



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 10.13.14-1286-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

[КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ ПТИЦЫ В ТЕСТЕ](#)
[\(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 29.01.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство изделий кулинарных из мяса птицы, вырабатываемых из различных видов теста с начинками из мяса птицы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов (далее по тексту - продукт, продукция).

Продукцию выпускают с различными начинками из мяса птицы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

Изделия с начинками с добавлением мяса птицы

- беляш жареный с мясом птицы;
- беляш жареный с капустой и мясом курицы;
- беляш жареный с мясом курицы и грибами;
- беляш жареный с мясом курицы и грибами (вариант 2);
- беляш жареный с мясом курицы и сыром;
- беляш жареный с мясом утки;
- конверт слоеный с мясом курицы и сыром;
- курник;
- курник «По-Югорски»;
- курник «Сытный»;
- курник с мясом курицы;
- курник с мясом курицы (вариант 2);
- кулебяка с мясом курицы и грибами;
- кулебяка с мясом курицы и капустой;

- пирожок с мясом птицы;
- пирожок с мясом курицы и луком;
- пирожок с мясом курицы и рисом;
- пирожок с мясом курицы и грибами;
- пирожок с мясом курицы и грибами (вариант 2);
- пирожок с мясом курицы (вариант 2);
- пирожок с мясом курицы и сыром;
- пирожок слоеный с мясом курицы;
- пирожок слоеный с мясом курицы и грибами;
- пирожок слоеный с мясом курицы и рисом;
- пирожок слоеный с мясом курицы и сыром;
- пирожок слоеный с мясом курицы и грибами (вариант 2);
- пирожок слоеный с мясом курицы и капустой;
- пирожок слоеный с мясом курицы, сыром и оливками;
- пирожок сдобный «Для пикника» с мясом курицы и грибами;
- пирожок слоеный с мясом курицы и луком;
- пирожок с филе индейки «По-Царски»;
- пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 2);
- пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 3);
- пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 4);
- пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 5);
- пирожок с куриным филе «По-Царски»;
- пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 2);
- пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 3);
- пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 4);
- пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 5);
- пирожок с рубленным филе курицы «По-Царски»;
- пирожок с рубленным филе курицы «По-Царски» (вариант 2);
- пирожок с рубленным филе курицы «По-Царски» (вариант 3);
- пирожок с рубленным филе курицы «По-Царски» (вариант 4);
- пирожок с рубленным филе курицы «По-Царски» (вариант 5);
- пирожок с мясом курицы и ананасом;
- пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 2);
- пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 3);
- пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 4);
- пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 5)
- пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 6);
- пирожок с мясом индейки и ананасом;
- пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 2);
- пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 3);
- пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 4);
- пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 5);
- пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 6);
- пирожок с мясом птицы (вариант 2).

Пирожки жареные:

- пирожок жареный с мясом курицы;
- пирожок жареный с мясом курицы и луком;
- пирожок жареный с мясом курицы и рисом;
- пирожок жареный с мясом курицы и грибами;

- пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 2);
- пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 3);
- пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 4);
- пирожок жареный с мясом курицы и сыром;
- пирожок жареный с мясом курицы и сыром (вариант 2);
- пирожок жареный с мясом курицы и капустой;
- пирожок жареный с филе индейки «По-Царски»;
- пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 2);
- пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 3);
- пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 4);
- пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 5);
- пирожок жареный с куриным филе «По-Царски»;
- пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 2);
- пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 3)
- пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 4);
- пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 5);
- пирожок жареный с рубленным филе курицы «По-Царски»;
- пирожок жареный с рубленным филе курицы «По-Царски» (вариант 2);
- пирожок жареный с рубленным филе курицы «По-Царски» (вариант 3);
- пирожок жареный с рубленным филе курицы «По-Царски» (вариант 4);
- пирожок жареный с рубленным филе курицы «По-Царски» (вариант 5);
- пирожок жареный с мясом курицы и ананасом;
- пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 2);
- пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 3);
- пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 4);
- пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 5);
- пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 6);
- пирожок жареный с мясом индейки и ананасом;
- пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 2);
- пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 3);
- пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 4);
- пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 5);
- пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 6);
- пирог с мясом цыплёнка, грибами и капустой;
- пирог с мясом цыплёнка и грибами;
- пирог «Югорский» с капустой и мясом цыплят;
- пирог «Югорский» с мясом цыплят и картофелем»;
- пирог - курник «Сытный»
- пирог «Сытный» с мясом курицы под грибами;
- пирог с мясом курицы и грибами;
- пирог с мясом курицы и грибами (вариант 2);
- пирог с мясом курицы и грибами (вариант 3);
- пирог слоёный из пресного теста с мясом курицы и луком;
- пирог слоёный из пресного теста с мясом курицы и грибами;
- пирог слоёный из пресного теста с мясом цыплят и капустой;
- пирог слоёный из пресного теста с мясом цыплят и картофелем;
- пирог с мясом курицы и рисом из дрожжевого теста;
- пирог с мясом курицы и грибами;
- пирог-курник с мясом курицы, картофелем, луком и салом;

- пирог с курицей и картофелем;
- расстегай с мясом курицы и луком;
- расстегай с мясом курицы и грибами;
- слойка с мясом курицы;
- слойка с мясом курицы и грибами;
- слойка с мясом курицы и грибами (вариант 2);
- слойка с мясом курицы и сыром;
- слойка бездрожжевая с мясом курицы;
- слойка бездрожжевая с мясом курицы (вариант 2).

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

Правила транспортирования и хранения.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов.

Рекомендуемый сроки годности:

замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:

- герметично упакованной – не более 90 суток;
- негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:

- герметично упакованной – не более 180 суток;
- негерметично упакованной – не более 120 суток;
- негерметично упакованная весовая - не более 60 суток.

охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75-80%:

- охлажденных изделий с момента изготовления - не более 96 часов;

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75-80%:

- герметично упакованная – не более 7 суток;
- упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток;
- упакованные в вакуумную упаковку – не более 14 суток;
- негерметично упакованная – не более 96 часов;
- негерметично упакованная весовая – не более 48 часов.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от плюс 12 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- герметично упакованной упаковке – не более 24 часов;
- негерметично упакованная – не более 18 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации при температуре +2+4 °С и относительной влажности воздуха не более 75-80%:

- герметично упакованной – не более 45 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации при температуре не выше минус 18 °С:

- герметично упакованной – не более 12 месяцев.

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.