



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЦЦЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЦЦЕПРОМ»)

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 10.20.15-072-37676459-2017](#)

[ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С РЫБНЫМИ ФАРШАМИ](#)
[ЗАМОРОЖЕННЫЕ](#)

[\(взамен ТУ 9266-072-37676459-2012\)](#)

СТОИМОСТЬ
14 000 РУБ



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 в тесте – пельмени, манты, позы замороженные (далее продукция). Продукция выпускается из пресного теста с фаршами из рыбы, из рыбы с добавлением кальмаров, морской капусты, овощей и других продуктов. Продукция выпускается ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, рецептурами и выпускается в следующем ассортименте:

- пельмени Камчатские (горбуша, кета, кижуч, чавыча);
- пельмени Дальневосточные (кижуч и кета);
- пельмени Маломорские (омуль, сиг);
- пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча);
- пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с кальмарами;
- пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с креветками;
- пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с морской капустой;
- пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с капустой;
- пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с папоротником;
- пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с шампиньонами;
- пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с вешенкой;
- пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с укропом;
- пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с оливками;
- пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец);

- пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с кальмарами;
- пельмени из щуки;
- пельмени из пеляди;
- пельмени из сельди;
- пельмени из хека;
- пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с морской капустой;
- пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с капустой;
- пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с папоротником;
- пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с шампиньонами;
- пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с вешенкой;
- пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с укропом;
- пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с оливками;
- пельмени с горбушей;
- пельмени из четырех рыб (горбуша, форель, хек, карась);
- манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча);
- манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с кальмарами;
- манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с морской капустой;
- манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с капустой;
- манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с папоротником;
- манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с шампиньонами;
- манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с вешенкой;
- манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с укропом;
- манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с оливками;
- манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец);
- манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с кальмарами;
- манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с морской капустой;
- манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с капустой;
- манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с папоротником;
- манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с шампиньонами;
- манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с вешенкой;
- позы (омуль, сиг).

Изменение № 1

Дата введения в действие - 14.08.2017 год

- гедза-сяке.

Изменение № 2

Дата введения в действие - 12.12.2017 год

- Пельмени "Рыбные из горбуши с салом";
- Пельмени «Рыбные из минтая»;
- Пельмени "Щука с шпинатным тестом";
- Пельмени "Рыбные из щуки";
- Пельмени «Рыбные из судака».

Изменение № 3

Дата введения в действие - 18.06.2018 год

- Пельмени с рыбой «Газовские».

Изменение № 4

Дата введения в действие - 24.12.2018 год

- Пельмени "С лососем и сыром";

- Пельмени "С лососем, сыром и зеленью";
- Пельмени "С лососем и грибами";
- Пельмени "Рыбные"(лосось и телapia);
- Пельмени "С лососем и перцем";
- Пельмени "С лососем и луком";
- Пельмени "С лососем и сливками";
- Пельмени "С лососем, сливками и сыром";
- Пельмени "Рыбные" (лосось и судак);
- Пельмени "Рыбные с сыром" (лосось, телapia и сыр);
- Пельмени "С лососем".

Изменение № 5

Дата введения в действие - 08.02.2019 год

- Пельмени "Рыбные"(с минтаем);
- Пельмени "Рыбные" (с минтаем и сыром);
- Пельмени "Рыбные" (с минтаем, сыром и зеленью);
- Пельмени "Рыбные" (с минтаем и грибами);
- Пельмени "Рыбные" (с минтаем и капустой);
- Пельмени "Рыбные" (с минтаем и картофелем).

Изменение № 6

Дата введения в действие - 14.02.2019 год

- пельмени «Поморские» с сельдью беломорской;
- пельмени «Поморские» с сельдью беломорской и салом;
- пельмени «Поморские» с навагой беломорской;
- пельмени «Поморские» с навагой беломорской и салом.

Изменение № 7

Дата введения в действие - 06.03.2019 год

Полуфабрикаты рыбные в тесте [пресном]

Пельмени рыбные:

- пельмени рыбные с сомом;
- пельмени рыбные с сомом и салом;
- пельмени «Астраханские» с сомом;
- пельмени «Озерные» с сомом.

Позы рыбные:

- позы рыбные с сомом;
- позы рыбные «Речные» с сомом.

Манты рыбные:

- манты рыбные с сомом;
- манты рыбные «Рыбацкие» с сомом.

Хинкали рыбные:

- хинкали рыбные с сомом;
- хинкали рыбные «Амурские» с сомом.

Равиоли рыбные:

- равиоли рыбные с сомом;
- равиоли рыбные «Азовские» с сомом.

Чебуреки рыбные:

- чебуреки рыбные с сомом;
- чебуреки рыбные «Донские» с сомом.

Палочки рыбные в тесте:

- палочки рыбные в тесте с сомом;

— палочки рыбные в тесте «Волжские» с сомом.

