



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
14 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.72.12-254-37676459-2018](#)

[ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ](#)

[\(взамен ТУ 9131-254-37676459-2014\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 30.01.2018 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 мучные кондитерские изделия – печенье овсяное и печенье овсяное на фруктозе (далее продукция). Продукция вырабатывается из муки, сахара, фруктозы, жира, яиц с добавлением измельченных ядер орехов, цукатов, сухофруктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

Продукция различается рецептурами, вкусовыми добавками и выпускаются в следующем ассортименте:

Овсяное печенье:

- печенье овсяное;
- печенье овсяное «Московское»;
- печенье овсяное с изюмом;
- печенье овсяное с изюмом «Московское»;
- печенье овсяное с маком;
- печенье овсяное с маком и корицей;
- печенье овсяное с маком и кунжутом;
- печенье овсяное с семенами подсолнечника;
- печенье овсяное с подсолнечником и черносливом;
- печенье овсяное с семенами подсолнечника, хурмой и грецким орехом;
- печенье овсяное с тыквенными семечками;
- печенье овсяное с тыквенными семечками и курагой;
- печенье овсяное с кунжутом;
- печенье овсяное с кунжутом и кокосовой стружкой;

- печенье овсяное с кунжутом и имбирем (постное);
- печенье овсяное с шоколадным дном;
- печенье овсяное с глазурью;
- печенье овсяное с белым шоколадным дном;
- печенье морковно-овсяное, покрытое шоколадной глазурью;
- печенье овсяное с кофейной глазурью;
- печенье овсяное с черным шоколадом;
- печенье овсяное с фисташками и белым шоколадом;
- печенье овсяное шоколадное с хрустящим рисом;
- печенье овсяное с курагой и белым шоколадом;
- печенье овсяное с орехом и изюмом;
- печенье овсяное с орехом и медом;
- печенье овсяное с жареным пеканом и изюмом;
- печенье овсяное с цукатами;
- печенье овсяное с апельсиновыми цукатами;
- печенье овсяное с цукатами и грецким орехом;
- печенье овсяное с морковными цукатами;
- печенье овсяное с цукатами из вишни;
- печенье овсяное с цукатами, финиками и изюмом;
- печенье овсяное с сухофруктами;
- печенье овсяное с сухофруктами и миндалем;
- печенье овсяное со смесью из сухофруктов с орехами;
- печенье овсяное с яблоками и сухофруктами;
- печенье банано-овсяное;
- печенье овсяное со злаками;
- печенье овсяное «5 злаков»;
- печенье овсяное с зефирной начинкой.

Овсяное печенье на фруктозе:

- печенье овсяное на фруктозе;
- печенье овсяное на фруктозе «Московское»;
- печенье овсяное классическое на фруктозе;
- печенье овсяное с изюмом на фруктозе;
- печенье овсяное с изюмом на фруктозе «Московское»;
- печенье овсяное с изюмом на фруктозе «Тамбовское»;
- печенье овсяное с маком на фруктозе;
- печенье овсяное с маком и корицей на фруктозе;
- печенье овсяное с маком и кунжутом на фруктозе;
- печенье овсяное с семенами подсолнечника на фруктозе;
- печенье овсяное с подсолнечником и черносливом на фруктозе;
- печенье овсяное с семенами подсолнечника, хурмой и грецким орехом на фруктозе;
- печенье овсяное с тыквенными семечками на фруктозе;
- печенье овсяное с тыквенными семечками и курагой на фруктозе;
- печенье овсяное с кунжутом на фруктозе;
- печенье овсяное с глазурью на фруктозе;
- печенье овсяное с орехом и изюмом на фруктозе;
- печенье овсяное с жареным пеканом и изюмом на фруктозе;
- печенье овсяное с цукатами на фруктозе;
- печенье овсяное с цукатами на фруктозе «Московское»;
- печенье овсяное с апельсиновыми цукатами на фруктозе;

- печенье овсяное с цукатами и грецким орехом на фруктозе;
- печенье овсяное с цукатами из вишни на фруктозе;
- печенье овсяное с цукатами, финиками и изюмом на фруктозе;
- печенье овсяное с сухофруктами на фруктозе;
- печенье овсяное с сухофруктами и миндалем на фруктозе;
- печенье овсяное со смесью из сухофруктов и орехов на фруктозе;
- печенье овсяное с яблоками и сухофруктами на фруктозе;
- печенье банано-овсяное на фруктозе;
- печенье овсяное со злаками на фруктозе;
- печенье овсяное «5 злаков» на фруктозе;
- печенье овсяное «Африканка» на фруктозе;
- печенье овсяное «Солнышко» на фруктозе;
- печенье овсяное «Люкс» на фруктозе;
- печенье овсяное с орехом на фруктозе;
- печенье овсяное глазированное на фруктозе.

Допускается выпускать печенье в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее трех видов печенья.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 02.03.2018 год

- печенье овсяное «Классическое»;
- печенье овсяное с арахисом и изюмом;
- печенье овсяное с добавлением изюма;
- печенье «Колечки овсяные с кунжутом»;
- печенье «Колечки овсяные с солью»;
- печенье «Колечки овсяные с маком»;
- печенье «Колечки овсяные с цукатами»;
- печенье «Колечки овсяные с шоколадной крошкой»;
- печенье «Палочки овсяные с кунжутом»;
- печенье «Палочки овсяные с солью»;
- печенье «Палочки овсяные с маком»;
- печенье «Палочки овсяные с цукатами»;
- печенье «Палочки овсяные с шоколадной крошкой».

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции со дня выработки при температуре $(18\pm 5)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %:

без добавления антиокислителей - не более 15 дней;

с добавлением антиокислителей - не более 60 дней.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции со дня выработки без герметичного упаковывания при температуре $(18\pm 5)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%:

без добавления антиокислителей - не более 30 дней.

с добавлением антиокислителей - не более 60 дней.

Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции со дня выработки, без доступа солнечного света при температуре $(18\pm 5)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %:

без добавления антиокислителей - не более 6 месяцев;

с добавлением антиокислителей - не более 12 месяцев.

Срок годности наборов печенья устанавливается по печенью с наименьшим сроком годности.

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.