРТ» Халяль». **Изделия колбасные сырокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «Элитная Халяль».

Изменение № 2 Дата введения в действие 23.07.2021 год **Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Чеченская Халяль»; колбаса полукопченая «Кумыкская Халяль»; колбаса полукопченая «Буйнакская Халяль». **Категория Г:** колбаса полукопченая «Чиркейская Халяль».

Изменение № 3 Дата введения в действие 16.02.2023 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А:** колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль» [вариант II]. **Категория Б:** колбаса полукопченая «Кавказская Халяль» [вариант II]. **Категория В:** колбаса полукопченая «Чесночная Халяль» [вариант II]; колбаса полукопченая «Южная Халяль» [вариант II]. **Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Премиум Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Мусульманский Халяль» [вариант II].

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

Термины и определения полукопченая колбаса [колбаска]:Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. **варено-копченая колбаса [колбаска]** (Нрк летняя колбаса, сервелат): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер

свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. **сырокопченая колбаса [колбаска]** (Нрк твердокопченая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. Примечание Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сырокопченая сухая колбаса [колбаска]**: Сырокопченое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°С, копчение при температуре не выше 22°С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]:** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°С и сушку. **сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и регуляторов кислотности, включающей осадку и/или ферментацию, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту молочнокислых микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°С и сушку. **сырокопченая колбаса [колбаска]** мажущейся консистенции: Сырокопченое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление) и копчение, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая колбаса [колбаска]** (Нрк сырая колбаса, твердая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. Примечание Сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сыровяленая сухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку, ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая колбаса (колбаска)** мажущейся консистенции: Сыровяленое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление), при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **стартовая культура:** Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье. **пищевой продукт «Халяль»:** продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился

HACCP EXPERT

с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халяль»:** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»:** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак маркировки «Халяль»:** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халяль–контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Срок годности**, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные 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. Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процессапри температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные варенокопченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные сырокопченые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением

вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консервантаУниконс XXL – не более 10 мес.; **Изделия колбасные сыровяленые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 3 мес.; с использованием консервантов – не более 4 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; С использованием консервантаУниконс XXL – не более 10 мес.; **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Срок годности** колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых 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.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-823-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)

Дата введения в действие 2018 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 изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халяль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория А: колбаса вареная «Из говядины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская Халяль»; колбаса вареная «Останкинская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская особая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с языком Халяль»; колбаса вареная «Татарская особая Халяль»; колбаса вареная «Восточная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с овощамиХаляль»; колбаса вареная «МозаичнаяХаляль»; колбаса вареная «Горская Халяль»; колбаса вареная «Еврейская Халяль»; колбаса вареная «Конская Халяль»; колбаса вареная «Баранья Халяль»; колбаса вареная «Султан баша Халяль» колбаса вареная «Туркестан Халяль»; колбаса вареная «Говяжья новая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья экстра Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль» (без индекса Е). **Категория Б:** колбаса вареная «С молоком Халяль»; колбаса вареная «Рамазан Халяль» колбаса вареная «Памирская Халяль»; колбаса вареная «Раульская Халяль»; колбаса вареная «НежнаяХаляль»; колбаса вареная «Уфимская из говядины-Халяль» колбаса вареная «Докторская особаяХаляль»; колбаса вареная «Чесночная Халяль»; колбаса вареная «Тараз Халяль»; колбаса вареная «Шарфовская Халяль» колбаса вареная «Вареная с фисташками Халяль»; колбаса вареная «Егерьская Халяль»; колбаса вареная «Баранья особая Халяль»; колбаса вареная «Партнер Халяль» колбаса вареная «Баранья новая Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль»; колбаса вареная «Радужная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья «Люкс Халяль»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая «Оригинальная Халяль»; колбаса вареная «Деликатесная Халяль»; колбаса вареная «Прима Халяль»; колбаса вареная «Посольская Халяль»; колбаса вареная «Вкусная Халяль»; колбаса вареная «Фирменная Халяль»; колбаса вареная «Жайык Халяль»; колбаса вареная «Астана Халяль» колбаса вареная «Батырская Халяль»; колбаса вареная «Казан Утлары Халяль»; колбаса вареная «Сарыарка Халяль»; колбаса вареная «Алатауская Халяль»; колбаса вареная «Казахская Халяль»; колбаса вареная «Чабанская Халяль». **Категория В:** колбаса вареная «Сабантуй Халяль»; колбаса вареная «Астанинская Халяль»; колбаса вареная «Вареная пикантная Халяль»; колбаса вареная «Тминная Халяль» колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Алатау Халяль»; колбаса вареная с сыром «Королевская Халяль» колбаса вареная «Элитная молочная Халяль»; колбаса вареная «Феникс Халяль»; колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Байрам Халяль»; колбаса вареная «Деревенская из конины Халяль» (без индекса Е); колбаса вареная с печенью «Батыр Халяль». **Группа –**

