



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 10.72.12-578-37676459-2017](#)
[ПИРОЖНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2017 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 длительного хранения - мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Продукцию вырабатывают в охлажденном и замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. 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;
- пирожное бисквитное со сливочным кремом;
- пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом;
- пирожное бисквитное с кофейным кремом;
- пирожное бисквитное с какао;
- пирожное бисквитное шоколадное;
- пирожное бисквитное фруктовое;
- пирожное бисквитное с цукатами;
- пирожное бисквитное с киви;
- пирожное бисквитное с ананасом;
- пирожное бисквитное с клубникой;
- пирожное бисквитное с вишней;
- пирожное бисквитное с арахисом;
- пирожное бисквитное с миндалем;
- пирожное бисквитное с кокосом;
- пирожное бисквитное с шоколадом;

- пирожное бисквитное с вареной сгущенкой;
- пирожное бисквитное с вареной сгущенкой и орехами;
- пирожное бисквитное с суфле;
- пирожное бисквитное с шоколадным суфле;
- пирожное бисквитное с маком;
- пирожное бисквитное с орехом;
- пирожное бисквитное "Гармония вкуса";
- пирожное бисквитное "Ромашка";
- пирожное бисквитное "Халвинка";
- пирожное бисквитное "Кремовое";
- пирожное бисквитное "Манник";
- пирожное бисквитное "Ягодка";
- пирожное бисквитное нарезное "Ретро";
- пирожное бисквитное нарезное "Мираж";
- пирожное бисквитное нарезное "Неженка";
- пирожное «Полоска бисквитная»;
- пирожное медовое;
- пирожное медовое с вареной сгущенкой;
- пирожное медовое «Домашнее»;
- пирожного «Медок»;
- пирожное песочное;
- пирожное песочное шоколадное;
- пирожное песочное с помадой;
- пирожное песочное с фруктовой начинкой;
- пирожное песочное желейное;
- пирожное песочное "Полянка";
- пирожное песочное "Корзиночка с белковым кремом";
- пирожное песочное "Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной";
- пирожное песочное "Берёзонька";
- пирожное песочное "Сметанное";
- пирожное песочное "Кольцо песочное";
- пирожное песочное "Турбинное";
- пирожное песочное "Корж молочный";
- пирожное песочное "Лакомство";
- пирожное песочное "Муравьиная горка";
- пирожное песочное нарезное "Медовичок";
- пирожное песочное кольцо с орехами;
- пирожное песочное с корицей;
- пирожное песочное с фруктовой начинкой;
- пирожное «Песочное» глазированное помадой;
- пирожное «Орешек» с вареной сгущенкой;
- пирожное «Орешек» с шоколадной глазурью;
- пирожное «Орешек» с шоколадным кремом;
- пирожное «Корзиночка»;
- пирожное «Корзиночка» с вареной сгущенкой;
- пирожное «Корзиночка» с киви и персиками;
- пирожное «Корзиночка» с клубникой;
- пирожное «Корзиночка» с ежевикой;
- пирожное «Корзиночка» с черникой;

- пирожное «Корзиночка» с абрикосом;
- пирожное «Корзиночка» с виноградом;
- пирожное «Корзиночка» с вишней;
- пирожное «Корзиночка» любительская;
- пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой;
- пирожное «Корзиночка» с белковым кремом;
- пирожное «Корзиночка» со сгущёнкой;
- пирожное «Корзиночка со сгущенным молоком»;
- пирожное корзиночка песочная со сливками и арахисом;
- пирожное корзиночка песочная со сливочным кремом;
- пирожное корзиночка песочная «Лакомка»;
- пирожное «Кольцо» с орехом;
- пирожное «Школьное»;
- пирожное «Устрица» с кремом;
- пирожное «Трубочка» со сгущенкой;
- пирожное «Трубочка с обсыпкой»;
- пирожное заварное «Эклер»;
- пирожное «Эклер классический»;
- пирожное «Эклер с фисташковым кремом»;
- пирожное «Эклер с малиновым кремом»;
- пирожное «Эклер» со сгущенкой;
- пирожное «Эклер» с кремом;
- пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой;
- пирожное «Эклер» с клубничной начинкой;
- пирожное «Эклер» с лимонной начинкой;
- пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой;
- пирожное «Эклер» с ванильной начинкой;
- пирожное «Эклер Ванильный»;
- пирожное «Эклер Ванильный» с белой глазурью;
- пирожное «Эклер Ванильный» с темной глазурью;
- пирожное «Профитроли с фруктами»;
- пирожное «Профитроли со сгущенкой»;
- пирожное «Профитроли»;
- пирожное «Профитроли» со сгущенкой-сливками;
- пирожное «Профитроли» со сливками;
- пирожное «Профитроли миндальные»;
- пирожное заварное со сливочным кремом;
- пирожное заварное с шоколадным кремом;
- пирожное заварное с карамельным кремом;
- пирожное заварное с белковым кремом;
- пирожное заварное «Нежное»;
- пирожное заварное с вареной сгущенкой;
- пирожное заварное с кокосом;
- пирожное заварное «Творожное кольцо»;
- пирожное заварное с творожной начинкой;
- пирожное заварное «Кольцо» с сахарной пудрой;
- пирожное заварное «Кольцо» с творогом;
- пирожное заварное "Заварное кольцо";
- пирожное заварное "Вкусняшка" крем с добавлением вареной сгущенки;

