



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 10.72.12-255-37676459-2025](#)
[ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ. КЕКСЫ, МАФФИНЫ,](#)
[РОМОВЫЕ БАБЫ, РУЛЕТЫ](#)
[\(взамен ТУ 10.72.12-255-37676459-2017\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 12.05.2025 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 кексы, маффины, бабы ромовые, рулеты (далее – продукт/продукция) - мучные кондитерские изделия, представляющие собой выпеченные пищевые продукты или изделия, содержащие в составе выпеченный полуфабрикат, изготовленные на основе муки, сахара, жира, яйцепродуктов и другого пищевого сырья, с добавлением или без добавления изюма, орехов, шоколада, цукатов и других пищевых ингредиентов, а также с добавлением или без добавления пищевых добавок. Изделия могут изготавливаться с различными начинками и отделками или без них.

Кексы, маффины, ромовые бабы выпускают при температуре от 15° С до 21° С, рулеты выпускают в охлажденном и замороженном виде.

Продукция, выпускаемая при температуре от 15° С до 21° С и охлажденной полностью готова к употреблению.

Продукция выпускаемая замороженной готова к употреблению после дефростации.

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

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

Кексы на дрожжах:

- кекс «Фруктовый»;
- кекс «Весенний»;
- кекс «Славянский»;
- кекс дрожжевой «Домашний»;
- кекс «Здоровье»;

- кекс «Весенний» (вариант 2).

Кексы на химических разрыхлителях:

- кекс «Лимонный»;
- кекс «Лимонно-творожный»;
- кекс с белым шоколадом;
- кекс с белым шоколадом и малиной;
- кекс с печеньем «Амаретти» и курагой;
- кекс «Медок»;
- кекс «Творожный новый»;
- кекс «Столичный» с изюмом;
- кекс «Новый» с изюмом;
- кекс «Нежный» с изюмом;
- кекс «Золотой»;
- кекс «Десерт»;
- кекс в шоколадной глазури;
- кекс «Московский»;
- кекс «Шафрановый»;
- кекс «Меревайк»;
- кекс «Краснодарский»;
- кекс «Ореховый»;
- кекс «Двухцветный»;
- кекс «Чайный»;
- кекс «Янтарный»;
- кекс «Новинка»;
- кекс «Ароматный»;
- кекс «Волжский»;
- кекс «Уфимский»;
- кекс «Свердловский»;
- кекс с какао;
- кекс творожный «Воронежский»;
- кекс творожный;
- кекс творожный с изюмом;
- кекс «Кукурузный»;
- кекс «Яблочный»;
- кекс «Мраморный»;
- кекс «Ореховый»;
- кекс «Медовый»;
- кекс «Цитрусовый»;
- кекс «Изюминка»;
- кекс «Ламбада творожно - фруктовая»;
- кекс «Ламбада фруктовая»;
- кекс «Маффин фруктовый»;
- кекс «Нателла»;
- кекс «Постный» медово-ореховый;
- кекс с курагой и творогом;
- кекс «Ягодный соблазн»;
- кекс – десерт «Брауни»;
- кекс «Столичный»;
- кекс с изюмом и грецким орехом;

