



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
14 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.39.22-507-37676459-2016](http://TU, TI 10.39.22-507-37676459-2016)

[ПАСТЫ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2016 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 пасты (далее продукт или продукция), производимые из фруктов и(или) ягод и(или) орехов и (или) и (или) семян и (или) шишек или молодых побегов хвойных деревьев с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, получаемые путем уваривания или перетирания компонентов, фасованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается используемым сырьем и выпускается в следующем ассортименте:

- арахисовая паста;
- паста миндальная;
- паста из кешью;
- паста из грецких орехов;
- паста фисташковая;
- паста из фундука;
- паста из кедровых орехов;
- паста из смеси орехов;
- паста из семян подсолнечника;
- паста из семян тыквы;
- паста из семян льна;
- паста из семян кунжута черного;
- паста из семян кунжута белого;
- паста из семян кунжута коричневого;
- паста из смеси семян;

- паста из смеси орехов и семян;
- орехово-ягодная паста;
- орехово-фруктовая паста;
- орехово-медовая паста;
- кокосовая паста;
- паста «Ассорти»;
- паста «Хвойная» (с добавлением шишек хвойных деревьев);
- урбеч из кунжута белого;
- урбеч из кунжута черного;
- урбеч из кунжута коричневого;
- урбеч из проростков кунжута;
- урбеч из семян подсолнечника;
- урбеч из семян расторопши;
- урбеч из семян темного льна;
- урбеч из семян белого льна;
- урбеч миндальный;
- урбеч из кешью;
- урбеч из грецких орехов;
- урбеч фисташковый;
- урбеч из фундука;
- урбеч из кедровых орехов;
- урбеч арахисовый;
- урбеч из семян тыквы;
- урбеч из семян мака;
- урбеч из ядер абрикосовой косточки;
- урбеч из смеси орехов и семян;
- урбеч кокосовый;
- урбеч «Ассорти».

Изменение № 1

Дата введения в действие - 27.04.2017 г.

- паста арахисовая (вариант 2);
- паста арахисовая с кокосом;
- паста арахисовая с корицей;
- паста арахисовая кусочками арахиса;
- паста арахисовая с миндалем и кокосом;
- паста арахисовая с сухофруктами;
- паста арахисовая с фундуком;
- паста арахисовая с фундуком и какао;
- паста арахисовая с фундуком и шоколадом;
- паста арахисовая с белым шоколадом;
- паста арахисовая с медом;
- паста арахисовая с фисташками;
- паста арахисовая шоколадная;
- паста из кешью с кокосом;
- паста из ореха пекан.

Изменение № 2

Дата введения в действие - 21.12.2018 г.

- паста арахисовая «Классическая»;
- паста арахисовая со специями;

- паста арахисовая с молочным шоколадом;
- паста из грецких орехов с мёдом;
- паста миндальная «Классическая»;
- паста миндальная с белым шоколадом;
- паста миндальная с кокосом;
- паста миндальная с корицей;
- паста миндальная с кусочками миндаля;
- паста миндальная с мёдом;
- паста миндальная с молочным шоколадом;
- паста миндальная со специями;
- паста миндальная шоколадная;
- паста фисташковая «Классическая»;
- паста фисташковая с мёдом;
- паста из фундука с белым шоколадом;
- паста из фундука с молочным шоколадом;
- паста из фундука шоколадная.

Изменение № 3

Дата введения в действие - 21.05.2019 г.

Рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции.

Изменение № 4

Дата введения в действие - 11.03.2020 г.

- арахисовая паста с мёдом;
- арахисовая паста с финиковым сиропом;
- арахисовая паста с кокосом;
- арахисовая паста с курагой;
- арахисовая паста с финиковой пастой;
- арахисово-шоколадная паста;
- арахисово-шоколадная паста с финиковым сиропом;
- арахисово-шоколадная паста с кокосом;
- арахисовая паста с белым шоколадом;
- урбеч из семян льна;
- урбеч из семян конопли;
- урбеч из кокоса;
- урбеч из семян подсолнечника;
- урбеч из кокоса с какао;
- урбеч из абрикосовых ядер;
- урбеч из фундука жаренного;
- урбеч из арахиса с корицей.

