



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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

СТОИМОСТЬ  
**14 900 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.72.12-579-37676459-2017](http://TU, TI 10.72.12-579-37676459-2017)  
[ТОРТЫ 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 торты длительного хранения - мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. 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:**

- торт бисквитно-воздушный;
- торт бисквитно-воздушный со сливками;
- торт бисквитно-кофейный;
- торт бисквитно-сырный;
- торт бисквитно-фруктовый (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин);
- торт бисквитно-шоколадный;
- торт бисквитно-шоколадный с маком;
- торт бисквитно-шоколадный с суфле;
- торт бисквитно-кремовый (бисквитный);
- торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом;
- торт бисквитный (маковый) со сливками;
- торт бисквитный (медовый) с арахисом;
- торт бисквитный (медовый) с грецким орехом;
- торт бисквитный (медовый) с кокосом;
- торт бисквитный (медовый) с фундуком;

- торт бисквитный (медовый) с черносливом;
- торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом;
- торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом;
- торт бисквитный орехово-маковый с изюмом;
- торт бисквитный с ананасами;
- торт бисквитный с арахисом;
- торт орехово-шоколадный;
- торт бисквитный с вишней;
- торт бисквитный с воздушным рисом;
- торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом;
- торт бисквитный с кофейным кремом;
- торт бисквитный с мармеладом;
- торт бисквитный с масляным кремом;
- торт бисквитный с персиком и киви;
- торт бисквитный с персиком;
- торт бисквитный с суфле;
- торт бисквитный с сырным кремом;
- торт бисквитный с сырным суфле;
- торт бисквитный с цитрусовым кремом;
- торт бисквитный с цукатами;
- торт бисквитный с черемухой;
- торт бисквитный с шоколадом;
- торт бисквитный со сливками и черносливом;
- торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом;
- торт бисквитный со сливочным кремом;
- торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки;
- торт бисквитный «Медовый» со сметанным кремом;
- торт бисквитный «Клубничный флирт»;
- торт бисквитный «Нежность» с вкусом пломбира;
- торт бисквитный «Прованс»;
- торт бисквитный «Зебра»;
- торт бисквитный «В гостях у сказки»;
- торт бисквитный «Смугляночка»;
- торт бисквитный «Южаночка»;
- торт бисквитный «Мимоза»;
- торт бисквитный «Монастырский» (постный);
- торт бисквитный «Княжеский»;
- торт бисквитный «Ночная Прага»;
- торт бисквитный с Ананасом;
- торт бисквитный «Вишнево-йогуртовый десерт»;
- торт бисквитный «Клубника со сливками»;
- торт бисквитный «Маска»;
- торт бисквитный «Медовые шарики»;
- торт бисквитно-суфлейный «Ожидание»;
- торт бисквитно-суфлейный «С Любовью»;
- торт «Лесная сказка» (бисквитно-кремовый);
- торт «Беатриче» (бисквитно-кремовый);
- торт «Тоффи» (бисквитно-кремовый);
- торт «Сицилия» (бисквитно-кремовый);