- кекс «Столичный» (вариант 2);
- кекс «Творожный с изюмом»;
- кекс «Творожный с изюмом и фундуком»;
- кекс «Творожный с клюквой»;
- кекс морковный;
- кекс «Пряно-морковный»;
- кекс «Маковый»;
- кекс «Лимонный» (вариант 2);
- кекс «Столичный» с изюмом (вариант 2);
- кекс «Шоколадный»;
- кекс «Оригинальный» с изюмом;
- кекс «Оригинальный» с курагой;
- кекс «Оригинальный» с черносливом;
- кекс «Пасхальный»;
- кекс «Маффин»;
- кекс «Маффин» с шоколадной крошкой;
- кекс «Пряно-морковный» (вариант 2);
- кекс «Пряно-морковный с вишней»;
- кекс «Пряно-морковный с вишней» (вариант 2);
- кекс «Пряно-морковный с вишней» (вариант 3);
- кекс «Пряно-морковный с вишней» (вариант 4);
- кекс «Пряно-морковный с вишней» (вариант 5);
- кекс «Пряно-морковный с черносливом»;
- кекс «Пряно-морковный с черносливом» (вариант 2);
- кекс «Пряно-морковный с черносливом» (вариант 3);
- кекс «Пряно-морковный с черносливом» (вариант 4);
- кекс «Пряно-морковный с черносливом» (вариант 5);
- кекс «Пряно – морковный с клюквой»;
- кекс «Пряно – морковный с клюквой» (вариант 2);
- кекс «Пряно – морковный с клюквой» (вариант 3);
- кекс «Пряно – морковный с клюквой» (вариант 4);
- кекс ванильный;
- кекс с цукатами (вариант 2);
- кекс с цукатами (вариант 3);
- кекс «Мадлена»;
- маффин «Капучино»;
- маффин «Малиновый»;
- маффин «Ореховый»;
- маффин «Оригинальный»;
- маффин с черникой и изюмом;
- маффин лимонно-яблочный;
- маффин с шоколадом;
- маффин сливочный;
- маффин «Тюльпан»;
- маффин «Классический»;
- маффин «Лимонный»;
- маффин с вареной сгущенкой;
- маффин с шоколадной начинкой;
- маффин с ягодной начинкой;

- маффин шоколадный;
- маффин шоколадный с шоколадной начинкой;
- маффин шоколадный с черникой;
- маффин ванильный;
- маффин с фруктовой начинкой;
- маффин «Шоколадный»;
- маффин «Шоколадный» с кремовой начинкой.

Кексы без химических разрыхлителей и дрожжей:

- кекс с цукатами;
- кекс «Шоколадный»;
- кекс с корицей;
- кекс «Юбилейный»;
- кекс «Бисквитный»;
- кекс «Миндальный»;
- кекс с финиками;
- кекс медовый с маком;
- кекс сырный;
- кекс с инжиром и курагой;
- кекс «Солнышко»;
- кекс «Творожный» с черникой;
- кекс «Шоколадно-ягодный».

Бабы ромовые:

- ромовая баба;
- ромовая баба с изюмом;
- ромовая баба с фундуком;
- ромовая баба с арахисом;
- ромовая баба с ананасом;
- ромовая баба с цукатами из вишни;
- ромовая баба с цукатами апельсиновыми;
- ромовая баба с цукатами лимонными;
- ромовая баба с желевыми шариками;
- ромовая баба с шоколадными капельками в темной глазури;
- ромовая баба с шоколадными капельками в белой глазури;
- ромовая баба с изюмом, в темной глазури;
- ромовая баба с изюмом в белой глазури;
- ромовая баба с цукатами из вишни в темной глазури;
- ромовая баба с изюмом (вариант 2);
- ромовая баба с цукатами (мини);
- ромовая баба (мини);
- ромовая баба с орехами (мини);
- ромовая баба (вариант 2);
- ромовая баба (вариант 3).

Рулеты:

- рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком;
- рулет бисквитный с повидлом;
- рулет бисквитный с брусникой;
- рулет бисквитный с клюквой;
- рулет бисквитный со сливочно-творожным кремом;
- рулет бисквитный со сливочным кремом;