- пирожное «Затяя»;
- пирожное слоеное с фруктовой начинкой;
- пирожное слоеное с черносливом;
- пирожное слоеное с творожной начинкой;
- пирожное слоеное с конфитюром.
- пирожное слоеное «Наполеон»;
- пирожное слоеное «Муфточка»;
- пирожное слоеное «Трубочка с кремом»;
- пирожное слоеное "Трубочка с белковым кремом";
- пирожное слоеное "Трубочка со сливочным кремом";
- пирожное воздушное;
- пирожное воздушное со сливочным кремом;
- пирожное воздушное с кокосом;
- пирожное «Воздушное» со сгущенкой;
- пирожное «Воздушное со сливками»;
- пирожное воздушное "Меренги";
- пирожное «Меренги» крем-брюле;
- пирожное «Меренги» малиновые;
- пирожное «Меренги»;
- пирожное безе;
- пирожное миндальное;
- пирожное миндальное в шоколадной глазури;
- пирожное «Картошка»;
- пирожное «Картошка с молочным шоколадом»;
- пирожное «Картошка с глазурью»;
- пирожное «Картошка с белым шоколадом»;
- пирожное крошковое "Картошка" обсыпная;
- пирожное «Любительское»;
- пирожное «Любительское особенное»;
- пирожное «Лакомка»;
- пирожное «Корзиночка Карамельная»;
- пирожное «Корзиночка» с творожной начинкой;
- пирожное «Тарталетка с фруктами»;
- пирожное «С любовью»;
- пирожное «Тирамису»;
- пирожное «Тирамису» по-итальянски;
- пирожное «Удовольствие»;
- пирожное «Шоколадное»;
- пирожное «Шаганэ»;
- пирожное «Десерт Карамельный»;
- пирожное «Десерт Шахматы»;
- пирожное «Десерт Клубничный»;
- пирожное «Пражское»;
- пирожное «Чизкейк с яблоком»;
- пирожное «Чизкейк с вишней»;
- пирожное «Чизкейк с малиной»;
- пирожное «Чизкейк»;
- пирожное «Мусс кокосовый»;
- пирожное «Мусс малиновый»;

- пирожное «Мусс клубничный»;
- пирожное «Любимое»;
- безе «Поцелуйчики»;
- безе с конфитюром;
- пирожное «Блэк энд Вайт»;
- пирожное «Гавай» фруктовое;
- пирожное «Детское»;
- пирожное «Кремона»;
- пирожное «Прага»;
- пирожное «Принцесса»;
- пирожное «Рафаэлло»;
- пирожное «Рожок» слоеный;
- пирожное «Сластена»;
- пирожное «Банановый рай»;
- пирожное «Белоснежка»;
- пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с абрикосом;
- пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с киви;
- пирожное «Бисквитно- творожное» с вишней;
- пирожное «Бисквитно- творожное» с персиком;
- пирожное «Вишня в шоколаде»;
- пирожное «Графские развалины»;
- пирожное «Дамский каприз»;
- пирожное «Два шоколада»;
- пирожное «Дон Кихот»;
- пирожное «Дыня»;
- пирожное «Клубника со сливками»;
- пирожное «Лесные ягоды»;
- пирожное «Мон Ами»;
- пирожное «Мон Плезир»;
- пирожное «Мон Шер»;
- пирожное «Ночка»;
- пирожное «Очарование»;
- пирожное «Панчо»;
- пирожное «Пражский карнавал»;
- пирожное «Ромовое»;
- пирожное «Санчо»;
- пирожное «Творожный десерт»;
- пирожное «Экзотик»;
- пирожное «Бланш»;
- пирожное «Пломбир»;
- пирожное «Канноли с миндалем»;
- пирожное «Канноли с цукатами»;
- пирожное «Канноли с шоколадом»;
- пирожное «Августин»;
- пирожное «Брауни с грушей»;
- пирожное «Каприз»;
- пирожное «Манго Джус»;
- пирожное «Мохито»;
- пирожное «Пина Колада»;

