



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

«АГРОПИЩЕПРОМ»

(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
факс: 8 (475-45) 5-14-13,
WhatsApp Viber 8(960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА ОРЕХИ, СЕМЕЧКИ, МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ



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



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ
2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

*Лучшая реклама любого товара – его качество.
Томас Роберт Дьюар*

Уважаемые Коллеги, сейчас, в период формирования единого Таможенного законодательства, вступления в силу Технических регламентов Таможенного союза и других изменений в нормативном законодательстве Российской Федерации предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный Центр «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические Условия (ТУ), разработанные нашими технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам Таможенного союза.

Готовые Технические Условия для пищевой промышленности – это уже полностью разработанная и согласованная в ЦСМ документация, по которой можно сертифицировать и декларировать продукцию.

Все документы, выданные нашей компанией, являются официальными, проходят экспертизу и регистрацию в Центре стандартизации и метрологии, разработаны в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов и действуют на всей территории стран Таможенного союза (России, Казахстана, Белоруссии, Армении, Киргизии).

В комплект готовых Технических условий входят:

- 1. заверенная разработчиком копия ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;**
- 2. технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);**
- 3. каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);**
- 4. экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам;**
- 5. акт приема-передачи на право пользования Техническими Условиями.**
- 6. Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!**

Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации. Воспользовавшись готовыми Техническими условиями на продукцию пищевого производства Вы значительно сократите временные и финансовые затраты на разработку, подготовку, регистрацию документов и приступите непосредственно к продаже продукции.

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день**. Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), прописывается в документе наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора.

Отправка документов производится в день поступления оплаты или на следующий день **заказным письмом** почтой России или **курьерской службой** (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации и стран Таможенного союза.**

Если Вы не нашли подходящие готовые документы у нас на сайте, то можете заказать разработку новых ТУ, ТИ, иную эксклюзивную документацию с учетом используемых вами рецептур и оборудования. Срок разработки с регистрацией и экспертизой в Центре Стандартизации и Метрологии – **10 рабочих дней**.

Мы предлагаем Вам свои услуги по наиболее привлекательной цене на рынке разработки нормативной документации. **Стоимость готового зарегистрированного ТУ – от 8000 до 15 000 рублей!**

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

10% – покупка 2-х документов,

10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

Скидки на разработку ТУ:

10% – заказ 2-х документов,

10% – повторный заказ разработки документа. **Скидка**

10% от цены конкурентов!

Уважаемые производители, если Вы нашли ТУ по цене ниже, чем на нашем сайте, свяжитесь с нашими менеджерами и получите скидку 10% от цены конкурентов. ТУ конкурентов должны быть в актуальном состоянии и незначительно уступать в ассортименте.

Для оформления заказа Вам необходимо подать заявку на приобретение ТУ в произвольной форме с указанием своего адреса (юридического, фактического), индекса, банковских реквизитов организации.

После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи ТУ.

Мы гарантируем:

во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства; во-вторых, послепродажные консультации нашими технологами. Почему Вам выгодно работать с нами?

1. Максимально короткие сроки оформления документов.
2. Разумные цены.
3. Доставка во все регионы России, Белоруссии и Казахстана.
4. Гибкая система скидок.
5. Бесплатные консультации технологов.
6. Квалифицированный персонал.
7. Индивидуальный подход.
8. Качество оказываемых услуг.

Самым значимым видом нашей деятельности является разработка нормативно-технической документации: Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), СТО (стандарта организации с технологической инструкцией), программы качества продукции по ХАССП и др. В разработанных нами документах учитываются актуальные на сегодняшний день Правила и Нормы, у вас не возникнет вопросов от контролирующих органов – все документы оформляются в рамках действующего законодательства.



С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы НАССР (ГОСТ Р 51705.1-2001).

ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и внедрить её на производство с максимальной выгодой для Вашего предприятия.

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. Опытные специалисты нашей компании помогут Вам собрать нужную документацию. Уже в первые минуты обращения Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам Вы можете связаться с нами по контактным телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, отправить сообщение по электронной почте: agropit@mail.ru или tu@agropit.ru; или сформировать заявку на одном из наших сайтов: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru.

Заказать обратный звонок

Если по каким-то причинам Вам не удалось до нас дозвониться, оставьте свой номер телефона на электронной почте agropit@mail.ru, и специалисты нашего центра перезвонят в удобное для Вас время.

