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 10.82.23-309-37676459-2025** **ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ** **(НУГА, КОЗИНАКИ, ЩЕРБЕТ, ЧУРЧХЕЛА)** **(взамен ТУ 10.82.23-309-37676459-2018)**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

Дата введения в действие - 01.01.2025 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 на сладости восточные (далее продукт/продукция) – сахаристые кондитерские изделия не содержащие какао, изготавливаемые на основе сахара с добавлением или без добавления патоки, взбитых белков, крахмала, молока и (или) продуктов его переработки, жиров, фруктовых полуфабрикатов, 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, глазированная или частично глазированная.

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 апельсиновым вкусом;
- нуга с вишневым вкусом;
- нуга абрикосовая с миндалем;
- нуга абрикосовая с арахисом;
- нуга абрикосовая с грецким орехом;
- нуга абрикосовая с кедровыми орешками;
- нуга абрикосовая с фисташками;
- нуга фруктовая;
- нуга фруктовая с арахисом;

- нуга фруктовая с грецким орехом;
- нуга фруктовая с фисташками;
- нуга с черносливом;
- нуга с вишней;
- нуга с клубникой;
- нуга с финиками;
- нуга с ананасами;
- нуга с цукатами;
- нуга с кокосом;
- нуга с кешью;
- нуга с миндалем;
- нуга с кедровыми орешками;
- нуга с фисташками;
- нуга с бразильским орехом;
- нуга с грецким орехом;
- нуга с фундуком;
- нуга с арахисом;
- нуга с ядром абрикосовой косточки;
- нуга с тыквенными семечками;
- нуга с семенами подсолнечника;
- нуга с маком;
- нуга с воздушным рисом;
- нуга абрикосовая с миндалем в белой глазури;
- нуга абрикосовая с арахисом в белой глазури;
- нуга абрикосовая с грецким орехом в белой глазури;
- нуга абрикосовая с кедровыми орешками в белой глазури;
- нуга абрикосовая с фисташками в белой глазури;
- нуга фруктовая в белой глазури;
- нуга фруктовая с арахисом в белой глазури;
- нуга фруктовая с грецким орехом в белой глазури;
- нуга фруктовая с фисташками в белой глазури;
- нуга с черносливом в белой глазури;
- нуга с вишней в белой глазури;
- нуга с клубникой в белой глазури;
- нуга с финиками в белой глазури;
- нуга с ананасами в белой глазури;
- нуга с цукатами в белой глазури;
- нуга кокосовая в белой глазури;
- нуга с кешью в белой глазури;
- нуга с миндалем в белой глазури;
- нуга с кедровыми орешками в белой глазури;
- нуга с фисташками в белой глазури;
- нуга с бразильским орехом в белой глазури;
- нуга с грецким орехом в белой глазури;
- нуга с фундуком в белой глазури;
- нуга с арахисом в белой глазури;
- нуга с ядром абрикосовой косточки в белой глазури;
- нуга с тыквенными семечками в белой глазури;
- нуга с семенами подсолнечника в белой глазури;

- нуга с маком в белой глазури;
- нуга с воздушным рисом в белой глазури;
- нуга с изюмом;
- нуга с кокосом вариант 2;
- нуга с кокосом и арахисом;
- нуга с арахисом вариант 2;
- нуга с кокосом глазированная кондитерской глазурью;
- нуга с кокосом глазированная жировой глазурью;
- нуга с кокосом частично глазированная кондитерской глазурью;
- нуга с кокосом частично глазированная жировой глазурью;
- нуга с кокосом и арахисом глазированная кондитерской глазурью;
- нуга с кокосом и арахисом глазированная жировой глазурью;
- нуга с кокосом и арахисом частично глазированная кондитерской глазурью;
- нуга с кокосом и арахисом частично глазированная жировой глазурью;
- нуга с арахисом глазированная кондитерской глазурью;
- нуга с арахисом глазированная жировой глазурью;
- нуга с арахисом частично глазированная кондитерской глазурью;
- нуга с арахисом частично глазированная жировой глазурью;
- чуч-хела;
- чурчхела;
- чурчхела фруктовая;
- чурчхела на гранатовом соке;
- чурчхела на виноградном соке;
- чурчхела на соке киви;
- чурчхела на соке лимона;
- чурчхела на сиропе шелковицы;
- щербет с арахисом;
- щербет изюмный;
- щербет с цукатами;
- колбаска сливочная;
- колбаска сливочная полесская;
- полено сливочное;
- козинаки из семян подсолнечника;
- козинаки из арахиса;
- козинаки из кунжута;
- козинаки из семян тыквы;
- козинаки из арахиса дробленого;
- козинаки из семян подсолнечника дробленых;
- козинаки из фундука;
- козинаки из миндаля;
- козинаки из грецкого ореха;
- козинаки из кедрового ореха;
- козинаки из кешью;
- козинаки из ядра абрикосовой косточки;
- козинаки из фундука дробленого;
- козинаки из миндаля дробленого;
- козинаки из грецкого ореха дробленого;
- козинаки из кедрового ореха дробленого;
- козинаки из кешью дробленого;

