



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 10.82.23-362-37676459-2017](#)  
[КОНФЕТЫ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ](#)  
[\(взамен ТУ 9124-362-37676459-2015\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 30.01.2017 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 техническое условие распространяются на конфеты неглазированные, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие (далее продукция).

**Конфеты в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют на:**

- неглазированные;
- неглазированные из комбинированных конфетных масс.

**Для изготовления конфет применяют следующие конфетные массы:**

- помадную (сахарную);
- помадную молочную (в том числе помадную молочную крем-брюле);
- помадную сливочную (в том числе помадную сливочную крем-брюле);
- помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную);
- молочную (в том числе мягкую карамель);
- сбивную;
- пралине;
- типа пралине;
- грильяжную твердую;
- грильяжную мягкую;
- фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную;
- желейную;
- фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейную;
- марципановую;
- кремовую;
- шоколадную массу для производства конфет.

Продукция полностью готова к употреблению.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

*Продукция выпускается в следующем ассортименте:*

**Помадные конфеты:**

- конфеты «Детские»;
- конфеты «Звездные»;
- конфеты «Какао-крем»;
- конфеты «Киевская помадка»;
- конфеты «Кофе-крем»;
- конфеты «Кремок»;
- конфеты «Молочно-медовые»;
- конфеты «Нежная помадка»;
- конфеты «Нектар»;
- конфеты «Освежающие»;
- конфеты «Премьера»;
- конфеты «Светлячок»;
- конфеты «Сливочная помадка»;
- конфеты «Сливочная помадка с цукатами»;
- конфеты «Театральная помадка»;
- конфеты «Фруктовая помадка»;
- конфеты «Фруктово-ягодный сахар»;
- конфеты «Цукатная помадка»;
- конфеты «Черничные»;
- конфеты «Школьные»;
- конфеты «Школьная помадка»;
- конфеты «Юрате».

**Молочные конфеты:**

- конфеты «Дюймовочка»;
- конфеты «Коровка»;
- конфеты «Малютка»;
- конфеты «Невские»;
- конфеты «Сливочная тянучка»;
- конфеты «Сливочная тянучка» (2 вариант);
- конфеты «Старт».

**Комбинированные конфеты:**

- конфеты «Заря»;
- конфеты «Золотая осень»;
- конфеты «Крем ирис»;
- конфеты «Куколка»;
- конфеты «Молочные»;
- конфеты «Мотылек»;
- конфеты «Пионерские»;
- конфеты «Северные»;
- конфеты «Спорт»;
- конфеты «Фонтанка»;
- конфеты «Эстафета».

**Пралиновые конфеты:**

- конфеты «Батоны ореховые»;
- конфеты «Елочные».

**Сбивные конфеты:**

- конфеты «Зайка-заснайка».

#### **Марципановые конфеты:**

- фрукты, овощи и фигуры из марципана «Арахисовые»;

- фрукты, овощи и фигуры из марципана «Миндальные».

#### **Шоколадно-кремовые конфеты:**

- конфеты «Костер»;

- конфеты «Трюфели»;

- трюфели с кокосовым ликером;

- трюфели с кайенским перцем и лимоном;

- трюфели «Хеннесси»;

- трюфели с орехом и пивом;

- трюфели «Бейлиз»;

- трюфели «Бакарди»;

- трюфели «Три шоколада»;

- трюфели вишня с коньяком;

- трюфели с лесным орехом и темным пивом.

#### **Грильяжные конфеты:**

- конфеты «Орехи в карамели».

*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.*

Конфеты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре  $(18\pm 3)$  °С, относительной влажности воздуха не более 75 % и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света.

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

**Срок хранения и транспортирования** конфет устанавливают со дня изготовления, в месяцах, не более:

2 месяца - с корпусами типа пралине на основе кондитерского жира, из масс с использованием подсолнечной муки, экструдированных круп для завернутых и не завернутых;

1 месяца - с корпусами из масс с использованием муки из экструдированных круп для завернутых и не завернутых;

для конфет с помадными корпусами:

1,5 месяца - для завернутых;

25 суток - для не завернутых;

15 суток - для конфет и наборов конфет из помадных масс;

10 суток - для молочных конфет, формуемых прокаткой;

5 суток - для молочных конфет типа "тянучка", формуемых отливкой и изготовленных на формующе-заверточном оборудовании;

3 суток - для конфет из сливочной помады;

1 месяц - для конфет марципановых, покрытых защитным слоем;

10 суток - для фигур марципановых без защитного слоя, фасованных в целлофан или полимерные пленки;

1,5 месяца - для фигур марципановых на основе кондитерского жира с использованием пальмоядрового масла (твердого жира).

Срок хранения комбинированных (слоеных) конфет, смесей конфет и наборов устанавливают по сроку хранения слоев или конфет, имеющих наименьший срок хранения.

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.