- пирожное «Рафаэль»;
- пирожное «Три шоколада»;
- пирожное «Черничные ночи»;
- пирожное «Бананчики» с творогом;
- пирожное «Ежики»;
- пирожное «Кофейное»;
- пирожное «Макаронс»;
- пирожное «Брауни» шоколадный;
- пирожное «Брауни» карамельный;
- пирожное «Медовик»;
- пирожное «Нутелла»;
- пирожное «Кара-кум»;
- пирожное «Столбик»;
- пирожное «Ракушка»;
- пирожное глазированное;
- пирожное «Бисквитный рулет»;
- пирожное «Бисквитный рулет» фруктовый;
- пирожное «Бисквитный рулет» со сливками;
- пирожное «Солнышко»;
- пирожное «Кармашек» с начинкой «творожный вкус»;
- пирожное «Кармашек» с начинкой «вареная сгущенка»;
- пирожное «Йогуртовое»;
- пирожное «Муссовое»;
- пирожное «Дамские пальчики»;
- пирожное «Бланманже»;
- пирожное «Маковое»;
- пирожное «Вишенка»;
- пирожное «Буше»;
- пирожное «Ева»;
- пирожное «Сочень»;
- пирожное «Грибок»;
- пирожное «Персик»;
- пирожное «Сэндвичи песочные»;
- пирожное «Зайчик с кокосом»;
- пирожное «Милашка»;
- пирожное «Ангел»;
- пирожное «Даймонд»;
- пирожное «Жозефина»;
- пирожное «Итальянец»;
- пирожное «Маэстро»;
- пирожное «Размори»;
- пирожное с йогуртом;
- пирожное «Санторини»;
- пирожное «Тропикаль»;
- пирожное «Элен»;
- пирожное «Японская вишня».

Изменение № 1

Дата введения в действие - 02.10.2017 год

- пирожное «Банан»;

- пирожное «Брауни»;
- пирожное «Вишня»;
- пирожное «Жасмин-мандарин-ваниль»;
- пирожное «Клубника-зеленое яблоко-сливочный сыр»;
- пирожное «Кокос-клубника-лимон»;
- пирожное «Кофе-амаретто»;
- пирожное «Малибу»;
- пирожное «Малина-джандуя-фундук»;
- пирожное «Манго-маракуйя»;
- пирожное «Мраморное шоколадное фисташковое»;
- пирожное «Опера с малиной и кофе»;
- пирожное «Альянс с миндалем, пралине и апельсинами»;
- пирожное «Тарталетки лимонные с меренгами»;
- пирожное «Тарталетки ягодно-йогуртовые»;
- пирожное «Фисташковое с абрикосом»;
- пирожное «Чизкейк с манго и жасмином».

Изменение № 2

Дата введения в действие - 10.10.2017 год

- пирожное «Чизкейк Нью-Йорк»;
- пирожное «Чизкейк Нью-Йорк» (2 вариант);
- пирожное «Чизкейк Кокос»;
- пирожное «Чизкейк Кокос» (2 вариант);
- пирожное «Чизкейк Карамель»;
- пирожное «Чизкейк Карамель» (2 вариант);
- пирожное «Чизкейк Шоколад»;
- пирожное «Чизкейк Шоколад» (2 вариант);
- пирожное «Чизкейк Арахис»;
- пирожное «Чизкейк Арахис» (2 вариант);
- пирожное «Чизкейк Клубника»;
- пирожное «Чизкейк Клубника» (2 вариант);
- пирожное «Чизкейк Малина»;
- пирожное «Чизкейк Малина» (2 вариант);
- пирожное «Чизкейк Черника»;
- пирожное «Чизкейк Черника» (2 вариант);
- пирожное «Чизкейк Брусника-клюква»;
- пирожное «Чизкейк Брусника-клюква» (2 вариант);
- пирожное «Чизкейк Черная-смородина»;
- пирожное «Чизкейк Черная-смородина» (2 вариант);
- пирожное муссовое «Зеленое яблоко»;
- пирожное муссовое «Брусника»;
- пирожное «Птичка»;
- пирожное «Десерт Клубничный»;
- пирожное «Десерт Апельсиновый»;
- пирожное «Десерт Черничный»;
- пирожное «Десерт Шоколадный»;
- пирожное «Десерт Тирамису»;
- пирожное «Десерт Шоколадно-Ореховый»;
- пирожное «Десерт яблоко-корица».

Изменение № 3

Дата введения в действие - 25.08.2018 год

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции после дефростации.

Изменение № 4

Дата введения в действие - 14.06.2019 год

- пирожное «Прага»;
- пирожное «Опера»;
- пирожное «Эстерхази»;
- пирожное «Миндальное»;
- пирожное «Шоколадный миньон»;
- пирожное «Зимняя вишня»;
- пирожное «Малиновое облако»;
- пирожное «Реальный шоколад».

Изменение № 5

Дата введения в действие - 21.08.2019 год

- пирожное «Априори»;
- пирожное «Морковное»;
- пирожное «Маковый восторг»;
- пирожное «Клубничное суфле»;
- пирожное «Трюфельное»;
- пирожное «Волна».

