



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, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.20.25-790-37676459-2019](http://TU, TI 10.20.25-790-37676459-2019)

[КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



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 консервы рыборастительные стерилизованные, изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением круп, бобовых, овощей, вкусоароматических добавок, соусов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети и сети объектов общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. В зависимости от применяемого сырья, пищевых и вкусовых добавок, технологических операций консервы вырабатывают **в следующем ассортименте:**

Консервы с бобовыми в томатном соусе:

- бычки разделанные с фасолью в томатном соусе;
- бычки разделанные с горохом в томатном соусе;
- бычки разделанные с нутом в томатном соусе;
- бычки разделанные с чечевицей в томатном соусе;
- бычки разделанные обжаренные с фасолью в томатном соусе;
- бычки разделанные обжаренные с горохом в томатном соусе;
- бычки разделанные обжаренные с нутом в томатном соусе;
- бычки разделанные обжаренные с чечевицей в томатном соусе;
- килька балтийская разделанная с фасолью в томатном соусе;
- килька балтийская разделанная с горохом в томатном соусе;
- килька балтийская разделанная с нутом в томатном соусе;
- килька балтийская разделанная с чечевицей в томатном соусе;
- килька балтийская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе;
- килька балтийская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе;
- килька балтийская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе;

Консервы с крупами:

- бычки разделанные обжаренные с гречкой;
- бычки разделанные обжаренные с рисом;
- бычки разделанные обжаренные с перловкой;
- бычки разделанные обжаренные с пшеникой;
- карп обжаренный с гречкой;
- карп обжаренный с рисом;
- карп обжаренный с перловкой;
- карп обжаренный с пшеникой;
- минтай обжаренный с гречкой;
- минтай обжаренный с рисом;
- минтай обжаренный с перловкой;
- минтай обжаренный с пшеникой;
- сом обжаренный с гречкой;
- сом обжаренный с рисом;
- сом обжаренный с перловкой;
- сом обжаренный с пшеникой;
- скумбрия обжаренная с гречкой;
- скумбрия обжаренная с рисом;
- скумбрия обжаренная с перловкой;
- скумбрия обжаренная с пшеникой;
- треска обжаренная с гречкой;
- треска обжаренная с рисом;
- треска обжаренная с перловкой;
- треска обжаренная с пшеникой;

Консервы с овощами:

- бычки разделанные обжаренные с капустой и сладким перцем;
- бычки разделанные обжаренные с морковью и луком;
- карп обжаренный с капустой и сладким перцем;
- карп обжаренный с квашеной капустой;
- карп обжаренный с морковью и луком;
- минтай обжаренный с грибами и луком;
- минтай обжаренный со спаржей;
- минтай обжаренный со сладким перцем;
- минтай обжаренный с квашеной капустой;
- сом обжаренный с грибами и луком;
- сом обжаренный со спаржей;
- сом обжаренный со сладким перцем;
- сом обжаренный с квашеной капустой;
- скумбрия обжаренная с капустой и сладким перцем;
- скумбрия обжаренная с морковью и луком;
- скумбрия обжаренная с квашеной капустой;
- скумбрия обжаренная с морской капустой и луком;
- треска обжаренная с грибами и луком;
- треска обжаренная с капустой и сладким перцем;
- треска обжаренная с морковью и луком;
- треска обжаренная с морской капустой и луком;

Консервы из фаршевых изделий:

- котлеты рыбоовощные в томатном соусе;

- котлеты рыбные с овощным гарниром в томатном соусе;
- тефтели из океанических рыб в томатном соусе;
- тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе;
- фрикадельки из океанических рыб в томатном соусе;
- фрикадельки рыбные с овощным гарниром в томатном соусе.

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 в стеклянной и жестяной таре – **не более 2-х лет.**

Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до 6 °С - не более 24 часов.

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы - 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.