ГОСТ ЭКСПЕРТ

мясосодержащая. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория В: колбаса вареная «Домашняя с говядиной Халяль»; **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория А:** сосиски «Кок жайык Халяль»; сосиски «Албанские Халяль»; сосиски«Венские Халяль»; сосиски «Говяжьи особые Халяль»; сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Телячьи Халяль»; сосиски «Кавказкие Халяль» сосиски «Говяжьи оригинальные Халяль»; сосиски «Мусульманские Халяль». **Категория Б:** сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Обыкновенные Халяль»; сосиски «Франкфуртские Халяль»; сосиски «Колбаски «Мергез «Халяль» сосиски «Стамбульские Халяль»; сосиски «Из конины Халяль»; сосиски «С сыром Халяль»; сосиски «Сочные Халяль; сосиски «Темле Халяль»; сосиски «Гурман Халяль»; сосиски «Восточные говяжьи Халяль»; сосиски «Пражские пуговки Халяль»; сосиски «Кукольные Халяль»; сосисочки «Чесночные Хальль»; сосиски «Коротышки Халяль»; сосиски «С кетчупомХаляль». **Категория В:** сосиски «Элитные молочные Халяль»; сосиски «Сливочные особые Халяль»; сосиски«Мозговые Халяль»; сосиски «По-татарски Халяль»; сосиски «Окские Халяль»; сосиски «Южные Халяль»; сосиски «На здоровье Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски «Юбилейные Халяль; сосиски «Хрустящие с зеленью Халяль». **Группа – мясосодержащая. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Тунисские Халяль»; сосиски «Люкс Хальль»; сосиски «Кобургские Халяль». **Сардельки [шпикачки] мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Из говядины Халяль»; сардельки «Мергез Халяль»; сардельки «Эстонские шашлычные Халяль»; сардельки «Спасские Халяль»; сардельки «Турецкие» говяжьи Халяль»; сардельки«Мусульманские говяжьи Халяль»; сардельки «Натуральные Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Грузинские Халяль». **Категория Б:** сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Гриль Халяль»; сардельки «Для гурмана Халяль»; сардельки «Тминные Халяль»; сардельки «Чесночные» с говядиной Халяль»; сардельки «Осбан с рисом Халяль»; сардельки«Южные Халяль»; сардельки «Пальчики» из говядины Халяль»; сардельки «Пальчики» из баранины Халяль»; сардельки «Сардельки в маринаде Халяль»; сардельки «Немецкие Халяль»; сардельки «Кавказские с луком Халяль»; сардельки «Шпикачки с карри Халяль»; сардельки «Белые колбаски Халяль»; сардельки «Кебабы» Халяль»; сардельки «Кебабчета Халяль»; сардельки «Семейные Халяль»; сардельки «Алатау Халяль»; сардельки «Колбаски Штутгартские Халяль»; сардельки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; сардельки «Белые Хальль» (без индекса Е); сардельки «Баварские Халяль». **Категория В:** сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Уфимские Халяль»; сардельки «Кроха Халяль»; сардельки «Бараньи Халяль»; сардельки «Айгыр Халяль» сардельки «Ароматные с зеленью Халяль»; сардельки «Нежирные Халяль»; сардельки«Смак Халяль»; сардельки «Острые Халяль»; сардельки «Ливийские Халяль»; сардельки «Пикник Халяль»; сардельки «Медовые Халяль»; сардельки «Аппетитные Халяль»; сардельки «Фермерские Халяль»; сардельки «Царские Халяль»; сардельки «Филиппинские Халяль»; сардельки «К ужину Халяль»; сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки«Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Коровка Халяль»; сардельки «С вялеными томатами Халяль»; сардельки «Сочные с сыром Халяль»; **Группа – мясосодержащая. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Альпийские с сыром Халяль»; сардельки «Чешские Халяль»; сардельки ««Маленькие «Промилле Халяль»; сардельки «Балканские Халяль»; сардельки «Степные Халяль»; сардельки «Летние Халяль»; сардельки «Сытные Халяль»; сардельки «Хот-дог Халяль»; сардельки «Татарские с сыром и грибами Халяль»; сардельки «Халяль». **Категория Г:** сардельки «Оригинальные Халяль»; сардельки «Походные Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]мясные: Группа – мясная. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Категория А:** ветчина«Из говядины Халяль»; ветчина «Оригинальная из говядиныХаляль»; ветчина«По-

