



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)

[ТУ, ТИ 10.72.19-567-37676459-2026](#)

[ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ  
ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ](#)

[\(Взамен ТУ 10.72.19-567-37676459-2017\)](#)

СТОИМОСТЬ  
**14 900 РУБ**



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 23.03.2026 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 изделия хлебобулочные национальные длительного хранения, вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки, других видов муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефростации.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**Продукция выпускается в следующем ассортименте:**

**Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:**

- хлеб «Юбилейный»;
- хлеб «Молдавский»;
- хлеб грузинский «Тандырный»;
- хлеб «Кутаисский» со жгутом;
- хлеб «Кутаисский» с надрезом;
- хлеб «Армянский догик»;
- хлеб итальянский «Фокаччо»;
- хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная;
- хлеб итальянский «Фокаччо» с жареным луком;
- хлеб итальянский «Чиабатта»;

- хлеб итальянский «Чиабатта» с жареным луком;
- хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром;
- хлеб «Ромашка» с кунжутом;
- хлеб «Ромашка»;
- хлеб «Солнышко» с маком;
- хлеб «Арнаут»;
- хлеб ситный с изюмом;
- хлеб «Домашний»;
- хлеб «Гюмри»;
- хлеб «Варденинский»;
- хлеб «Аджарский»;
- хлеб «Гаварский»;
- хлеб «Косичка с маком»;
- батон армянский;
- батон «Ереванский»;
- батон «Европейский»;
- калач «Уманский»;
- калач «Юбилейный»;
- калач «Молдавский» плетеный;
- калач плетеный;
- калач «Севанский»;
- чурек «Туркменский»;
- чурек «Азербайджанский»;
- чурек «Дагестанский»;
- лепешка узбекская «Гижда»;
- лепешка «Оби-нон»;
- лепешка «Патыр» простая;
- лепешка «Патыр» слоеная;
- лепешка «Патыр» сдобная;
- лепешка «Патыр» тонкая;
- лепешка «Дамды-нан»;
- лепешка «Казахстанская»;
- лепешка «Домашняя»;
- лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани;
- лепешка «Чеченская»;
- лепешка сдобная «Хоккум»;
- лепешка кукурузная с сыром;
- лепешка «Томатная»;
- лаваш грузинский «Мадаури»;
- лаваш «Чеченский»;
- лаваш «Северный»;
- лаваш «Домашний»;
- лаваш «Южный»;
- лаваш «Узбекский»;
- лаваш «Турецкий»;
- «Хала» плетеная с маком;
- гриссини с луком;
- гриссини с морской солью;
- матнакаш классический;

- матнакаш с кунжутом;
- матнакаш с сыром;
- пури;
- пури армянская;
- пури индийская;
- шотис-лаваш;
- чорега;
- горбулка;
- булка «Мартуни»;
- булка «Гюмри»;
- булка «Нор-Ачн»;
- булка «Ашхен» с маком;
- булка «Ашхен» с кунжутом;
- булка «Даларик»;
- булка «Мегри»;
- булка «Ани»;
- ватрушка «Сисиан»;
- булка «Пюник»;
- плетёнка «Ануш» с маком;
- плетёнка «Айрум» с кунжутом.
- ролл пшеничный.
- лаваш Армянский;
- лепешка тортилья из пшеничной муки;
- лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом;
- лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна;
- лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна;
- лепешка тортилья из пшеничной муки с прованскими травами;
- лепешка тортилья из пшеничной муки с базиликом;
- лепешка тортилья из пшеничной муки с зеленью;
- лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и зеленью;
- лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна и зеленью;
- лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна и зеленью;
- лепешка тортилья из пшеничной муки (Вариант 2);
- лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом (Вариант 2);
- лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна (Вариант 2);
- лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна (Вариант 2);
- лепешка тортилья из пшеничной муки с прованскими травами (Вариант 2);
- лепешка тортилья из пшеничной муки с базиликом (Вариант 2);
- лепешка тортилья из пшеничной муки с зеленью (Вариант 2);
- лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и зеленью (Вариант 2);
- лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна и зеленью (Вариант 2);
- лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна и зеленью (Вариант 2).
- лаваш - ролл;
- тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 1),
- тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 2);
- тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 3);
- тортилья пшеничная с ароматом мака (Вариант 1);
- тортилья пшеничная с ароматом мака (Вариант 2);
- тортилья пшеничная с ароматом мака (Вариант 3);

- тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 1);
- тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 2);
- тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 3);
- лаваш армянский тонкий (Вариант 1);
- лаваш армянский тонкий (Вариант 2);
- лаваш армянский тонкий (Вариант 3);
- лаваш армянский тонкий (Вариант 4);
- лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 1);
- лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 2);
- лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 3);
- лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 4);
- лаваш армянский тонкий с ароматом мака (Вариант 1);
- лаваш армянский тонкий с ароматом мака (Вариант 2);
- лаваш армянский тонкий с ароматом мака (Вариант 3);
- лаваш армянский тонкий с ароматом мака (Вариант 4);
- тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 1);
- тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 2);
- тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 3);
- тортилья пшеничная с ароматом мака;
- тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 1);
- тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 2);
- тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 3);
- лаваш армянский тонкий (Вариант 1);
- лаваш армянский тонкий (Вариант 2);
- лаваш армянский тонкий (Вариант 3);
- лаваш армянский тонкий (Вариант 4);
- лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 1);
- лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 2);
- лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 3);
- лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 4);
- лаваш армянский тонкий с ароматом мака (Вариант 5).

**Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта:**

- хлеб «Краснодарский»;
- хлеб «Кубанский»;
- хлеб «Татарский молочный»;
- хлеб «Донской»;
- хлеб «Закарпатский»;
- хлеб «Молдавский»;
- хлеб «Казахстанский»;
- хлеб грузинский «Тандырный»;
- хлеб «Кутаисский» со жгутом;
- хлеб «Кутаисский» с надрезом;
- хлеб «Армянский догик»;
- хлеб «Ромашка» с кунжутом;
- хлеб «Ромашка»;
- хлеб «Солнышко» с маком;
- хлеб «Арнаут»;
- хлеб ситный с изюмом;
- хлеб «Домашний»;

- хлеб «Гюмри»;
- хлеб «Варденинский»;
- хлеб «Аджарский»;
- хлеб «Гаварский»;
- хлеб «Косичка с маком»;
- батон армянский;
- батон «Ереванский»;
- батон «Европейский»;
- «Баурсаки» сдобные;
- «Баурсаки» простые;
- калач «Сибирский»;
- калач «Волынский»;
- калач «Молдавский» плетеный;
- калач «Белорусский»;
- калач «Минский»;
- калач «Целинный»;
- калач плетеный;
- калач «Севанский»;
- чурек «Туркменский»;
- чурек «Азербайджанский»;
- чурек «Гянджинский»;
- чурек «Дагестанский»;
- чурек азербайджанский «Фатыр»;
- лепешка узбекская «Гижда»;
- лепешка «Кашгарская»;
- лепешка «Оби-нон»;
- лепешка «Джизали-нон»;
- лепешка «Пулаты-нон»;
- лепешка «Дамды-нан»;
- лепешка «Алма-Атинская»;
- лепешка «Диетическая»;
- лепешка узбекская «Оби-нон»;
- лепешка таджикская «Оби-нон»;
- лепешка узбекская Патыр;
- лепешка «Таджикская»;
- лепешка узбекская «Фатир» с луком;
- лепешка узбекская «Ширмай»;
- лепешка таджикская «Нопи равгани»;
- лепешка грузинская «Шоти»;
- лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани;
- лепешка «Чеченская»;
- лепешка узбекская «Кульча»;
- лаваш грузинский «Мадаури»;
- лаваш армянский тонкий;
- лаваш «Алагирский»;
- лаваш «Чеченский»;
- лаваш «Южный»;
- лаваш «Узбекский»;
- матнакаш классический;

