



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
14 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.72.19-274-37676459-2017](#)
[КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ \(ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ\)](#)
[\(взамен ТУ 9116-274-37676459-2014\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 16.08.2017 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 куличи праздничные на химических разрыхлителях, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта с добавлением муки первого сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре и в замороженном виде. Продукция, реализуемая при комнатной температуре, полностью готова к употреблению, замороженная - 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:

- кулич «Пасхальная неделя»;
- кулич «Творожный»;
- кулич «Столичный»;
- кулич в глазури;
- кулич в сахарном сиропе;
- кулич из венского теста;
- кулич «Обыкновенный»;
- кулич «Миндальный»;
- кулич «Парадный»;
- кулич «Праздничная трапеза»;
- кулич «Царский»;
- кулич «Шафранный»;
- кулич «Праздничный»;
- кулич «Императорский»;
- кулич «Пасхальный»;

- кулич «Пасхальный творожный»;
- кулич «Заварной»;
- кулич «по-домашнему»;
- кулич «Особый»;
- кулич «Английский»;
- кулич «по-польски»;
- кулич «Австрийский»;
- кулич «по-немецки»;
- кулич «Иранский»;
- кулич с миндалем;
- кулич «Белый»;
- кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина);
- кулич «Розовый»;
- кулич «Медовый заварной»;
- кулич «Шоколадный»;
- кулич «Простой»;
- кулич «Дрожжевой»;
- кулич «Полусладкий»;
- кулич «Домашний»;
- кулич «Цукатный»;
- кулич «Вкусный»;
- кулич с какао-порошком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

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

- неупакованная продукция - не более 48 часов.
- продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты - не более 72 часов.

Рекомендуемые срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18°C и ниже:

- не более 1 месяца.

Рекомендуемые срок хранения продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи:

- не более 6 часов.

Рекомендуемые сроки годности продукции с добавлением консервантов с момента изготовления при температуре плюс $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%:

- продукция, негерметично упакованная – не более 30 суток;
- продукция, герметично упакованная продукция в полимерные пленки или пакеты – не более 60 суток;
- продукция, герметично упакованная с применением вакуума – 90 суток;
- замороженная продукция с момента изготовления при температуре минус 18°C и ниже – не более 180 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.