татарскиХаляль»; ветчина«Венеция Халяль». **Категория Б:** ветчина «Новинка Халяль»; ветчина «Аркалыкская Халяль». **Колбасные хлебы мясные и мясосодержащие: Группа – мясная. Вид –колбасный хлеб. Подвид – вареные. Категория А:** колбасный хлеб «Пряный Халяль». **Категория Б:** колбасный хлеб«Мусульманский Халяль» колбасный хлеб «Бараний Халяль». колбасный хлеб «ТатарскийХаляль». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасный хлеб. Подвид – вареный. Категория В:** колбасный хлеб«Смешанный Халяль» колбасный хлеб «Зернистый Халяль».

Изменение № 1 Дата введения в действие - 16.06.2020 год **Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Баракат Халяль»; колбаса вареная «Стамбульская Халяль»; колбаса вареная «Молочная традиция Халяль»; колбаса вареная «Чеченская Халяль»; колбаса вареная «На здоровье Халяль»; колбаса вареная «Равис Халяль»; колбаса вареная «С сыром Халяль»; колбаса вареная «Вязанка Халяль». **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Карапули Халяль»; сосиски «Загорские Халяль»; **Категория В:** сосиски «Говяжьи потатарски Халяль»; сосиски «Молодежные Халяль»; сосиски «Аварские Халяль»; сосиски «Чеченские Халяль»; сосиски «С курицей Халяль».

Изменение № 2 Дата введения в действие - 20.09.2022 год **Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория Б:** колбаса вареная «Из телятины Халяль»; колбаса вареная «Из говядины Халяль»; колбаса вареная «С молоком Халяль». **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Мини Халяль»; сосиски «Арбатские с кетчупом Халяль»; сосиски «Телячьи Халяль»; сосиски «Венские с сыром Халяль»; сосиски «С молоком Халяль». **Сардельки [шпикачки] мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Из говядины Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] мясные: Группа – мясная. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Категория В:** ветчина «Из говядины Халяль».

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

Термины и определения колбасное изделие: Мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению; **вареная колбаса [колбаска]**: Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером более 44 мм [до 44 мм], предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечания 1 Допускается при идентификации вареных колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера в меньшую сторону не более чем на 4 мм [не более чем на ±4 мм в большую сторону]. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать вареную колбасу кратковременному копчению. **сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сосисок отклонение диаметра или поперечного размера в большую сторону не более чем на 4 мм. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сосиски кратковременному копчению. **сардельки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с однородной структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 32 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу пре-

имущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сарделек отклонение диаметра или поперечного размера не более чем на ±4 мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сардельки кратковременному копчению. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями жира) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации шпикачек отклонение диаметра или поперечного размера на ±4 мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать шпикачки кратковременному копчению. колбасный хлеб: Вареное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечание - Допускается для изготовления колбасного хлеба применять запекание. категория: Подразделение вареных колбасных изделий, в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, потерянной при термической обработке. Примечания 1 Вода, добавленная сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре. 2 Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю. **вареное колбасное изделие категории А:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0%. **вареное колбасное изделие категории Б:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории В:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории Г:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно. пищевой продукт «Халяль»: продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халяль»:** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»:** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак маркировки «Халяль»:** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халяль–контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объедине-

ния или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Рекомендуемые сроки годности** вареных колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуреот 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) % составляют: **Рекомендуемые сроки годности колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; порционной нарезкой - не более 30 суток; сервировочной нарезкой - не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности сосисок:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке - не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности сарделек и шпикачек: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы**: в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке - не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; порционной нарезкой - не более 30 суток; сервировочной нарезкой - не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности колбасных хлебов: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием - не более 3 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием - не более 15 суток; порционной нарезкой - не более 10 суток; сервировочной нарезкой - не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных вареных упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих «Халяль»со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С – не более 120 суток; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий

при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. 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.

