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 16 000 РУБ	**ТУ, ТИ 10.89.19-630-37676459-2025** **ПРОДУКТЫ ЖИРО-БЕЛКОВЫЕ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ** **(взамен ТУ 10.51.56-630-37676459-2017)**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

Дата введения в действие – 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 продукты жиро-белковые (далее – продукт(ы), продукция), производимые по технологии производства сметаны, из молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира, с использованием заквасочных микроорганизмов, комплексных или однокомпонентных пищевых функциональных добавок: стабилизаторов, загустителей, структурообразователей, консервантов, регуляторов кислотности с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов. Готовый продукт содержит в жировой фазе от 50 до 100% заменителя молочного жира. Продукция выпускается готовой к употреблению в охлажденном виде, и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания и предназначены для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

Продукты различаются массовой долей жира и выпускаются в следующем ассортименте:

- продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %;
- продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян,

розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %;

- продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, с добавлением овощного наполнителя, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %;
- продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, сладкий, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %;
- продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, с добавлением сахара и/или сахарозаменителей, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %;
- продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, сладкий, с добавлением наполнителей из: клюквы и/или лесных ягод, и/или малины, и/или манго, и/или персика, и/или черники, и/или яблок, и/или чернослива, и/или ананаса, и/или банана, и/или брусники, и/или вишни, и/или груши, и/или дыни, и/или земляники, и/или клубники, и/или киви, и/или злаков, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %;
- продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, с добавлением сахара и/или сахарозаменителей и наполнителей из: клюквы и/или лесных ягод, и/или малины, и/или манго, и/или персика, и/или черники, и/или яблок, и/или чернослива, и/или ананаса, и/или банана, и/или брусники, и/или вишни, и/или груши, и/или дыни, и/или земляники, и/или клубники, и/или киви, и/или злаков, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %;
- продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, сладкий, со вкусом и/или ароматом: клюквы и/или лесных ягод, и/или малины, и/или манго, и/или персика, и/или черники, и/или яблок, и/или чернослива, и/или ананаса, и/или банана, и/или брусники, и/или вишни, и/или груши, и/или дыни, и/или земляники, и/или клубники, и/или киви, и/или злаков, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %;
- продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, с добавлением сахара и/или сахарозаменителей со вкусом и/или ароматом: клюквы и/или лесных ягод, и/или малины, и/или манго, и/или персика, и/или черники, и/или яблок, и/или чернослива, и/или ананаса, и/или банана, и/или брусники, и/или вишни, и/или груши, и/или дыни, и/или земляники, и/или клубники, и/или киви, и/или злаков, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %.

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

Рекомендуемый срок и условия хранения для герметично упакованных продуктов:

- при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 % - не более 30 суток без добавлением консерванта;
- при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 % - с добавлением консерванта не более 60 суток.

После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 %.

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.