



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 10.20.34-440-37676459-2017](#)

[ПРЕСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ](#)

[\(Взамен ТУ 9274-440-37676459-2016\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2017 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 пресервы, изготовленные из морепродуктов (нерыбных объектов промысла), в том числе с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с добавлением или без добавления гарниров или морской капусты (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, рецептурами и выпускается в следующем ассортименте:

- Кальмар (филе соломка или кольца) в рассоле;
- Кальмар (филе соломка или кольца) в масле;
- Кальмар (филе соломка или кольца) в масле с дымком;
- Кальмар под майонезом с луком;
- Кальмар в масле с чесноком и укропом;
- Кальмар под майонезом с чесноком;
- Кальмар в масле с лимоном;
- Кальмар в майонезно-горчичной заливке;
- Кальмар копченый в масле;
- Кальмар «Верона»;
- Кальмар в маринадной заливке;
- Кальмар в маринаде с красным перцем;
- Кальмар в маринаде с черным перцем;
- Кальмар в майонезной заливке с корнионами;
- Кальмар маринованный с морковью;
- Кальмар в тминной заливке;
- Коктейль из морепродуктов в масле (кальмар, креветки, мидии, осьминог каракатица);

- Коктейль из морепродуктов с дымком;
- Осьминожки (или осьминоги) в ароматизированном масле;
- Осьминожки (или осьминоги) в рассоле;
- Мидии в ароматизированном масле;
- Мидии в рассоле;
- Мидии в медово-чесночном соусе;
- Мидии в масле с чесноком;
- Мидии в масле подкопченные;
- Мидии в масле «Прованские травы»;
- Мидии в масле с острым перцем;
- Мидии в масле с черносливом;
- Мидии в масле с тропическими фруктами;
- Мидии в масле с лимонами;
- Мидии в масле с яблоками;
- Креветки в масле с лимоном;
- Креветки в рассоле;
- Тигровые креветки в рассоле;
- Раковые шейки в рассоле;
- Раковые шейки в масле;
- Рапана в масле;
- Рапана в рассоле;
- Кукумария в томатной заливке;
- Кукумария в масле;
- Каракатица в масле (ароматизированном масле);
- Каракатица в рассоле;
- Трубочки в пряно-майонезной заливке;
- Трубочки в майонезно-желатиновой заливке;
- Трубочки в майонезной заливке;
- Трубочки в укропной заливке;
- Трубочки в горчичной заливке;
- Трубочки в томатном соусе;
- Трубочки в ароматизированном масле;
- Филе морского гребешка в масле;
- Филе морского гребешка в горчичном соусе;
- Филе морского гребешка в горчичном соусе с луком;
- Филе морского гребешка в укропном соусе;
- «Ассорти из морепродуктов в рассоле» (два и более видов компонентов из морепродуктов);
- «Морской коктейль» в масле (или в рассоле) (два и более видов компонентов из морепродуктов)*.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 15.03.2017 год

- Кальмар (филе, соломка или кольца) в масле с зеленью;
- Кальмар (филе соломка или кольца) в масле с пряностями;
- Кальмар (филе соломка или кольца) в майонезе;
- Кальмар (филе соломка или кольца) в майонезе с пряностями;
- Ассорти из морепродуктов в масле с зеленью.

- трепанг очищенный в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде);
- криль очищенный в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде);
- устрица очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде).

Изменение № 4

Дата введения в действие - 5.03.2020 год

- «Ассорти из морепродуктов с рыбой в рассоле»;
- «Ассорти из морепродуктов с рыбой в масле»;
- «Коктейль из морепродуктов с рыбой в масле»;
- «Коктейль из морепродуктов с рыбой в рассоле».

Изменение № 5

Дата введения в действие - 10.07.2021 год

- кальмар в масле с пряностями;
- кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в сливочном соусе;
- кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в сливочном соусе с овощами;
- кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в сливочном соусе с овощами и пряностями;
- кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в чесночном соусе;
- кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в чесночном соусе с овощами;
- кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в чесночном соусе с овощами и пряностями;
- кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в сырном соусе;
- кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в томатной заливке с овощами;
- мидии в масле с пряностями;
- мидии в сливочном соусе;
- мидии в сливочном соусе с овощами;
- мидии в сливочном соусе с овощами и пряностями;
- мидии в чесночном соусе;
- мидии в чесночном соусе с овощами;
- мидии в чесночном соусе с овощами и пряностями;
- мидии в сырном соусе;
- мидии в томатной заливке с овощами;
- креветки в масле с пряностями;
- креветки в сливочном соусе;
- креветки в сливочном соусе с овощами;
- креветки в сливочном соусе с овощами и пряностями;
- креветки в чесночном соусе;
- креветки в чесночном соусе с овощами;
- креветки в чесночном соусе с овощами и пряностями;
- креветки в сырном соусе;

