



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 10.89.19-078-37676459-2025](#)

[ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ ОСТРЫЕ. ХРЕНОДЕР И ГОРЛОДЕР](#)

[\(взамен ТУ 10.89.19-078-37676459-2018\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 27.06.2025 г. 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 закуски овощные, изготовленные из свежих томатов с добавлением или без добавления овощей, фруктов, ягод, сахара, пищевой соли, пряностей и приправ, уксусной кислоты и других ингредиентов, далее по тексту –продукт, продукция.

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

В зависимости от используемого сырья закуски овощные вырабатываются в следующем ассортименте:

Хренодер:

- хренодер;
- хренодер ежевичный;
- хренодер острый;
- хренодер чесночный;
- хренодер с брусникой;
- хренодер с гуавой и сладким перцем;
- хренодер с клюквой;
- хренодер с крыжовником;
- хренодер с морковью;
- хренодер с морковью и пастернаком;
- хренодер с облепихой;
- хренодер с перцем кочукару;
- хренодер с паприкой;
- хренодер с пасленом Санберри;

- хренодер с пасленом Санберри и имбирем;
- хренодер с пасленом Санберри и яблоком;
- хренодер с пасленом Санберри с яблоком и пастернаком;
- хренодер со свеклой;
- хренодер со сладким перцем;
- хренодер со сливами;
- хренодер со сметаной;
- хренодер с черной смородиной и грушей;
- хренодер с черной смородиной и клюквой;
- хренодер с яблоками и клюквой;
- хренодер с яблоками и имбирем;
- хренодер с яблоками и сливой;
- хренодер «Азиатский»;
- хренодер «Аристократ»;
- хренодер «Джакарта»;
- хренодер «Классический»;
- хренодер «Кавказский»;
- хренодер «Корейский»;
- хренодер «Кубинский»;
- хренодер «Мексиканский»;
- хренодер «Мичуринский»;
- хренодер «Огонек»;
- хренодер «Огненный юдзу»;
- хренодер «Огненный корень»;
- хренодер «по-Итальянски»;
- хренодер «по-Немецки»;
- хренодер «Румынский»;
- хренодер «Сянласу»;
- хренодер «Тайский»;
- хренодер «Ткемали с перчинкой»;
- хренодер «Усянмянь»;
- хренодер «Эфиопский»;
- хренодер «Ядреный»;
- хренодер «Японский».

Горлодер:

- горлодер;
- горлодер ежевичный;
- горлодер острый;
- горлодер с гуавой и сладким перцем;
- горлодер с зеленью;
- горлодер с имбирем;
- горлодер с клюквой;
- горлодер с крыжовником;
- горлодер с морковью и пастернаком;
- горлодер с облепихой;
- горлодер с перцем кочукару;
- горлодер с паприкой и чесноком;
- горлодер с пасленом Санберри;
- горлодер с пасленом Санберри и имбирем;

- горлодер с пасленом Санберри и яблоком;
- горлодер с пасленом Санберри с яблоком и пастернаком;
- горлодер со свеклой и чесноком;
- горлодер со сладким перцем;
- горлодер со сладким перцем и зеленью;
- горлодер со сметаной;
- горлодер с черной смородиной и грушей;
- горлодер с черной смородиной и клюквой;
- горлодер с яблоками;
- горлодер с яблоками и клюквой;
- горлодер с яблоками и имбирем;
- горлодер с яблоками и сливой;
- горлодер «Азиатский»;
- горлодер «Аристократ»;
- горлодер «Джакарта»;
- горлодер «Классический»;
- горлодер «Кавказский»;
- горлодер «Корейский»;
- горлодер «Кубинский»;
- горлодер «Мексиканский»;
- горлодер «Мичуринский»;
- горлодер «Особый»;
- горлодер «Огненный юдзу»;
- горлодер «Огненный корень»;
- горлодер «по-Домашнему»;
- горлодер «по-Итальянски»;
- горлодер «по-Немецки»;
- горлодер «Румынский»;
- горлодер «Сянласу»;
- горлодер «Тайский»;
- горлодер «Ткемали с перчинкой»;
- горлодер «Усянмянь»;
- горлодер «Эфиопский»;
- горлодер «Японский».

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

Рекомендуемый срок годности продукции в бочках до 200 дм³ при температуре от -1°С до +2°С и относительной влажности воздуха 85-95% - не более 8 месяцев со дня изготовления.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре хранения от -1 до +6°С с добавлением консервантов:

- в стеклянной упаковке - не более 6 месяцев;
- в полимерной упаковке – не более 4 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от -1 °С до +6 °С без добавления консервантов:

- в стеклянной упаковке - не более 3 месяцев;
- в полимерной упаковке – не более 1,5 месяцев.

После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре от +2 до +6°С не более 24 ч в пределах срока годности.

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.