Каждый поступающий запрос обрабатывается не более получаса. Ни одна заявка не остается без ответа! Мы сохраняем все данные наших клиентов – при повторном обращении Вам не придется повторять вопрос и посылать документацию заново. Специалисты ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» дадут Вам грамотные, компетентные ответы на интересующие Вас, как производителя, вопросы. Вы всегда сможете получить бесплатную и полную консультацию наших специалистов!

**С уважением к Вам и Вашему бизнесу,
коллектив Научно-производственного Центра «АГРОПИЩЕПРОМ».**

Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОРЕХИ, СЕМЕЧКИ, МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ

ТУ 10.85.19-1015-37676459-2021 СНЕКИ И СУПЕРФУДЫ НА ОСНОВЕ СЕМЯН, ОВОЩЕЙ И СПЕЦИЙ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD)	6
ТУ 10.85.19-1014-37676459-2021 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD).....	6
ТУ 01.11.95-706-37676459-2017 СЕМЕЧКИ И ЯДРО ПОДСОЛНЕЧНЫЕ	7
ТУ 01.11.99-707-37676459-2017 СЕМЕЧКИ И ЯДРО ТЫКВЕННЫЕ	7
ТУ 10.39.23-080-37676459-2017 ЯДРА ОРЕХОВ И ОРЕХОВО-ФРУКТОВЫЕ СМЕСИ ФАСОВАННЫЕ	9

ОРЕХИ, СЕМЕЧКИ, МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ

12 750 РУБ.

ТУ 10.85.19-1015-37676459-2021

**СНЕКИ И СУПЕРФУДЫ НА ОСНОВЕ СЕМЯН,
ОВОЩЕЙ И СПЕЦИЙ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD)**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из семян, овощей и специй, изготавливаемые без термической обработки или путем сушки при температуре не выше 40°C, без использования продуктов животного происхождения (далее по тексту-продукт, продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается рецептурами, формой и выпускается **в следующем ассортименте:** снеки «Лен-помидор-чия»; снеки «Лен-свекла-киноа»; снеки «Лен-тыква-киноа»; снеки «Лен-кабачок-чия»; снеки «Лен-морковь» со специями; снеки «Лен-помидор-чия» с зеленью; снеки «Лен-помидор-чия» с чесноком; снеки «Лен-свекла-киноа» с чесноком и зеленью; снеки «Лен-кабачок-чия» с укропом; снеки «Лен-кабачок-чия» с чесноком; снеки «Нутовые» с болгарским перцем.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 1 месяца. 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.

Примечание: суперфуд или суперпища – это натуральные продукты с повышенным содержанием полезных веществ.

12 750 РУБ.

ТУ 10.85.19-1014-37676459-2021

**БАТОНЧИКИ ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ
ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD)**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из семян, фруктов, орехов, сухофруктов и других видов сырья, изготавливаемые без термической обработки или путем сушки при температуре не выше 40°C, или путем охлаждения (далее продукт, продукция). Продукция вырабатывается без использования продуктов животного происхождения. Продукция вырабатывается в форме батончика. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: батончики «Протеиновые с изюмом»; батончики с тыквенными семечками; батончики «Супер-энергетические»; батончики «Тыквенные»; батончики с мятной нугой; батончики мятные протеиновые; батончики «Шоколадная нуга» с орехами; батончики «Энергетические» из фисташек; батончики кокосово-карамельные; батончики «Тропикана»; батончики шоколадные «Сникерс»; батончики клюквенные; батончики кокосово-клубничные; батончики «Бантинти» в шоколадной глазури; батончики инжирные с миндалем.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре 4±20C и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 1 месяца. 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.