- козинаки из ядра абрикосовой косточки дробленого;
- козинаки из семян подсолнечника с медом;
- козинаки из арахиса с медом;
- козинаки из кунжута с медом;
- козинаки из семян тыквы с медом;
- козинаки из фундука с медом;
- козинаки из миндаля с медом;
- козинаки из кедрового ореха с медом;
- козинаки из грецкого ореха с медом;
- козинаки из кешью с медом;
- козинаки из ядра абрикосовой косточки с медом;
- козинаки из фундука с маком;
- козинаки из миндаля с маком;
- козинаки из кедрового ореха с маком;
- козинаки из кешью с маком;
- козинаки из ядра абрикосовой косточки с маком;
- козинаки из кунжута с маком;
- козинаки из семян подсолнечника с маком;
- козинаки из арахиса с маком;
- козинаки из семян тыквы с маком;
- козинаки из фундука с кунжутом;
- козинаки из миндаля с кунжутом;
- козинаки из кедрового ореха с кунжутом;
- козинаки из кешью с кунжутом;
- козинаки из ядра абрикосовой косточки с кунжутом;
- козинаки из семян подсолнечника с кунжутом;
- козинаки из арахиса с кунжутом;
- козинаки из семян тыквы с кунжутом;
- козинаки из семян подсолнечника с арахисом и изюмом;
- козинаки из семян подсолнечника с арахисом и кунжутом;
- козинаки «Восточные»;
- козинаки из семян подсолнечника с миндалем, арахисом и изюмом в кондитерской глазури;
- козинаки из семян подсолнечника с миндалем, арахисом и изюмом;
- козинаки из семян подсолнечника с изюмом в кондитерской глазури;
- козинаки из подсолнечника с сушеной вишней и арахисом в кондитерской глазури;
- козинаки из семян подсолнечника с сушеной вишней и арахисом;
- козинаки из семян подсолнечника с грецким орехом и изюмом в кондитерской глазури;
- козинаки из семян подсолнечника с грецким орехом и изюмом;
- козинаки из семян подсолнечника с кедровым, арахисом и изюмом в кондитерской глазури;
- козинаки из семян подсолнечника с кедровым орехом, арахисом и изюмом;
- козинаки из семян подсолнечника с клюквой и арахисом;
- козинаки из семян подсолнечника с тыквенными семечками и изюмом в кондитерской глазури;
- козинаки из семян подсолнечника с тыквенными семечками и изюмом;
- козинаки из семян подсолнечника с цукатами и изюмом в кондитерской глазури;
- козинаки из семян подсолнечника с цукатами и изюмом;
- козинаки из семян подсолнечника с клюквой, арахисом в кондитерской глазури;
- козинак «Грецкий орех»;
- козинак «Будь здоров»;
- гозинаки с грецким орехом и медом;

