



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
14 900 РУБ

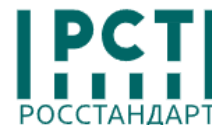
[ТУ, ТИ 10.71.11-116-37676459-2017](#)

[КРУАССАНЫ](#)

[\(взамен ТУ 9115-116-37676459-2014\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2017 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 изделия хлебобулочные слоеные - круассаны, вырабатываемые из дрожжевого слоеного или пресного слоеного теста из пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки, с начинками и без (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

В зависимости от используемого сырья круассаны вырабатывают в следующем ассортименте:

Круассаны из дрожжевого слоеного теста из пшеничной муки

без начинки

- круассаны «Любительские»;
- круассаны «Обсыпные»;
- круассаны «Шоколадные»;
- круассаны «Кокосовые»;
- круассаны «Маковые»;
- круассаны «Яблочные»;

с начинкой

- круассаны с повидлом;
- круассаны «Фруктовые»;
- круассаны с мармеладом;
- круассаны «Новинка»;
- круассаны с изюмом;
- круассаны «Ореховые»;
- круассаны с сыром;

круассаны с творогом;
круассаны с творогом и вишней;
круассаны с вареным густым молоком;
круассаны с курагой;
круассаны с черносливом;
круассаны с курагой в джеме;
круассаны с яблоками;
круассаны с черносливом в джеме;
круассаны с морковью;
круассаны с морковью и яйцом;
круассаны с ревенем;
круассаны со свеклой и черносливом;
круассаны с щавелем;
круассаны с тыквой;
круассаны с зеленым луком и яйцом;
круассаны с капустой;

из пресного слоеного теста

без начинки

круассаны «Любительские»;
круассаны «Обсыпные»;
круассаны «Шоколадные»;

с начинкой

круассаны «Кокосовые»;
круассаны «Маковые»;
круассаны «Яблочные»;
круассаны «Фруктовые»;
круассаны с мармеладом;
круассаны «Новинка»;
круассаны с изюмом;
круассаны «Ореховые»;
круассаны с сыром;
круассаны с творогом;
круассаны с творогом и вишней;
круассаны с вареным густым молоком;
круассаны с курагой круассаны с черносливом;
круассаны с курагой в джеме;
круассаны с яблоками;
круассаны с черносливом в джеме;
круассаны с морковью;
круассаны с морковью и яйцом;
круассаны с ревенем;
круассаны со свеклой и черносливом;
круассаны с щавелем;
круассаны с тыквой;
круассаны с зеленым луком и яйцом;
круассаны с капустой.

Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки

без начинки

круассаны ржано-пшеничные «Чесночные»;

круассаны ржано-пшеничные «Пикантные»;

круассаны ржано-пшеничные «Хлебушки».

с начинкой

круассаны ржано-пшеничные с зеленым луком и яйцом;

круассаны ржано-пшеничные с морковью и яйцом;

круассаны ржано-пшеничные с сыром;

круассаны ржано-пшеничные с сыром и чесноком.

Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки

без начинки

круассаны пшенично-гречневые;

круассаны пшенично-гречневые «Обсыпные».

с начинкой

круассаны пшенично-гречневые с мармеладом;

круассаны пшенично-гречневые с изюмом;

круассаны пшенично-гречневые с орехами;

круассаны пшенично-гречневые с курагой;

круассаны пшенично-гречневые с черносливом;

круассаны пшенично-гречневые с курагой в джеме;

круассаны пшенично-гречневые с черносливом в джеме;

круассаны пшенично-гречневые с сыром;

круассаны пшенично-гречневые с творогом;

круассаны пшенично-гречневые с творогом и вишней;

круассаны пшенично-гречневые с вареным сгущенным молоком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями, заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить продукции совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание в изделия прямого солнечного света.

Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных изделий после выемки из печи не более 6 ч.

Рекомендуемый срок годности круассанов:

не упакованных - 16 часов;

упакованных - 48 часов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые 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.