- торт «Эйфория» (бисквитно-кремовый);
- торт «Бархат ночи» (бисквитно-кремовый);
- торт «Пражский классический» (бисквитно-кремовый);
- торт «Золотая симфония» (бисквитно-кремовый);
- торт «Для любимых» (бисквитно-кремовый);
- торт «Жемчужная нить» (бисквитно-кремовый);
- торт «Сметанник» (бисквитно-кремовый);
- торт «Кофейная кантата» (бисквитно-кремовый);
- торт «Лорд» (бисквитно-кремовый);
- торт «Диана» (бисквитно-кремовый);
- торт «Домашний» (бисквитно-кремовый);
- торт весовой «Фрутелла» (бисквитно-кремовый);
- торт «Наслаждение» (бисквитно-кремовый);
- торт «Сладкая жизнь» (бисквитно-кремовый);
- торт «Царь государь» (бисквитно-кремовый);
- торт «Кис-кис» (бисквитно-кремовый);
- торт «Мулатка» (бисквитно-кремовый);
- торт «Романтика» (бисквитно-кремовый);
- торт «Фруктовый блюз» (бисквитно-кремовый);
- торт «Кофейный аромат» (бисквитно-кремовый);
- торт «Олимпия» (бисквитно-кремовый);
- торт «Очарование» (бисквитно-кремовый);
- торт «Райский сад» (медовый бисквит со взбитыми сливками);
- торт «Ералаш» (бисквитно-кремовый);
- торт «Вкусняшка» (бисквитно-кремовый);
- торт «Авалон» (бисквитно-кремовый);
- торт «Афродита» (бисквитно-кремовый);
- торт «Колобок» (бисквитно-кремовый);
- торт «Бейлиз» (бисквитно-муссовый);
- торт «Грант» (бисквитный с джемом);
- торт «Йогуртовый» (бисквитно-кремовый);
- торт «Маковый» (бисквитно-кремовый);
- торт «Тирамису» (бисквитно-кремовый);
- торт «Трюфельный» (бисквитно-муссовый);
- торт «Трюфель» (бисквитно-кремовый);
- торт «Трюфель Гранд» (бисквитно-кремовый);
- торт «Чемпион» (бисквитно-муссовый с кремом);
- торт «Птичье молоко с ягодами» (бисквитный с суфле);
- торт «Апельсиновый блюз» (бисквитно-кремовый);
- торт «Восточная Сказка» (бисквитно-кремовый);
- торт «Фисташковый» (бисквитно-кремовый);
- торт «Фруктовая Новинка» (бисквитно-кремовый);
- торт «Чудо» (бисквитно-кремовый);
- торт «Шоколадный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Шоколадно-Банановый» (бисквитно-кремовый);
- торт «Ягодный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Натали» (бисквитно-кремовый);
- торт «Морковный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Мираж» (бисквитно-кремовый);

- торт «Свадебный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Прага» (бисквитно-кремовый);
- торт с мастикой «Игрушка» (бисквитно-кремовый);
- торт «С Юбилеем» (бисквитно-кремовый);
- торт с мастикой (бисквитно-кремовый);
- торт «Свадебный» с марципаном (бисквитно-кремовый);
- торт «Чизкейк» (бисквитно-муссовый);
- торт Чиз-кейк «Классический» (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк «Вишневый» (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк «Карамельный» (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк «Кофейный» (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк холодного приготовления (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк «Шоколадный» (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк «Пирамида» (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк «Фруктовый» (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк «Черный Принц» (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк с клубникой (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк с вишней (бисквитно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк шоколадный на пару (бисквитно-кремовый);
- торт «Чизкейк» ягодный (бисквитно-кремовый);
- торт «Чизкейк» с белым шоколадом (бисквитно-кремовый);
- торт «Фрау Либе» (бисквитно-муссовый);
- торт «Монблан» (бисквитно-муссовый);
- торт «Клубника со сливками» (бисквитно-муссовый);
- торт «Мингер» (бисквитно-кремовый);
- торт «Мулин Руж» (бисквитно-муссовый);
- торт «Бушидо» (бисквитно-кремовый);
- торт «Примавера» (бисквитно-кремовый);
- торт «Подарочный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Итальянский» (бисквитно-муссовый);
- торт «Ореховое искушение» (бисквитно-кремовый);
- торт «Творожный соблазн» (бисквитно-кремовый);
- торт «Птичье молоко» (бисквитно-муссовый);
- торт «Каталонский» (бисквитно-кремовый);
- торт «Санчо» (бисквитно-кремовый);
- торт «Графские развалины» (бисквитно-кремовый);
- торт «Шварцвальд» (бисквитно-кремовый);
- торт «Дипломат» (бисквитно-кремовый);
- торт «Банановый аромат» (бисквитно-кремовый);
- торт «Смайлик» (бисквитно-кремовый);
- торт «Пьяная вишня» (бисквитно-кремовый);
- торт «Малиновый фреш» (бисквитно-кремовый);
- торт «Кучерявый мальчик» (бисквитно-кремовый);
- торт «Сказочный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Фруктовый коктейль» (бисквитно-кремовый);
- торт «Венеция» (бисквитно-муссовый);
- торт «Клубничная свежесть» (бисквитно-кремовый);
- торт «Киви» (бисквитно-кремовый);

