



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
16 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.20.32-622-37676459-2019](tel:10.20.32-622-37676459-2019)

[МОЛЛЮСКИ СУШЕНЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2019 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 безпозвоночные водные сушеные (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, технологией изготовления и выпускается **в следующем ассортименте:**

Рыбные кулинарные изделия:

Из кальмара видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*Illex ohygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*Illex argentines*), Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*Illex coindetii*), Кальмар командорский (*Beryteuthis magister*), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis*), Северный кальмар-стрелка (*Todarodes sagittatus*) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis*), Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), Японский кальмар-светлячок (*Watasenia scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.:

— кальмары сушеные (кольца, щупальца);

Из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*):

— мидии сушеные;

Из морского гребешка видов: Берингоморский (*Chlamys behringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*):

— **гребешки сушеные;**

Из осьминогов видов (Осьминог обыкновенный (лат. *Octopus ttulgaris*), осьминог кудрявый (лат. *Eledone cirrhosa*), мускусный осьминог (лат. *Eledone moschata*) и др.):

— **осьминоги сушеные (кольца, щупальца).**

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения

«Сушеная пищевая рыбная продукция» — пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов;

Рекомендуемые сроки годности сушеной продукции с момента окончания технологического процесса температуре от 0°С до 20°С:

— **весовой** – не более 6 месяцев;

— **фасованной без применения вакуума** – не более 9 месяцев;

— **фасованной с применением вакуума** – не более 12 месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.