



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
14 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.39.18-918-37676459-2024](tel:103918918376764592024)
[ЗАКУСКИ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 01.07.2024 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 закуски грузинской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих или консервированных овощей, с добавлением или без добавления фруктов, ягод, орехов, пряностей, специй, уксуса или уксусной кислоты. Продукция вырабатывается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, технологией приготовления и выпускается **в следующем ассортименте:**

Пхали:

- пхали из красной фасоли по-грузински;
- пхали из белой фасоли;
- пхали из свеклы;
- пхали из шпината по-грузински;
- пхали из моркови по-грузински;
- пхали из баклажанов;
- пхали со свекольной ботвой;
- пхали из мангольда;
- пхали из баклажанов;
- пхали из белокочанной капусты;
- пхали из мангольда
- из шпината и молодой капусты;

Лобио:

- лобио из красной фасоли;

- цвани лобио;
- лобио с айвой и орехами;
- лобио с шампиньонами;
- лобио рюмили;
- лобио в томате;
- лобио из чёрной фасоли;
- лобио из стручковой фасоли;
- лобио по-гурийски;
- салат из перца;

Салаты по-грузински:

- салат «Газапхули»;
- салат «Имеретия»;
- салат картофельный по-грузински;
- капуста по-гурийски;
- капуста цветная с орехами;
- салат «Глехурад» с орехами;
- салат «Аджапсандали».

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

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов.

Рекомендуемый срок годности продукции без применения консервантов при температуре +2-60С:

- фасованной – не более 7 суток;
- весовой – не более 48 часов.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 30 суток;

— для салатов, содержащих морскую капусту – не более 90 суток.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 15 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до +6⁰С: – не более 45 суток;

При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

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.