- торт «Ежик» (бисквитно-кремовый);
- евроторт «Кастелла» (бисквитно-кремовый);
- торт «Ассорти фруктовое» (бисквитно-кремовый);
- торт «Бананово-Клубничный шик» (бисквитно-кремовый);
- торт бисквитно-фруктовый «Брусника» (бисквитно-кремовый);
- торт бисквитно-фруктовый «Клубника» (бисквитно-кремовый);
- торт бисквитно-фруктовый «Малина» (бисквитно-кремовый);
- торт «Буржуй» (бисквитно-кремовый);
- торт «Забава» (бисквитно-кремовый);
- торт «Для тебя» (бисквитно-кремовый);
- торт «Ежевика со сливками» (бисквитно-кремовый);
- торт «Заказной» (бисквитно-кремовый);
- торт «Йогурт киви» (бисквитно-кремовый);
- торт «Йогурт черника» (бисквитно-кремовый);
- торт «Йогурт ананас» (бисквитно-кремовый);
- торт «Кантри Чиз» (бисквитно-кремовый);
- торт «Карамель» (бисквитно-кремовый);
- торт «Клюква в шоколаде» (бисквитно-кремовый);
- торт «Колизей» (бисквитно-кремовый);
- торт «Краски Лета» (бисквитно-кремовый);
- торт «Крем-Брюле абрикос» (бисквитно-кремовый);
- торт «Крем-Брюле» (бисквитно-кремовый);
- торт «Латта-Мачата» (бисквитно-кремовый);
- торт «Маково-Вишневый» (бисквитно-кремовый);
- торт «Малиновый рай» (бисквитно-кремовый);
- торт «Медвежонок» (бисквитно-кремовый);
- торт «Муравейник» (бисквитно-кремовый);
- торт «Нежность» (бисквитно-кремовый);
- торт «Нежный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Ника» сметанный (бисквитно-кремовый);
- торт «Панчо» медовый (бисквитно-кремовый);
- торт «Панчо» шоколадный с ананасами (бисквитно-кремовый);
- торт «Панчо» (бисквитно-кремовый);
- торт «Пассаж» (бисквитно-кремовый);
- торт «Пенек» (бисквитно-кремовый);
- торт «Полет» (бисквитно-кремовый);
- торт «Праздничный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Сказка» (бисквитно-кремовый);
- торт «Соблазн» (бисквитно-кремовый);
- торт «Старый замок» (бисквитно-кремовый);
- торт «Творожно-шоколадный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Чародейка» (бисквитно-кремовый);
- торт «Черный лес» (бисквитно-кремовый);
- торт «Шарм» (бисквитно-кремовый);
- торт «Шахерезада» (бисквитно-кремовый);
- торт «Шоколадное танго» (бисквитно-кремовый);
- торт «Экзотика» (бисквитно-кремовый);
- торт «Schwarzwald» (бисквитно-кремовый);
- торт «Love is...» (бисквитно-муссовый);

- торт «Mon Cheri» (бисквитно-кремовый);
- торт «Амстердам» (бисквитно-кремовый);
- торт «Венецианский» (бисквитно-кремовый);
- торт «Ностальжи» (бисквитно-муссовый);
- торт «Сахер» (бисквитно-кремовый);
- торт «Жардин» (бисквитно-муссовый);
- торт «Кайзер» (бисквитно-кремовый);
- торт «Палермо» (бисквитно-муссовый);
- торт «Эгоист» (бисквитно-кремовый);
- торт «Три шоколада» (бисквитно-муссовый);
- торт «Сырный» с фруктовой начинкой(бисквитно-муссовый);
- торт «Рафаэлло» (бисквитно-кремовый);
- торт «Сникерс» (бисквитно-кремовый);
- торт «Шоколадный мусс» (бисквитно-муссовый);
- торт «Баунти» (бисквитно-кремовый);
- торт «Киевский» (бисквитно-кремовый);
- торт «Лукошко» (бисквитно-кремовый);
- торт «Маргарита» (бисквитный);
- торт «Поленница» (бисквитно-кремовый);
- торт «Снежная Долина» (бисквитно-кремовый);
- торт «Грильяж» (бисквитно-кремовый);
- торт «Нарцисс» (бисквитно-кремовый);
- торт «Марго» (бисквитно-кремовый);
- торт «Кармен» (бисквитно-кремовый);
- торт «Именинница» (бисквитно-кремовый);
- торт «Эдельвейс» (бисквитно-кремовый);
- торт «Ромео» (бисквитно-кремовый);
- торт бисквитный «Зеландия» (бисквитно-кремовый);
- торт «Смолянка» (бисквитно-кремовый);
- торт «Белый танец» (бисквитно-кремовый);
- торт «Сюрприз» (бисквитно-кремовый);
- торт «Банановый рай» (бисквитно-кремовый);
- торт «Жемчуг» (бисквитно-кремовый);
- торт «Лайм» (бисквитно-кремовый);
- торт «Молочная Крынка» (бисквитно-муссовый);
- торт «Шоколадный замок» (бисквитно-кремовый);
- торт «Лохмач» (бисквитно-кремовый);
- торт «Белиссимо» (бисквитно-кремовый);
- торт «Блюз» (бисквитно-кремовый);
- торт «Творожный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Сметанный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый);
- торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый);
- торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый);
- торт «Коста-браво» (бисквитно-муссовый);
- торт «Хольц» (бисквитно-муссовый);
- торт «Шоколадное искушение» (бисквитно-кремовый);
- торт «Десертный набор пирожных» (песочно-кремовый);
- торт «Медунок» (песочно-кремовый);

