



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЦЦЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЦЦЕПРОМ»)

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
14 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.31.14-103-37676459-2017](#)
[ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЖАРЕННЫЕ](#)
[\(взамен ТУ 9166-103-37676459-2015\)](#)



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 чипсы (далее продукт или продукция), изготовленные из картофеля, картофельных полуфабрикатов с добавлением различных вкусоароматических добавок и обжаренные в растительном масле.

Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукты являются готовыми к употреблению, имеют хрустящую пористую структуру и используются в качестве сухого завтрака, а также закуски к различным напиткам, соку и пиву.

Продукция вырабатывается с ровной или рифленой поверхностью различных форм в виде:

- ломтиков-кружочков;
- прямоугольных пластинок выпуклой или изогнутой формы;
- полосок;
- изделий объемной формы (спиральки, трубочки, ракушки и т.п.);
- фигурных;
- спиральных чипсов на шампуре.

В зависимости от используемого сырья продукция выпускается в следующем ассортименте:

- чипсы картофельные;
- чипсы картофельные с солью;
- чипсы картофельные с перцем;
- чипсы картофельные с солью и перцем;
- чипсы картофельные со вкусом мексиканского жгучего перца «Табаско»;
- чипсы картофельные со вкусом пряной смеси «Карри»;
- чипсы картофельные со вкусом бекона;
- чипсы картофельные со вкусом ветчины;
- чипсы картофельные со вкусом ветчины и сыра;
- чипсы картофельные со вкусом грибов;
- чипсы картофельные со вкусом сыра;
- чипсы картофельные со вкусом жареной курицы;
- чипсы картофельные со вкусом жареной курицы и грибов;
- чипсы картофельные со вкусом красной икры;
- чипсы картофельные со вкусом черной икры;
- чипсы картофельные со вкусом сочного зеленого лука;
- чипсы картофельные со вкусом сметаны и лука;
- чипсы картофельные со вкусом кетчупа;
- чипсы картофельные со вкусом салями;
- чипсы картофельные со вкусом креветок;
- чипсы картофельные со вкусом лосося;
- чипсы картофельные со вкусом копченого лосося;
- чипсы картофельные со вкусом паприки;
- чипсы картофельные со вкусом пиццы;
- чипсы картофельные со вкусом томата;
- чипсы картофельные со вкусом сливок и чеснока с укропом;
- чипсы картофельные со вкусом копченой рыбы;
- чипсы картофельные со вкусом селедки с луком;
- чипсы картофельные со вкусом укропа;
- чипсы картофельные со вкусом вареных раков;
- чипсы картофельные со вкусом чеснока;
- чипсы картофельные со вкусом шашлыка;
- чипсы картофельные со вкусом маринованных огурчиков;
- чипсы картофельные со вкусом хрена;
- чипсы картофельные со вкусом перца «Чили»;
- чипсы картофельные со вкусом сметаны с зеленью;
- чипсы картофельные со вкусом сыра и лука;
- чипсы картофельные со вкусом холодца с хреном;
- чипсы картофельные со вкусом краба;
- чипсы картофельные со вкусом вассаби;

- чипсы картофельные со вкусом аджики;
- чипсы картофельные со вкусом барбекю;
- чипсы картофельные со вкусом сыра и чеснока;
- чипсы картофельные со вкусом грибов со сметаной;
- чипсы картофельные со вкусом охотничьих колбасок.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 20°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания влаги при относительной влажности воздуха не более 75%:

Рекомендуемые сроки годности:

- обжаренных во всех видах масел и герметично упакованного в металлизированную пленку и полипропиленовую пленку - не более 90 дней;
- с добавлением консервантов в герметичной упаковке - не более 6 месяцев;
- упакованного в газовой среде – не более 9 месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.