



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
23 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.72.12-1226-37676459-2025](#)

[ТОРТЫ ПОСТНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ](#)



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 торты постные длительного хранения - мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом из ингредиентов, разрешенных для употребления во время православных постов (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. 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 бисквитный «Монастырский» (постный);
- торт песочный (постный) «Спасский» (песочно-кремовый);
- торт «Морковный» (постный);
- торт «Тыквенный»
- торт «Медовый» (постный);
- торт «Медовый с орехами» (постный);
- торт «Медовый с халвой» (постный);
- торт «Медовый с фруктами» (постный);
- торт «Наполеон» с черной смородиной (постный);
- торт «Наполеон» с черникой (постный);
- торт «Наполеон» с персиками (постный);
- торт «Наполеон» с малиной (постный);
- торт «Наполеон» с земляникой (постный);
- торт «Наполеон» с жимолостью (постный);
- торт «Наполеон» с манго (постный);

- торт «Наполеон» с вишней (постный);
- торт «Наполеон» с фруктовым ассорти (постный);
- торт «Маковый» (постный);
- торт «Шоколадно-вишневый» (постный);
- торт «Шоколадно-абрикосовый» (постный);
- торт «Шоколадно-клубничный» (постный);
- торт «Шоколадно-фисташковый» (постный);
- торт «Шоколадно-банановый» (постный);
- торт «Морковно-банановый» (постный);
- торт «Банановый» (постный);
- торт постный «Птичье молоко»;
- торт постный с черникой и финиками;
- торт постный «Трюфельный»;
- торт постный «Кофейный»;
- торт постный овсяный.

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

Рекомендуемый срок годности упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре плюс (2-6) °С для медовых тортов – не более 4 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5:

- для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяцев;
- для продукции с муссовой отделкой – 1 месяца.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции после дефростации - не более 72 часов.