



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

[ТУ, ТИ 10.51.52-338-37676459-2018](#)

[ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПОСЛОЙНЫЕ](#)

[\(ВАРЕНЕЦ, РЯЖЕНКА\)](#)

[\(взамен ТУ 9222-338-37676459-2015\)](#)

СТОИМОСТЬ
14 900 РУБ



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 молочнокислые продукты, произведенные из термически обработанного молока путем сквашивания термофильными молочнокислыми стрептококками с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки и упакованные в потребительскую тару на слой начинки: ряженка послойная и варенец послойный (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

Продукция различается способом производства, используемым сырьем, начинками и выпускается в следующем ассортименте:

- варенец послойный со слоем фруктовой начинки;
- варенец послойный со слоем ягодной начинки;
- варенец послойный со слоем фруктово-ягодной начинки;
- варенец послойный со слоем фруктово-овощной начинки;
- варенец послойный со слоем начинки с фруктовым вкусом;
- варенец послойный со слоем начинки с ягодным вкусом;
- варенец послойный со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом;
- варенец послойный со слоем начинки из злаков;
- варенец послойный со слоем фруктово-злаковой начинки;
- варенец послойный со слоем ягодно-злаковой начинки;
- варенец послойный со слоем начинки из орехов;
- варенец послойный со слоем орехово-злаковой начинки;

- варенец послойный со слоем оригинальной начинки.
- ряженка послойная со слоем фруктовой начинки;
- ряженка послойная со слоем ягодной начинки;
- ряженка послойная со слоем фруктово-ягодной начинки;
- ряженка послойная со слоем фруктово-овощной начинки;
- ряженка послойная со слоем начинки с фруктовым вкусом;
- ряженка послойная со слоем начинки с ягодным вкусом;
- ряженка послойная со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом;
- ряженка послойная со слоем начинки из злаков;
- ряженка послойная со слоем фруктово-злаковой начинки;
- ряженка послойная со слоем ягодно-злаковой начинки;
- ряженка послойная со слоем начинки из орехов;
- ряженка послойная со слоем орехово-злаковой начинки;
- ряженка послойная со слоем оригинальной начинки.
- варенец сладкий послойный со слоем ягодной начинки;
- варенец сладкий послойный со слоем фруктово-ягодной начинки;
- варенец сладкий послойный со слоем фруктово-овощной начинки:
- варенец сладкий послойный со слоем начинки с фруктовым вкусом;
- варенец сладкий послойный со слоем начинки с ягодным вкусом;
- варенец сладкий послойный со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом;
- варенец сладкий послойный со слоем начинки из злаков;
- варенец сладкий послойный со слоем фруктово-злаковой начинки;
- варенец сладкий послойный со слоем ягодно-злаковой начинки;
- варенец сладкий послойный со слоем начинки из орехов;
- варенец сладкий послойный со слоем орехово-злаковой начинки;
- варенец сладкий послойный со слоем оригинальной начинки.
- ряженка сладкая послойная со слоем фруктовой начинки;
- ряженка сладкая послойная со слоем ягодной начинки;
- ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-ягодной начинки;
- ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-овощной начинки:
- ряженка сладкая послойная со слоем начинки с фруктовым вкусом;
- ряженка сладкая послойная со слоем начинки с ягодным вкусом;
- ряженка сладкая послойная со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом;
- ряженка сладкая послойная со слоем начинки из злаков;
- ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-злаковой начинки;
- ряженка сладкая послойная со слоем ягодно-злаковой начинки;
- ряженка сладкая послойная со слоем начинки из орехов;
- ряженка сладкая послойная со слоем орехово-злаковой начинки;
- ряженка сладкая послойная со слоем оригинальной начинки.

Предприятие-изготовитель имеет право:

- ***дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями;***
- ***дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый», «злаковый», «орехово-злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, ореха или производного прилагательного от их названий (например, «Варенец послойный с шоколадным слоем (или начинкой)»);***
- ***дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное (например, «Варенец послойный с абрикосовой начинкой» или «Варенец послойный с начинкой со вкусом абрикоса»);***

- *дополнить или заменить слово «оригинальный» на собственное название начинки или на фантазийное название производителя начинки.*

Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$:

- не более 15 суток;
- для термостатного продукта не более 30 суток.

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.