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-822-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

Дата введения в действие 2018 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 изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из мяса птицы , подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. изделия колбасные из мяса [субпродуктов] птицы; изделия колбасные, содержащие мясо [субпродукты] птицы. *в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:* колбасы [колбаски]; сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлебы; потрошковые колбасные изделия [колбасы, колбаски]; фаршированные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; ветчинные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; прочие колбасные изделия. *Примечание Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептуре. в зависимости от используемого мяса птицы:* изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, сосиски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, сосиски из мяса птицы]; *в зависимости от формы:* в оболочке; без оболочки [колбасные хлебы]. *в зависимости от термического состояния:* охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: **Колбасы: Сорт экстра:** колбаса «Экстра Халяль»; колбаса «Экстра с молоком Халяль»; колбаса «Балычковая вареная Халяль». **Сорт высший:** колбаса «С молоком Халяль»; колбаса «Куриная Халяль»; колбаса «Байрам Халяль»; колбаса «Сабантуй Халяль»; колбаса «Батырская Халяль»; колбаса «Докторская Халяль»; колбаса «Деревенская Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Балыковая Халяль»; колбаса «Куриная нежная Халяль»; колбаса «Любимая Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Мортаделла Халяль» колбаса «Раульская Халяль»; колбаса «Стамбульская Халяль»; колбаса «Ракусочная Халяль»; колбаса «На здоровье Халяль»; колбаса «Вареная из индейки Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Сорт первый:** колбаса «Восточная Халяль»; колбаса «Баракат Халяль»; колбаса «Стамбульская Халяль»; колбаса «Деликатесная Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «С сыром Халяль»; колбаса «Мортаделла

по-итальянски Халяль»; колбаса «Охотничья Халяль»; колбаса «Куриная с растительным маслом Халяль»; колбаса «Симоновская Халяль»: колбаса «Особая Халяль»; колбаса «Столичная с оливками Халяль»; колбаса «Памирская Халяль»; колбаса «ВетчиннаяХаляль»; колбаса «Венская со сливками»; колбаса «Классическая с жирком Халяль»; колбаса «Татарская Халяль»; колбаса «Ароматная Халяль»; колбаса «Традиционная Халяль». **Сорт второй:** колбаса «Закусочная Халяль»; колбаса «Столичная Халяль»; колбаса «Вареная для окрошки Халяль»; колбаса «Столовая Халяль»; колбаса «Селянская Халяль»; колбаса «Мясо для ланча Халяль»; колбаса «Горская Халяль». **Сорт третий:** колбаса «Домашний гурман Халяль»; колбаса «Боярская Халяль»; колбаса «Молодежная Халяль»; колбаса «Семейная Халяль»; колбаса «К чаю Халяль». **Колбаски: Сорт экстра:** колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Барбекю Халяль»; колбаски «Элитные Халяль»; колбаски «Песто с сыром Халяль». **Сорт высший:** колбаски «Пряные Халяль»; колбаски «С сыром Халяль»; колбаски «Венские Халяль»; колбаски «Для гриля Халяль»; колбаски с вялеными томатами Халяль; колбаски «Медовые Халяль»; колбаски «С паприкой Халяль»; колбаски «С маринованными огурцами и укропом Халяль». **Сорт первый:** колбаски «Ассорти Халяль»; колбаски «Для жарки Халяль»; колбаски «Гриль Халяль»; колбаски «Мергез Халяль»; колбаски «Пикник Халяль»; колбаски «Классические Халяль»; колбаски «Для пикника Халяль»; колбаски «Вкусняшки чесночные Халяль»; колбаски «Вкусняшки картофельные Халяль»; колбаски «Вкусняшки морковные Халяль»; колбаски «Вкусняшки капустные Халяль»; колбаски «Для барбекю с сыром Халяль»; колбаски «Для завтрака Халяль»; колбаски «Острые Халяль». **Сорт второй:** колбаски «Дачные Халяль». **Сосиски: Сорт экстра:** сосиски «Фирменные Халяль»; сосиски «Ветчинные Халяль»; «Сосиски без индекса Е Халяль». **Сорт высший:** сосиски «Мусульманские Халяль»; сосиски «Мусульманские с сыром Халяль»; сосиски «Мусульманские с кетчупом» Халяль; сосиски «Мусульманские с горчицей» Халяль; сосиски «Бистро Халяль»; сосиски «Куриные с молоком Халяль»; сосиски «Сливочные Халяль»; сосиски «Куриные Хальль»; сосиски «Гриль Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль». **Сорт первый:** сосиски «Сметанковые Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски с мясом птицы Халяль; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Ганноверские Халяль»; сосиски «Люкс Халяль»; сосиски «Сочные Халяль»; сосиски «Татарские Халяль»; сосиски «Тэмле Халяль»; сосиски «Оригинальные Халяль». **Сорт второй:** сосиски «Аппетитные Халяль»; сосиски «Для хот-догов Халяль»; сосиски «Городские Халяль»; сосиски «Фастфуд Халяль»; сосиски «Пикник Халяль»; сосиски «Домашние Халяль»; сосиски «Традиционные Халяль»; сосиски «Коктейльные Халяль»; сосиски «Молочные Халяль». **Сорт третий:** сосиски «Сытные Хальль»; сосиски «Сабантуй Халяль»; сосиски «Восточные Халяль»; сосиски «Нежные Хальль». **Сардельки: Сорт экстра:** сардельки «Уфимские Халяль». **Сорт высший:** сардельки «Куриные с молоком Халяль»; сардельки «Куриные Халяль»; сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Фитнес Халяль». **Сорт первый:** сардельки «Сочные Халяль»; сардельки «Мусульманские Халяль»; сардельки «Дачные Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Нежные со сливками Халяль»; сардельки «Любимые Халяль». сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Городские Халяль». сардельки «Мировые Халяль»; сардельки «Особые Халяль». **Сорт второй:** сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Буржуйские Халяль»; сардельки «Казанские Халяль»; сардельки «Обыкновенные Хальль»; шпикачки Халяль шпикачки "По-Татарски Халяль". **Изделия колбасные потрошковые: Сорт второй:** колбаса(ки) «Медовая Халяль»; колбаса(ки) «Субпродуктовая Халяль»; колбаса(ки) «Классическая Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная куриная»; колбаса(ки) «Печеночная Халяль»; колбаса(ки) «Деликатесная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная «Традиционная Халяль»; колбаса(ки) «К чаю Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]: Сорт экстра:** ветчина «Филейная Халяль»; ветчина «Мраморная Халяль»; ветчина «Куриная Халяль»; ветчина «Янтарная Халяль»; ветчина «Восточная Халяль». **Сорт высший:** ветчина «Нежная Халяль»; ветчина «Люкс

