



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
21 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.20.25-1327-37676459-2026](#)

[ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ. ВАРЕНИКИ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 13.03.2026 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 изделия кулинарные из рыбы в тесте вареники (далее – продукт или продукция) изготовленные из рыбы с добавлением различных ингредиентов – овощей, грибов, морепродуктов, специй, сахара, яиц, соли пищевой, растительного масла, масла сливочного, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку и предназначенные для употребления в пищу.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте:

Кулинарные изделия из рыбы.

Вид – в тесте.

Подвид – фаршированные.

- вареники рыбные;
- вареники рыбные с картофелем;
- вареники рыбные с картофелем;
- вареники рыбные с картофелем и морской капустой;
- вареники рыбные с картофелем и черемшой;
- вареники рыбные с картофелем и спаржей;
- вареники рыбные с картофелем и грибами;
- вареники рыбные с картофелем и вяленными томатами;
- вареники рыбные с картофелем и яйцом;
- вареники рыбные с картофелем и осьминогами;

- вареники рыбные с картофелем и кальмарами;
- вареники рыбные с картофелем и кальмарами;
- вареники рыбные с картофелем и мидиями;
- вареники рыбные с картофелем и кальмарами;
- вареники рыбные с осьминогом;
- вареники рыбные с паприкой;
- вареники рыбные с грибами;
- вареники рыбные с рисом;
- вареники рыбные с рисом и грибами;
- вареники рыбные с пряными грибами;
- вареники рыбные с пряными овощами;
- вареники рыбные с овощами;
- вареники рыбные с баклажанами;
- вареники рыбные с маринованными огурцами;
- вареники рыбные «Дальневосточные»;
- вареники рыбные «Сахалинские»;
- вареники рыбные «Камчатские»;
- вареники рыбные «Японские»;
- вареники рыбные «Дары Охотского моря»;
- вареники рыбные «Курильские»;
- вареники рыбные «Мурманские»;
- вареники рыбные «Алеутские»;
- вареники рыбные «Байкальские»;
- вареники рыбные «Якутские»;
- вареники рыбные «Астраханские»;
- вареники рыбные «Волжские»;
- вареники рыбные «Азовские»;
- вареники рыбные «Байкальские»;
- вареники рыбные «Архангельские»;
- вареники рыбные «Чукотские»;
- вареники рыбные «Карельские»;
- вареники рыбные «Амурские»;
- вареники рыбные «Карельские»;
- вареники рыбные «Каспийские»;
- вареники рыбные «Балтийские»;
- вареники рыбные «Калининградские»;
- вареники рыбные «Советские»;
- вареники рыбные «Ленинградские»;
- вареники рыбные «Сталинградские»;
- вареники рыбные «Мичуринские»;
- вареники рыбные с морской капустой и творогом;
- вареники из гольца;
- вареники из гольца с оливками;
- вареники из гольца с кальмарами;
- вареники из гольца с морской капустой;
- вареники из гольца с паприкой;
- вареники из горбуши с картофелем;
- вареники из горбуши с картофелем и яйцом;
- вареники из горбуши с осьминогом;

- вареники из горбуши с грибами;
- вареники из горбуши пряными овощами;
- вареники из горбуши овощами;
- вареники из горбуши;
- вареники из горбуши с кальмарами;
- вареники из горбуши с креветками;
- вареники из горбуши с морской капустой;
- вареники из горбуши с оливками;
- вареники из горбуши с укропом;
- вареники из крабовых палочек;
- вареники «Камчатские» из горбуши и крабов;
- вареники «Камчатские» из кеты и крабов;
- вареники «Камчатские» из кижуча и крабов;
- вареники «Камчатские» из чавычи и крабов;
- вареники из кеты;
- вареники из кеты с кальмарами;
- вареники из кеты с оливками;
- вареники из кеты с креветками;
- вареники из кеты с морской капустой;
- вареники из кеты с укропом;
- вареники из кеты с картофелем;
- вареники из кеты с картофелем и грибами;
- вареники из кеты с картофелем и яйцом;
- вареники из кеты с осьминогом;
- вареники из кеты с паприкой;
- вареники из кеты с грибами;
- вареники из кеты с пряными овощами;
- вареники из кеты с овощами;
- вареники из кижуча;
- вареники из кижуча с кальмарами;
- вареники из кижуча с оливками;
- вареники из кижуча с креветками;
- вареники из кижуча с картофелем;
- вареники из кижуча с картофелем и яйцом;
- вареники из кижуча с осьминогом;
- вареники из кижуча с паприкой;
- вареники из кижуча с грибами;
- вареники из кижуча с пряными овощами;
- вареники из кижуча с овощами;
- вареники из кижуча с морской капустой;
- вареники из кижуча с укропом;
- вареники из ледяной рыбы;
- вареники из ледяной рыбы с кальмарами;
- вареники из ледяной рыбы с морской капустой;
- вареники из ледяной рыбы с оливками;
- вареники из ледяной рыбы с укропом;
- вареники из ледяной рыбы с картофелем;
- вареники из ледяной рыбы с картофелем и грибами;
- вареники из ледяной рыбы с картофелем и яйцом;

