



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 10.82.22-100-37676459-2025](#)
[ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ САХАРИСТЫЕ](#)
[СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 01.01.2025 г. 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 сахаристые кондитерские изделия, содержащие какао (далее продукт/продукция) – изготавливаемые на основе сахара с добавлением какао продуктов, с добавлением или без добавления патоки, взбитых белков, крахмала, молока и (или) продуктов его переработки, жиров, фруктов и продуктов их переработки, карамельной массы, меда, ядер орехов, воздушного риса, бобовых культур, масличных семян и другого сырья, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, консервантов, красителей.

Продукция выпускается без глазури, глазированной или частично глазированной.

Продукция полностью готова к употреблению.

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

Продукция различается рецептурами, формой, внешним видом и производится в следующем ассортименте:

- нуга с арахисом;
- нуга шоколадная;
- нуга шоколадная (вариант 2);
- нуга шоколадная с миндалем;
- нуга шоколадная с грецким орехом;
- нуга шоколадная с арахисом;
- нуга шоколадная с орехами;
- нуга абрикосовая с миндалем в шоколадной глазури;
- нуга абрикосовая с арахисом в шоколадной глазури;
- нуга абрикосовая с грецким орехом в шоколадной глазури;
- нуга абрикосовая с кедровыми орешками в шоколадной глазури;

- нуга абрикосовая с фисташками в шоколадной глазури;
- нуга фруктовая в шоколадной глазури;
- нуга фруктовая с арахисом в шоколадной глазури;
- нуга фруктовая с грецким орехом в шоколадной глазури;
- нуга фруктовая с фисташками в шоколадной глазури;
- нуга с черносливом в шоколадной глазури;
- нуга с вишней в шоколадной глазури;
- нуга с клубникой в шоколадной глазури;
- нуга с финиками в шоколадной глазури;
- нуга с ананасами в шоколадной глазури;
- нуга с цукатами в шоколадной глазури;
- нуга с кокосом в шоколадной глазури;
- нуга с кешью в шоколадной глазури;
- нуга с миндалем в шоколадной глазури;
- нуга с кедровыми орешками в шоколадной глазури;
- нуга с фисташками в шоколадной глазури;
- нуга с грецким орехом в шоколадной глазури;
- нуга с бразильским орехом в шоколадной глазури;
- нуга с фундуком в шоколадной глазури;
- нуга с арахисом в шоколадной глазури;
- нуга с тыквенными семечками в шоколадной глазури;
- нуга с семенами подсолнечника в шоколадной глазури;
- нуга с абрикосовым ядром в шоколадной глазури;
- нуга с маком в шоколадной глазури;
- нуга с воздушным рисом в шоколадной глазури;
- нуга шоколадная в темной глазури;
- нуга шоколадная в белой глазури;
- нуга шоколадная с миндалем в темной глазури;
- нуга шоколадная с миндалем в белой глазури;
- нуга шоколадная с грецким орехом в темной глазури;
- нуга шоколадная с грецким орехом в белой глазури;
- нуга шоколадная с арахисом в темной глазури;
- нуга шоколадная с арахисом в белой глазури;
- нуга шоколадная с орехами в темной глазури;
- нуга шоколадная с орехами в белой глазури;
- нуга с кокосом глазированная шоколадной глазурью (вариант 2);
- нуга с кокосом глазированная молочной глазурью;
- нуга с кокосом частично глазированная шоколадной глазурью;
- нуга с кокосом частично глазированная молочной глазурью;
- нуга с кокосом и арахисом глазированная шоколадной глазурью;
- нуга с кокосом и арахисом глазированная молочной глазурью;
- нуга с кокосом и арахисом частично глазированная шоколадной глазурью;
- нуга с кокосом и арахисом частично глазированная молочной глазурью;
- нуга с арахисом глазированная шоколадной глазурью (вариант 2);
- нуга с арахисом глазированная молочной глазурью;
- нуга с арахисом частично глазированная шоколадной глазурью;
- нуга с арахисом частично глазированная молочной глазурью;
- щербет особый;
- щербет изюмный с какао;