Халяль»; ветчина «Особая Халяль»; ветчина «Байонская с сыром Халяль»; ветчина «Домашний деликатес Халяль»; ветчина «Аппетитная Халяль»; ветчина из мяса индейки «Халяль»; ветчина «Рубленая Халяль»; ветчина «Миланская с ананасом «Халяль»; ветчина «Миланская с черносливом «Халяль»; ветчина для тостов Халяль; ветчина «Ассорти «Халяль». **Сорт первый:** «Ветчинная салями Халяль». **Изделия колбасные фаршированные: Сорт первый:** рулет ветчинный «Петровский Халяль»; рулет ветчинный «Перечный Халяль»; рулет ветчинный «Куриный Халяль»; рулет ветчинный «Мраморный Халяль». **Хлебы колбасные из мяса птицы: Сорт первый:** хлеб колбасный «Леберкез Халяль». **Сорт второй:** хлеб колбасный «Мусульманский Халяль»; хлеб колбасный «Столовый Халяль»; хлеб колбасный «Закусочный Халяль»; хлеб колбасный «Пряный Халяль». **Сорт третий:** хлеб колбасный «Заказной Халяль»; хлеб колбасный «Отдельный Халяль».

Изменение № 1 Дата введения в действие 29.01.2020 год **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт третий:** колбаса вареная «Казан-Утлары Халяль»; колбаса вареная «Татарская Халяль». **Сосиски из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Тэмле Халяль». **Сардельки [шпикачки] из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Сорт третий:** шпикачки «По-татарски Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Сорт первый:** ветчина «Охотничья Халяль».

Изменение № 2 Дата введения в действие 27.01.2022 год Актуализация текста ТУ.

Изменение № 3 Дата введения в действие 16.09.2022 год Актуализация текста ТУ.

Изменение № 4 Дата введения в действие 20.09.2022 год **Колбасы вареные из мяса птицы. Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаса из мяса кур вареная «Памирская Халяль»; колбаса из мяса кур вареная «Мортаделла с сыром Халяль». **Сорт второй:** колбаса из мяса кур вареная «Восточная Халяль». **Сорт третий:** колбаса из мяса кур вареная «Народная Халяль». **Колбаски из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – колбаски. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаски из мяса кур вареные «Мергез Халяль»; колбаски из мяса кур вареные «Для жарки Халяль». **Сосиски из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт высший:** сосиски из мяса кур вареные «Сливочные Халяль». **Сорт первый:** сосиски из мяса кур вареные «Мусульманские Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Мусульманские с сыром Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Фитнес Халяль». **Сорт второй:** сосиски из мяса кур вареные «Для хот-догов Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Сметанковые Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Петровские Халяль». **Сорт третий:** сосиски из мяса кур вареные «Сытные Халяль». **Сардельки [шпикачки] из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки из мяса кур вареные «Сочные Халяль»; сардельки из мяса кур вареные «К завтраку Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Сорт высший:** Ветчина из мяса кур вареная «Нежная Халяль».

