



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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

СТОИМОСТЬ  
**14 900 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.39.17-432-37676459-2017](#)

[ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ](#)

[\(взамен 9162-432-37676459-2016\)](#)



**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.*

Настоящие технические условия распространяются на продукты томатные (далее продукт или продукция) получаемые из свежих томатов, томатной массы или концентрированных томатных продуктов асептического консервирования, с добавлением или без добавления пищевых добавок, подвергнутые тепловой обработке, упакованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей переработке.

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

**Продукция различается способом производства, используемым сырьем и выпускается в следующем ассортименте:**

- пюре томатное;
- паста томатная;
- пюре томатное оригинальное;
- паста томатная оригинальная;
- томатная паста оригинальная «Краснодарская экстра»;
- томатная паста оригинальная «Краснодарская люкс»;
- томатная паста оригинальная «Краснодарская премиум».

**Изменение № 1**

**Дата введения в действие - 14.11.2019 год**

Обновлены ссылки на ГОСТы

**Изменение № 2**

**Дата введения в действие - 20.03.2020 год**

- томатная паста «Краснодарская экстра»;
- томатная паста «Краснодарская Люкс»;
- томатная паста «Краснодарская премиум».

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

**В настоящих технических условиях используются следующие термины:**

**«томатное пюре»:** пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения массовой доли растворимых сухих веществ не более 20% с добавлением или без добавления органических кислот.

**«томатная паста»:** изготовленные из свежих или быстрозамороженных томатов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до массовой доли сухих веществ не менее 25%, для овощной пасты, с добавлением или без добавления соли;

**«томатное пюре оригинальное»:** пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения массовой доли растворимых сухих веществ не более 20% с добавлением или без добавления органических кислот и других пищевых добавок;

**«томатная паста оригинальная»:** изготовленные из свежих томатной массы или концентрированных томатных продуктов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до массовой доли сухих веществ не менее 25%, для овощной пасты, с добавлением или без добавления соли и других пищевых добавок.

**Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 0-25°C и относительной влажности воздуха не более 75%:**

- в стеклянных банках – не более трех лет;
- в металлических банках с лаковым покрытием, металлических и деревянных бочках, полимерной таре, таре типа «мешок в коробке», контейнерах-цистернах – не более одного года;
- в металлических банках с эмалевым покрытием – не более трех лет;
- в алюминиевых тубах – не более 6 месяцев;
- в таре из полимерных и комбинированных материалов – не более 1 года.

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.