



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 10.89.13-1223-37676459-2025](#)

[ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЁНЫЕ ФАСОВАННЫЕ](#)



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 дрожжи хлебопекарные сушёные (далее по тексту – дрожжи, продукт, продукция), представляющих собой биомассу технически чистой культуры дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, фасованную в потребительскую упаковку.

Сушёные дрожжи предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

Дрожжи сушёные выпускают:

- высшего сорта;
- первого сорта.

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

Термины и определения

- **дрожжи хлебопекарные:** Биомасса одноклеточных микроорганизмов семейства *Saccharomyces* вида *cerevisiae*, размножающихся, как правило, почкованием и используемая в качестве биологического разрыхлителя теста;

- **дрожжи хлебопекарные сушеные:** Дрожжи, полученные путем обезвоживания биомассы хлебопекарных дрожжей.

Рекомендуемый срок годности сушеных дрожжей при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- высшего сорта, упакованных под вакуумом, - 24 месяца со дня выработки;
- высшего сорта -12 месяцев со дня выработки;
- первого сорта - 6 месяцев со дня выработки.