Изменение № 5 Дата введения в действие 30.10.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ: Сосиски из мяса птицы [кур, цыплят-бройлеров] Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй:** сосиски из мяса кур «Путник Халяль»; сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Путник Халяль». ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО [СУБПРОДУКТЫ] ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ: **Колбасы варёные, содержащие мясо птицы [кур, цыплят-бройлеров]: Группа – продукция, содержащая мясо птицы [кур, цыплят-бройлеров]. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаса варёная из мяса кур «Путник Халяль»; колбаса варёная из мяса цыплят-бройлеров «Путник Халяль».

HACCP EXPERT

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

Рекомендуемые сроки годности вареных колбасных изделий из мяса птицы «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 30 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 60 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов**: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа "Белкозин" не более 2 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" не более 5 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток**.** Рекомендуемые сроки годности **ветчинных колбас:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 15 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных упакованные в реторт-пакеты и **стерилизованные – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных из мяса птицы Халяль со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 98% до 100%: при температуре не выше минус 15 °С – 6 месяцев; при температуре минус 18 °С – 10 месяцев; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6ºС – не более 3 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-818-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Дата введения в действие 2018 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 полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия (колбасы и колбаски) из мяса кролика, вырабатываемые с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них и выпускаемые в охлажденном или замороженном виде (далее продукция). Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – полукопченые из мяса кролика: колбаса полукопченая из мяса кролика «Кроличья»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Домашняя»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Балычковая»; колбаски полукопченые из мяса кролика«Охотничьи»; колбаски полукопченые из мяса кролика«Вологодские»; колбаски полукопченые из мяса кролика«Памирские»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Сельская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Чулман с мясом кролика»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Кроличья деликатесная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Семейная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Николаевская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Чесночная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Застольная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Вкусная»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Пикник»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Гусарская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Дорожная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Хуторская с чесноком и перцем»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Студенческая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Южная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Таврийская»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Пикантные»; колбаски полукопченые из мяса кролика с ароматом брусники; колбаски полукопченые из мяса кролика «Колбаски «Кроличьи»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Волжкая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Кировская»; колбаса полукопченая из мяса кролика с печенью; колбаса полукопченая из мяса кролика «Вятская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Суздальская»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Колбаски «Охотника»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Новинка»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Особая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Станичная»; колбаса полукопченая «Крестьянская из мяса кролика»; колбаса полукопченая «Балыковая из мяса кролика»; колбаса полукопченая «Колбаса из мяса кролика с оливками»; колбаса полукопченая «Аппетитная из мяса кролика»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Сервелат «Люкс»; колбаса полукопченая из мяса кролика "Фирменная; колбаса полукопченая из мяса кролика "Царская с ананасом"; колбаса полукопченая из мяса кролика "Царская с черносливом"; колбаса полукопченая из мяса кролика "Фирменнаяс ромом"; колбаса полукопченая из мяса кролика "Царскаяс фисташками"; колбаса полукопченая из мяса кролика "Фирменнаяс орехами "; колбаса полукопченая из мяса кролика «Монреаль»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Болгарские»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Оригинальные»; кол-

