



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

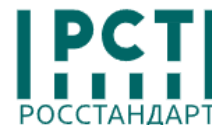
[ТУ, ТИ 10.39.22-107-37676459-2017](#)

[КОНФИТЮРЫ](#)

[\(взамен ТУ 9163-107-37676459-2013\)](#)



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 конфитюры, изготовленные из ягод и фруктов, уваренных с сахаром, или уваренных без сахара с добавлением заменителей сахара, пектином или пектиносодержащим порошком, или желирующими веществами, с добавлением или без добавления консервантов, пищевых кислот, пряностей, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные (далее по тексту - продукт или продукция). Конфитюры предназначены для непосредственного употребления в пищу, для использования в качестве добавок в продукцию для молочной, хлебобулочной, кондитерской, и другой отрасли пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

В зависимости от используемого сырья конфитюры вырабатывают в следующем ассортименте:

- ананасовый;
- айвовый;
- алычевый (ткемалевый);
- апельсиновый;
- абрикосовый;
- из актинидии;
- банановый;
- брусничный;
- виноградный;
- вишневый;
- голубичный;
- грейфрутовый;
- грушевый;

- дынный;
- жерделевый;
- из жимолости;
- ежевичный;
- земляничный;
- инжировый;
- из кумкватов;
- клубничный;
- клюквенный;
- калиновый;
- кизилловый;
- крыжовниковый;
- из киви;
- лимонный;
- малиновый;
- мандариновый;
- из манго;
- из морошки;
- из нектарина;
- облепиховый;
- из папайи;
- персиковый;
- сливовый;
- из фейхоа;
- из хурмы;
- черничный;
- черешневый;
- черносмородиновый;
- черноплоднорябиновый;
- яблочный;
- фруктово-ягодный микс (из смеси фруктов и ягод);
- из брусники с кедровыми ядрами;
- из голубики с кедровыми ядрами;
- из клюквы с кедровыми ядрами;
- из черники с кедровыми ядрами;
- фруктового с кедровыми ядрами;
- ягодного с кедровыми ядрами;
- «Ассорти» с кедровыми ядрами.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 27.03.2018 год

- ананасовый с медом;
- апельсиновый с медом;
- абрикосовый с медом;
- банановый с медом;
- брусничный с медом;
- виноградный с медом;
- вишневый с медом;
- грушевый с медом;
- дынный с медом;

- ежевичный с медом;
- земляничный с медом;
- клубничный с медом;
- клюквенный с медом;
- калиновый с медом;
- крыжовниковый с медом;
- из киви с медом;
- лимонный с медом;
- малиновый с медом;
- мандариновый с медом;
- из нектарина с медом;
- облепиховый с медом;
- персиковый с медом;
- сливовый с медом;
- из хурмы с медом;
- черничный с медом;
- черешневый с медом;
- черносмородиновый с медом;
- яблочный с медом;
- фруктово-ягодный микс с медом (из смеси фруктов и ягод);
- «Ассорти» с кедровыми ядрами и медом.

Изменение № 2

Дата введения в действие - 04.10.2018 год

- из фейхоа и апельсина;
- из физалиса и красной смородины;
- землянично-черничный;
- землянично-малиновый;
- землянично-голубичный;
- землянично-морошковый;
- морошково-клюквенный;
- мангово-персиковый;
- из манго и маракуйи;
- мангово-клубничный;
- малиново-крыжовниковый;
- малиново-черносмородиновый;
- абрикосово-айвовый;
- из киви и папайи;
- апельсиново-ананасовый;
- бруснично-яблочный;
- бруснично-клюквенный;
- бруснично-ежевичный;
- бруснично-малиновый;
- бруснично-земляничный
- бруснично-клубничный;
- бананово-манговый;
- бананово-персиковый;
- бананово-абрикосовый;
- виноградно-яблочный;
- виноградно-вишневый;

- грушево-алычевый;
- грушево-вишневый;
- ежевично-голубичный;
- жерделево-алычевый;
- апельсиново-манговый;
- из хурмы и персика;
- из киви и крыжовника;
- мандариново-персиковый;
- персиково-манговый;
- чернично-малиновый;
- яблочно-грушевый;
- яблочно-сливовый;
- яблочно-рябиновый;
- яблочно-абрикосовый;
- фруктово-овощной микс.

Изменение № 3

Дата введения в действие - 23.10.2018 год

- «Курага»;
- «Лесная ягода»;
- «Садовая ягода»;
- «Фруктовое ассорти»;
- «Тропик»;
- «Тропические фрукты»;
- «Ассорти»

Изменение № 4

Дата введения в действие - 27.05.2024 год

Актуализация текста

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%:

Рекомендуемые сроки годности:

- стерилизованных в стеклянной таре – 24 мес;
- стерилизованных в металлической таре - 12 мес;
- нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре - 6 мес.;
- нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре - 3 мес.
- нестерилизованных (с консервантом) – 9 мес., упакованные в ведра из полимерных материалов с мешком вкладышем, массой до 14кг и в барабаны древесноволокнистые набивные с мешком-вкладышем, массой от 20 до 30кг;

При температуре от 0 °С до плюс 18 °С:

- нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару - 3 мес.
- нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару - 9 мес.;

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.