



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЦЦЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЦЦЕПРОМ»)

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
18 600 РУБ

[ТУ, ТИ 10.71.12-861-37676459-2025](tel:107112861376764592025)

[ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2025 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 пирожные - мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволенных исламским правом «Халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде.

Продукция полностью готова к употреблению.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается рецептурами, формой и выпускается **в следующем ассортименте:**

- пирожное бисквитно-кремовое «Халяль» (Halal);
- пирожное бисквитное со сливочным кремом «Халяль» (Halal);
- пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом «Халяль» (Halal);
- пирожное бисквитное с кофейным кремом «Халяль» (Halal);
- пирожное песочное "Полянка" «Халяль» (Halal);
- пирожное песочное "Корзиночка с белковым кремом" «Халяль» (Halal);
- пирожное песочное "Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной" «Халяль» (Halal);
- пирожное песочное "Берёзонька" «Халяль» (Halal);
- пирожное «Корзиночка» с киви и персиками «Халяль» (Halal);
- пирожное «Корзиночка» с клубникой «Халяль» (Halal);
- пирожное «Корзиночка» с ежевикой «Халяль» (Halal);
- пирожное «Эклер с малиновым кремом» «Халяль» (Halal);
- пирожное «Эклер» с клубничной начинкой «Халяль» (Halal);

- пирожное «Эклер» с лимонной начинкой «Халяль» (Halal);
- пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой «Халяль» (Halal);
- пирожное «Профитроли с фруктами» «Халяль» (Halal);
- пирожное «Профитроли» «Халяль» (Halal);
- пирожное слоеное с конфитюром «Халяль» (Halal);
- пирожное слоеное «Наполеон» «Халяль» (Halal);
- пирожное слоеное «Муфточка» «Халяль» (Halal);
- пирожное «Десерт Карамельный» «Халяль» (Halal);
- пирожное «Десерт Шахматы» «Халяль» (Halal);
- пирожное «Десерт Клубничный» «Халяль» (Halal);
- пирожное «Пражское» «Халяль» (Halal);
- пирожное «Блэк энд Вайт» «Халяль» (Halal);
- пирожное «Гавай» фруктовое «Халяль» (Halal);
- пирожное «Детское» «Халяль» (Halal);
- пирожное «Кремона» «Халяль» (Halal);
- пирожное «Прага» «Халяль» (Halal);
- пирожное «Принцесса» «Халяль» (Halal).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

со сметанным кремом - не более 18 часов;

с творожным кремом - не более 24 часов;

со сливочным кремом - не более 36 часов;

остальной продукции - не более 72 часов.

с кремом на растительных маслах – 120 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С:

со сметанным, творожным кремом - не более 72 часов;

остальной продукции - не более 120 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 120 часов.

Срок годности пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.