баски полукопченые из мяса кролика «Горчичные»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Восточные»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С вялеными томатами»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Песто с сыром»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С паприкой»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С маринованными огурцами и укропом»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Кабаносси»; колбаски полукопченые из мяса кролика «К пиву»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Чивапчичи»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Рублевская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Казачья»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Олимпийская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Арбатская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Волжская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Золотая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Сервелат «Деревенский»»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Столичная Люкс»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Тихорецкая»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Берлинские»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С сыром»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Для барбекю». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – варено-копченые из мяса кролика:** колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Коньячный»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Деликатесная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Альпийская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Купеческий»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Салями «Южная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мини-салями»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Венская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Астория»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Шварцвальдская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Московский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Финский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Кремлевский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Чоризо»; колбаски варено-копченые из мяса кролика «Филейные»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Балыковая»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Салями «По-фински»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Столичный»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат»; колбаски варено-копченые из мяса кролика «Традиционные»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Изысканная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Соломея»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Юдифь и Олоферн»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Флорентийская мозаика»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Итальянские вечера»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Бриз»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сказка»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Нимфа»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Весталка»; колбаса варено-копченая из мяса кролика с бараниной; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Любительская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Восторг»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Особая»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Праздничная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Домашняя»; колбаса варено-копченая из мяса кролика с лимонной цедрой и чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с изюмом и мускатным орехом; колбаса варено-копченая из мяса кролика с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном; колбаса варено-копченая из мяса кролика со свиной грудинкой и шафраном; колбаса варено-копченая из мяса кролика с луком и сушеной зеленью; колбаса варено-копченая из мяса кролика с говядиной и зирой; колбаса варено-копченая из мяса кролика с чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с белым перцем и чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика со свининой, кардамоном и луком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с чесноком и сушеным укропом; колбаса варено-копченая из мяса кролика с сушеным сладким перцем и гвоздикой; колбаса варено-копченая из мяса кролика с телятиной; колбаса варено-копченая из мяса кролика с паприкой и чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с говядиной и ромом; колбаса варено-копченая из мяса кролика с кайенским перцем и пивом; колбаса варено-копченая из мяса кролика

с клюквой; колбаса варено-копченая из мяса кролика с горчицей; колбаса варено-копченая из мяса кролика с горохом и специями; колбаса варено-копченая из мяса кролика с репчатым луком; колбаса варено-копченая из мяса кролика со смесью перцев и хреном; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пикантная»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Особая»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Белорусская»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пряная»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Беловежская»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Полесская»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика»; «Колбаски варено-копченые из мяса кролика». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые из мяса кролика Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности:** колбаса сырокопченая из мяса кролика «Любимая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Праздничная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Марочная» колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мергез»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чоризо»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мадера»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Качиаторе»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Миланская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Сальчичон»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Армянская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Суджук из мяса кролика»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Суджук»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «К пиву»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Пивчики»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Спагетти»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Копченый хлыст»; Тип колбасных изделий – полусухие: колбаса сырокопченая из мяса кролика «Азовская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Еврейская»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Кроличьи с васаби»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Снеки»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Кролик в горчице сырокопченый»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Кнут из кролика сырокопченый»; Сервелат из мяса кролика; Сервелат из мяса кролика «Московский»; Сервелат из мяса кролика «Золотой вальс»; Сервелат из мяса кролика «Купеческий»; Сервелат из мяса кролика «Английский»; Сервелат из мяса кролика «Кабриоль»; Сервелат из мяса кролика «Архангельский»; Сервелат из мяса кролика «Променад»; Сервелат из мяса кролика «Ярославский»; Сервелат из мяса кролика «Владимирский»; Сервелат из мяса кролика «Коломенский»; Сервелат из мяса кролика «Оригинальный»; Сервелат из мяса кролика «Мичуринский»; Сервелат из мяса кролика и баранины; Сервелат из мяса кролика «Изобилие» Сервелат из мяса кролика «Новгородский»; Салями из мяса кролика; Салями из мяса кролика «Таймырская»; Салями из мяса кролика «Аврора»; Салями из мяса кролика «Луксурия»; Салями из мяса кролика «Томская»; Салями из мяса кролика «Менуэт»; Салями из мяса кролика «Царская»; Салями из мяса кролика «Маркиза»; Салями из мяса кролика «Балет»; Салями из мяса кролика «По-итальянски»; Салями из мяса кролика «По-милански»; Салями из мяса кролика «Ампир»; Салями из мяса кролика «Индийская»; Салями из мяса кролика «Ставропольская»; Салями из мяса кролика «Волшебство»; Салями из мяса кролика «Есенинская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Волжская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Прибалтийская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пируэт» колбаса сырокопченая из мяса кролика «Калифорнийская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Карибская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тулиновская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хмелевская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Шедевр»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чесночная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ривьера»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Дачная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Петербургская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Московская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ялтинская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Рижская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Симферопольская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Олимпийская диета»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мичуринская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тамбовская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Липецкая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Воронежская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика

«Знаменская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Цыганская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Измаильская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Французская особая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Королевская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Испанская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романтика»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романс»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Фламенко»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Царская особая»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Егерские»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хозяйская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Экстра»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Классическая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Изысканная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Престижная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Старорусская»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Хворост из мяса кролика»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Сигары из мяса кролика»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Посольские»; **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сыровяленые из мяса кролика Тип колбасных изделий – полусухие:** колбаски сыровяленые из мяса кролика «Московские». колбаса сыровяленая из мяса кролика «Золотистая»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Фермерская»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Кролик вяленый в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Диковинка»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Суджук «Популярная»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Деликатес из кролика»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Кролик «В огне» вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Королевская»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Партнер»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Мраморная»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Кролик вяленый в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Диковинка»; **Тип колбасных изделий –полусухие с регулятором кислотности:** колбаса сыровяленая из мяса кролика «Армянская»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Итальянская»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Балыковая»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Сервелат «Прованс»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Виктория»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Джерки из кролика»; **Тип колбасных изделий – сухие:** колбаса сыровяленая из мяса кролика «Праздничная».

