



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР  
«АГРОПИЩЕПРОМ»  
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

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

[ТУ, ТИ 10.13.15-1035-37676459-2022](#)

[КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ](#)  
[СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ](#)

СТОИМОСТЬ  
**21 900 РУБ**



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 06.05.2022 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 консервы паштетные из мяса птицы стерилизованные мясные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), изготовленные из мяса сельскохозяйственной птицы с добавлением немясных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**Продукция выпускается в следующем ассортименте:**

**Консервы из мяса птицы паштетные:**

- куриное патэ;
- куриное патэ с грибами;
- куриное патэ с апельсинами;
- куриное патэ с оливками;
- патэ из индейки с пряной зеленью;
- патэ из индейки орехами;
- патэ из индейки с сыром;
- патэ из индейки с ананасами;
- патэ по-бретонски;
- патэ де Шампань;
- патэ утиное с печенью, инжиром и фисташками;
- патэ гусиное с печенью, инжиром и фисташками;
- патэ из мяса курицы с кориандром;
- патэ из мяса утки с черной смородиной;
- патэ из мяса индейки с лесными грибами;
- печеночное патэ утиное с инжиром;

- печеночное патэ гусиное с инжиром;
- паштет "К ужину";
- паштет из потрохов;
- паштет "К чаю";
- паштет с черносливом и орехами;
- паштет с апельсином и инжиром;
- паштет "К столу";
- паштет "К завтраку луковый";
- паштет "К завтраку с паприкой";
- паштет "К завтраку с ветчиной";
- паштет "К завтраку печеночный";
- паштет "К завтраку с грибами";
- паштет из утки с оливками;
- паштет из утки с вялеными томатами;
- паштет из утки с черносливом;
- паштет утиный с черносливом и орехами;
- паштет гусиный с черносливом и орехами;
- паштет утиный с апельсином и инжиром;
- паштет гусиный с апельсином и инжиром;
- паштет из утиной печени;
- паштет из гусиной печени;
- паштет из утиной печени фуа-гра;
- паштет из гусиной печени фуа-гра;
- террин из утки с апельсиновой цедрой и оливками;
- террин из гуся с апельсиновой цедрой и оливками;
- террин из фуа-гра с фруктами;
- террин из фуа-гра с грибами и сладким перцем;
- террин из фуа-гра;
- террин из фуа-гра «Столичный»;
- террин из фуа-гра с сельдерем;
- террин из фуа-гра с грибами;
- террин из фуа-гра с инжиром;
- террин из фуа-гра с болгарским перцем;
- террин из фуа-гра с манго;
- террин из фуа-гра с изюмом;
- террин из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром;
- террин из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром;
- рьет из мяса утки с курицей;
- рьет из мяса гуся с курицей;
- рьет из мяса утки «По-деревенски»;
- рьет из мяса гуся «По-деревенски»;
- утиный рьет со свиной;
- гусиный рьет со свиной;
- утиный рьет с тыквой;
- гусиный рьет с тыквой.

### ***Изменение № 1***

***Дата введения в действие - 04.02.2024 год***

#### **Консервы из мяса птицы паштетные:**

- паштет «Нежный с печенью»;

- паштет «Французский для завтрака»;
- паштет «С прованскими травами»;
- паштет «Нежный»;
- паштет «Печеночный со сливочным маслом»;
- паштет «Печеночный сливочный на завтрак»;
- паштет «Junior куриный»;
- паштет «Домашний»;
- паштет «Печеночный с печенью индейки»;
- паштет «С грибами»;
- паштет «С лесными грибами»;
- паштет «Из мяса птицы»;
- паштет «Печеночный»;
- паштет «Сливочный»;
- паштет «Деревенский»;
- паштет «по-Домашнему»;
- паштет «Индюшечка»;
- паштет «Охотничий»;
- паштет «Арденский»;
- паштет «С ветчиной»;
- паштет «из мяса курицы с кориандром»;
- паштет «из мяса утки с черной смородиной»;
- паштет «из мяса индейки с лесными грибами»;
- пате из мяса индейки и курицы с шампиньонами;
- пате из мяса индейки и курицы с кориандром.

## ***Изменение № 2***

***Дата введения в действие - 24.01.2025 год***

### **Консервы из мяса кур паштетные:**

- Риег «Кавказский Кахури»;
- Риег «Чесночный с травами»;
- Риег «Классический»;
- Риег «Ореховый»;
- Риег «Брусничный».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

**Рекомендуемый срок годности консервов не более 2-х лет со дня изготовления.**