- торт «Крепкий орешек» (песочно-кремовый);
- торт «Медовый рай» (песочно-кремовый);
- торт «Ореховый» (песочно-кремовый);
- торт «Сластена» (песочно-кремовый);
- торт «Монастырская изба» (песочно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (песочно-кремовый);
- торт Чиз-Кейк с инжиром (песочно-кремовый);
- торт «Чизкейк шоколадный» (песочно-муссовый);
- торт «Чизкейк лимонный» (песочно-муссовый);
- торт «Фомильер» (песочно-кремовый);
- торт пудинг из свежих ягод (песочно-кремовый);
- «Фруже» (песочно-кремовый);
- торт «Ленинградский» (песочно-кремовый);
- торт «Тарталет с персиком» (песочно-кремовый);
- тарталет «Виладжио» (песочно-кремовый);
- тарталет «Лимонный» (песочно-кремовый);
- торт «Бирофф» (песочно-кремовый);
- торт «Фахер» (песочно-кремовый);
- торт песочный «Медовое наслаждение» (медовый с кремом);
- торт песочный «Корсика» (песочно-кремовый);
- торт песочный (постный) «Спасский» (песочно-кремовый);
- торт песочный «Муравьиная горка» (песочно-кремовый);
- торт песочный «Подлипка» (песочно-кремовый);
- торт «Шоколотье» (песочно-кремовый);
- торт заварной (заварной с кремом);
- торт заварной «Опенок» (заварной с кремом);
- торт «Дамские пальчики» (заварной с кремом);
- торт песочный «Вкус детства» (заварной с кремом);
- торт медово-ореховый (медовый с кремом);
- торт медовый с апельсинами (медовый с кремом);
- торт «Медовик Традиционный» (медовый с кремом);
- торт «Медовый» (медовый с кремом);
- торт слоеный с заварным кремом;
- торт слоеный с заварным кремом и сливками;
- торт слоеный «Жозефина» (слоеный с кремом);
- торт «Наполеон» (слоеный с кремом);
- торт «Наполеон с черникой» (слоеный с кремом);
- торт творожный с персиками (бисквитный с крем-суфле);
- торт фруктовый с сырным суфле (бисквитный с суфле)
- торт шоколадный (бисквитно-кремовый);
- торт ягодный (бисквитно-йогуртовый);
- торт «Кокетка» (воздушный с кремом);
- торт «Эстерхази» (воздушный с кремом);
- торт «Паутинка» (воздушный с кремом);
- торт «Монтекристо» (воздушный с кремом);
- торт сырный «Сафтия» (муссовый);
- торт «Шоколадный с грушей» (бисквитный);
- торт «Воздушный» (воздушный с кремом);
- торт «Славянский блинный» (блинный с кремом);

- торт «Бабушкин» (песочный);
- торт «Манник»;
- торт «Сухарный»;
- торт «Черемуховый» (бисквитно-кремовый);
- торт «Ягодная свежесть» (бисквитно-муссовый);
- торт «Медовик» (бисквитно-кремовый);
- торт «Медовый» (бисквитно-кремовый);
- торт «Шоколадный улей» (бисквитно-кремовый);
- торт «Ореховая пчелка» (бисквитно-кремовый);
- торт «Шоколадная пчелка» (бисквитно-кремовый);
- торт «Медовый смак» (бисквитно-кремовый);
- торт «Медея» (бисквитно-кремовый);
- торт «Молочный смак» (бисквитно-кремовый);
- торт «Пчелка» (бисквитно-кремовый);
- торт «Ореховый медовик» (бисквитно-кремовый);
- торт «Мед в шоколаде» (бисквитно-кремовый);
- торт «Лесная быль» (бисквитно-кремовый);
- торт «Медовик» со «Сливочно-ореховым» кремом (бисквитно-кремовый);
- торт «Шоколадный медовика» (бисквитно-кремовый);
- торт «Медовый» с вареной сгущенкой (бисквитно-кремовый).

