



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](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  
**14 000 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.72.12-736-37676459-2017](#)

[БАБЫ РОМОВЫЕ](#)



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 бабы ромовые (далее – продукция), представляющие собой мучное кондитерское изделие, изготовленное из муки, сахара, жира и яйцепродуктов с добавлением или без добавления изюма, цукатов, шоколада, глазури и других компонентов. Продукцию изготавливают механизированным или ручным способом. Продукция, реализуемая в охлажденном виде - полностью готова к употреблению, в замороженном виде - после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

*Продукция различается рецептурами, формой, внешней отделкой и выпускается в следующем ассортименте:*

- баба ромовая с изюмом;
- баба ромовая с вишней;
- баба ромовая с фундуком;
- баба ромовая с арахисом;
- баба ромовая с ананасом;
- баба ромовая с цукатами апельсиновыми;
- баба ромовая с цукатами лимонными;
- баба ромовая с желевыми шариками;
- баба ромовая с шоколадными капельками в темной глазури;
- баба ромовая с шоколадными капельками в белой глазури;
- баба ромовая с фруктовой начинкой в глазури;
- баба ромовая с молочной начинкой в глазури;
- баба ромовая с карамельной начинкой в глазури;
- баба ромовая с шоколадной начинкой в глазури;

- баба ромовая с изюмом в тёмной глазури;
- баба ромовая с изюмом в белой глазури;
- баба ромовая с курагой в тёмной глазури;
- баба ромовая с курагой в белой глазури.
- баба ромовая с вишней в тёмной глазури;
- баба ромовая с вишней в белой глазури;
- баба ромовая с фундуком в тёмной глазури;
- баба ромовая с фундуком в белой глазури;
- баба ромовая с арахисом в тёмной глазури;
- баба ромовая с арахисом в белой глазури;
- баба ромовая с миндалём в тёмной глазури;
- баба ромовая с миндалём в белой глазури;
- баба ромовая с ананасом в тёмной глазури;
- баба ромовая с ананасом в белой глазури.

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

**Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре плюс  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- баба ромовая, неупакованная продукция - не более 48 часов.
- баба ромовая, упакованная продукция герметично - не более 72 часов.

**Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантами с момента изготовления: герметично упакованной — не более 10 суток.

**Рекомендуемый срок годности** замороженной упакованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус  $18^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха  $75\pm 5\%$  - не более 3 месяцев.

При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.