



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
12 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.72.19-1079-37676459-2025](#)

[ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 09.01.2025 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 полуфабрикаты хлебобулочные: пицца замороженная, а также основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается рецептурами фаршей, формовкой и выпускается в следующем ассортименте:

Пицца с добавлением мясной продукции:

- пицца «Аморе» с ветчиной;
- пицца «Аппетитная»;
- пицца «Ассорти»;
- пицца «Бабино»;
- пицца «Бабушкина»;
- пицца «Баварская»;
- пицца «Барбекю»;
- пицца «Белые росы» с ветчиной;
- пицца «Болоньезе»;
- пицца «Бруклин»;
- пицца «Венеция»;
- пицца «Времена года»;
- пицца «Гавайи»;

- пицца «Гавайская»;
- пицца «Гавайская» с ветчиной;
- пицца «Генеральская» с беконом и грибами;
- пицца «Горошина»;
- пицца «Дамский каприз»;
- пицца «Деревенская»;
- пицца «Диетическая»;
- пицца «Для гурмана»;
- пицца «Для пикника»;
- пицца «Домашняя»;
- пицца «Италия»;
- пицца «Итальянская»;
- пицца «Итальянская острая»;
- пицца «Кальцоне»;
- пицца «Каприз» с языком;
- пицца «Карбонара»;
- пицца «Касике» с курицей и грибами;
- пицца «Квартет»;
- пицца «Королевская»;
- пицца «Крестьянская»;
- пицца «Летний визит»;
- пицца «Летняя»;
- пицца «Любимая»;
- пицца «Манхэттен»;
- пицца «Мексикано»;
- пицца «Мексиканская» с салями;
- пицца «Мечта»;
- пицца «Мичуринская» ассорти;
- пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром;
- пицца «Мясное ассорти»;
- пицца «На привале»;
- пицца «Народные традиции»;
- пицца «Неаполитанская» с беконом;
- пицца «Нью-Йорк»;
- пицца «Оливия»;
- пицца «Охотничья»;
- пицца «Пепперони»;
- пицца «Пикантная»;
- пицца «По-домашнему»;
- пицца «По-Флорентийски»;
- пицца «Полтава» с ветчиной и грибами;
- пицца «Праздник»;
- пицца «Престиж»;
- пицца «Прима» с ветчиной и грибами;
- пицца «Провансаль»;
- пицца «Радуга вкуса»;
- пицца «Римская»;
- пицца «Рокс»;
- пицца «Русская»;

- пицца «Салями»;
- пицца «Сельская»;
- пицца «Софийская»;
- пицца «Столичная»;
- пицца «Студенческая»;
- пицца «Суприм»;
- пицца «Техас»;
- пицца «Тыквочка»;
- пицца «Фаворит»;
- пицца «Фантазия»;
- пицца «Фермерская»;
- пицца «Фул Хаус»;
- пицца «Фул Хаус» с томатами;
- пицца «Цыпленок барбекю»;
- пицца «Чесночная»;
- пицца «Четыре сезона»;
- пицца «Чили»;
- пицца «Чиполлино»;
- пицца закрытая «Кальцоне»;
- пицца;
- пицца-мини;
- пицца с беконом под чесночным соусом;
- пицца с ветчиной;
- пицца с ветчиной и грибами;
- пицца мясная;
- пицца мясная с грибами;
- пицца с колбасой и грибами;
- пицца салями с грибами;
- пицца салями с корнишонами;
- пицца с салями и сыром «Моцарелла»;
- пицца с томатами и ветчиной;
- пицца со шпинатом и беконом;
- пицца закрытая мясная;
- пицца «Артишоки с беконом»;
- пицца «Артишоки с беконом» (2 вариант);
- пицца «Артишоки с ветчиной»;
- пицца «Артишоки с ветчиной» (2 вариант);
- пицца «Бекон с картофелем»;
- пицца «Бекон с картофелем» (2 вариант);
- пицца «Прощутто»;
- пицца «Прощутто» (2 вариант);
- пицца «Карпаччо со сливой»;
- пицца с кебабом из баранины;
- пицца «Карпаччо с карамельным луком»;
- пицца с соусом песто и ветчиной;
- пицца с пармским окороком;
- пицца с трюфельным соусом.
- пицца с ветчиной и грибами (4 вариант);
- пицца с ветчиной и грибами (5 вариант);

