



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 10.39.22-358-37676459-2018](#)

[ПОВИДЛО «АРОМА»](#)

[\(взамен ТУ 9163-358-37676459-2015\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие - 2018 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 повидло «Арома», изготовленное из яблочного пюре путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом с использованием ароматических и красящих веществ, с добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консерванта (далее по тексту – повидло, или продукт, или продукция). Повидло «Арома» предназначены для непосредственного употребления в пищу. Повидло «Арома» предназначено для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования.

В зависимости от способа производства повидло «Арома» подразделяют на:

- стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы);
- нестерилизованное (с консервантом или без консерванта);
- нестерилизованное-полуфабрикат (с консервантом или без консерванта).

Повидло «Арома», в зависимости от применяемого ароматизатора, вырабатывают с ароматом:

- абрикоса;
- апельсина;
- ананаса;
- айвы;
- актинидии;
- алычи;
- банана;
- брусники;
- вишни;
- винограда;
- груши;

- голубики;
- грейпфрута;
- дыни;
- жимолости;
- жерделей;
- ежевики;
- земляники;
- ирги;
- клубники;
- клюквы;
- крыжовника;
- киви;
- лимона;
- малины;
- мандарина;
- манго;
- нектарина;
- облепихи;
- персика;
- сливы;
- черешни;
- чернослива;
- черной смородины;
- черники;
- черноплодной рябины;
- цитрусов;
- хурмы;
- фейхоа;
- яблока;
- лесных ягод;
- тропических фруктов и ягод.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 17.04.2019 год

- пюре тыквенное по действующей нормативно-технической документации изготовителя;
- пюре морковное по действующей нормативно-технической документации изготовителя;

Изменение № 2

Дата введения в действие - 29.07.2022 год

Внести изменения в разделы «Требования к качеству безопасности», «Маркировка», «Упаковка».

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

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

Рекомендуемые сроки годности:

- стерилизованного в стеклянных банках – 2 года,
- в металлических банках – 1 год;
- нестерилизованного (с консервантом) в стеклянных и металлических банках - 9 месяцев;
- нестерилизованного (с консервантом), в том числе в термоформованной таре, при температуре хранения от 2 до 10°C – 6 месяцев, от 10 до 25°C - 3 месяца;

- нестерилизованного (без консерванта), в том числе в крупной таре, при температуре хранения от 0 до 12°C - 3 месяца.

- нестерилизованного (с консервантом) при температуре хранения от 0 °С до +25 °С - не более 12 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.