



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
14 000 РУБ

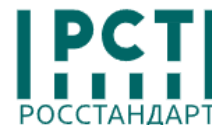
[ТУ, ТИ 10.84.12-123-37676459-2025](#)

[ХРЕН СТОЛОВЫЙ](#)

[\(взамен ТУ 10.84.12-123-37676459-2017\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие - 26.05.2025 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 хрен столовый, изготовленный из корня хрена свежего, замороженного, сухого с добавлением или без добавления овощей, фруктового пюре, свежих плодов, ягод, лимона, сахара, соли, лимонного сока, ароматизаторов, пищевых кислот, пряностей и консервантов, далее по тексту –продукт, продукция. Продукт может быть изготовлен в виде полуфабриката. Полуфабрикат хрена предназначен для дальнейшей промышленной переработки.

Готовая продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

В зависимости от используемого сырья хрен столовый вырабатывается в следующем ассортименте:

- хрен столовый;
- хрен столовый острый;
- хрен столовый остро-пикантный;
- хрен столовый пикантный;
- хрен столовый ядреный;
- хрен столовый с брусникой;
- хрен столовый с брусникой и яблоками;
- хрен столовый с гуавой и сладким перцем;
- хрен столовый с имбирем;
- хрен столовый с клюквой;
- хрен столовый с клюквой и яблоками;
- хрен столовый с крыжовником;
- хрен столовый с лимоном;
- хрен столовый с лимонным соком;
- хрен столовый с майонезом;

- хрен столовый с морковью;
- хрен столовый с морковью и пастернаком;
- хрен столовый с облепихой;
- хрен столовый с перцем кочукару;
- хрен столовый с паприкой и чесноком;
- хрен столовый с пасленом Санберри;
- хрен столовый с пасленом Санберри и имбирем;
- хрен столовый с пасленом Санберри и яблоком;
- хрен столовый с пасленом Санберри с яблоком и пастернаком;
- хрен столовый с редькой и брусникой;
- хрен столовый с редькой и клюквой;
- хрен столовый с редькой;
- хрен столовый со свеклой;
- хрен столовый со свекольным соком;
- хрен столовый со свеклой и чесноком;
- хрен столовый со сладким перцем;
- хрен столовый со сливками;
- хрен столовый с чесноком и травами;
- хрен столовый с черной смородиной и грушей;
- хрен столовый с черной смородиной и клюквой;
- хрен столовый с яблоком;
- хрен столовый с яблоком и сливой;
- хрен столовый «Бабушкин»;
- хрен столовый «Васаби»;
- хрен столовый «Деревенский»;
- хрен столовый «Домашний»;
- хрен столовый «Кавказский»;
- хрен столовый «Корейский»;
- хрен столовый «Мичуринский»;
- хрен столовый «Огненный юдзу»;
- хрен столовый «Огненный корень»;
- хрен столовый «Азиатский»;
- хрен столовый «Японский»;
- хрен столовый «Тайский»;
- хрен столовый «По-грузински»;
- хрен столовый «По-монастырски»;
- хрен столовый «Русский»;
- хрен столовый «Сянласу»;
- хрен столовый «Ткемали с перчинкой»;
- хрен столовый «Усянмянь»;
- приправа из хрена;
- полуфабрикат хрена.

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

Хрен столовый хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75%.

Рекомендуемые сроки годности хрена столового при температуре хранения с добавлением консервантов:

- в стеклянной упаковке при температуре от 0 °С до 10 °С – не более 12 месяцев;

- в стеклянной упаковке при температуре от 0 °С до 20 °С – не более 9 месяцев;
- в полимерной упаковке при температуре от 0 °С до 20 °С – не более 9 месяцев;
- полуфабрикат в полимерной упаковке при температуре от 0 °С до 6 °С – не более 6 месяцев;
- полуфабрикат в металлической упаковке при температуре от 0 °С до 4 °С – не более 3 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 °С до 4 °С без добавления консервантов:

- в стеклянной упаковке – не более 15 суток.

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.