



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)

[ТУ, ТИ 10.86.10-314-37676459-2024](#)

СТОИМОСТЬ  
**22 000 РУБ**

[КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО  
ПИТАНИЯ \(с 8-месячного возраста\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 2024 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 консервы – компоты (далее продукт или продукция) для питания детей с 8 -месячного возраста, изготовленные из свежих, быстрозамороженных или сушеных фруктов одного или нескольких видов, целых или нарезанных, подготовленных соответствующим образом, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, вкусоароматических добавок, витаминов, и фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные.

Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

**Продукция различается используемым сырьем и выпускается в следующем ассортименте:**

- компот яблочный;
- компот малиновый;
- компот персиковый;
- компот абрикосовый;
- компот айвовый;
- компот алычовый;
- компот банановый;
- компот из боярышника;
- компот виноградный;
- компот вишневый;
- компот из голубики;
- компот грушевый;
- компот из дынь;
- компот ежевичный;

- компот из жерделей;
- компот из жимолости;
- компот земляничный;
- компот клубничный;
- компот из карамболы;
- компот малиновый;
- компот из манго;
- компот из маракуйи;
- компот из морошки;
- компот из папайи;
- компот персиковый;
- компот из смородины красной;
- компот из смородины белой;
- компот из смородины желтой;
- компот черешневый;
- компот черносмородиновый;
- компот черничный;
- компот из шелковицы;
- компот из шиповника;
- компот из сухофруктов;
- компот из яблок и клубники;
- компот из яблок и шиповника;
- компот из яблок банана и шиповника;
- компот из яблок и банана;
- компот из яблок, банана и клубники;
- компот из яблок, шиповника и облепихи;
- компот из яблок и облепихи;
- компот из яблок, облепихи и апельсина;
- компот из яблок, кураги и изюма;
- компот из яблок, земляники и банана;
- компот из яблок и черноплодной рябины;
- компот из яблок, вишни и малины;
- компот из яблок, чернослива и изюма;
- компот из яблок, чернослива, шиповника и изюма;
- компот из яблока и ревеня;
- компот из яблока и вишни;
- компот из яблока и груши;
- компот из персика и малины;
- компот из груши и ревеня;
- «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации).

**\*Примечание**–В соответствии с МР 2.3.1.0253-21:

**Ранний возраст:**

- Преддошкольный возраст – от 1 года до 2 лет.
- Дошкольный возраст – от 3 до 6 лет.

**- Школьный возраст:**

- младший – от 7 до 10 лет;
- средний – от 11 до 14 лет;
- старший - от 15 до 17 лет.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°C до 25°C в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%:

**Рекомендуемые сроки годности:**

- в стеклянной таре не более 2-х лет со дня изготовления;
- в металлической таре не более 6 месяцев;
- в полимерной таре не более 12 месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.