### *Изменение № 1*

*Дата введения в действие - 21.06.2017 год*

- торт «Ананас-арахис-соленая карамель»;
- торт «Бейлиз» (2 вариант);
- торт «Вишня-шоколад»;
- торт «Грейпфрут-роза»;
- торт «Йогуртовый чизкейк»;
- торт «Карамель»;
- торт «Клубника»;
- торт «Классический медовик»;
- торт «Клубника-лайм-базилик»;
- торт «Манго-маракуйя-молочный шоколад»;
- торт «Мандарин-зеленый чай-йогурт»;
- торт «Медовик» с йогуртовым муссом;
- торт «Морковь-ананас»;
- торт «Пряный» с фундуком и специями;
- торт «Птичье молоко» (5 вариант);
- торт «Ряженка-клюква»;
- торт «Солнечный фрукт»;
- торт «Тропик»;
- торт «Тыква-маракуйя-фундук»;
- торт «Шоколад-маракуйя-пекан»;
- торт «Эстерхази» (2 вариант);
- торт «Чезкейк»;
- торт «Воздушный шар»;
- торт «Современный медовик»;
- торт «Банановый рай» (2 вариант);
- торт «Парадиз»;
- торт «Мандарин-ваниль-жасмин».

## ***Изменение № 2***

***Дата введения в действие - 24.03.2018 год***

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции после дефростации изложить в новой редакции.

## ***Изменение № 3***

***Дата введения в действие - 12.05.2019 год***

- торт «Априори»;
- торт «Морковный»;
- торт «Маковый восторг»;
- торт «Клубничное суфле»;
- торт «Трюфельный»;
- торт «Волна».

## ***Изменение № 4***

***Дата введения в действие - 22.08.2019 год***

- торт «Бисквитно-кремовый» (2 вариант);
- торт «Ёжик» (2 вариант);
- торт «Йогуртовый» (2 вариант);
- торт «Мяу Мяу»;
- торт «Орехово шоколадный» (2 вариант);
- торт «Спанч Боб»;
- торт «Тропикана»;
- торт «Тропический коктейль»;
- торт «Белый танец» (2 вариант);
- торт «Бабушкин»;
- торт «Медовик традиционный»;
- торт «Нежность» (2 вариант);
- торт «Графские развалины».
- торт «Анна Павловна»;
- торт «Банановый Флип»;
- торт «Киевский»;
- торт «Клюква в сахаре»;
- торт «Королевский восторг»;
- торт «Московские огни»;
- торт «Облепиха-персик»;
- торт «Шварцвальский»;
- торт «Сладкие фантазии»;
- торт «Яблоко в соленой карамели»
- торт «Меренговый»;
- торт «Рафаэлло»;
- торт «Тропический рай».

## ***Изменение № 5***

***Дата введения в действие - 12.11.2019 год***

- торт «Алёнка» бисквитно-кремовый;
- торт «Ананасовые сливки» бисквитно-кремовый;
- торт «Бонжур» бисквитно-кремовый;
- торт «Вечерний» бисквитно-кремовый;
- торт «Восторг» бисквитно-кремовый;
- торт «Грация» бисквитно-кремовый;
- торт «Джулия» бисквитно-кремовый;
- торт «Искушение» бисквитно-кремовый;

- торт «К чаю» бисквитно-кремовый;
- торт «Каролина» бисквитно-кремовый;
- торт «Клюквенный» бисквитно-кремовый;
- торт «Княжна» бисквитно-кремовый;
- торт «Мужской идеал» бисквитно-кремовый;
- торт «Ночка» бисквитно-кремовый;
- торт «Парадиз» бисквитно-кремовый;
- торт «Пражский» бисквитно-кремовый;
- торт «Ромашка» бисквитно-кремовый;
- торт «Старый Киев» комбинированный;
- торт «Трухлявый пень» бисквитно-кремовый;
- торт «Черный принц» бисквитно-кремовый;
- торт «Шалунья» бисквитно-кремовый;
- торт «Шоколадка» бисквитно-кремовый;
- торт «Шоколадный веер» бисквитно-кремовый;
- торт «Красный бархат» бисквитно-кремовый;
- торт «Маэстро» комбинированный;
- торт «Тёмный Ларри» бисквитно-кремовый;
- торт «Черничный МИКС» бисквитно-кремовый;
- торт «Иллюзия Вишня» бисквитно-кремовый;
- торт «Медовый МИКС» бисквитно-кремовый;
- торт «Рикотти шоколадный»;
- торт «Рикотти банановый»;
- торт «Рикотти бархатный»;
- торт «Рикотти кокосовый».