- вареники из ледяной рыбы с осьминогом;
- вареники из ледяной рыбы с паприкой;
- вареники из ледяной рыбы с грибами;
- вареники из ледяной рыбы и пряными овощами;
- вареники из ледяной рыбы с овощами;
- вареники из минтая;
- вареники из минтая с кальмарами;
- вареники из минтая с морской капустой;
- вареники из минтая с укропом;
- вареники из минтая с оливками;
- вареники из минтая с картофелем;
- вареники из минтая с картофелем и грибами;
- вареники из минтая с картофелем и яйцом;
- вареники из минтая с осьминогом;
- вареники из минтая с паприкой;
- вареники из минтая с грибами;
- вареники из минтая и пряными овощами;
- вареники из минтая с овощами;
- вареники из наваги;
- вареники из наваги с кальмарами;
- вареники из наваги с морской капустой;
- вареники из наваги с оливками;
- вареники из наваги с укропом;
- вареники из наваги с картофелем;
- вареники из наваги с картофелем и грибами;
- вареники из наваги с картофелем и яйцом;
- вареники из наваги с осьминогом;
- вареники из наваги с паприкой;
- вареники из наваги с грибами;
- вареники из наваги и пряными овощами;
- вареники из наваги с овощами;
- вареники из окуня;
- вареники из окуня с кальмарами;
- вареники из окуня с морской капустой;
- вареники из окуня с оливками;
- вареники из окуня с укропом;
- вареники из окуня с картофелем;
- вареники из окуня с картофелем и грибами;
- вареники из окуня с картофелем и яйцом;
- вареники из окуня с осьминогом;
- вареники из окуня с паприкой;
- вареники из окуня с грибами;
- вареники из окуня и пряными овощами;
- вареники из окуня с овощами;
- вареники из путассу;
- вареники из путассу с кальмарами;
- вареники из путассу с оливками;
- вареники из путассу с морской капустой;
- вареники из путассу с укропом;

- вареники из путассу с картофелем;
- вареники из путассу с картофелем и грибами;
- вареники из путассу с картофелем и яйцом;
- вареники из путассу с осьминогом;
- вареники из путассу с паприкой;
- вареники из путассу с грибами;
- вареники из путассу и пряными овощами;
- вареники из путассу с овощами;
- вареники из судака;
- вареники из судака с кальмарами;
- вареники из судака с морской капустой;
- вареники из судака с оливками;
- вареники из судака с укропом;
- вареники из судака с картофелем;
- вареники из судака с картофелем и грибами;
- вареники из судака с картофелем и яйцом;
- вареники из судака с осьминогом;
- вареники из судака с паприкой;
- вареники из судака с грибами;
- вареники из судака и пряными овощами;
- вареники из судака с овощами;
- вареники из трески;
- вареники из трески с кальмарами;
- вареники из трески с морской капустой;
- вареники из трески с укропом;
- вареники из трески с оливками;
- вареники из трески с картофелем;
- вареники из трески с картофелем и грибами;
- вареники из трески с картофелем и яйцом;
- вареники из трески с осьминогом;
- вареники из трески с паприкой;
- вареники из трески с грибами;
- вареники из трески и пряными овощами;
- вареники из трески овощами;
- вареники из чавычи;
- вареники из чавычи с кальмарами;
- вареники из чавычи с креветками;
- вареники из чавычи с морской капустой;
- вареники из чавычи с укропом;
- вареники из чавычи с оливками;
- вареники из чавычи с картофелем;
- вареники из чавычи с картофелем и грибами;
- вареники из чавычи с картофелем и яйцом;
- вареники из чавычи с осьминогом;
- вареники из чавычи с паприкой;
- вареники из чавычи с грибами;
- вареники из чавычи и пряными овощами;
- вареники из чавычи овощами;
- вареники из сома;

- вареники из сома с кальмарами;
- вареники из сома с морской капустой;
- вареники из сома с оливками;
- вареники из сома с укропом;
- вареники из сома с картофелем;
- вареники из сома с картофелем и грибами;
- вареники из сома с картофелем и яйцом;
- вареники из сома с осьминогом;
- вареники из сома с паприкой;
- вареники из сома с грибами;
- вареники из сома и пряными овощами;
- вареники из сома с овощами;
- вареники из щуки «Сочные».
- вареники из щуки;
- вареники из щуки с кальмарами;
- вареники из щуки с морской капустой;
- вареники из щуки с оливками;
- вареники из щуки с укропом;
- вареники из щуки с картофелем;
- вареники из щуки с картофелем и грибами;
- вареники из щуки с картофелем и яйцом;
- вареники из щуки с осьминогом;
- вареники из щуки с паприкой;
- вареники из щуки с грибами;
- вареники из щуки и пряными овощами;
- вареники из щуки с овощами.

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 горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов.

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.

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 (НПП) 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 (НПП) 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.