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 **14 900 РУБ**	**ТУ, ТИ 10.89.11-838-37676459-2024** **СУПЫ И БУЛЬОНЫ ГОТОВЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

РСТ РОССТАНДАРТ

Дата введения в действие - 2024 год. Федеральная экспертиза Росстандарта РФ. Без ограничения срока действия. ТУ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на супы и бульоны готовые длительного хранения, пастеризованные (далее продукт или продукция, суп/супы, бульон/бульоны), изготавливаемые на бульонах мясном, рыбном, из мяса птицы, овощном отваре, грибном отваре с добавлением свежих и/или консервированных овощей, макаронных изделий, круп, бобовых, томатопродуктов и вкусоароматических добавок. Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов с добавлением или без добавления консервантов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. В охлажденном и замороженном виде готова к употреблению после разогрева до температуры подачи (холодные супы-температура подачи 10-14°С; горячие супы - температура подачи не менее 75 °С (заправочные, пюреобразные, прозрачные)).

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Супы готовые различаются сырьем, рецептурами, технологией производства и выпускаются в следующем ассортименте:

Супы готовые длительного хранения различаются сырьем, рецептурами, технологией производства и выпускаются в следующем ассортименте:

Бульоны и отвары:

- бульон говяжий;
- бульон мясокостный;
- бульон мясокостный из курицы;
- бульон куриный с яйцом и сухариками;
- бульон говяжий концентрированный;
- бульон костный (1 вариант);
- бульон костный (2 вариант);

- бульон куриный (1 вариант);
- бульон куриный (2 вариант);
- бульон из индейки (1 вариант);
- из индейки (2 вариант);
- из индейки (3вариант);
- бульон из кролика;
- бульон рыбный;
- бульон с жареными орешками из муки и зажаркой;
- отвар овощной;
- бульон из овощей;
- бульона «Демиглас».

Заправочные супы:

Борщи:

- борщ (вариант 1);
- борщ (вариант 2);
- борщ (вариант3);
- борщок с гренками;
- борщ с мясом кролика;
- борщ с индейкой;
- борщ с растительным филе со вкусом говядины;
- борщ с курицей;
- борщ с мясом;
- борщ с мясом (2 вариант);
- борщ со сметаной;
- борщ постный с фасолью;
- борщ холодный;
- борщ вегетарианский;
- борщ зеленый;
- борщ с грибами;
- борщ с капустой и картофелем;
- борщ с картофелем;
- борщ с клецками;
- борщ из сушеных овощей;
- борщ с фасолью;
- борщ с фасолью и картофелем;
- борщ с черносливом и грибами;
- борщ «Волынский»;
- борщ «Кубанский»;
- борщ «Летний»;
- борщ «Литовский»;
- борщ «Московский»;
- борщ «Полтавский» с галушками;
- борщ «Сибирский»;
- борщ «Украинский»;
- борщ «Украинский» (2 вариант);
- борщ «Украинский» (3 вариант);
- борщ «Флотский»;
- борщ «Черниговский».

Борщи из полуфабрикатов:

- борщ;
- борщ с капустой и картофелем;
- борщ с картофелем;
- борщ с фасолью.

Щи:

- щи с грибами;
- щи из свежей капусты;
- щи из свежей капусты (вариант 2);
- щи из свежей капусты с говядиной;
- щи из свежей капусты с картофелем и курицей;
- щи из свежей капусты с картофелем (вариант 1);
- щи из свежей капусты с картофелем (вариант 2);
- щи из квашеной капусты (вариант 1);
- щи из квашеной капусты (вариант 2);
- щи из квашеной капусты (вариант 3);
- щи из квашеной капусты (вариант 4);
- щи из квашеной капусты тушеной;
- щи из квашеной капусты с картофелем;
- щи из сушеных овощей;
- щи зеленые (вариант 1);
- щи зеленые (вариант 2);
- щи зеленые с яйцом;
- щи из щавеля;
- щи томленые;
- щи «Боярские»;
- щи «Ленивые» с грибами;
- щи «Суточные»;
- щи «По-уральски»;
- щи Уральские;
- щи Тверские с курицей;
- щи «Тверские» (1 вариант);
- щи «Тверские» (2 вариант);
- щи постные с грибами.

Рассольники:

- рассольник (1 вариант);
- рассольник (2 вариант);
- рассольник (3 вариант);
- рассольник с курицей (1 вариант);
- рассольник с курицей (2 вариант);
- суп-рассольник;
- рассольник «Домашний»;
- рассольник «Ленинградский»;
- рассольник «По-кубански»;
- рассольник «По-россошански».

Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:

- суп гороховый (1 вариант);
- суп гороховый (2 вариант);
- суп гороховый с копченостями (1 вариант);
- суп гороховый с копченостями (2 вариант);

- суп гороховый с копченостями (3 вариант);
- суп гороховый с копченостями (4 вариант);
- суп гороховый с клецками;
- суп фасолевый со свининой;
- суп грибной со взбитыми яйцами;
- суп грибной с домашней лапшой;
- суп картофельный;
- суп картофельный со сладким перцем;
- суп картофельный с горохом (1 вариант);
- суп картофельный с горохом (2 вариант);
- суп картофельный с курицей;
- суп картофельный с фрикадельками (1 вариант);
- суп картофельный с фрикадельками (2 вариант);
- суп картофельный с фрикадельками (3вариант);
- суп картофельный с мясными фрикадельками;
- суп картофельный с крупой;
- суп картофельный с мясом, лапшой домашней и фасолью;
- суп картофельный с бобовыми (2 вариант);
- суп картофельный с бобовыми (2 вариант);
- суп картофельный с консервами из бобовых;
- суп картофельный с пельменями;
- суп картофельный с макаронными изделиями;
- суп картофельный с рыбными фрикадельками;
- суп картофельный с грибами;
- суп картофельный с кальмарами;
- суп картофельный с клецками;
- суп куриный с лапшой (1 вариант);
- суп куриный с лапшой (2 вариант);
- суп куриный с лапшой (3 вариант);
- суп-лапша куриная;
- суп-лапша с курицей (1 вариант);
- суп-лапша с курицей (2 вариант);
- суп грибной с домашней лапшой;
- суп-лапша с мясом;
- суп куриный с крупой;
- суп куриный с овощами;
- суп с кроликом и креветками;
- суп луковый;
- суп из овощей;
- суп овощной постный;
- суп овощной куриный;
- суп острый «Зимний»;
- суп перловый с грибами;
- суп перловый с грибами и говядиной;
- суп пшенный с мясом;
- суп рисовый с мясом;
- суп рыбный с овощами;
- суп рыбный с морепродуктами;
- суп сырный;

- суп из крапивы и щавеля густой;
- суп из овощей с фасолью
- суп из субпродуктов с картофелем и луком;
- суп из субпродуктов с лапшой домашней;
- суп из сушеных картофеля и овощей;
- суп из цветной капусты с креветками;
- суп с бобовыми;
- суп с клецками;
- суп с крупой;
- суп с крупой и томатом;
- суп с крупой и мясными фрикадельками;
- суп с макаронными изделиями и картофелем;
- суп с макаронными изделиями;
- суп с мясом и ракушками;
- суп с рыбными варениками;
- суп-лапша «Домашняя»;
- суп-лапша грибная;
- суп-лапша с мясом;
- суп-лапша крахмальная;
- суп-лапша с помидорами «По-казачьи»;
- лапша с курицей;
- лагман;
- суп пшенный с мясом;
- суп рисовый с мясом;
- суп-харчо (1 вариант);
- суп-харчо (2 вариант);
- суп харчо (3 вариант);
- суп-харчо с говядиной;
- суп-харчо с грецким орехом;
- суп-харчо с курицей;
- суп «Горский»;
- суп «Деликатесный»;
- суп «Крестьянский» с крупой;
- суп «Летний» овощной;
- суп «Минестроне»;
- суп «Охотничий»;
- суп «Пикантный» с креветками;
- суп «Полевой»;
- суп «По-домашнему»;
- уха;
- суп уха;
- уха с рыбными фрикадельками;
- уха с крупой;
- уха «Ростовская»;
- уха «Рыбацкая»;
- уха «Царская»;
- уха «Донская»;
- уха финская «Калакейто»;
- суп «Крестьянский» постный;

- окрошка домашняя;
- окрошка мясная;
- свекольник;
- суп минестроне с растительным филе;
- суп минестроне;
- суп сырный с гренками;
- суп норвежский с семгой;
- суп по-кавказски;
- кюфта-бозбаш (суп с мясными шариками);
- парча бозбаш (суп картофельный с горохом и фруктами);
- шурпа;
- шурпа с говядиной (1 вариант);
- шурпа с говядиной (2 вариант);
- шурпа с курицей;
- чанахи с бараниной;
- чанахи с говядиной;
- чанахи со свининой;
- бешбармак с бараниной;
- бешбармак с говядиной; (1 вариант);
- бешбармак с говядиной (2 вариант);
- бешбармак с курицей;
- лагман с курицей;
- лагман по-узбекски;
- лагман Уйгурский с говядиной;
- лагман по-узбекски с говядиной.