### ***Изменение № 6***

***Дата введения в действие - 11.04.2020 год***

#### **Добавить ассортимент продукции:**

- торт «Вацлавский»;
- торт «Гусиные лапки»;
- торт «Идеал»;
- торт «Карамельный»;
- торт «Сластена»;
- торт «Черный принц»;
- торт «Шоколад»;
- торт «Банан с йогуртом»;
- торт «Груша с йогуртом»;
- торт «Клубника с йогуртом»;
- торт «Подарочный набор» (торт «Вацлавский», торт «Гусиные лапки», торт «Прага», торт «Трюфель»);
- торт «Ассорти» (торт «Шоколадное танго», торт «Птичье молоко», торт «Медовый», торт «Карамельный джаз»);
- торт «Десертный набор» (торт «Гусиные лапки», торт «Прага», торт «Трюфель», торт «Примавера»);
- торт «Карамельный джаз»;
- торт «Искушение»;
- торт «Абрикотин»;
- торт «Пешт»;
- торт «Марика».

### ***Изменение № 7***

***Дата введения в действие - 23.09.2020 год***

- торт «Поздравляю»;
- торт «К празднику»;
- торт «Эклеры»;
- торт «Соната»;
- торт «Сказка»;
- торт «Дуэт»;
- торт «Майский»;
- торт «Мраморный».

### ***Изменение № 8***

***Дата введения в действие - 25.08.2022 год***

- торт «Старые Карпаты»;
- торт «Степ»;
- торт «Левушка»;
- торт «Детский сувенир»;
- торт «Кассандра»;
- торт «Ягода-малина»;
- торт «Вечерний романс»;
- торт «Молочная девочка»;
- торт «Зимняя вишня»;
- торт «Прага» (вариант 2);
- торт «Чудо»;
- торт «Фрутландия»;
- торт «Творожно-персиковый»;
- торт «Славянка»;
- торт «Смайлик» (вариант 2).

### ***Изменение № 9***

***Дата введения в действие - 01.03.2023 год***

- торт слоеный «Наполеон по-домашнему»;
- торт бисквитно-кремовый «Черничный»;
- торт бисквитно-кремовый «Экзотика»;
- торт бисквитно-кремовый «Банановый всплеск».

### ***Изменение № 10***

***Дата введения в действие - 23.08.2023 год***

- торт «Тирамису»;
- торт «Трюфельный элитный»;
- торт «Медовый сметанный»;
- торт «Прага»;
- торт «Сникерс»;
- торт «Красный бархат»;
- торт «Шоколадный» с абрикосовой начинкой;
- торт чизкейк «Три шоколада».

### ***Изменение № 11***

***Дата введения в действие - 17.10.2023 год***

- торт «Медовик» с шоколадной крошкой;
- торт «Медовик» с орехами.

### ***Изменение № 12***

***Дата введения в действие - 24.10.2025 год***

- торт воздушный с мармеладом «Вишня»;
- торт воздушный с мармеладом «Манго»;
- торт воздушный с мармеладом «Киви»;
- торт воздушный с мармеладом «Апельсин»;
- торт воздушный с мармеладом «Клубника»;
- торт воздушный с мармеладом «Абрикос»;
- торт воздушный с мармеладом «Ананас»;
- торт воздушный с мармеладом «Банан»;
- торт воздушный с мармеладом «Лимон»;
- торт воздушный с мармеладом «Малина»;
- торт воздушный с мармеладом «Мандарин»;
- торт воздушный с мармеладом «Персик»;
- торт воздушный с мармеладом «Черная смородина»;
- торт воздушный с мармеладом «Черника»;
- торт воздушный с мармеладом «Яблоко»;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой вишня;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой манго;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой киви;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой апельсин;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой клубника;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой абрикос;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой ананас;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой банан;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой лимон;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой малина;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой мандарин;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой персик;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой черная смородина;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой черника;
- торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой яблоко;
- торт бисквитный «Шоколадный»;
- торт бисквитный «Орешек»;
- торт «Бисквитно-воздушный»;
- торт бисквитный «Шоколадная вишня».

*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.*

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

**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.

**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 месяца;
- для продукции с муссовой отделкой – 1 месяц.

**Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18:

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

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

**Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18:

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

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

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.