



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

[ТУ, ТИ 10.13.14-1251-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

[ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ](#)
[ПТИЦЫ. СУПЫ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясосодержащие - супы готовые (далее продукт или продукция, суп/супы), изготавливаемые на бульонах из мяса, субпродуктов птицы с добавлением свежих и/или консервированных овощей, макаронных изделий, круп, бобовых, томатопродуктов и вкусоароматических добавок. Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов с добавлением и без добавления консервантов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

Продукция различается сырьем, рецептурами, технологией производства и выпускается в **следующем ассортименте:**

Бульоны и отвары:

- бульон мясокостный из курицы;
- бульон куриный с яйцом и сухариками;
- бульон куриный (вариант 1);
- бульон куриный (вариант 2);
- бульон куриный (вариант 3);
- бульон из индейки (вариант 1);
- бульон из индейки (вариант 2);
- бульон из индейки (вариант 3);
- бульон из индейки (вариант 4).

Заправочные супы:

Борщи:

- борщ (вариант 1);
- борщ (вариант 2);

- борщ с индейкой;
- борщ с курицей (вариант 1);
- борщ с курицей (вариант 2);
- борщ с грибами;
- борщ с капустой и картофелем;
- борщ с картофелем;
- борщ с клецками;
- борщ из сушеных овощей;
- борщ с фасолью;
- борщ с фасолью и картофелем;
- борщ с черносливом и грибами;
- борщ «Волынский»;
- борщ «Кубанский»;
- борщ «Летний»;
- борщ «Полтавский» с галушками;
- борщ «Украинский» (вариант 1);
- борщ «Украинский» (вариант 2);
- борщ «Флотский».

Борщи из полуфабрикатов:

- борщ;
- борщ с капустой и картофелем;
- борщ с картофелем;
- борщ с фасолью.

Щи:

- щи из свежей капусты;
- щи из свежей капусты с картофелем и курицей (вариант 1);
- щи из свежей капусты с картофелем и курицей (вариант 2);
- щи из свежей капусты с картофелем;
- щи из квашеной капусты;
- щи из квашеной капусты тушеной;
- щи из квашеной капусты с картофелем (вариант 1);
- щи из квашеной капусты с картофелем (вариант 2);
- щи из сушеных овощей;
- щи томленые;
- щи «Боярские»;
- щи «Ленивые» с грибами;
- щи «По-уральски»;
- щи Уральские;
- щи Тверские с курицей (вариант 1);
- щи Тверские с курицей (вариант 2);

Рассольники:

- рассольник (вариант 1);
- рассольник с курицей (вариант 1);
- рассольник с курицей (вариант 2);
- суп-рассольник;
- рассольник «Домашний»;
- рассольник «Ленинградский»;
- рассольник «По-россошански».

Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:

- суп гороховый;
- суп гороховый с копченостями;
- суп картофельный со сладким перцем;
- суп картофельный с горохом;
- суп картофельный с курицей;
- суп картофельный с фрикадельками;
- суп картофельный с крупой;
- суп картофельный с бобовыми (вариант 1);
- суп картофельный с бобовыми (вариант 2);
- суп картофельный с макаронными изделиями;
- суп картофельный с грибами;
- суп картофельный с клецками;
- суп куриный с лапшой (вариант 1);
- суп куриный с лапшой (вариант 2);
- суп куриный с лапшой (вариант 3);
- суп-лапша куриная;
- суп-лапша с курицей (вариант 1);
- суп-лапша с курицей (вариант 2);
- суп куриный с крупой;
- суп куриный с овощами;
- суп луковый;
- суп из овощей;
- суп овощной куриный;
- суп рисовый с мясом;
- суп сырный;
- суп из крапивы и щавеля густой;
- суп из овощей с фасолью
- суп из сушеных картофеля и овощей;
- суп с бобовыми;
- суп с крупой;
- суп с крупой и томатом;
- суп с крупой и мясными фрикадельками;
- суп с макаронными изделиями и картофелем;
- суп с макаронными изделиями;
- суп-лапша «Домашняя»;
- суп-лапша грибная;
- суп-лапша с помидорами «По-казачьи»;
- суп лапша куриный;
- лапша с курицей;
- суп-харчо с курицей;
- суп «Деликатесный»;
- суп «Крестьянский» с крупой;
- суп «Летний» овощной;
- суп «Минестроне»;
- суп «По-домашнему»;
- суп минестроне;
- суп ТОМ-ЯМ с курицей;
- шурпа с курицей;

- бешбармак с курицей;
- лагман с курицей.

Солянки:

- солянка «По -домашнему» с курицей;
- солянка из птицы;
- солянка из дичи.

Пюреобразные супы:

Супы-кремы и супы-пюре:

- суп-крем из цветной капусты;
- суп-крем из брокколи;
- суп-пюре грибной;
- суп-пюре из белой фасоли;
- суп-пюре из бобовых;
- суп-крем куриный;
- суп-пюре грибной с индейкой;
- суп-пюре из спаржи;
- суп-пюре из кабачков;
- суп-пюре из картофеля;
- суп-пюре из крупы перловой;
- суп-пюре из крупы рисовой;
- суп-пюре из моркови;
- суп-пюре из овощей;
- суп-пюре из птицы;
- суп-пюре из салата;
- суп-пюре из свежих грибов;
- суп-крем сырный;
- суп-пюре томатный;
- суп-пюре из тыквы;
- суп-пюре из шпината;
- суп-пюре из цветной капусты;
- суп-пюре из чечевицы;
- суп сырный на основе из бульона индейки;
- бульонный суп-пюре брокколи (на основе бульона из индейки) (вариант 1);
- бульонный суп-пюре грибной (на основе бульона из индейки (вариант 2));
- бульонный суп-пюре томатный (на основе бульона из индейки).

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменными или придуманными(фантазийными) названиями.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции, **не герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % - не более 5 суток.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

негерметично упакованной:

- с консервантами - не более 5 суток;
- без консервантов - не более 48 часов.

герметично упакованной:

- с консервантами - не более 10 суток;
- без консервантов - не более 7 суток.

Охлажденную продукцию *рекомендуется* вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже - не более 180 суток и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции после вскрытия упаковки – не более 48 часов при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.