



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
17 900 РУБ

[ТУ,ТИ 10.20.26-181-37676459-2025](#)
[ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ](#)
[\(взамен ТУ 10.20.26-181-37676459-2017\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 08.08.2025 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 определения

Настоящие технические условия распространяются на зернистую икру лососевых видов рыб (родов *Oncorhynchus*, *Salvelinus*, *Salmo*, *Parasalmo*), обработанную раствором пищевой соли с последующим добавлением консервантов или без них (далее по тексту продукт/продукция).

Продукцию вырабатывают охлажденной и замороженной. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Зернистую икру вырабатывают из следующих видов лососевых рыб*:

- кеты (*Oncorhynchus keta*);
- горбуши (*Oncorhynchus gorbuscha*);
- чавычи (*Oncorhynchus tshawytscha*);
- нерки (*Oncorhynchus nerka*);
- кижуча (*Oncorhynchus kisutch*);
- симы (*Oncorhynchus masou*);
- микижи (*Parasalmo mykiss*);
- камчатской семги (*Parasalmo penschinesis*);
- радужной форели (*Parasalmo irideus*);
- лосося Кларка (*Parasalmo clarki*);
- лосося атлантического балтийского (*Salmo salar*);
- лосося атлантического беломорского (*Salmo salar*);
- лосося атлантического семги (*Salmo salar*);
- лосося атлантического норвежского садкового (*Salmo salar*);
- лосося озерного (*Salmo salar morpha lacustris*);
- кумжи (*Salmo trutta*);

- лосося каспийского (*Salmo trutta caspius*);
- озерной форели (*Salmo trutta morpha lacustris*);
- ручьевой форели (*Salmo trutta morpha fario*);
- севанской форели (иссык-кульская форель) (*Salmo ischchan*);
- гольца (*Salvelinus alpinus*);
- пальи (*Salvelinus lepechini Gmelin*);
- мальмы (*Salvelinus malma*);
- кунджи (*Salvelinus*).

* В том числе лососевые рыбы аквакультуры и их гибриды.

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

Рекомендуемые сроки годности икры лососевых зернистой:

Сроки годности весовой продукции с момента изготовления при температуре от минус 6°C до минус 4°C:

- без консервантов - не более 2 месяцев;
- с консервантами - не более 8 месяцев.

Сроки годности фасованной продукции (в бочках, контейнерах и ведрах) с момента изготовления при температуре от минус 6°C до минус 4°C:

- без консервантов - не более 4 месяцев;
- с консервантами - не более 12 месяцев.

Срок годности фасованной продукции (в металлических и стеклянных банках), изготовленной с применением консервантов, с момента изготовления при температуре от 2°C до 4°C - не более 12 месяцев.

Срок годности фасованной продукции, изготовленной без применения консервантов и вакуума, с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °C - не более 12 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности икры изготовленной из замороженной, при температуре хранения не выше минус 18 °C (в пластиковой, полимерной упаковке, металлической банке): - с консервантом – не более 10 месяцев.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции, изготовленной без применения консервантов и вакуума, с момента изготовления при температуре не выше минус 12 °C - не более 6 месяцев.

Продукцию, упакованную в бочки, полимерные контейнеры, ведра, хранившуюся в них не более 1 месяца с даты изготовления и расфасованную в банки, хранят не более 11 месяцев с даты упаковывания в банки.

Срок годности икры зернистой, фасованной в банки, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах, при температуре от минус 6°C до минус 4°C – не более 8 мес.

Срок годности икры зернистой, фасованной в банки, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах, при температуре от 2°C до 4°C:

- без консерванта – не более 1 месяца;
- с консервантом – не более 6 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности икры, изготовленной из замороженной, при температуре хранения от минус 6°C до 0°C (в пластиковой, полимерной упаковке, металлической банке):

- с консервантом – не более 2 месяцев;
- без консерванта – не более 1 месяца.

После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 C до плюс 4 °C - не более 24 ч в пределах срока годности.

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.