- гозинаки с грецким орехом и ягодами годжи;
- гозинаки с грецким орехом и лимоном с имбирем;
- гозинаки с грецким орехом и корицей;
- «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом;
- «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и кунжутом;
- рис воздушный;
- рис воздушный с кунжутом;
- рис воздушный с орехами;
- рис воздушный с миндалем;
- рис воздушный с фундуком;
- рис воздушный с арахисом;
- рис воздушный с подсолнечником;
- рис воздушный с цукатами;
- рис воздушный с кокосом;
- рис воздушный с ванильным ароматом;
- рис воздушный с ароматом карамели;
- рис воздушный с ароматом меда;
- рис воздушный с ароматом лимона;
- рис воздушный с ароматом яблока;
- рис воздушный с ароматом черной смородины;
- рис воздушный с ароматом малины;
- грильяж из фундука;
- грильяж из миндаля;
- грильяж из грецкого ореха;
- грильяж из кедрового ореха;
- грильяж из кешью;
- грильяж из ядра абрикосового;
- грильяж из кунжута;
- грильяж из арахиса;
- грильяж из подсолнечника;
- грильяж кокосовый;
- грильяж из фундука в глазури;
- грильяж из миндаля в глазури;
- грильяж из грецкого ореха в глазури;
- грильяж из кедрового ореха в глазури;
- грильяж из кешью в глазури;
- грильяж из ядра абрикосового в глазури;
- грильяж из кунжута в глазури;
- грильяж из арахиса в глазури;
- грильяж из подсолнечника в глазури;
- грильяж кокосовый в глазури;
- грильяж из миндаля в белом шоколаде;
- грильяж из фундука в белом шоколаде;
- грильяж из грецкого ореха в белом шоколаде;
- грильяж из арахиса в белом шоколаде;
- грильяж из подсолнечника в белом шоколаде;
- грильяж кокосовый в белом шоколаде;
- фундук в сахаре;
- миндаль в сахаре;

- орех грецкий в сахаре;
- кедровый орех в сахаре;
- кешью в сахаре;
- пекан в сахаре;
- бразильский орех в сахаре;
- орех макадамия в сахаре;
- ядро абрикосовое в сахаре;
- фундук в сахаре (2 вариант);
- миндаль в сахаре (2 вариант);
- арахис в сахаре (2 вариант);
- подсолнечник в сахаре;
- арахис в сахаре;
- ядро тыквы в сахаре;
- орех грецкий в кунжуте;
- ядро абрикосовое в кунжуте;
- арахис в кунжуте;
- миндаль в кунжуте;
- кешью в кунжуте;
- пекан в кунжуте;
- бразильский орех в кунжуте;
- орех макадамия в кунжуте;
- фундук в кунжуте;
- орех грецкий в сахарной глазури;
- ядро абрикосовое в сахарной глазури;
- арахис в сахарной глазури;
- миндаль в сахарной глазури;
- кешью в сахарной глазури;
- пекан в сахарной глазури;
- бразильский орех в сахарной глазури;
- орех макадамия в сахарной глазури;
- фундук в сахарной глазури;
- смесь Восточный двор;
- смесь сладостей (Арахис в сахаре, Миндаль в сахаре, Фундук в сахаре, Кешью в сахаре);
- смесь сладостей (Арахис в кунжуте, Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте, Кешью в кунжуте, Бразильский орех в кунжуте);
- смесь сладостей (Арахис в сахарной глазури, Фундук в сахарной глазури, Бразильский орех в сахарной глазури);
- смесь сладостей (Арахис в сахаре, Миндаль в сахаре, Фундук в сахаре, Бразильский орех в сахаре, Пекан в сахаре);
- смесь сладостей (Арахис в кунжуте, Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте);
- смесь сладостей (Арахис в сахаре, Арахис в кунжуте, Арахис в сахарной глазури);
- смесь сладостей (Арахис в сахарной глазури, Миндаль в сахарной глазури, Фундук в сахарной глазури, Кешью в сахарной глазури);
- смесь сладостей (Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте, Кешью в кунжуте, Бразильский орех в кунжуте, Пекан в кунжуте);
- алы;
- ойла;
- алани из персика;
- алани из инжира.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре от 15ºС до 21º 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, алы, ойла, алани – не более 30 суток;
- щербет – не более 10 суток;
- сливочная колбаска, сливочное полено и аналогичные изделия – не более 25 суток;
- остальные – не более 3 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции:

- из подсолнечника – не более 4 месяцев;
- нуга, алы, ойла, алани – не более 2 месяцев;
- щербет – 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;
- остальные – не более 9 месяцев.

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

- из подсолнечника – не более 6 месяцев;
- нуга, алы, ойла, алани – не более 3 месяцев;
- щербет – не более 30 суток;
- сливочная колбаска, сливочное полено и аналогичные изделия – не более 2,5 месяцев;
- остальные – не более 9 месяцев.

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

- из подсолнечника – не более 8 месяцев;
- нуга, алы, ойла, алани – не более 4 месяцев;
- щербет – не более 40 суток;
- сливочная колбаска, сливочное полено и аналогичные изделия – не более 3 месяцев;
- 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, алы, ойла, алани – не более 5 месяцев;
- щербет – не более 1,5 месяца;
- сливочная колбаска, сливочное полено и аналогичные изделия – не более 5 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;
- остальные – не более 3 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.