



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)

СТОИМОСТЬ  
**16 900 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.85.19-977-37676459-2020](https://tu.ti.10.85.19-977-37676459-2020)

[ХУМУС. КОНСЕРВЫ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 2020 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 производство хумуса консервированного, изготовленного из нута, фасоли и других зернобобовых, с добавлением или без добавления овощей, грибов, орехов, соли, специй, пряностей и других пищевкусовых добавок. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

В зависимости от применяемого сырья консервы выпускаются **в следующем ассортименте:**

- хумус;
- хумус классический;
- хумус традиционный;
- хумус из чечевицы;
- хумус из фасоли;
- хумус нутовый свекольный;
- хумус с тахини;
- хумус без тахини;
- хумус с обжаренным красным перцем;
- хумус с зирой;
- хумус с петрушкой и травами;
- хумус с чесноком и петрушкой;
- хумус с кедровым орехом и кайенским перцем;
- свекольно-нутовый хумус с кедровыми орешками;
- хумус из белой фасоли;
- хумус из темной фасоли;
- хумус из гарбанзо;

- хумус с болгарским перцем;
- хумус с маслинами;
- хумус с вялеными томатами;
- хумус из фасоли с грецким орехом;
- хумус из фасоли с шампиньонами;
- хумус острый.

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

*Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.*

**Рекомендуемые сроки годности:**

- не более 2-х лет со дня изготовления;

**Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки:

- консервы хранить в холодильнике при температуре от +2 до +6 °С не более 48 ч.

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.