



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  
**18 600 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.85.12-886-37676459-2025](tel:108512886376764592025)

[ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ](#)



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 на изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция), изготовленные с соблюдением требований Ислама, относящиеся к дозволенным продуктам в соответствии с требованиями стандарта ХАЛЯЛЬ. При изготовлении продукции запрещается использование запрещенных Исламом продуктов и технологий – харам. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается **в следующем ассортименте:**

- Запеченная в фольге рыба с зеленым чатни;
- Запеченная форель с маслинами и петрушкой;
- Отварной судак под майонезом;
- Пельмени с осетром;
- Пельмени с семгой;
- Треска, запеченная под сырным соусом;
- Шашлык из семги;
- Шашлык из горбуши;
- Шашлык из осетра;
- Рыба жареная по-египетски;
- Рыбные котлеты;
- форель паровая;
- рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало);

- котлеты паровые из лососевых;
- котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ);
- скумбрия запеченная;
- скумбрия, фаршированная овощами;
- рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом);
- сельдь, запеченная в тесте;
- рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша);
- рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба);
- рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида);
- рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или скумбрия);
- рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга);
- рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай);
- рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга);
- рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или ставрида);
- рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай);
- рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской);
- зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или сазан, или белый амур, или линь, или жерех, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель);
- люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек);
- рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек);
- рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек);
- бризоль из горбуши;
- котлета из судака.

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.*

**Срок годности** горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°C:

- не более 3 часов.

**Сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°C:

- рыба жареная, тушенная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов;
- изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия – не более 24 часов.

**Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18°C и ниже:

- герметично упакованной – не более 90 суток;
- без герметичного упаковывания – не более 30 суток;