



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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

СТОИМОСТЬ  
**36 000 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.51.40-1205-37676459-2026](#)  
[СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие – 12.01.2026 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 (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных французских полутвердых сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусковых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

**Сыры полутвердые по-французски различаются сырьем, технологией производства и выпускаются в следующем ассортименте:**

- сыр полутвердый «Венако» из овечьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Аббей-де-Тимадёк» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Аббей-де-Тимадьё» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Аббей-де-Тимадэ» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Абонданс» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Аму» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Анно» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;

- сыр полутвердый «Арди-Гасна» из овечьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Артизон» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Баргкас» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Барус» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Бетмаль» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Вьё Лилль» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Гаперон» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Мон-де-Ка» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Морбье» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Мюроль» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Оссо-Ирати» из овечьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Пелардон» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Рокфор» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Салер» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Сен-Нектер» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Толлон» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0; 20,0; 25,0; 30,0; 35,0; 45,0; 50,0; 55,0; 60,0; 65,0;
- сыр полутвердый «Том-де-Бож» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Том-де-Савуа» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Фурм-де-Монбризон» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0; 20,0; 25,0; 30,0; 35,0; 45,0; 50,0; 55,0; 60,0; 65,0;
- сыр полутвердый «Фурм-д'Амбер» с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%;
- сыр полутвердый «Эторки» из овечьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%.

*Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменным и/или придуманными названием в соответствии с рецептурой.*

**Рекомендуемые сроки и условия годности сыров мягких по-французски**

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
- «Аббей-де-Белло́к» из овечьего молока; - «Аббей-де-Тимадёк»; - «Аббей-де-Тимадё»; - «Аббей-де-Тимадье» - «Абонданс»; - «Арди-Гасна» из овечьего молока; - «Баргас»; - «Барус»; - «Гаперон»; - «Канталь»; - «Морбье»; - «Оссо-Ирати» из овечьего молока; - «Толлон»;	Целый сыр без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку	от минус 4 до плюс 8	180
	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45
- «Аму» из козьего молока; - «Анно» из козьего молока; - «Артизон» - «Бетмаль»; - «Вьё Лилль»; - «Мон-де-Ка»; - «Мюроль»; - «Салер»;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 8	120
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		25
- «Пелардон» из козьего молока; - «Рокфор»; - «Сен-Нектер»; - «Том-де-Бож»; - «Том-де-Савуа»; - «Фурм-де-Монбризон»; - «Фурм-д'Амбер»; - «Венако» из овечьего молока;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 4	60
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		15

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.