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 **14 900 РУБ**	**ТУ, ТИ 10.72.19-842-37676459-2018** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

РСТ РОССТАНДАРТ

Дата введения в действие — 2018 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 сдобные хлебобулочные изделия длительного хранения, вырабатываемые из пшеничной муки, дрожжевого теста, сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция).

Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. 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 различается рецептурами, формой и выпускается **в следующем ассортименте:**

- сдоба «Венецианская»;
- сдоба «Вечерняя»;
- сдоба «Гребешок»;
- сдоба «Детство»;
- сдоба «Май»;
- сдоба «Маковка»;
- сдоба «Орешек»;
- сдоба «Подарок»;
- сдоба «Пьеро»;
- сдоба «Фенечки»;
- сдоба «Ягодка»;
- сдоба выборгская;
- сдоба кировская;
- сдоба обыкновенная;

- сдоба с корицей и орехами;
- сдоба с крошкой;
- сдоба с маком;
- сдоба с маком традиционная;
- сдоба с орехом и изюмом;
- сдоба «Ароматная»;
- сдоба «Лакомка» с маком;
- сдоба «Лакомка» с брусникой;
- сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой;
- сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой;
- сдоба «Лакомка» с творожной начинкой;
- сдоба «Ромовая баба»;
- сдоба с изюмом;
- сдоба с сахаром;
- сдоба «Хала плетеная»;
- сдоба «Рогалик»;
- сдоба «Невская»;
- сдоба «Венская»;
- сдоба глазированная с кокосовой начинкой;
- булка сдобная майская;
- булка «Ассорти»;
- булка ярославская;
- булка «Весенняя»;
- булка «Весенний венок»;
- булка с какао;
- булка сдобная;
- булка сдобная с маком;
- булка славянская;
- булка «Дружная семейка»;
- булка с кунжутом;
- булка с абрикосом;
- булка «Елка»;
- булка для хот-дога;
- булка майская со сгущенкой;
- булка «Солнышко»;
- булка «Сказка»;
- булка «Фант»;
- булка «Ярославская»;
- булка «Веснушка»;
- булка «Плюшка»;
- булка с изюмом;
- булка с корицей;
- булка с маком;
- булка «Рогалик» с повидлом;
- булка «Витушка» с повидлом;
- булка-плетенка;
- булочка «Октябренок»;
- булочка «Ванильная»;
- булочка «Веснушка»;

- булочка «Домашняя»;
- булочка «Дорожная»;
- булочка «Подковка»;
- булочка «Попугайчик»;
- булочка «Ромашка»;
- булочка «Ромашка» с маком;
- булочка «Ромашка» с посыпкой;
- булочка для бургеров;
- булочка для бутерброда;
- булочка для гамбургера;
- булочка для данара;
- булочка для хот-дога;
- булочка с помадой;
- булочка сдобная с помадой;
- булочка «Солнышко»;
- булочка «Кята Ереванская»;
- булочка «Рол» с клюквой;
- булочка «Рол» с карамелью;
- булочка «Рол» с шоколадом;
- булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком;
- булочка «К чаю»;
- булочки с изюмом;
- булочки «Творожные»;
- булочка «Розан» с яблоком;
- булочка «Французская»;
- булочка с яблоками;
- булочка с маком;
- булочка с корицей;
- булочка с повидлом;
- булочка со сгущенкой;
- булочка «Весенняя»;
- булочка «Узелок»;
- булочка «Восторг»;
- булочка «Испанская»;
- булочка «Крендель»;
- булочка плюшка;
- арнауты (славянские булочки);
- ватрушка сдобная с творогом;
- ватрушка «Царская»;
- ватрушка с повидлом;
- ватрушка с джемом;
- ватрушка с творожной начинкой;
- ватрушка с фруктовой начинкой;
- баба маковая;
- бриоши;
- розанчики сдобные;
- каравай;
- каравайчик «Петровский»;
- кармашек «Лимонный»;