- креветки в томатной заливке с овощами;
- осьминоги в масле с пряностями;
- осьминоги в сливочном соусе;
- осьминоги в сливочном соусе с овощами;
- осьминоги в сливочном соусе с овощами и пряностями;
- осьминоги в чесночном соусе;
- осьминоги в чесночном соусе с овощами;
- осьминоги в чесночном соусе с овощами и пряностями;
- осьминоги в сырном соусе;
- осьминоги в томатной заливке с овощами;
- каракатицы в масле с пряностями;
- каракатицы в сливочном соусе;
- каракатицы в сливочном соусе с овощами;
- каракатицы в сливочном соусе с овощами и пряностями;
- каракатицы в чесночном соусе;
- каракатицы в чесночном соусе с овощами;
- каракатицы в чесночном соусе с овощами и пряностями;
- каракатицы в сырном соусе;
- каракатицы в томатной заливке с овощами;
- коктейль из морепродуктов в масле с пряностями;
- коктейль из морепродуктов в сливочном соусе;
- коктейль из морепродуктов в сливочном соусе с овощами;
- коктейль из морепродуктов в сливочном соусе с овощами и пряностями;
- коктейль из морепродуктов в чесночном соусе;
- коктейль из морепродуктов в чесночном соусе с овощами;
- коктейль из морепродуктов в чесночном соусе с овощами и пряностями;
- коктейль из морепродуктов в сырном соусе;
- коктейль из морепродуктов в томатной заливке с овощами.

Изменение № 6

Дата введения в действие - 22.03.2022 год

- кальмар командорский щупальца подкопченные в масле;
- мясо мидий чилийских подкопченной в масле;
- осьминог Дофлейна шинкованный подкопченный в масле;
- кальмар командорский щупальца (тушка шинкованная, плавник шинкованный) подкопченный в сырном соусе;
- мясо мидии чилийских подкопченное в сырном соусе;
- осьминог Дофлейна (шинкованный) подкопченный в сырном соусе;
- кальмар командорский щупальца (тушка шинкованная, плавник шинкованный) подкопченный в чесночном соусе;
- мясо мидии чилийских подкопченное в чесночном соусе;
- осьминог Дофлейна (шинкованный) подкопченный в чесночном соусе;
- кальмар командорский щупальца (тушка шинкованная, плавник шинкованный) маринованный в сырном соусе;
- мясо мидии чилийских маринованное в сырном соусе;
- осьминог Дофлейна гигантский (шинкованный) маринованный в сырном соусе;
- кальмар командорский щупальца (тушка шинкованная, плавник шинкованный) маринованный в чесночном соусе;
- мясо мидии чилийских маринованное в чесночном соусе;
- осьминог Дофлейна (шинкованный) маринованный в чесночном соусе.

Изменение № 7

Дата введения в действие - 01.12.2022 год

- мясо мидии (чилийской, Грея);
- филе морского гребешка;
- осьминог шинкованный (Дофлейна);
- кукумария шинкованная (японика, фрондоза);
- кальмар (щупальца, тушка шинкованный, кольца, филе соломка, плавник шинкованный);
- мясо креветки (северная, шримс, углохвостая, гребенчатая);
- коктейль из морепродуктов*;

Морепродукты в пресервах могут быть: *бланшированные, маринованные, подкопченные;*

Пресервы из морепродуктов могут быть: в масле, в маринаде, в ароматизированном масле, в майонезной заливке, в горчичной заливке, в майонезно-горчичной заливке, в томатной заливке;

*Коктейль из морепродуктов формируется из смеси двух или более видов морепродуктов на усмотрение предприятия-изготовителя.

Изменение № 8

Дата введения в действие - 19.04.2023 год

- Ассорти из морепродуктов: мидии, кальмар, морская капуста в масле;
- Ассорти из морепродуктов «Приморское» креветки, кальмар, морская капуста в масле;
- Ассорти из морепродуктов: мидии, кальмар, морская капуста в масле с ароматом копчения;
- Ассорти из морепродуктов: мидии, креветки, кальмар в масле;
- Ассорти из морепродуктов: мидии, креветки, кальмар в масле с ароматом копчения;
- Кальмар по-восточному;
- Ассорти из морепродуктов: мидии, креветки, кальмар подкопченные в масле;
- Ассорти из морепродуктов: мидии, креветки в масле;
- Ассорти из морепродуктов: кальмар, креветки, мидии в майонезе;
- Ассорти из морепродуктов: кальмар, креветки, мидии в пряной заливке;
- Ассорти из морепродуктов: кальмар, креветки, мидии, с лимоном;
- Ассорти из морепродуктов: кальмар, креветки, мидии, с оливками;
- Ассорти из морепродуктов: кальмар, осьминог, креветки, мидии в майонезе;
- Ассорти из морепродуктов: кальмар, осьминог, креветки, мидии в масле;
- Ассорти из морепродуктов: кальмар, осьминог, креветки, мидии в масле в масле с ароматом копчения.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями.

Термины и определения.

"переработанная пищевая рыбная продукция" - пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, прошедшая переработку (обработку);

"переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения" - пищевая рыбная продукция, изготовленная из уловов водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевой продукции аквакультуры животного происхождения, прошедшая переработку (обработку);

"переработка (обработка)" - термическая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов.

"пресервы" - соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 65 процентов для рыбы, 55 процентов - для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем;

"рыбное кулинарное изделие" - пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 4 до плюс 5 °С:

- без применения вакуума и консервантов – не более 15 сут;
- без применения вакуума и модифицированной газовой среды (с применением консерванта) – не более 3 месяцев;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды (с применением консерванта) – не более 4 месяцев.

После вскрытия потребительской упаковки продукт хранить в бытовом холодильнике при температуре от 0°С до плюс 6°С не более 24 часов.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения при температуре от -4 °С до +5 °С пресервов из морепродуктов:

- с добавлением консерванта в герметичной упаковке - не более 90 суток;
- с добавлением консерванта в вакуумной упаковке – не более 120 суток.

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.