



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

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 10.39.17-1265-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ  
**16 900 РУБ**

[КОНСЕРВЫ ПРИПРАВЫ И СОУСЫ ОСТРЫЕ БЕЗ  
ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ  
\(взамен ТУ 10.84.12-197-37676459-2017\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие – 14.01.2026 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 консервы – приправы и соусы острые, изготовленные из смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением или без добавления концентрированных томатных продуктов, майонеза, фруктового или овощного пюре, соли, сахара, фруктов, зелени, пряностей, растительного масла, орехов, фруктового сока и других продуктов, фасованные в потребительскую упаковку, стерилизованные, с последующим упаковыванием в транспортную упаковку, далее по тексту – консервы, продукт, продукция. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

Классификация приправ и соусов острых без добавления уксусной кислоты. Приправы и соусы острые различаются сырьём для их приготовления, способами подготовки сырья, способами консервирования, назначением:

*по используемому сырью*

- на основе томатных продуктов (полуфабрикатов);
- на основе овощей и грибов;
- на основе горчицы, сметаны, майонеза;

*по характеру потребления*

- приправы;
- соусы;

*по способу консервирования*

- подвергнутые тепловой обработке (стерилизации);

В зависимости от используемого сырья приправы и соусы острые вырабатываются в следующем ассортименте:

**Приправы:**

- аджика;
- аджика «Абхазская зеленая»;
- аджика «Абхазская красная»;
- аджика «Кавказская жгучая»;
- аджика «По-домашнему»;
- аджика «По-Корейски»;
- аджика «По-Корейски острая»;
- аджика «Чесночная»;
- аджика «Чесночная» в томате по-осетински;
- паста чесночная;
- паста луковая;
- приправа для курицы «Марсала»;
- приправа для окрошки;
- приправа для салата картофельного;
- приправа томатная для пиццы;
- приправа томатная «Маринара»;
- приправа томатная «Сальса»;
- приправа «Изысканная»;
- приправа «Красный восток»;
- приправа «Летняя»;
- приправа «Наслаждение»;
- приправа «Неженка»;
- приправа «Новоорлеанская»;
- приправа «Нокаут»;
- приправа «Сибирячок»;
- приправа «Харисса»;
- приправа «Ядреная».

**Соусы:**

- сацебели классический острый;
- сацебели классический не острый;
- сацебели «Домашний»;
- соус Сацебели;
- соус Чесночный.

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

Приправы острые хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75%.

**Рекомендуемые сроки хранения** приправ острых стерилизованных при температуре хранения от 0°C до плюс 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- в стеклянной упаковке – не более 36 месяцев;
- в металлической упаковке – не более 36 месяцев;
- в полимерной упаковке – не более 12 месяцев.