- пицца «Ассорти» (вариант 2);
- пицца «Американка»;
- пицца «Баварская» (вариант 2);
- пицца «Буррито»;
- пицца «Грибная с ветчиной»;
- пицца «Деревенская» (вариант 2);
- пицца «Домашняя» (вариант 2);
- пицца «Дон Бекон»;
- пицца «Дракон»;
- пицца «Дьябло»;
- пицца «Европейская»;
- пицца «Итальяно»;
- пицца «Канада»;
- пицца «Ковбойская»;
- пицца «Луизиана»;
- пицца «Мясная Барбекю»;
- пицца «Мясной мир»;
- пицца «Охотничья» (вариант 5);
- пицца «Пепперони» (вариант 13);
- пицца «Пуэбла»;
- пицца «Расколбас»;
- пицца «Ролл с Пепперони»;
- пицца «Суприм» (вариант 4);
- пицца «Популярная»;
- пицца «Баварская» (вариант 3);
- пицца «Барлетта»;
- пицца «Ветчина и грибы»;
- пицца «Гавайская» (вариант 2);
- пицца «Карбонара» (вариант 2);
- пицца «Пепперони» (вариант 14);
- пицца «Престо»;
- пицца «Студенческая» (вариант 2);
- пицца «Чили» (вариант 2)
- пиццетта с ветчиной и грибами;
- пиццетта с пепперони и ветчиной;
- пиццеттини с ветчиной и сыром;
- пицца «Пепперони»;
- пицца «ERIZZA» мясное ассорти;
- пицца «ЕРИЦЦА» мясное ассорти;
- пицца «Сальсичча»;
- пицца «Карбонара»;
- пицца «Брезаола»;
- пицца «Капричеза»;
- пицца «Пепперони» (вариант 19);
- пицца «Дьявола»;
- пицца «Мясная»;
- пицца «Пепперони» (вариант 20);
- пицца с копченой колбасой и грибами;
- пицца томатная с колбасой и грибами;

- пицца чесночная с колбасой и грибами;
- пицца с вареной колбасой и грибами;
- пицца острая;
- пицца «Праздничная»;
- пицца острая с зеленью;
- пицца от «Славянки»;
- пицца «Пепперони».

Пицца с добавлением мяса птицы:

- пицца «Аппетито»;
- пицца «Белая»;
- пицца «Венеция» с курицей;
- пицца «Верона»;
- пицца «Гавайская» с курицей;
- пицца «Делюкс»;
- пицца «Изабелла»;
- пицца «Кантри»;
- пицца «Китайская» с курицей;
- пицца «Куриная»;
- пицца «Курочка Ряба»;
- пицца «Мексиканская»;
- пицца «Неаполитано»;
- пицца «Праздничная»;
- пицца «Тоскана»;
- пицца «Триумф»;
- пицца «Чизи Чикен»;
- пицца с ананасами;
- пицца с куриным филе;
- пицца с курицей;
- пицца с курицей и грибами;
- пицца закрытая куриная;
- пицца сырная с куриной грудкой;
- пицца с цыпленком и болгарским перцем;
- пицца «Кальцоне цезарь»;
- пицца «Кальцоне цезарь» (2 вариант);
- пицца с курицей, грибами, креветками;
- пицца с курицей, грибами, креветками (2 вариант);
- пицца с индейкой и карамелизированным яблоком.
- пицца с курицей (3 вариант);
- пицца с курицей (4 вариант).
- пицца «Мехико»;
- пицца «Цезарь»;
- пицца «Чикен Барбекю»;
- пицца «Чикен Ранч»
- пицца «Острая с курицей»;
- пицца «Палермо»;
- пицца «Романьоли»;
- пицца «Цезарь» (вариант 2)
- пицца «Жульен»;
- пицца «Гавайская»;

- пицца «ERIZZA» с курицей и соусом Песто;
- пицца «ЕРИЦЦА» с курицей и соусом Песто;
- пицца «Порчини с курицей»;
- пицца «Цыпленок терияки»;
- пицца от «Шеф-повара»;
- пицца СВШ.

Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:

- пицца «Бер-Блан»;
- пицца «Дары моря»;
- пицца «Дары Нептуна»;
- пицца «Дипломат» со шпротами;
- пицца «Итальянская» с морепродуктами;
- пицца «Крабовая»;
- пицца «Лагуна»;
- пицца «Любительская»;
- пицца «Маргарита»;
- пицца «Майами»;
- пицца «Морская»;
- пицца «Морское ассорти»;
- пицца «Неаполитанская»;
- пицца «Филадельфия»;
- пицца «Фиш»;
- пицца «Фишер»;
- пицца «Фокаччо»;
- пицца «Фортуна»;
- пицца «Фрути ди маре»;
- пицца с креветками;
- пицца с морепродуктами;
- пицца с тунцом;
- пицца с тунцом и каперсами;
- пицца с тунцом и луком;
- пицца закрытая, с лососем;
- пицца «Морской коктейль»;
- пицца «Морской коктейль» (2 вариант);
- пицца «Средиземноморская»;
- пицца «Терра Мара»;
- пицца с анчоусами;
- пицца с семгой, креветками;
- пицца «Лассарио»;
- пицца с тунцом.

Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:

- пицца «Арлекино»;
- пицца «Белые росы»;
- пицца «Вегетарианская»;
- пицца «Грибная»;
- пицца «Грибная классика»;
- пицца «Дачная»;
- пицца «Десертная»;
- пицца «Изысканная»;

- пицца «Калифорния»;
- пицца «Каприз»;
- пицца «Квадра сезони»;
- пицца «Красная шапочка»;
- пицца «Овощная»;
- пицца «Осенний марафон»;
- пицца «Осенняя»;
- пицца «Синьор Помидор»;
- пицца «Сластена»;
- пицца «Создай свой вкус»;
- пицца «Сырная»
- пицца «Фруктовая»;
- пицца «Цвета радуги»;
- пицца «Четыре сыра»;
- пицца «Эдем»;
- пицца с грибами;
- пицца с овощами;
- пицца закрытая сырная;
- пицца «Луковка»;
- пицца «Луковка» (2 вариант);
- пицца «Постная»;
- пицца «Постная» (2 вариант);
- пицца «Вегетарианская»;
- пицца с фламбированной грушей и сыром Дор Блю;
- пицца с сыром риккота, инжиром, розмарином;
- пицца «Чили Кон Карне»;
- пицца «Сладкая».
- пицца «Вегетарианская» (вариант 9);
- пицца «Маргарита» (вариант 10);
- пицца «Четыре сыра» (вариант 7);
- пицца «Грибная» (вариант 6);
- пицца «Овощная» (вариант 3);
- пицца «Папоротник»;
- пицца «Сладкая» (вариант 2);
- пицца «Маргарита» (вариант 11);
- пицца «Сладкая» (вариант 3);
- пицца «Сырная» (вариант 2);
- пицца «Сан-Доменико»;
- пиццетта Маргарита;
- пиццетта с сыром;
- пиццеттини Маргарита;
- пиццеттини с сыром;
- пицца «Овощная»;
- пицца «ERIZZA» четыре сыра с томатами;
- пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра с томатами
- пицца «ERIZZA» четыре сыра
- пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра
- пицца «Малина».
- пицца «Маргарита» (вариант 12);

- пицца «Четыре сыра» (вариант 8);
- пицца «Тоledo овощная»;
- пицца «Сырная»;
- пицца «Маргарита» (вариант 13);
- пицца 4 сыра.

Основы для пиццы:

- основа для пиццы из дрожжевого теста;
- основа для пиццы из пресного теста;
- основа для пиццы из слоеного теста;
- основа для пиццы с сыром;
- основа для пиццы с чесноком;
- основа для пиццы «Фокаччо с соусом Песто»;
- основа для пиццы «Фокаччо с соусом Песто»;
- основа для пиццы;
- основа для пиццы «Римская»;
- основа для пиццы «Римский мультизлак»;
- основа для пиццы «Римская рисовая мука»;
- основа для классической пиццы с бортом;
- основа для пиццы с соусом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %:

- герметично упакованной – не более 90 суток;
- негерметично упакованной – не более 30 суток.

Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в негерметичной упаковке:

- при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 3 месяцев;
- при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 30 суток;
- при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в герметичной упаковке:

- при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 4 месяцев;
- при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 40 суток;
- при температуре хранения минус (-18) °С с газомодифицированной средой и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 8 месяцев.
- при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 14 суток.

Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в вакуумной упаковке:

- при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 6 месяцев;
- при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 60 суток;

- при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 30 суток.

Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции с применением комплексной пищевой добавки «Униконс ТК-6», «Униконс ТК-3»:

- при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 12 месяцев;

- при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 90 суток;

- при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 60 суток.

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.