Изменение № 6

Дата введения в действие - 04.09.2019 год

- пирожное Профитроли с кремом;
- пирожное Картошка.

Изменение № 7

Дата введения в действие - 12.11.2019 год

- пирожное «Ред вельвет»;
- пирожное «Карамелька»
- пирожное «Картошка»;
- пирожное «Клубника со сливками»;
- пирожное «Корзиночка со сливками»;
- пирожное «Корзиночка фруктовая»;
- пирожное «Персиянка»;
- пирожное «Сердцеда»;
- пирожное «Экзотика»;
- пирожное «Эклер».

Изменение № 8

Дата введения в действие - 04.12.2019 год

- пирожное «Прага»;
- пирожное «Бархатное сердце»;
- пирожное «Графские развалины»;
- пирожное «Соната»;
- пирожное «Прага» (вариант 2);
- пирожное «Зимняя вишня».

Изменение № 9

Дата введения в действие - 07.07.2020 год

Пирожные глазированные или частично глазированные (шоколадной глазурью, шоколадно-молочной глазурью, кондитерской глазурью, белой глазурью), с отделкой (кремом с арахисом или глазурью с арахисом):

- пирожное заварное «Нежное»,
- пирожное заварное «Творожное кольцо»,
- пирожное заварное с карамельным кремом,
- пирожное заварное с вареной сгущенкой,
- пирожное «Воздушное» со сгущенкой,
- пирожное «Эклер классический»,
- пирожное «Эклер» с малиновым кремом,
- пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой,
- пирожное «Эклер» с ванильной начинкой.

Изменение № 10

Дата введения в действие - 15.10.2020 год

- пирожное «Творожное»;
- пирожное «Сырное» с фруктовой начинкой;
- пирожное «Чиз-Кейк «Классический»;
- пирожное «Чиз-Кейк «Нью-Йорк»;
- пирожное «Рикотти Шоколадный»;
- пирожное «Рикотти Бархатный»;
- пирожное «Рикотти Кокосовый».

Изменение № 11

Дата введения в действие - 09.12.2020 год

- пирожное «Брауни» в кокосе;
- пирожное «Ореховое» в шоколадной глазури.

Изменение № 12

Дата введения в действие - 11.01.2022 год

- пирожное трайфл «Красный бархат»;
- пирожное трайфл «Наполеон по-домашнему»;
- пирожное «Красный бархат»;
- пирожное «Кис-кис»;
- пирожное «Экзотика».

Изменение № 13

Дата введения в действие - 25.08.2022 год

- пирожное трайфл «Облепиха-корица»;
- пирожное трайфл «Степ»;
- пирожное трайфл «Тирамису»;
- пирожное трайфл «Меренговый»;
- пирожное трайфл «Графские развалины»;
- пирожное «Маффин шоколадный»;
- пирожное «Маффин сливочный»;
- пирожное «Маффин творожный»;
- пирожное «Маффин ягодный»;
- пирожное «Детский сувенир»;
- пирожное «Левушка»;
- пирожное «Белое облако»;
- пирожное «Эскиммо в шоколаде»;
- пирожное «Эскиммо»;
- пирожное «Степ».

Изменение № 14

Дата введения в действие - 18.10.2023 год

Дополнить сроки годности

Рекомендуемый срок годности после дефростации – не более 10 суток при температуре (4±2) °С для ассортимента:

- пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой;
- пирожное «Эклер» с ванильной начинкой;
- пирожное «Эклер классический»,
- пирожное «Эклер» с малиновым кремом,
- пирожное заварное «Нежное»;
- пирожное заварное «Творожное кольцо»;
- пирожное «Брауни» в кокосе;
- пирожное «Ореховое» в шоколадной глазури;
- пирожное заварное с карамельным кремом;
- пирожное заварное с вареной сгущенкой;
- пирожное «Воздушное» со сгущенкой.

Изменение № 15

Дата введения в действие - 23.03.2024 год

Рекомендуемый срок годности после дефростации – не более 10 суток при температуре (4±2) °С для ассортимента:

- пирожное «Картошка»;
- пирожное крошковое «Картошка» обсыпная;
- пирожное «Ночка».

Изменение № 16

Дата введения в действие - 01.04.2025 год

Дополнить ассортимент продукции:

- пирожное «Эстерхайзи» (вариант 2);
- пирожное «Сникерс»;
- пирожное «Медовик Винедо»;
- пирожное «Манговый чизкейк».

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

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

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 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.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 18:

- для продукции с кремовой отделкой – 3 месяцев;
- для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5:

- для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев;
- для продукции с муссовой отделкой – 5 месяца.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 18:

- для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев;
- для продукции с муссовой отделкой – 10 месяца.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции после дефростации не более 120 часов.

При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.