



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

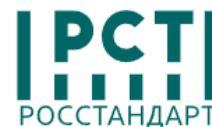
СТОИМОСТЬ
14 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.82.23-1037-37676459-2022](#)

[РУЛЕТЫ МЕРЕНГОВЫЕ](#)



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 применения

Настоящие технические условия распространяются на рулеты меренговые (далее рулет, продукт, продукция), изготовленные на основе яичных белков и сахара, с добавлением орехов, ягод, фруктов, меда и других видов сырья, а также пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается охлажденной. Продукция полностью готова к употреблению.

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

Продукция различается рецептурами и выпускается в следующем ассортименте:

- рулет меренговый с малиной;
- рулет меренговый шоколадный со сливочным кремом;
- рулет меренговый со сливочным кремом и клюквой;
- рулет меренговый со сливками и абрикосом;
- рулет меренговый с фисташками и малиной;
- рулет меренговый с миндалем;
- рулет меренговый с лимонным курдом;
- рулет меренговый с клубникой;
- рулет меренговый с творожным кремом и бананом;
- рулет меренговый с вишней;
- рулет меренговый с бананом;
- рулет меренговый с бананом и киви;
- рулет меренговый с мёдом;
- рулет меренговый миндально-лимонный;
- рулет меренговый с лимонным заварным кремом.

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

Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%:

- со сливочным кремом – не более 72 часов;
- с творожным – не более 48 часов;
- с заварным – не более 36 часов.

Рекомендуемый срок годности продукции с использованием консервантов при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75% - не более 7 суток.

Хранить меренговые рулеты рекомендуется в герметичной упаковке.

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.