



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 10.82.23-666-37676459-2017](#)  
[ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ БЕЗ](#)  
[СОДЕРЖАНИЯ КАКАО](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 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 технические условия распространяются на плитки шоколадные, плитки кондитерские (далее продукция). Плитки шоколадные вырабатываются из какао-масла, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок по рецептуре. Кондитерские плитки вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**Продукция выпускается в следующем ассортименте:**

- плитка шоколадная белая;
- плитка шоколадная «Альтер Соло» белая;
- плитка шоколадная йогуртовая;
- плитка цветная из белого шоколада (розовые, зеленые, оранжевые);
- плитка шоколадная белая с отделкой (орехи);
- плитка кондитерская белая;
- плитка кондитерская «Альтер Соло» белая;
- плитка кондитерская из цветной глазури;
- плитка кондитерская белая с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка);
- плитка кондитерская из цветной глазури с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка).

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

**Правила транспортирования и хранения**

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 15 °С до плюс 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света.

**Рекомендуемый срок годности** весовой продукции при температуре плюс 15 °С до плюс 21°С:

- без добавления молочных продуктов - не более 3,0 месяцев.
- с добавлением молочных продуктов - не более 2,0 месяцев.

**Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от плюс 15°С до плюс 21°С:

- без добавления молочных продуктов – не более 12,0 месяцев.
- с добавлением молочных продуктов – не более 6,0 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.