

Колбасы варено-копченые вырабатывают следующих сортов и наименований:

- высший сорт - Деликатесная, Московская, Сервелат;
- первый сорт - Любительская, Баранья.

В состав рецептур колбас варено-копченых входит говядина жилованная высшего, первого сорта, свинина жилованная нежирная, шпик или грудинка свиная, баранина жилованная односортная, жир-сырец, чеснок, специи.

Срок годности колбас варено-копченых при температуре не выше 12 °С - не более 15 суток.

Срок годности колбас варено-копченых при температуре:

- не выше от 0 до 4 °С - не более месяца,
- от минус 7 до минус 9 °С - не более четырех месяцев.

Срок годности колбас варено-копченых, нарезанных ломтиками и упакованных под вакуумом, при температуре:

- от 5 до 8 °С - не более 10 суток,
- от 15 до 18 °С - не более 6 суток.

Срок годности варено-копченых колбас высшего и первого сортов при температуре хранения от 2 до 6 °С и относительной влажности 75-78 % не более, суток:

- не более 45 суток - полиамидной проницаемой оболочке «Луга-Лайт» тип «Про»;
- не более 45 суток - в полиамидной проницаемой оболочке «Слава Люкс»;
- не более 75 суток - в полиамидной барьерной оболочке «Лексалон».

Срок годности варено-копченых высшего и первого сортов, упакованных под вакуумом в многослойные пакеты «Слава», при температуре хранения от 2 до 6 °С и относительной влажности 75-78 %:

- при сервировочной нарезке - не более 20 суток,
- при порционной нарезке (целым изделием) - не более 45 суток.

Срок годности варено-копченых колбас в полиамидной проницаемой оболочке «Фибросмок» при температуре хранения от 2 до 6 °С и относительной влажности 75-78 % - более 60 суток.

К стандарту прилагается «Сборник технологических инструкций по производству полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас».