



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
26 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.51.52-817-37676459-2022](#)

[СЫРЫ ПО-КАНАДСКИ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2022 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 сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных канадских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

Сыры различаются сырьем, технологией производства и выпускаются в следующем ассортименте:

- Аллегретто;
- Бейби Блю;
- Блэ Бенедектэн;
- Букетэн де Портнёф;
- Викис Спринг Сплендор;
- Драгонс Брис Блю;
- Комфорт Крим;
- Ла Барр дю Жур;
- Ла Соважин;
- Ле Делис дес Аппалаж;
- Ле Кебанон;
- Ле Кру дес Эрабль;
- Ле Пайассон де Иль д Орлеан;
- Ле Сабо де Бланшетт;
- Ле Сендре де Пре;
- Ока классик;
- Олд Гриззли;

- Престиж;
- Пьясер;
- Севен-Еа-Олд Оранж Чеддер;
- Съёр де Дюплесси;
- Харвест Мун;
- Чеддер Кардс;
- Эвонлеа Клосбаунд Чеддер.

Рекомендуемые сроки годности:

Мягких сыров

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

- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток;
- целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток.
- сыры в разрезанном виде:
 - в негерметичной упаковке – не более 5 суток;
 - в герметичной упаковке – 20 суток;
 - в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды — 60 суток.

Полутвердых сыров

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

- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток;
- целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток.

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

- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток;
- целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток.
- сыры в разрезанном виде:
 - в негерметичной упаковке – не более 10 суток;
 - в герметичной упаковке – не более 45 суток;
 - в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток.

Твердых сыров

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.