



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
23 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.13.14-883-37676459-2025](tel:883-37676459-2025)
[ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 31.01.2025 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 паштеты мясные в оболочках и в формах из односоставных и комбинированных материалов (далее по тексту – паштеты, продукт, продукция), вырабатываемые из термически обработанных ингредиентов, имеющих мягкую, мажущую консистенцию или неоднородную структуру, изготовленные из мясного сырья, с добавлением мяса птицы, грибов, пряностей, ягод, приправ, вкус ароматических веществ или без них предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Паштеты мясные выпускаются в охлажденном виде в виде целых батонов (батончиков), готовыми к употреблению и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Паштеты мясные выпускают:

в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:

— мясные;

в зависимости от массовой доли мышечной ткани:

— мясные категории А;

— мясные категории Б;

в зависимости от формы:

— в оболочке;

— в форме;

в зависимости от термического состояния:

— охлажденные (от 0 до 6 °С).

Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

Ассортимент продукции

Паштеты мясные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований:

Группа – мясная.

Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.

Подвид – паштеты.

Категория А:

- паштет «Бомба из окорока»;
- паштет «Весенний»;
- паштет «Воронежский»;
- паштет «Золото Рейна»;
- паштет «Липецкий»;
- паштет «Лоэнгрин» с шампиньонами;
- паштет «Мичуринский»;
- паштет «Парижский»;
- паштет «По-майнци»;
- паштет «С телячьей зубной железой»;
- паштет «Тамбовский»;
- паштет «Телячий»;
- паштет «Террине По-французски» со свиной;
- паштет «Тулиновский»;
- паштет «Хмелевской»;
- паштет «Шампань»;
- паштет с мясом глухаря;
- паштет «Из оленины»;
- паштет «Казанский»;
- паштет «Ливерный Деликатесный»;
- паштет «Итальянский Верди»;
- паштет «Ливерный Пикантный»;
- паштет «Ливерный Версаль» запеченный;
- паштет «Ливерный» запеченный;
- паштет «Ливерный Вкус наслаждения» с сардинами;
- паштет «Ливерный По-шведски» с сардинами;
- паштет «Ливерный Датский» с сардинами;
- паштет «Итальянский вечер» с пармезаном;
- паштет «Ливерный Адажио» с трюфелями;
- паштет «Императорский марш» с трюфелями;
- паштет «Ливерный Аристократ» с шампиньонами;
- паштет «Грибная сказка» с шампиньонами;
- паштет «С карбонадом»;
- паштет «С лесным орехом»;
- паштет «С окороком и сыром»;
- паштет «С оливками»;
- паштет «С ароматом трюфеля»;
- паштет «Из окорока»;
- паштет «Мелодии Вагнера» с шампиньонами;

- паштет с языками «Дуэт»;
- паштет свиной «Праздничный»;
- паштет телячий «Валькирия»;
- паштет «Пате с грибами»;
- паштет «Пате с беконом»;
- паштет «Пате Классическое»;
- паштет «Столичный»;
- паштет «По-домашнему»;
- паштет «Говяжий»;
- паштет «Бельгийский»;
- паштет «Со сливочным маслом»;
- паштет печеночный «Классический» вариант 1;
- паштет печеночный «Классический» вариант 2;
- паштет «Деликатесный» с уткой и черносливом»;
- паштет «Деликатесный»;
- паштет «Для завтрака»;
- паштет «Риет» из свинины с мясом птицы;
- паштет «Риет» из свинины;
- паштет «Со сливками»;
- паштет «Паштеттос»;
- паштет «Датский»;
- паштет «С телятиной»;
- паштет «С мясом лося и можжевелевой ягодой»;
- паштет «С мясом дикого перепела и сливой»;
- паштет «С мясом утки и лесными ягодами»;
- паштет «С мясом дикого кабана и копченой грудинкой»;
- паштет «С мясом северного оленя и белыми грибами»;
- паштет «С говядиной и сладким перцем»;
- паштет «С печенью кролика и черносливом».

