



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)

СТОИМОСТЬ  
**14 900 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.82.23-1121-37676459-2025](#)

[ПАСТИЛА ХРУСТЯЩАЯ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 2025 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 пастилу хрустящую, (далее продукт или продукция), производимую из сбивной массы на основе фруктового, ягодного, фруктово-ягодного пюре с добавлением или без добавления сахара, яичного белка, натуральных подсластителей, структурообразователей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, фасованную в потребительскую упаковку и предназначенную для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**В зависимости от используемого сырья пастила хрустящая выпускают следующих наименований:**

- Пастила хрустящая яблочная
- Пастила хрустящая яблоко-вишня
- Пастила хрустящая яблоко-малина
- Пастила хрустящая яблоко-клубника
- Пастила хрустящая яблочно-смородиновая
- Пастила хрустящая яблоко-ежевика
- Пастила хрустящая яблоко-персик
- Пастила хрустящая яблоко-черника
- Пастила хрустящая яблоко-абрикос
- Пастила хрустящая яблочно-манговая
- Пастила хрустящая яблоко-клюква
- Пастила хрустящая яблоко-апельсин
- Пастила хрустящая с кардамоном
- Пастила хрустящая пряная
- Пастила хрустящая с грушей

Пастила хрустящая с фейхоа

Пастила хрустящая с жимолостью

Пастила хрустящая с малиной

Пастила хрустящая с мятой

Пастила хрустящая с мандарином

Пастила хрустящая с имбирём

Пастила хрустящая с апельсином

Пастила хрустящая с лимоном

Пастила хрустящая с абрикосом

Пастила хрустящая с клубникой

Пастила хрустящая со смородиной

### **Транспортирование и хранение**

Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта.

Для перевозок продукции должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

При перевозке продукция должна быть предохранена от перепадов температуры и от воздействия атмосферных осадков.

Продукция должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях.

Не допускается хранить продукцию вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Продукция не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

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

**Рекомендуемый срок годности** готовой продукции при температуре  $18\pm 3$  °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- в герметичной упаковке - не более 6 месяцев;

- в герметичной упаковке с консервантами – не более 12 месяцев;

- упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 12 месяцев.

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.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.