- козинаки из подсолнечника в шоколадной глазури;
- козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом в шоколадной глазури;
- «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника в шоколадной глазури;
- «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом в шоколадной глазури;
- грильяж из миндаля в темном шоколаде;
- грильяж из фундука в темном шоколаде;
- грильяж из грецкого ореха в темном шоколаде;
- грильяж из кедрового ореха в темном шоколаде;
- грильяж из ореха кешью в темном шоколаде;
- грильяж из ядра абрикосовой косточки в темном шоколаде;
- грильяж из арахиса в темном шоколаде;
- грильяж из кунжута в темном шоколаде;
- грильяж из подсолнечника в темном шоколаде;
- грильяж кокосовый в темном шоколаде;
- грильяж из миндаля в молочном шоколаде;
- грильяж из фундука в молочном шоколаде;
- грильяж из грецкого ореха в молочном шоколаде;
- грильяж из кедрового ореха в молочном шоколаде;
- грильяж из ореха кешью в молочном шоколаде;
- грильяж из ядра абрикосовой косточки в молочном шоколаде;
- грильяж из арахиса в молочном шоколаде;
- грильяж из кунжута в молочном шоколаде;
- грильяж из подсолнечника в молочном шоколаде;
- грильяж кокосовый в молочном шоколаде;
- рахат-лукум шоколадный;
- рахат-лукум шоколадный с арахисом;
- рахат-лукум шоколадный с миндалем;
- рахат-лукум шоколадный с фундуком;
- рахат-лукум шоколадный с грецким орехом;
- рахат-лукум шоколадный с фисташками;
- рахат-лукум шоколадный с кешью;
- рахат-лукум шоколадный с фисташками и фундуком;
- «Султан-Лукум» с шоколадом;
- «Султан-Лукум» с шоколадом и фундуком;
- «Султан-Лукум» с шоколадом и арахисом;
- «Султан-Лукум» с шоколадом и миндалем;
- «Султан-Лукум» с шоколадом и грецким орехом;
- «Султан-Лукум» с шоколадом и фисташками;
- «Султан-Лукум» с шоколадом и кешью;
- «Султан-Лукум» с шоколадом и молочными сливками;
- «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и фундуком;
- «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и арахисом;
- «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и миндалем;
- «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и грецким орехом;
- «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и фисташками;
- «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и кешью;
- рахат-лукум «Султан» с ароматом шоколада;
- рахат-лукум «Шоколадно-ореховый рулет»;
- безе «Мраморное»;

- безе с какао;
- безе с какао и шоколадом;
- безе «Шоколадное».

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре от 15°С до 21° С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной продукции:

- из подсолнечника – не более 2 месяцев;
- нуга – не более 30 суток;
- щербет – не более 10 суток;
- безе – не более 10 суток;
- остальные не более 30 суток.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции:

- из подсолнечника – не более 4 месяцев;
- нуга – не более 2 месяцев;
- щербет – не более 20 суток;
- безе - не более 20 суток;
- остальные – не более 6 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды:

- из подсолнечника – не более 6 месяцев;
- нуга, алы, ойла, алани – не более 3 месяцев;
- щербет – не более 30 дней;
- безе – не более 30 дней;
- остальные – не более 9 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной продукции, изготовленной с применением консерванта:

- из подсолнечника – не более 6 месяцев;
- нуга – не более 3 месяцев;
- щербет – не более 30 суток;
- безе – не более 30 суток;
- остальные – не более 9 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции, изготовленной с применением консерванта:

- из подсолнечника – не более 8 месяцев;
- нуга, – не более 4 месяцев;
- щербет – не более 40 суток;
- безе – не более 40 суток;
- остальные – не более 10 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды и изготовленной с применением консерванта:

- из подсолнечника – не более 10 месяцев;
- нуга – не более 5 месяцев;
- щербет – не более 1,5 месяца;
- безе - не более 2 месяцев;
- остальные – не более 12 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности герметично фасованной продукции после вскрытия упаковки:

- из подсолнечника – не более 2 месяцев;

- нуга – не более 30 суток;
- щербет – не более 10 суток;
- безе – не более 10 суток;
- остальные не более 30 суток.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции, изготовленной с применением консерванта после вскрытия упаковки

- из подсолнечника – не более 6 месяцев;
- нуга – не более 3 месяцев;
- щербет – не более 30 суток;
- безе – не более 30 суток;
- остальные – не более 9 месяцев.

Примечание. Сроки годности после вскрытия указанных упаковок не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

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.