



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 10.20.33-624-37676459-2018](#)

[БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ ВОДНЫЕ СУШЕНЫЕ,](#)
[СУШЕНО-ВЯЛЕННЫЕ, ВЯЛЕННЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2018 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 беспозвоночные водные сушеные, сушено-вяленые, вяленые с добавлением пищевкусковых и вкусоароматических добавок, специй (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:

Изделия из креветок видов: *Pandalus hypsinotus* (гребенчатая), *Pandalus multidentatus* (равнолапая), *Pandalus borealis* (северная), *Pandalus goniurus* (углохвостая), антарктическая креветка (*Euphausia superba*), Креветка Аmano (*Caridina multidentata*), Травяной чилим (*Pandalus latirostris*), Шипастый шримс-медвежонок (*Sclerocrangon salebrosa*), Северная креветка (*Pandalus borealis*), Шримс козырьковый обыкновенный (*Argislar*), Креветка равнолапая японская (*Pandalopsis japonica*), Креветка полосатая (*Caridina babaulti Stripes*), Креветка алеутская (*Pandalopsis aleuticaglabra*), Креветка виноградная (*Pandalopsis coccinataUrita*), Креветка гренландская (*Lebbeus gruenlandicus*), Креветка травяная (*Palaemon adspersusa*), рапана (*Rapana*), Тигровая креветка (*Penaeusmonodon*) и др.:

- креветки сушеные;
- креветки сушеные острые;
- креветки королевские сушеные;
- креветки сушеные со специями;
- креветки сушеные с паприкой;
- креветки сушеные с васаби;
- креветки сушеные с перцем;
- креветки сушеные с укропом и лимоном;
- креветки сушеные с горчицей;

- креветки сушеные сливочные с добавлением прованских трав;
- креветки сушеные с сыром;
- креветки сушеные со вкусом сливочного сыра;
- креветки сушеные со вкусом зеленого лука и сметаны;
- креветки сушеные со вкусом сливочного чеснока;
- креветки сушеные в рыбном соусе;
- креветки сушеные в соевом соусе;
- креветки вяленые;
- креветки вяленые острые;
- креветки королевские вяленые;
- креветки вяленые со специями;
- креветки вяленые с паприкой;
- креветки вяленые с васаби;
- креветки вяленые с перцем;
- креветки вяленые с укропом и лимоном;
- креветки вяленые с горчицей;
- креветки вяленые с сыром;
- креветки вяленые со вкусом сливочного сыра;
- креветки вяленые в рыбном соусе;
- креветки вяленые в соевом соусе;
- креветки сушено-вяленые;
- креветки сушено-вяленые острые;
- креветки королевские сушено-вяленые;
- креветки сушено-вяленые со специями;
- креветки сушено-вяленые с паприкой;
- креветки сушено-вяленые с васаби;
- креветки сушено-вяленые с перцем;
- креветки сушено-вяленые с укропом и лимоном;
- креветки сушено-вяленые с горчицей;
- креветки сушено-вяленые с сыром;
- креветки сушено-вяленые со вкусом сливочного сыра;
- креветки сушено-вяленые в рыбном соусе;
- креветки сушено-вяленые в соевом соусе.

Изделия из краба *Paralithodes camtschatica* (камчатского), *Paralithodes platurus* (синего), *Lithodes aegvispina* (равношипый), *Chionoecetes opilio* (Краба-стригуна опилио), *Chionoecetes Bairdi* (Краб-стригун Бэрда), *Chionoecetes angulatus* (Краб-стригун ангулятус), *Chionoecetes japonicus* (Краб-стригун красный), *Paralithodes brevipes* (Краб колючий), *Erimacrus isenbeckii* (Краб четырехугольный волосатый), Краб китайский мохнаторукий (*Eriocheir sinensis*), Краб Коуэзи (*Lithodes couesi*):

- мясо краба сушеное;
- мясо краба сушеное острое;
- мясо краба сушеное с паприкой;
- мясо краба вяленое;
- мясо краба вяленое острое с добавлением кунжута;
- мясо краба вяленое с паприкой;
- мясо краба сушено-вяленое;
- мясо краба сушено-вяленое острое с добавлением кунжута;
- мясо краба сушено-вяленое с паприкой.

Изделия из раков (Речной рак *European crayfish (Astacus fluviatilis)*):

- раки сушеные;

- раки сушеные с паприкой;
- раки сушеные острые;
- раки сушеные с укропом и лимоном;
- раки вяленые;
- раки вяленые с паприкой;
- раки вяленые острые;
- раки сушено-вяленые;
- раки сушено-вяленые с паприкой;
- раки сушено-вяленые острые.

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

Термины и определения по ТР ЕАЭС 040/2016.

"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;

"Сушено-вяленая пищевая рыбная продукция" — пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов;

"Вяленая пищевая рыбная продукция" - пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления, с массовой долей влаги не менее 30 процентов, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта;

Рекомендуемые сроки годности сушеной продукции с момента окончания технологического процесса:

- сушеной продукции при 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.

Рекомендуемые сроки годности для вяленой и сушено-вяленой продукции, упакованной в пакеты пленочные без вакуума при температуре не выше 20°С в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света, не более 2 месяцев с даты изготовления;

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.