



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
14 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.20.11-583-37676459-2017](tel:102011583376764592017)

[ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 2017 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 полуфабрикаты рыбные рубленые охлажденные (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления блюд из рыбы.

Продукция различается сырьем, рецептурами, формой и выпускается в следующем ассортименте:

- котлеты рыбные;
- котлеты из судака;
- котлеты из форели, хека, карася, горбуши с бульоном;
- котлеты из форели, хека, карася, горбуши;
- котлеты из форели, хека, горбуши с цедрой апельсина;
- котлеты из карася и хека;
- котлеты из карася и хека с цедрой апельсина;
- котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели);
- котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) в цветной панировке;
- котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морской капустой;
- котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морковью;

- фарш из горбуши и форели;
- фарш Нежный из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели);
- фарш по-домашнему из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели);
- бургеры из форели и хека;
- бургеры из хека, тунца с цедрой апельсина;
- бургеры из тунца, форели, цедры.

Изменение № 1

Дата введение в действие - 29.05.2018 год

- Колбаски тресково-креветочные для гриля «Морской Гриль».

Изменение № 2

Дата введение в действие - 29.05.2018 год

Актуализация текста

Изменение № 3

Дата введение в действие - 23.09.2020 год

- котлеты из сёмги;
- котлеты из минтая и кеты;
- котлеты из щуки и судака;
- котлеты из минтая и трески;
- котлеты из скумбрии и горбуши;
- котлеты из минтая и горбуши;
- котлеты из сома;
- котлеты из палтуса.

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 24 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 48 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 7 суток.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.