11 900 РУБ.**ТУ 01.11.95-706-37676459-2017
СЕМЕЧКИ И ЯДРО ПОДСОЛНЕЧНЫЕ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на семечки и ядро подсолнечные, изготовленные из семян или ядер подсолнечника подсушенных или обжаренных с добавлением или без добавления масла подсолнечного, соли, чипсов, кукурузных хлопьев, орехов, сушеных фруктов (далее по тексту – продукт, продукция, основной продукт). При упаковке продукта в потребительскую упаковку допускается добавление иных изделий (подарочных) пищевого и непищевого назначения (кондитерских изделий, конфет, игрушек, сувениров и других изделий; далее по тексту – подарочное изделие), изготовленных в соответствии с действующим нормативно-техническим документом изготовителя конкретного изделия (ТУ, ГОСТ, СТО и др.), отвечающих по требованиям безопасности и качеству соответствующим Техническим регламентам Таможенного союза и иным нормативно-техническим актам РФ, регламентирующим выпуск и реализацию данной продукции, не ухудшающих потребительские качества продукта, имеющих самостоятельную упаковку и маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011, имеющих сроки годности не ниже чем у основного продукта. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: семечки подсолнечные подсушенные; семечки подсолнечные обжаренные; семечки подсолнечные обжаренные с добавлением подсолнечного масла; семечки подсолнечные обжаренные с добавлением подсолнечного масла и поваренной соли; семечки подсолнечные обжаренные с добавлением поваренной соли; семечки подсолнечные обжаренные «Классические»; семечки подсолнечные обжаренные «По-деревенски»; семечки подсолнечные обжаренные «По-тамбовски»; семечки подсолнечные обжаренные «Походные»; семечки подсолнечные обжаренные с морской солью; семечки подсолнечные обжаренные с арахисом; семечки подсолнечные соленые обжаренные с соленым обжаренным ядром арахиса; семечки подсолнечные соленые обжаренные с обжаренным ядром арахиса; семечки подсолнечные обжаренные с соленым обжаренным ядром арахиса; ядро подсолнечника подсушенное; ядро подсолнечника обжаренное; ядро подсолнечника обжаренное с добавлением соли поваренной; ядро подсолнечника обжаренное с морской солью; ядро подсолнечника обжаренное с арахисом; ядро подсолнечника обжаренное с ядром фундука; ядро подсолнечника обжаренное с ядром миндаля; ядро подсолнечника обжаренное с кедровыми орешками; ядро подсолнечника обжаренное с фисташковыми орехами; ядро подсолнечника обжаренное с ядром ореха кешью; смесь ядер подсолнечных и тыквенных обжаренных; смесь ядер подсолнечных и тыквенных обжаренных с фундуком; смесь ядер подсолнечных и тыквенных обжаренных с грецким орехом; смесь ядер подсолнечных и тыквенных обжаренных с арахисом; смесь ядер обжаренных «Осиное гнездо»; смесь ядер обжаренных «Ассорти»; смесь ядер обжаренных «Осенний калейдоскоп».

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

Продукт должен храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями. Относительная влажность воздуха в помещении не выше 75% **Рекомендуемый срок годности** со дня их фасования при температуре 20°C: 12 месяцев -для семечек подсолнечных; 6 месяцев для ядер подсолнечных подсушенных; 4 месяца для ядер и смесей подсолнечных обжаренных. 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.

11 900 РУБ.**ТУ 01.11.99-707-37676459-2017
СЕМЕЧКИ И ЯДРО ТЫКВЕННЫЕ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на семечки и ядро тыквенные, изготовленные из семян или ядер тыквы подсушенных или обжаренных с добавлением или без добавления масла подсолнечного, соли, чипсов, кукурузных хлопьев, орехов, сушеных фруктов (далее по тексту – продукт, продукция, основной продукт). При упаковке продукта в потребительскую упаковку допускается добавление иных изделий (подарочных) пищевого и непищевого назначения (кондитерских изделий, конфет, игрушек, сувениров и других изделий; далее по тексту – подарочное изделие), изготовленных в соответствии с действующим нормативно-техническим документом изготовителя конкретного изделия (ТУ, ГОСТ, СТО и др.), отвечающих по требованиям безопасности и качеству соответствующим Техническим регламентам Таможенного союза и иным нормативно-техническим актам РФ, регламентирующим выпуск и реализацию данной продукции, не ухудшающих потребительские качества продукта, имеющих самостоятельную упаковку и маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011, имеющих сроки годности не ниже чем у основного продукта. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: семечки тыквенные подсушенные; семечки тыквенные обжаренные; семечки тыквенные обжаренные с добавлением подсолнечного масла и поваренной соли; семечки тыквенные обжаренные с добавлением поваренной соли; семечки тыквенные обжаренные «Полевые»; семечки тыквенные обжаренные «Походные»; семечки тыквенные обжаренные с морской солью; семечки тыквенные обжаренные с арахисом; семечки тыквенные соленые обжаренные с соленым обжаренным ядром арахиса; ядро тыквенное подсушенное; ядро тыквенное обжаренное; ядро тыквенное обжаренное с добавлением соли поваренной; ядро тыквенное обжаренное с морской солью; ядро тыквенное обжаренное с арахисом; ядро тыквенное обжаренное с ядром фундука; ядро тыквенное обжаренное с ядром миндаля; ядро тыквенное обжаренное с кедровыми орешками; ядро тыквенное обжаренное с фисташковыми орехами; ядро тыквенное обжаренное с ядром ореха кешью; смесь ядер тыквенных и подсолнечных обжаренных с фундуком; смесь ядер тыквенных и подсолнечных обжаренных с грецким орехом; смесь ядер тыквенных и подсолнечных обжаренных с арахисом; смесь ядер обжаренных «Осиное гнездо»; смесь ядер обжаренных «Ассорти»; смесь ядер обжаренных «Осенний калейдоскоп».

