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 **15 900 РУБ**	**ТУ, ТИ 10.71.12-998-37676459-2021** **ТОРТЫ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ТОРТЫ)**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

Дата введения в действие — 2021 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 торты низкоуглеводные (далее кето-торты/торты/ продукт продукция), вырабатываемые на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной, конопляной, псиллума и др. видов). 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:

- Торт из псиллума «творожный»;
- Ванильный кето-торт из миндальной муки;
- Кето-торт тирамису с маскарпоне;
- Шоколадный кето-торт из миндальной муки;
- Морковный кето-чизкейк;
- Кето-чизкейк с клубникой;
- Кето шоколадный блинный торт;
- Морковный блинный кето торт;
- Кето-торт суфле «Три молока»;
- Кокосовый кето- торт «Адажио Самуэля Барбера»
- Кето рафаэлло;
- Кето бисквит из кокосовой муки;
- Шоколадно-кокосовый кето-торт;
- Кето-торт из миндальной муки со сливками;
- Кето-торт из миндальной муки со сгущенкой;

- Веганский торт из миндальной муки с панна коттой с малиновым желе;
- Шифоновый бисквит из льняной муки;
- Кето-торт «Красный бархат»;
- Торт из конопляной муки «Моргенштайн»;
- Кофейный торт из зеленой гречки.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С:

— со сливочными кремами — не более 36 часов;

— с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок — не более 18 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С:

— со сливочными кремами — не более 120 часов;

— со сметанным кремом – не более 120 часов;

— остальная продукция — не более 72 часов;

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С — не более 120 часов.