Струдели рыбные:

— струдели рыбные с сомом;

— струдели рыбные «Невские» с сомом.

Полуфабрикаты рыбные в тесте [дрожжевом]

Беляши рыбные:

— беляши рыбные с сомом;

— беляши рыбные «Аппетитные» с сомом.

Рулетики рыбные:

— рулетики рыбные с сомом;

— рулетики рыбные с сомом и рисом.

Расстегаи рыбные:

— расстегаи рыбные с сомом;

— расстегаи рыбные «Приморские» с сомом.

Полуфабрикаты рыбные в тесте [слоеном]

Самса рыбная:

— самса рыбная с сомом;

— самса рыбная «Любительская» с сомом.

Пышки слоеные:

— пышки слоеные рыбные с сомом;

— пышки слоеные рыбные с сомом, рисом и грибами.

Рогалики рыбные:

— рогалики рыбные с сомом;

— рогалики рыбные «Бригантина» с сомом.

Изменение № 8

Дата введения в действие - 29.04.2019 год

- пельмени «Из филе сома клариевого мраморного».

Изменение № 9

Дата введения в действие - 30.10.2019 год

Пельмени рыбные:

— Пельмени с лососем;

— Пельмени с щукой.

Пельмени с морепродуктами:

— Пельмени с креветками и яйцом;

— Пельмени с кальмаром и душистым луком.

Изменение № 10

Дата введения в действие - 25.03.2020 год

Пельмени рыбные:

— Пельмени «Рыбные из горбуши»;

— Пельмени «Рыбные из минтая».

Изменение № 11

Дата введения в действие - 27.04.2021 год

Полуфабрикаты рыбные в тесте [пресном]

Пельмени рыбные:

— «Гёдза» из минтая;

— «Гёдза» из минтая с сыром и петрушкой;

— «Гёдза» из минтая с сыром и укропом.

Изменение № 12

Дата введения в действие - 13.05.2021 год

Полуфабрикаты рыбные в тесте [пресном]

Пельмени рыбные:

— пельмени рыбные из форели радужной.

Изменение № 13

Дата введения в действие - 14.03.2022 год

- пельмени рыбные из минтая и масляной рыбы;

- пельмени рыбные из трески и масляной рыбы.

Изменение № 14

Дата введения в действие - 18.08.2022 год

Пельмени рыбные:

- пельмени из муксуна;

Чебуреки с морепродуктами:

- чебуреки с крабом.

Изменение № 15

Дата введения в действие - 06.04.2023 год

Пельмени рыбные:

- с рубленным фаршем сазана;

- с рубленным фаршем толстолобика;

- с рубленным фаршем осетра;

- с рубленным фаршем судака;

- с рубленным фаршем сома;

- с рубленным фаршем щуки.

Изменение № 16

Дата введения в действие - 27.11.2023 год

Пельмени рыбные:

- пельмени рыбные из горбуши (без глютена);

- пельмени рыбные из макруруса (без глютена);

Чебуреки рыбные:

- чебуреки рыбные из минтая с капустой;

- чебуреки рыбные из минтая с сыром;

Хинкали рыбные:

- хинкали рыбные из горбуши;

Беляши рыбные:

- беляши рыбные из минтая;

Манты рыбные:

- манты рыбные из горбуши с картофелем;

- манты рыбные из семги с картофеля

- манты рыбные из форели с картофелем;

Самса рыбная:

- самса с терпугом;

Позы рыбные:

- позы рыбные из минтая;

Рулетики рыбные:

- рулетики рыбные из минтая

Расстегаи рыбные:

- расстегаи рыбные из минтая;

Рогалики рыбные:

- рогалики рыбные из минтая.

Изменение № 17**Дата введения в действие - 01.10.2025 год**

- пельмени рыбные из следующих видов рыб: треска, форель, горбуша, лосось, пыжьян, язь, ряпушка, плотва, омуль, щука, налим;

- пельмени рыбные с креветкой и кальмаром;

- лазанья с налимом и соусом бешамель;

- пельмени китайские рыбные из кеты.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 С :

- герметично упакованной – 90 суток;

- негерметично упакованной и весовой – 30 суток;

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 12 С:

- герметично упакованной – 30 суток;

- негерметично упакованной и весовой – 20 суток.

Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:

— негерметично упакованной и весовой - не более 90 суток.

— герметично упакованной - не более 180 суток.

Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 °С:

— негерметично упакованной и весовой - не более 30 суток.

— герметично упакованной - не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С:

- герметично упакованной с использованием консервантов и антиокислителей - не более 180 суток;

- негерметично упакованной и весовой с использованием консервантов и антиокислителей – 90 суток;

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 12°С:

- герметично упакованной с использованием консервантов и антиокислителей - не более 90 суток;

- негерметично упакованной и весовой с использованием консервантов и антиокислителей – 60 суток.

При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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.