



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

СТОИМОСТЬ
14 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.20.15-157-37676459-2026](#)
[ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ](#)
[\(взамен ТУ 10.20.15-157-37676459-2017\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 18.02.2026 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на фарш рыбный пищевой мороженный (далее по тексту – фарш рыбный, продукт/продукция), предназначенный для промышленной переработки и реализации в оптовой, розничной торговых сетях. Фарш рыбный пищевой мороженный изготавливают из рыб всех семейств, из одного вида рыб, а также из смешанных видов других пород рыб, кроме хрящевых рыб (акул, скатов и химер) с применением или без применения наполнителей, пищевых добавок. Продукция выпускается фасованной. Пищевой рыбный фарш замораживают сухим искусственным способом, блоками, брикетами или батонами.

Фарш рыбный пищевой мороженный изготавливают в следующем ассортименте*:

- фарш из горбуши;
- фарш из гольца;
- фарш из дорады;
- фарш из карася;
- фарш из камбалы;
- фарш из карпа;
- фарш из кеты,
- фарш из кижуча;
- фарш из леща;
- фарш из лосося;
- фарш из минтая;
- фарш из мойвы;
- фарш из наваги;
- фарш из нерки;
- фарш из налима;

- фарш из окуня;
- фарш из осетровых рыб;
- фарш из пикши;
- фарш из палтуса;
- фарш из путассу;
- фарш из пеляди;
- фарш из сазана;
- фарш из сёмги;
- фарш из судака;
- фарш из сома;
- фарш из сельди;
- фарш из сибаса;
- фарш из скумбрии;
- фарш из сига;
- фарш из трески;
- фарш из толстолобика;
- фарш из тресковых рыб;
- фарш из тунца;
- фарш из чавычи;
- фарш из форели;
- фарш из хека;
- фарш из щуки;
- фарш из язя;
- фарш из сазана и карася;
- фарш из горбуши и форели;
- фарш из горбуши и кеты;
- фарш из горбуши и карася;
- фарш из щуки и сома;
- фарш из щуки и трески;
- фарш из щуки и судака;
- фарш из щуки и язя;
- фарш из щуки и кеты;
- фарш из щуки и минтая;
- фарш из щуки и судака;
- фарш из налима и щуки;
- фарш из щуки и налима;
- фарш из судака и щуки;
- фарш из судака, сома и щуки;
- фарш из сома и щуки;
- фарш из сома, судака и щуки;
- фарш из скумбрии и минтая;
- фарш из сазана и карпа;
- фарш из сельди и кеты;
- фарш из трески и горбуши;
- фарш из тресковых и палтусовых пород рыб;
- фарш из лососевых и палтусовых пород рыб;
- фарш из минтая и горбуши;
- фарш из минтая и кальмара;
- фарш из сёмги, кеты, горбуши и трески;

- фарш из сёмги и кеты;
- фарш из сёмги и горбуши;
- фарш из сёмги и минтая;
- фарш из сёмги и трески;
- фарш из форели, кеты, горбуши и трески;
- фарш из форели и кеты;
- фарш из форели и горбуши;
- фарш из форели и минтая;
- фарш из форели и трески;
- фарш из кеты и горбуши;
- фарш из кеты и карася.

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

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

- рекомендуемые сроки годности (рыбный фарша из минтая) при температуре не выше минус 18°С (с антиокислителями) – **не более 20 месяцев**;
- рекомендуемые сроки годности (фарш рыбный для остальных видов рыб) при температуре не выше минус 18°С (с антиокислителями) – **не более 18 месяцев**.

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.