



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
12 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.81.13-439-37676459-2022](#)

[САХАР ВАНИЛЬНЫЙ](#)

[\(Взамен ТУ 9199-439-37676459-2016\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2022 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 определения

Настоящие технические условия распространяются на сахар ванильный, получаемый путем ароматизации сахара свекловичного или тростникового или сахарной пудры натуральной ванилью или ароматизатором ванилином (4-окси, 3-метоксибен-зальдегид), используемый для ароматизации кондитерских изделий и других продуктов питания (далее по тексту - продукт/продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве кондитерских изделий и прочих пищевых продуктов.

Продукция выпускается **в следующем ассортименте:**

- Сахар ванильный с натуральной ванилью;
- Сахар ванильный (с ванилином);
- Сахар ванильный с корицей;
- Пудра сахарная ванильная.

Термины и определения

сахар белый кристаллический – белый сахар в виде отдельных кристаллов;

ароматизатор пищевой (ароматизатор) - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов;

вещество вкусоароматическое - химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого);

вещество вкусоароматическое натуральное - вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного

или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции;

натуральные источники вкусоароматических веществ (ароматизаторов) - растения (части растений), продукция животного происхождения, используемые в качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов);

натуральный ароматизатор: Пищевой ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит один или несколько вкусоароматических препаратов и/или одно или несколько натуральных вкусоароматических веществ.

Транспортирование и хранение

Продукцию перевозят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах и контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на транспорте данного вида.

Транспортирование и хранение упакованного ванильного сахара, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – по ГОСТ 15846.

Не допускается перевозка ванильного сахара в транспортных средствах вместе с другими материалами и продуктами с резким и специфическим запахом.

При перевозке ванильного сахара железнодорожным и водным транспортом крытые вагоны, контейнеры и трюмы должны быть сухими, без щелей, с непротекающей крышей, с хорошо закрывающимися люками и дверями.

Склады для хранения продукции должны соответствовать санитарным требованиям, действующим на территории ТС.

Упакованный ванильный сахар (ванильная пудра) должен храниться при температуре воздуха в складе не выше 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Рекомендуемые сроки годности продукции – не более двух лет с даты изготовления.

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.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.