Изменение № 5

Дата введения в действие - 17.03.2022 г.

- паста арахисовая классическая;
- паста арахисовая с медом;
- паста арахисовая с шоколадом;
- паста арахисовая с кокосом;
- паста миндальная с кокосом;
- паста из фундука с шоколадом;
- паста кокосовая;
- паста арахисовая кранч хрустящая;
- паста арахисовая с манго;

- паста арахисовая с бананом;
- паста арахисовая с протеином и фиником;
- паста арахисовая с паприкой и чили;
- паста арахисовая с томатом и специями;
- паста арахисовая с грибами и луком;
- паста арахисовая сладкая со стевией;
- паста арахисовая классическая с морской солью;
- паста арахисовая шоколадная со стевией;
- паста ореховая «Микс орехов»;
- паста ореховая шоколадная «Арахис с фундуком»;
- паста ореховая из миндаля с кокосом;
- паста ореховая из кешью с бананом, манго и фиником;
- паста кокосовая с шоколадом;
- финиковая паста;
- паста ореховая «New Year» из кешью с кокосом и кусочками мандарина;
- паста арахисовая со вкусом карамели;
- паста арахисовая оригинальная;
- паста арахисовая кремовая с овсяным печеньем;
- финиковая паста с кокосом;
- паста арахисовая с мармеладными шариками;
- паста из семян подсолнуха;
- паста из семян подсолнуха с протеином;
- паста из семян подсолнуха с паприкой и специями;
- паста шоколадная из семян подсолнуха;
- паста арахисовая с тыквенными семечками и специями;
- паста арахисовая сладкая без сахара;
- паста арахисовая;
- паста ореховая с кешью и белым шоколадом;
- паста фисташковая;
- паста кунжутная тахини;
- набор арахисовых паст «Классическая с солью»
- набор сладких арахисовых паст;
- набор сладких ореховых паст.

Изменение №6

Дата введения в действие - 11.07.2023 г.

- паста арахисовая с шоколадом;
- паста ореховая с шоколадом;
- десерт кокосовый, с фундуком.

Изменение №7

Дата введения в действие - 11.06.2025 г.

- паста арахисовая классическая;
- паста арахисовая с медом;
- паста арахисовая с шоколадом;
- паста арахисовая с кокосом;
- паста миндальная с кокосом;
- паста из фундука с шоколадом;
- паста кокосовая;
- паста арахисовая кранч хрустящая;
- паста арахисовая с манго;

- паста арахисовая с бананом;
- паста арахисовая с протеином и фиником;
- паста арахисовая с паприкой и чили;
- паста арахисовая с томатом и специями;
- паста арахисовая с грибами и луком;
- паста арахисовая сладкая;
- паста арахисовая классическая с морской солью;
- паста арахисовая шоколадная;
- паста ореховая «Микс орехов»;
- паста ореховая шоколадная «Арахис с фундуком»;
- паста ореховая из миндаля с кокосом;
- паста ореховая из кешью с бананом, манго и фиником;
- паста кокосовая с шоколадом;
- финиковая паста;
- паста ореховая «New Year» из кешью с кокосом и кусочками мандарина;
- паста арахисовая со вкусом карамели;
- паста арахисовая оригинальная;
- паста арахисовая кремовая с овсяным печеньем;
- финиковая паста с кокосом;
- паста арахисовая с мармеладными шариками;
- паста из семян подсолнуха;
- паста из семян подсолнуха с протеином;
- паста из семян подсолнуха с паприкой и специями;
- паста шоколадная из семян подсолнуха;
- паста арахисовая с тыквенными семечками и специями;
- паста арахисовая сладкая без сахара;
- паста арахисовая;
- паста ореховая с кешью и белым шоколадом;
- паста фисташковая;
- паста кунжутная тахини;
- набор арахисовых паст «Классическая с солью»
- набор сладких арахисовых паст;
- набор сладких ореховых паст;
- кокосовая паста сгущенка;
- арахисовая паста сгущенка;
- миндальная паста сгущенка;
- паста из фундука сгущенка;
- паста из кешью сгущенка;
- паста из кешью с фиником и белым шоколадом;
- паста из миндаля с фиником и белым шоколадом;
- паста из кешью с фиником и молочным шоколадом;
- паста из миндаля с фиником и молочным шоколадом;
- паста фисташковая с фиником;
- паста фисташковая с шоколадом;
- паста из кешью с шоколадом;
- паста из кешью с фиником;
- паста из кешью шоколадная;

Изменение №8

Дата введения в действие - 04.02.2026 г.

