



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
28 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.51.40-1261-37676459-2026](#)

[СЫРЫ ТВЕРДЫЕ ПО-АНГЛИЙСКИ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 12.01.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры твердые (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных английских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусных и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

Сыры твердые по-английски различаются сырьем, технологией производства и выпускаются в следующем ассортименте:

- сыр твердый «Глостерский» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр твердый «Двойной Глостерский» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр твердый «Дерби» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%;
- сыр твердый «Дерби» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением: шалфея и/или шпината, и/или красного вина, и/или портвейна;
- сыр твердый «Дорсетский голубой» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%;
- сыр твердый «Ланкаширский» молодой с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр твердый «Ланкаширский» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр твердый «Ланкаширский» зрелый с массовой долей жирности. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;

- сыр твердый «Чеддер» молодой с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр твердый «Чеддер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр твердый «Чеддер» зрелый с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр твердый «Чеддер», выдержанный с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр твердый «Чеддер» с добавлением: пряно-ароматических смесей и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян) с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр твердый «Чеширский» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%;
- сыр твердый «Эплвуд» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%;
- сыр твердый «Эплвуд» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением паприки.

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

Рекомендуемые сроки годности сыров твердых по-английски:

При температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:

- целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток;
- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток;
- целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток;
- **сыры в разрезанном виде:**
- в негерметичной упаковке – не более 30 суток;
- в герметичной упаковке – не более 90 суток;
- в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток.

При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:

- целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток;
- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток;
- целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток;
- **сыры в разрезанном виде:**
- в негерметичной упаковке – не более 15 суток;
- в герметичной упаковке – не более 60 суток;
- в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток.

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.