Изменение № 1 Дата введения в действие 12.04.2022 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые из мяса кролика:** колбаса варено-копченая "Домашняя" из мяса кролика; колбаса варено-копченая "Кроличья"; колбаса варено-копченая с мясом кролика; колбаса варено-копченая «Праздничная»; колбаса варено-копченая с паприкой из мяса кролика; салями по-фински из мяса кролика; сервелат «Столичный» из мяса кролика; сервелат «Ореховый» из мяса кролика; колбаски варено-копченые «Охотничьи» из мяса кролика; колбаски варено-копченые с сыром из мяса кролика.

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

Термины и определения полукопченая колбаса [колбаска]:Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. **варено-копченая колбаса** [колбаска] (Нрк летняя колбаса, сервелат): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. **сырокопченая колбаса** [колбаска] (Нрк твердокопченая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. Примечание Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сырокопченая полусухая колбаса** (колбаска): Сырокопченое колбасное

изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°С и сушку. **колбаса** (колбаска) с регулятором кислотности: Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и регуляторов кислотности, включающей осадку и/или ферментацию, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту молочнокислых микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°С и сушку. **сыровяленая колбаса** [колбаска] (Нрк сырая колбаса, твердая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. Примечание Сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сыровяленая полусухая колбаса** (колбаска): Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку, ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая полусухая колбаса** (колбаска) с регулятором кислотности: Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая сухая колбаса** (колбаска): Сыровяленое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **стартовая культура:** Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных** изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые из мяса кролика: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы** целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; **С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; Изделия колбасные варено-копченые из мяса кролика: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы** целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; **С использованием консервантаУниконс XXL – не более 75 суток; Изделия колбасные сырокопченые из мяса кролика: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы** целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; с использованием консервантов – не более 8 мес.; **С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10**

мес.; Изделия колбасные сыровяленые из мяса кролика: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 3 мес.; с использованием консервантов – не более 4 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; **С использованием консервантаУниконс XXL – не более 10 мес.; Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий** колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий из мяса кролика при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-787-2018** **КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2018 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 фаршированные вареные мясные колбасы (далее колбасы), имеющие на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша, обернутые в подготовленные определенным образом мясные и/или немясные ингредиенты, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «Царская»; «Царская «с короной»; «Царская с разноцветными кругами»; «Царская с ромбами»; «Царская» с целым языком»; «Царская» с покрошенным языком; «Прима с языком»; «Прима слоеная»; «Прима с шейкой свиной»; «Прима прессованная»; «Глазированная колбаса»; «Глазированная «Шахматная»; «Глазированная «Языковая»; «Глазированная «кубиками»; «Глазированная «мозаикой»; «Глазированная «ёлочкой»; «Глазированная «Звездная»; «Фисташковая»; «Слойка ветчинная»; «Харьковская»; «Гамбургская»; «Испанская белая»; «Испанская красная со шпиком»; «Особая с орехами»; «Особая с сердцем»; «Особая ветчинная»; «Уездная слоеная»; «Пикантная»; «Пикантная слоеная с изюмом и миндалем»; «Пикантная слоеная с оливками»; «Пикантная слоеная с грибами»; «Пикантная слоеная с вялеными томатами»; «Мортаделла по-итальянски с субпродуктами»; «Мортаделла по-итальянски с рубцом»; «Мортаделла по-итальянски с сердцем»; «Цыганская»; «Арахисовая»; Колбаски фаршированные; «Кембриджские колбаски»; «Фаршированные колбаски «любительские».

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

Рекомендуемые сроки годности фаршированных колбас при температуре воздуха от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75% в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами – не более 5 суток; целыми батонами с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 8 суток; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами – не более 25 суток; целыми батонами с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 30 суток; порционная нарезка – не более 25 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL** целыми батонами (батончиками) – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** колбас при температуре воздуха от 0°С до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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