Рекомендуемые сроки годности нестерилизованной продукции при температуре хранения не более плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% для внесенного ассортимента

- паста арахисовая классическая;
- паста арахисовая с медом;
- паста арахисовая с шоколадом;
- паста арахисовая с кокосом;
- паста миндальная с кокосом;
- паста из фундука с шоколадом;
- паста кокосовая;
- паста арахисовая кранч хрустящая;
- паста арахисовая с манго;
- паста арахисовая с бананом;
- паста арахисовая с протеином и фиником;
- паста арахисовая с паприкой и чили;
- паста арахисовая с томатом и специями;
- паста арахисовая с грибами и луком;
- паста арахисовая сладкая;
- паста арахисовая классическая с морской солью;
- паста арахисовая шоколадная;
- паста ореховая «Микс орехов»;
- паста ореховая шоколадная «Арахис с фундуком»;
- паста ореховая из миндаля с кокосом;
- паста ореховая из кешью с бананом, манго и фиником;
- паста кокосовая с шоколадом;
- финиковая паста;
- паста ореховая «New Year» из кешью с кокосом и кусочками мандарина;
- паста арахисовая со вкусом карамели;
- паста арахисовая оригинальная;
- паста арахисовая кремовая с овсяным печеньем;
- финиковая паста с кокосом;
- паста арахисовая с мармеладными шариками;
- паста из семян подсолнуха;
- паста из семян подсолнуха с протеином;
- паста из семян подсолнуха с паприкой и специями;
- паста шоколадная из семян подсолнуха;
- паста арахисовая с тыквенными семечками и специями;
- паста арахисовая сладкая без сахара;
- паста арахисовая;
- паста ореховая с кешью и белым шоколадом;
- паста фисташковая;
- паста кунжутная тахини;
- набор арахисовых паст «Классическая с солью»
- набор сладких арахисовых паст;
- набор сладких ореховых паст;
- кокосовая паста сгущенка;
- арахисовая паста сгущенка;
- миндальная паста сгущенка;

- паста из фундука сгущенка;
- паста из кешью сгущенка;
- паста из кешью с фиником и белым шоколадом;
- паста из миндаля с фиником и белым шоколадом;
- паста из кешью с фиником и молочным шоколадом;
- паста из миндаля с фиником и молочным шоколадом;
- паста фисташковая с фиником;
- паста фисташковая с шоколадом;
- паста из кешью с шоколадом;
- паста из кешью с фиником;
- паста из кешью шоколадная;

в стеклянной упаковке – не более 12 месяцев;

в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 12 месяцев.

Продукция может быть изготовлена с добавлением функциональных пищевых ингредиентов (витаминов, микроэлементов и др.)

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, орехов, ягод, семян, шишек или на производное от их названия прилагательное.

Примечание:

Урбеч – натуральная паста из орехов или семян, полученная путем перетирания на мельницах с каменными жерновами.

Урбеч вырабатывается как из свежеперемолотых, так и из подсушенных или обжаренных семян и орехов.

Рекомендуемые сроки годности паст, стерилизованных при температуре хранения от 0°C до плюс 25°C и относительной влажности воздуха не более 75 % без прямого попадания солнечных лучей:

- в стеклянной таре – не более 24 мес;
- в металлической упаковке – не более 12 мес;
- в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 12 мес.

Рекомендуемые сроки годности продукции нестерилизованной продукции при температуре хранения не более плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- в стеклянной таре – не более 9 мес;
- в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 6 мес.

Рекомендуемые сроки годности урбеча при температуре хранения от 0°C до плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 % без прямого попадания солнечных лучей не более 9 мес.

После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить не более двух месяцев при температуре 4±2°C.

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.