



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
36 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.51.40-1133-37676459-2025](#)
[СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 05.02.2025 г. 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые (далее-сыры, продукт, продукция), произведенные из молока и/или продуктов переработки молока, с использованием бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и/или дальнейшей промышленной переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном виде, фасованные и упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения вакуума, газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

Продукция различается особенностями технологического процесса производства и вырабатывается с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов **в следующем ассортименте:**

- сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Хаварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Пекорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;

- сыр «Брюност» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Ламбер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Грана Падано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Белпер Кноле» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %, 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Азиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Драй-Джек» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Манчего» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Монтазио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Каприно» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Классический» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Финский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Губернский» нежный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Губернский» пикантный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Топленое молоко» с ароматом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%;
- сыр «Мраморный»; с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «По-буковински» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «По-пикантному» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «По-прибалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «По-степному» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «По-сусанински» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Пошехонье» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Скаморца» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Скаморца» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Для пиццы» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Джек» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Карфилли» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Качиокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Качиокавалло» зрелый пряный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Качиокавалло» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Качиокавалло» пряный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Костромичи» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
- сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов;
- сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов,

- и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов;
- сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов;
 - сыр «Губернский» в вине и/или с виноградными продуктами, м.д.ж. в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %;
 - сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов;
 - сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов;
 - сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов;
 - сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Термины и определения

Сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока.

Сыр полутвердый - сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента.

Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах.

Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно.

Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:

- целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды - не более 45 суток;
- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина - не более 150 суток;
- целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке или с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина- не более 180 суток;

- разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку - не более 10 суток;
- разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку - не более 45 суток;
- разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды - не более 90 суток;
- разрезанный на порции и реализуемый в пряно-масляной заливке - не более 90 суток.

Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно:

- целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды - не более 90 суток;
- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина - не более 180 суток;
- целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке или с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина - не более 180 суток;
- разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку - не более 30 суток;
- разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку - не более 90 суток;
- разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды - не более 120 суток.

Период хранения сыра до фасования и срок годности фасованного сыра в сумме не должен превышать установленного производителем срока годности к исходному продукту.

Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

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.