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

Рекомендуемый срок годности со дня их фасования при температуре 20°C: 12 месяцев – для семечек тыквенных; 6 месяцев – для ядер тыквенных подсушенных; 4 месяца – для ядер и смесей тыквенных обжаренных. 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.

10 000 РУБ.

ТУ 9141-334-37676459-2015

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ И МАСЛЯНЫЕ КОМПОЗИЦИИ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на масла растительные и масляные композиции, получаемые методом холодного прессования из семян с низкой и средней масличностью, высушенных плодов и ягод в растительных маслах, или в результате дополнительной очистки масел фирм-производителей (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для использования в пищевой и косметической промышленности. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых и косметических продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Масло фундучное; масло льняное; масло рыжиковое; масло виноградное; масло грецкого ореха; масло конопляное; масло кунжутное; масло облепиховое; масло расторопши; масло тыквенное; масло зародышей пшеницы; масло фисташковое; масло шиповника; масло амарантовое; масло кедровое; масло оливковое; масло подсолнечное; масло рапсовое; масло кукурузное; масло горчичное; масло кориандровое; масло кунжутное; масло миндальное; масляная композиция льняная (на кедровом масле); масляная композиция льняная (на подсолнечном масле); масляная композиция рыжиковая (на кедровом масле); масляная композиция рыжиковая (на амарантовом масле); масляная композиция рыжиковая (на подсолнечном масле); масляная композиция фисташковая (на кедровом масле); масляная композиция фисташковая (на подсолнечном масле); масляная композиция фундучная (на кедровом масле); масляная композиция фундучная (на подсолнечном масле); масляная композиция из грецкого ореха (на кедровом масле); масляная композиция из грецкого ореха (на подсолнечном масле); масляная композиция виноградная (на кедровом масле); масляная композиция виноградная (на подсолнечном масле); масляная композиция облепиховая (на кедровом масле); масляная композиция облепиховая (на подсолнечном масле); масляная композиция черемуховая (на кедровом масле); масляная композиция черемуховая (на подсолнечном масле); масляная композиция с шиповником (на кедровом масле); масляная композиция с шиповником (на подсолнечном масле); масляная композиция с боярышником (на кедровом масле); масляная композиция с боярышником (на подсолнечном масле); масляная композиция с калиной (на кедровом масле); масляная композиция с калиной (на подсолнечном масле); масляная композиция рябиной обыкновенной (на кедровом масле); масляная композиция с рябиной обыкновенной (на подсолнечном масле); масляная композиция рябиной черноплодной (на кедровом масле); масляная композиция с рябиной черноплодной (на подсолнечном масле); масляная композиция амарантового масла (на масле расторопши); масляная композиция амарантового масла (на масле рыжика).

Продукция должна храниться в вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, при температуре 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % или в охлажденных помещениях при температуре 12÷25 °С или 4÷2 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается при хранении продукции попадание солнечного света. Ящики с продукцией устанавливают на стеллажи штабелями высотой не более 2 м. Расстояние до стен не менее 0,7 м. Между каждыми двумя рядами оставляют промежутки не менее 10 см. Между отдельными штабелями и между штабелями и стенкой оставляют проходы не менее 70 см.

Срок годности продукции: *Нерафинированное, фасованное в бутылки, банки, керамические емкости:* при температуре минус 12±25 °С не более 12 месяцев со дня производства. при температуре 4÷2 °С не более 12 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 6 месяцев со дня производства. *Нерафинированное, залитое во фляги:* при температуре 4÷2 °С не более 6 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 4 месяцев со дня производства. *Гидратированное, фасованное в бутылки, банки, керамические емкости:* при температуре минус 12±25 °С не более 12 месяцев со дня производства. при температуре 4÷2 °С не более 8 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 6 месяцев со дня производства. *Гидратированное, разлитое во фляги:* при температуре 4÷2 °С не более 4 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 2 месяцев со дня производства. Срок годности продукции с добавлением антиокислителей: витамин Е (Е306), или альфатокоферол (Е307), или гамма-токоферол (Е308), или дельта-токоферол (Е309): при температуре 21 °С±3 °С не более 12 месяцев со дня изготовления.