- рулет бисквитный со взбитыми сливками;
- рулет бисквитный со сливками и орехом;
- рулет бисквитный со сметанным кремом;
- рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом;
- рулет бисквитный шоколадный;
- рулет бисквитный яблочный;
- рулет бисквитный айвовый;
- рулет бисквитный с курагой;
- рулет бисквитный с черносливом;
- рулет бисквитный с кокосом;
- рулет бисквитный лимонный;
- рулет бисквитный с клубничным муссом;
- рулет бисквитный с вишневым муссом;
- рулет бисквитный с маком;
- рулет бисквитный «День и Ночь»;
- рулет бисквитный «Капучино»;
- рулет бисквитный «Мишка»;
- рулет бисквитный «Паутинка»;
- рулет бисквитный с творожным кремом;
- рулет бисквитный «Съешь-ка»;
- рулет бисквитный «Фруктовый»;
- рулет бисквитный со сливочным кремом (вариант 2);
- рулет бисквитный со сливочным кремом и орехами;
- рулет бисквитный со сливочным кремом и маком;
- рулет бисквитный с повидлом (вариант 2);
- рулет бисквитный с повидлом и орехами;
- рулет бисквитный с повидлом и маком;
- рулет бисквитный «Баунти»;
- рулет бисквитный «Киевский»;
- рулет бисквитный «К чаю с яблочной начинкой»;
- рулет бисквитный «К чаю с малиновой начинкой»;
- рулет бисквитный «Десертный»;
- рулет бисквитный с кремом «Вареная сгущенка»;
- рулет бисквитный «Охтинский»;
- рулет бисквитный «Ореховый»;
- рулет бисквитный «Любительский»;
- рулет бисквитный «Зебра»;
- рулет бисквитный «Со сгущенкой»;
- рулет бисквитный «Экстра»;
- рулет бисквитный «Ореховый» с какао;
- рулет бисквитный «Суфлейный»;
- рулет бисквитный «Фруктовое наслаждение».

Предприятие - изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 15°C до 21°C и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Охлажденную продукцию хранят при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Замороженную продукцию хранят при температуре минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 95 %.

Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света.

Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной продукции при температуре от 15 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 6 суток;
- кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 7 суток;
- кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 7 суток.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции при температуре от 15 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 9 суток;
- кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 10 суток;
- кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции, упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 15 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 12 суток;
- кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 14 суток;
- кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 14 суток.

Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта при температуре от 15 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 20 суток;
- кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 30 суток;
- кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 30 суток.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта при температуре от 15 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 30 суток;
- кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 45 суток;
- кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 45 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции, произведенной с применением консерванта, упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 15 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 45 суток;
- кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 60 суток;
- кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов «Униконс» при температуре от 15 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 45 суток;
- кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 60 суток;
- кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов «Униконс» при температуре от 15 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 60 суток;
- кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 90 суток;
- кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 90 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции, произведенной с применением консерванта «Униконс», упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 15 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 90 суток;
- кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 120 суток;
- кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 120 суток.

Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной продукции при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах - не более 6 суток;

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах – не более 10 суток.

Рекомендуемый срок годности негерметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- рулеты со сливочными кремами – не более 6 суток;
- рулеты с кремами и начинками промышленного производства – не более 9 суток;
- рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах – не более 18 суток.

Рекомендуемый срок годности негерметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов «Униконс» при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- рулетов со сливочными кремами – не более 12 суток;
- рулетов с кремами и начинками промышленного производства – не более 15 суток;
- рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах – не более 30 суток;

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- рулеты со сливочными кремами – не более 10 суток;
- рулеты с кремами и начинками промышленного производства – не более 15 суток;
- рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах – не более 30 суток.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов «Униконс» при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- рулетов со сливочными кремами – не более 18 суток;
- рулетов с кремами и начинками промышленного производства – не более 25 суток;
- рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах – не более 45 суток;

Рекомендуемый срок годности упакованной, замороженной продукции при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 80-95% - не более 9 месяцев.

Рекомендуемый срок годности упакованной, замороженной продукции, произведенной с применением консервантов при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 80-95% - не более 12 месяцев.

Рекомендуемые условия дефростации: дефростировать продукцию в холодильных камерах при температуре от 0 °С до 6 °С в течение 6-12 часов (в зависимости от веса изделия).

Рекомендуемый срок годности продукции после дефростации при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 6 суток в пределах основного срока годности.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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.