Солянки:

- солянка (1 вариант);
- солянка (2 вариант);
- солянка грибная;
- солянка рыбная;
- солянка сборная мясная (1 вариант);
- солянка сборная мясная (2 вариант);
- солянка мясная (1 вариант);
- солянка мясная (2 вариант);
- солянка из сёмги «По-домашнему»;
- солянка «По-домашнему» (1 вариант);
- солянка «По-домашнему» (2 вариант);
- солянка «По-домашнему» (3 вариант);
- солянка «По -домашнему» с курицей;
- солянка сборная из субпродуктов;
- солянка с черносливом;
- солянка из птицы;
- солянка из дичи;
- солянка «Домашняя»;
- солянка «Донская»;
- солянка «По-ленинградски»;
- солянка «По-казански»;
- солянка «По-казахски».

Супы молочные:

- суп молочный с тыквой и крупой;
- суп молочный овсяный с яйцом;
- суп молочный с картофельными клецками;
- суп молочный с макаронными изделиями;
- суп молочный с крупой;
- суп молочный с овощами;
- суп молочный с грибами;
- суп молочный с клецками;
- суп молочный с горохом и перловой крупой;
- суп молочный с копченостями;
- сливочный суп с сёмгой.

Похлебки:

- похлебка рыбная;
- похлебка «По-суворовски»;
- похлебка «Старомосковская».

Пюреобразные супы:

Супы-кремы и супы-пюре:

- суп-крем из брокколи (1 вариант);
- суп-крем из брокколи (2 вариант);
- суп-крем из цветной капусты и брокколи;
- суп-крем из картофеля;
- суп-крем из тыквы;
- суп-пюре грибной;
- суп-крем из шампиньонов;
- суп-пюре из белой фасоли;
- суп-пюре из бобовых;
- суп-пюре из гороха;
- суп-крем грибной;
- суп-крем куриный;
- суп-пюре с грибами;
- суп-пюре грибной с индейкой;
- суп-пюре из спаржи;
- суп-пюре из спаржи (2 вариант);
- суп-пюре из кабачков;
- суп-пюре из картофеля;
- суп-пюре из картофеля с морепродуктами;
- суп-пюре из крупы перловой;
- суп-пюре из крупы рисовой;
- суп-пюре из моркови;
- суп-пюре из овощей;
- суп-пюре из печени;
- суп-пюре из птицы;
- суп-пюре из салата;
- суп-пюре из свежих грибов;
- суп-крем сырный;
- суп-пюре томатный;
- суп-пюре из тыквы;
- суп-пюре из шпината;
- суп-пюре из цветной капусты;

- суп-пюре овощной с кроликом;
- суп-крем сырный;
- суп сырный на основе овощного бульона;
- суп сырный на основе из бульона индейки;
- бульонный суп-пюре брокколи (на основе овощного бульона);
- бульонный суп-пюре брокколи (на основе бульона из индейки);
- бульонный суп-пюре грибной (на основе овощного бульона);
- бульонный суп-пюре грибной (на основе бульона из индейки);
- бульонный суп-пюре томатный (на основе овощного бульона);
- бульонный суп-пюре томатный (на основе бульона из индейки).

Прозрачные супы:

Мисо-супы:

- мисо-суп с ламинарией;
- мисо-суп с тофу и морской капустой;
- мисо-суп с тофу и луком;
- мисо-суп с шиитаке;
- мисо-суп со шпинатом.

Супы длительного хранения:

- Дендян тиге;
- Мисо суп;
- Хемультан.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 16.05.2025 год

Бульоны и отвары:

- бульон мясной;
- бульон куриный (вариант 3).

Заправочные супы:

Борщи:

- борщ (вариант 4).

Щи:

- щи из свежей капусты (вариант 3).

Рассольники:

- рассольник «Ленинградский» (вариант 2).

Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:

- суп гороховый (вариант 3);
- суп гороховый с копченостями (вариант 5);
- суп-лапша Куриный;
- суп харчо (вариант 4);
- суп Куриный с яйцом
- суп Грибной;
- суп с клецками (вариант 2);
- суп с фрикадельками;
- Лагман;
- шурпа с говядиной (вариант 3).

Солянки:

- солянка сборная мясная (вариант 3);
- солянка сборная мясная (вариант 4).

Изменение № 2

Дата введения в действие - 25.03.2026 год

Супы холодные

- ДОВГА.

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

Транспортирование и хранение готовой продукции охлажденной производится. при температуре плюс от 2 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Транспортирование и хранение готовой продукции замороженной производится. при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции:

- **герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % - не более 30 суток.

- **герметично упакованной** пастеризованной при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % - не более 90 суток.

Охлажденную продукцию ***рекомендуется*** вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже - не более 9 месяцев и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции после вскрытия упаковки – не более 48 часов при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

- **герметично упакованной** при температуре от 2 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % - не более 45 суток.

- ***Рекомендуемый срок*** годности продукции после вскрытия упаковки – не более 72 часов при температуре плюс от 2 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

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.