9 750 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.23-080-37676459-2017

**ЯДРА ОРЕХОВ И ОРЕХОВО-ФРУКТОВЫЕ СМЕСИ ФАСОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9761-080-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фасованные ядра орехов целые или дробленые, а также смеси орехов, сушеных фруктов и масличных культур (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: ядро арахиса сушеное; ядро арахиса жареное; ядро арахиса жареное соленое; ядро арахиса в сахарной пудре; ядро арахиса соленое с пищевкусовыми добавками (с перцем, с зеленью, со вкусом паприки, со вкусом аджики, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сметаны с луком, грибов со сметаной, креветок, копченого лосося, красной икры, краба); ядро миндаля сушеное; ядро миндаля жареное; ядро миндаля жареное соленое; ядро миндаля в сахарной пудре; ядро миндаля соленое с пищевкусовыми добавками (с перцем, с зеленью, со вкусом паприки, со вкусом аджики, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сметаны с луком, грибов со сметаной, креветок, копченого лосося, красной икры, краба); ядро фундука сушеное; ядро фундука жареное; ядро фундука жареное соленое; ядро фундука в сахарной пудре; ядро фундука соленое с пищевкусовыми добавками (с перцем, с зеленью, со вкусом паприки, со вкусом аджики, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сметаны с луком, грибов со сметаной, креветок, копченого лосося, красной икры, краба); ядро абрикосовой косточки сушеное; ядро абрикосовой косточки жареное; ядро кедрового ореха сушеное; ядро кедрового ореха жареное; ядро кедрового ореха жареное соленое; ядро грецкого ореха сушеное; ядро грецкого ореха жареное; ядро грецкого ореха жареное соленое; ядро кешью сушеное; ядро кешью жареное; ядро кешью жареное соленое; ядро пекана сушеное; ядро пекана жареное; ядро макадамии сушеное; ядро макадамии жареное; ядро бразильского ореха сушеное; ядро бразильского ореха жареное; ядро фисташки сушеное; ядро фисташки жареное; ядро фисташки жареное соленое; ядро фисташки соленое с пищевкусовыми добавками (с перцем, с зеленью, со вкусом паприки, со вкусом аджики, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сметаны с луком, грибов со сметаной, креветок, копченого лосося, красной икры, краба). смесь орехов (бразильский орех, кешью, миндаль, арахис); смесь орехов (кешью, арахис, пекан, кедровый орех); смесь орехов (фундук, миндаль, кешью); смесь орехов (пекан, грецкий орех); смесь орехов (кедровый орех, миндаль, кешью); ореховая смесь к пиву (арахис, миндаль, кешью); ореховая смесь к пиву (арахис, миндаль, фисташки); ореховая смесь к пиву (арахис, абрикосовое ядро, фундук); ореховая смесь к пиву (фисташки, миндаль, арахис); ассорти ореховое; орехово-фруктовая смесь; орехово-фруктовая смесь со сладким попкорном (со вкусом шоколада, вишни, карамели, сливок). **Ядра орехов выпускают целыми и дроблеными:** Все дробленые орехи выпускаются трех степеней измельчения: Измельчение №1 – размеры кусочков орехов не более 2 мм; Измельчение №2 – размеры кусочков орехов от 2,1 мм до 5 мм; Измельчение №3 – размеры кусочков орехов от 5,1 мм до 10 мм; Допускается выпускать ядра орехов с измельчением от 1 до 10 мм в смеси.

Изменение № 1. Дата введения в действие 03.05.2018 г. Арахис жареный в глазури со вкусом ветчины (перца, с зеленью, со вкусом паприки, со вкусом аджики, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сметаны с луком, грибов со сметаной, креветок, копченого лосося, красной икры, краба, вассаби, охотничьих колбасок, томатов, жареной курицы с грибами).

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

Рекомендуемый срок годности ядер и их смесей со дня фасования продукции 10 месяцев; Упакованных ядер и их смесей с применением вакуума – 12 месяцев; 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.