- матнакаш с кунжутом;
- матнакаш с сыром;
- пури;
- пури армянская;
- пури индийская;
- шотис-лаваш;
- булка «Мартуни»;
- булка «Гюмри»;
- булка «Нор-Ачн»;
- булка «Ашхен» с маком;
- булка «Ашхен» с кунжутом;
- булка «Даларик»;
- булка «Мегри»;
- булка «Ани»;
- ватрушка «Сисиан»;
- булка «Пюник»;
- плетёнка «Ануш» с маком;
- плетёнка «Айрум» с кунжутом.

**Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:**

- хлеб «Закарпатский»;
- хлеб грузинский «Тандырный»;
- хлеб «Армянский догик»;
- чурек «Туркменский»;
- чурек «Азербайджанский»;
- чурек «Дагестанский»;
- лепешка узбекская «Гижда»;
- лепешка «Оби-нон»;
- лепешка «Пулаты-нон»;
- лепешка «Дамды-нан»;
- лепешки Шоти, трахинули, кутхиани;
- лаваш грузинский «Мадаури»;
- лаваш армянский тонкий.

**Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:**

- хлеб грузинский «Тандырный»;
- чурек «Азербайджанский»;
- чурек «Дагестанский»;
- лаваш грузинский «Мадаури»;
- лаваш армянский тонкий.

**Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:**

- лепешка «Жай-нан»;
- раздан.

**Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:**

- хлеб «Белорусский»;
- хлеб «Белорусскийо любительский»;
- хлеб «Видземский»;
- хлеб «Каунасский» заварной;
- хлеб «Палангский» заварной;
- хлеб «Немуно» заварной;
- хлеб «Валгаский» любительский;

- хлеб «Карельский».

**Хлебобулочные изделия из ржаной муки:**

- хлеб «Латгальский»;
- хлеб «Балтияс»;
- хлеб «Литовский» заварной;
- хлеб «Аукштайчу»;
- хлеб «Деревенский» заварной с тмином;
- хлеб «Гартуский»;
- хлеб «Валгаский» на сыворотке;
- хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом;
- хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином;
- хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром;
- хлеб «Сапгастеский» заварной особый;
- хлеб «Ярвасский»;
- хлеб «Эстонский» заварной с тмином.

**Хлебобулочные изделия из других видов муки:**

- лепешка тортилья из кукурузной муки;
- лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом;
- лепешка тортилья из кукурузной муки с семенами льна;
- лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и семенами льна;
- лепешка тортилья из кукурузной муки с прованскими травами;
- лепешка тортилья из кукурузной муки с базиликом;
- лепешка тортилья из кукурузной муки с зеленью;
- лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и зеленью;
- лепешка тортилья из кукурузной муки с семенами льна и зеленью;
- лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и семенами льна и зеленью.

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

**Срок максимальной выдержки** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи:

- массой до 0,2 кг включительно - не более 6 часов;
- массой более 0,2 кг – не более 10 часов.

**Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов (в т. ч. «Униконс») с момента изготовления при температуре  $18\pm 3$  °С и относительной влажности воздуха не более  $75 \pm 5$  %:

- не более 8 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов (в т. ч. «Униконс») с момента изготовления при температуре  $18\pm 3$  °С и относительной влажности воздуха не более  $75 \pm 5$  %:

- не более 12 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов, упакованной в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре  $18\pm 3$  °С и относительной влажности воздуха не более  $75 \pm 5$  %:

- не более 21 суток.

**Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре  $18\pm 3$  °С и относительной влажности воздуха  $75\pm 5$  %:

- не более 35 суток.

**Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 5°С не более 1,5 месяцев.

**Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C не более 6 месяцев.

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

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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.