Категории Б:

- паштет мясной «С анчоусами»;
- паштет мясной «С мозгами»;
- паштет мясной «Со свиной ножкой»;
- паштет «Восторг»;
- паштет «Забава»;
- паштет «Вкусный с ветчиной»;
- паштет «Для всей семьи»;
- паштет «Ливерный»;
- паштет «Петровский»;
- паштет «Вкуснейший»;
- паштет «Необычный»;
- паштет «Праздничный»;
- паштет «Голландский»;
- паштет «Лучший»;
- паштет «Бородинский»;
- паштет «Донской»;
- паштет «Закусочный»;
- паштет «По-мичурински»;
- паштет «Утро»; «К завтраку»;

- паштет «Столичный Люкс»;
- паштет «Дмитриевский»;
- паштет «Испания»;
- паштет «Тамбовский»;
- паштет «Семейный»;
- паштет «Нежный заяц»;
- паштет «Острый»;
- паштет «Мясной вкус»;
- паштет «Домашний»;
- паштет «Мясной погребок»;
- паштет «С зеленью»;
- паштет «Черный принц»;
- паштет «Мясной с оливками»;
- паштет «С апельсином»;
- паштет «С апельсинами и ликером»;
- паштет «Нуар» «Охотничий»;
- паштет «DeMeat»;
- паштет «Муромский»;
- паштет «Легкий»;
- паштет «Утренний» вариант 1;
- паштет «Утренний» вариант 1;
- паштет «Мясная симфония»;
- паштет мясной «С черносливом»;
- паштет «Венгерский с паприкой»;
- паштет «Сельский»; «Домашний»;
- паштет «Как у бабушки»;
- паштет «Народный»;
- паштет «Парижский»;
- паштет «Фермерский» с грибами;
- паштет «Мясной»;
- паштет «Арденский»;
- паштет «Янтарный»; «Печеночный»;
- паштет «Трюфель»;
- паштет «С гусиной печенью»;
- паштет «С утиной печенью»;
- паштет «Французский».
- паштет «Пате» с грибами;
- паштет «Пате» с маринованными огурчиками;
- паштет «Пате» с зеленью;
- паштет «Пате» с паприкой;
- паштет «Вкусный»
- паштет «Сытный»;
- паштет «Рябчик»;
- паштет «Мясной крем»;
- паштет «Аппетитный»;
- паштет «Лакомка»;
- паштет «Фирменный»
- паштет «Премиум»;
- паштет «По-домашнему»;

- паштет «Люкс»;
- паштет «Экстра»;
- паштет «La Boucherie»;
- паштет «Кремовый»;
- паштет печеночный «Полесский»;
- паштет «Намазка мясная сливочная»;
- паштет «Намазка мясная грибная»;
- паштет «Мясной с печенью».
- паштет «Необычный»;
- паштет «Праздничный»;
- паштет «Венский»;
- паштет «Графский»;
- паштет «Ливерный со шпиком»;
- паштет «Станичный»;
- паштет «Копченный»;
- паштет «Городской»;
- паштет «Казачий»;
- паштет «Мясное ассорти»;
- паштет «Старорусский»;
- паштет «Дорожный»;
- паштет «Натура»; (По-мюнхенски)
- паштет «Pate Греческое»;
- паштет «Pate Французское»;
- паштет «Мазанка».
- паштет «Со свиной и шампиньонами».

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – **не более 15 суток**;
- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – **не более 35 суток**;
- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – **не более 15 суток**;
- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – **не более 35 суток**;
- в полиамидных барьерных оболочках – **не более 35 суток**;
- в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» – **не более 65 суток**.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – **не более 35 суток**;
- в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – **не более 70 суток**;
- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – **не более 35 суток**;
- в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – **не более 70 суток**;
- в полиамидных барьерных оболочках – **не более 70 суток**;
- в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» – **не более 120 суток**.

После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет:
— **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.