- крендель «Петровский»;
- крендель «Молочный»;
- крендель «Сахарный»;
- палочки сдобные;
- палочки ореховые;
- пирожок «Венский»;
- пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.);
- пирожок с капустой;
- пирожок с повидлом;
- пирог с капустой;
- пирог с повидлом;
- пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой;
- пирог с ягодной начинкой.
- плюшка;
- плюшка «Московская»;
- плюшка с корицей;
- плюшка сдобная;
- плюшка фигурная;
- рогалик с изюмом;
- рогалик с повидлом;
- рогалики;
- рожки сдобные;
- рожок сдобный с орехами;
- рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.);
- улитка с маком;
- улитка сахарная;
- улитка с фруктами;
- улитка с корицей;
- устрица с маком;
- устрица с фруктами;
- устрица с шоколадными каплями;
- устрица с изюмом;
- витушка сдобная;
- витушка с маком;
- коса с кунжутом;
- плетенка «Косичка» с маком;
- плетенка с корицей;
- лепешка сметанная;
- лепешка майская;
- бант с конфитюром;
- бант с творогом;
- гребешок с повидлом;
- рулет с маком;
- рулет с изюмом;
- рулет с повидлом;
- рулет с черемухой;
- рулет с курагой;
- рулет с ореховой начинкой;
- рулет с фруктовой начинкой;

- рулетик ванильный;
- рулетик с изюмом;
- рулетик с маком;
- сеточка с творожной начинкой.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 15.03.2019 год

Изделие хлебобулочное сдобное «Домашнее»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Карусель»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс классический»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс шоколадный»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс с джемом»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Малютка»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Овсяное»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Счастливое»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Орешек» (вариант 2);
Изделие хлебобулочное сдобное «Пончики»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Сдобное»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс мандариновый»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс яблочно-шоколадный»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс фруктовый»;
Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс сливовый»;
Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Ванильный»;
Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Ароматный»;
Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Сливочный»;
Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Нежный»;
Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Любимый»;
Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Сдобный».

Изменение № 2

Дата введения в действие - 24.06.2019 год

- сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Маскарпоне»;
- сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Ванили»;
- сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Рафаэлло»;
- «Хала» плетеная с повидлом и корицей;
- «Хала» плетеная с маком;
- «Хала» плетеная с кремом на растительных маслах «Люкс Варенка»;
- пирог с плодово-ягодной начинкой;
- булка «Майская» с кремом на растительных маслах «Люкс Варенка»;
- сдоба «Майская» с начинкой «Классика» со вкусом сгущенки вареной.

Изменение № 3

Дата введения в действие - 11.03.2020 год

- батончик плетеный с корицей;
- батончик плетеный с маком;
- булочка ароматная с корицей;
- булочка с изюмом;
- булочка с крошкой;
- булочка с маковой начинкой;
- булочка с повидлом к чаю
- булочка с творожной начинкой;
- булочка со вкусом вареной сгущенки;

- булочка со сметанной начинкой;
- булочка «Фантазия»;
- булочка «Фруктовые нотки»;
- булочка чесночно-пряная;
- булочка чайная с творогом;
- булочка «Крошка»;
- булочка с изюмной смесью.

Изменение № 4

Дата введения в действие - 26.10.2022 год

- дамские пальчики с начинкой «Вареная сгущенка»;
- дамские пальчики с начинкой «Сгущенное молоко»;
- дамские пальчики с начинкой «Топленое молоко»;
- дамские пальчики с начинкой «Черника со сливками»;
- дамские пальчики с начинкой «Шоколад»;
- дамские пальчики с начинкой со вкусом ореха;
- дамские пальчики с творожной начинкой;
- дамские пальчики со сметанной начинкой;
- дамские пальчики с начинкой «Капучино»;
- фламенко;
- юнона творожная;
- юнона с повидлом «Яблоко»;
- юнона с повидлом «Вишня»;
- юнона с повидлом «Абрикос».

Изменение № 5

Дата введения в действие - 14.02.2023 год

- плюшка Новая Московская.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс 18±2°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с добавлением консерванта «Униконс» или другого разрешенного к применению консерванта при температуре плюс 18±2°С не более 15 суток.

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

Рекомендуемый срок годности упакованная замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 4 месяцев.

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

Рекомендуемый срок годности упакованной продукции при температуре 18±2 град. С не более 60 суток.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с добавлением консерванта «Униконс» или другого разрешенного к применению консерванта при температуре плюс 18±2°С не более 15 суток.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта «Униконс» или другого разрешенного к применению консерванта при температуре плюс 18±2°С не более 60 суток.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.