



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  
**16 000 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.51.56-266-37676459-2022](https://tu.ti.10.51.56-266-37676459-2022)  
[ЙОГУРТЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ](#)



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 йогурты сублимированные (далее продукт или продукция) - сублимированные кисломолочные продукты, полученные путём сублимационной сушки йогуртов, или продуктов произведенных из кобыльего молока, и/или коровьего молока, и/или козьего молока, и/или молочных продуктов, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки, с добавлением или без добавления пищевкусковых сублимированных компонентов. Продукция выпускается для непосредственного употребления в пищу в сухом или восстановленном виде, и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

*Продукция различается сырьем, массовой долей жира, вкусовыми компонентами и выпускается в следующем ассортименте:*

*В зависимости от массовой доли жира напитки подразделяют:*

- йогурт из кобыльего и/или козьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0%; 4,1%; 7,7%; 8,0%; 14,4%; 15,0%; 17,6%; 18,0%;
- йогурт из кобыльего и/или козьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0%; 4,1%; 7,7%; 8,0%; 14,4%; 15,0%; 17,6%; 18,0%, с добавлением: сублимированных фруктов, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных овощей.

**Изменение №1**

**Дата введения в действие - 30.05.2022 год**

- йогурт из кобыльего и/или коровьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0 %; 4,1 %; 7,7 %; 8,0 %; 14,4 %; 15,0 %; 17,6 %; 18,0 %;

- йогурт из кобыльего и/или коровьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0 %; 4,1 %; 7,7 %; 8,0 %; 14,4 %; 15,0 %; 17,6 %; 18,0 %, с добавлением: сублимированных фруктов, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных овощей.

**Предприятие-изготовитель имеет право:**

- **дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями;**

- дополнять или заменять слова: «фруктов», «ягод», «овощей» на название фрукта, ягоды, овоща, или производного прилагательного от их названий.

**Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности не более 85 % - не более 24 месяцев.

После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0 °С до 25 °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.