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 10.71.11-855-37676459-2025** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ С НАЧИНКАМИ** **(взамен ТУ 10.71.11-855-37676459-2020)**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. 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 из дрожжевого теста с начинками (далее продукция). Продукцию выпускают с различными начинками. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Охлажденная продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до полной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания.

Продукция различается рецептурами теста, начинок, внешним видом и выпускается в следующем ассортименте:

Изделия хлебобулочные из дрожжевого теста печеные:

с начинками с добавлением мяса:

- пирожок с мясом;
- пирожок с ливером;
- пирожок с картофелем и мясом;
- пирожок с картофелем и печенью;
- пирожок с сосиской;
- паровка с сосиской;
- пирожок с мясом и рисом;
- пирог с мясом;
- пирог с картофелем и мясом;
- пирог с капустой и мясом;
- пирог с картофелем и мясом из слоеного теста;
- пирог с капустой и мясом из слоеного теста.

с начинками с добавлением мяса птицы:

- пирог с курицей.

- пирог с курицей и сыром;
- пирог с курицей и сыром из слоеного теста;
- пирожок с курицей и грибами.

с начинками с добавлением рыбы:

- пирог с рисом и рыбными консервами;
- пирог с рисом и рыбными консервами из слоеного теста;
- пирожок с рыбой и рисом.

с овощными, фруктовыми, сладкими начинками, с творогом и сгущенным молоком, с сыром и орехами:

- гребешок с повидлом;
- гребешок с вареным сгущенным молоком;
- пирожок с вареным сгущенным молоком;
- пирожок с повидлом;
- пирожок с повидлом (вариант 2);
- пирожок с повидлом (вариант 3);
- пирожок с капустой;
- пирожок с капустой (вариант 2);
- пирожок с капустой (вариант 3);
- пирожок с капустой (вариант 4);
- пирожок с картофелем;
- пирожок с рисом и яйцом;
- пирожок с зеленым луком и яйцом;
- пирожок с зеленым луком и яйцом (вариант 2);
- пирожок с яблоком и изюмом;
- пирожок с капустой и яйцом;
- пирожок с картофелем и грибами;
- пирожок с грибами;
- пирожок с яблоками;
- пирожок с вишней;
- пирожок с вареным сгущенным молоком;
- пирожок с творогом и изюмом;
- пирожок с творогом и изюмом (вариант 2);
- пирожок с фруктовой начинкой;
- пирожок с фруктовой начинкой (вариант 2);
- пирожок с картофельной начинкой;
- пирожок с картофельной начинкой (вариант 2);
- пирог с творогом и изюмом;
- пирог с капустой;
- пирог с повидлом
- пирог с яблоками;
- пирог с абрикосом;
- пирог с вишней;
- пирог с картофелем и сыром;
- пирог с вареным сгущенным молоком;
- пирог с сыром;
- пирог с брусникой;
- пирог с черникой;
- пирог сдобный с фруктовой начинкой;
- ватрушка со сметаной;

- ватрушка со сметаной и вишней;
- ватрушка со сметаной и вишней (вариант 2);
- ватрушка с творогом;
- ватрушка с творожной начинкой;
- ватрушка с творожной начинкой (вариант 2);
- конвертик с курагой;
- конвертик с курагой и морковью;
- уголок «Юбилейный» с яблоком;
- уголок «Юбилейный» с яблоком (вариант 2);
- булочка с маком;
- булочка с медом и арахисом;
- булочка с яйцом и сыром;
- булочка «Чудо смородина»;
- булочка «Чудо смородина» (вариант 2);
- булочка «Колобочки с абрикосовой начинкой»;
- булочка «Колобочки с вишневой начинкой»;
- булочка «Колобочки с вареной сгущенкой»;
- булочка «Колобочки с малиновой начинкой»;
- булочка «Японская с малиновой начинкой»;
- булочка «Десертная с джемом»;
- булочка «Классическая»;
- булочка «Дуэт».

Изделия хлебобулочные из дрожжевого теста жареные:

с начинками с добавлением мяса:

- пирожок жареный с мясом;
- пирожок с печенью;
- пирожок с мясом и рисом.

с овощными, фруктовыми, сладкими начинками, с творогом и сгущенным молоком, с сыром и орехами:

- пирожок жареный с картофелем;
- пирожок жареный с капустой;
- пирожок с зеленым луком и яйцом.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 19.06.2025 год

Изделия хлебобулочные из дрожжевого теста печеные:

с начинками с добавлением мясных продуктов:

- пирожок с печенью и рисом;
- пирожок с картофелем и сосиской;
- пирожок с мясом и капустой;
- пирог с мясом и капустой;
- пирог с мясом и рисом;

с начинками с добавлением мяса птицы:

- пирожок с курицей, сыром и рисом;

с овощными, фруктовыми, сладкими начинками, с творогом и сгущенным молоком, с сыром и орехами:

- лепёшка с сыром;
- пирожок с брусникой;
- ватрушка с творогом и маком;
- пирог с творогом и грушей;

- пирог с творогом и яблоком;
- пирожок с маком;
- пряная сдоба;
- сдоба райская;
- рогалик с джемом.

Изменение № 2

Дата введения в действие - 06.02.2026 год

Актуализация текста

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Рекомендуемые сроки годности:

- **охлажденных изделий, герметично упакованных** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С - не более 96 часов.
- **охлажденных изделий, не герметично упакованных** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6° С - не более 48 часов.
- **продукции, содержащей мясные, творожные и овощные ингредиенты**, при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % - не более 72 часов.

Рекомендуемые сроки годности продукции с применением консервантов:

- не более 5 суток

Допускается реализация **продукции без охлаждения** в условиях тепловой витрины в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85 °С не более 3 часов.

Срок годности **охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 24 часов.

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.