



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
15 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.89.19-631-37676459-2021](#)
[ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-КИСЛОМОЛОЧНЫЕ](#)
[\(взамен ТУ 10.51.56-631-37676459-2017\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 12.01.2022 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 продукты растительно-кисломолочные (далее – продукт(ы), продукция), изготавливаемые по технологии производства кисломолочных продуктов из молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, и заквасок и/или молочнокислых микроорганизмов, с добавлением или без добавления пищевкусных и/или вкусоароматических компонентов. Продукты растительно-кисломолочные выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

Продукты различаются массовой долей жира, сырьем, технологией производства и выпускаются в следующем ассортименте:

Без вкусовых компонентов:

- продукт растительно-кефирный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%;
- продукт растительно-ряженковый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%;
- продукт растительно-йогуртовый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%;
- продукт растительно-простоквашный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%;
- продукт растительно-ацидофильный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%;
- продукт растительно-кисломолочный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%;

- продукт растительно-кисломолочный топленый сквашенный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%;

С вкусовыми компонентами:

- продукт растительно-ряженковый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, с добавлением: сахара, и/или меда, и/ или ягод, и/или джема из ягод, и/или фруктов, и/или джема из фруктов, и/или переработанных злаков (хлопья, мюсли, экструдированные и другие, готовые к употреблению сухие продукты из злаков), и/или наполнителя фруктового, и/или наполнителя ягодного, и/или наполнителя фруктово-ягодного, и/или наполнителя злакового;

- продукт растительно-ряженковый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или орехов, и/или ванили, и/или сливочным, и/или сливочно-ванильным, и/или шоколадным, и/или карамельным, и/или овощным;

- продукт растительно-йогуртовый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, с добавлением: сахара, и/или меда, и/ или ягод, и/или джема из ягод, и/или фруктов, и/или джема из фруктов, и/или переработанных злаков (хлопья, мюсли, экструдированные и другие, готовые к употреблению сухие продукты из злаков), и/или наполнителя фруктового, и/или наполнителя ягодного, и/или наполнителя фруктово-ягодного, и/или наполнителя злакового;

- продукт растительно-йогуртовый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или орехов, и/или ванили, и/или сливочным, и/или сливочно-ванильным, и/или шоколадным, и/или карамельным, и/или овощным;

- продукт растительно-кисломолочный топленый сквашенный, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, с добавлением: сахара, и/или меда, и/ или ягод, и/или джема из ягод, и/или фруктов, и/или джема из фруктов, и/или переработанных злаков (хлопья, мюсли, экструдированные и другие, готовые к употреблению сухие продукты из злаков), и/или наполнителя фруктового, и/или наполнителя ягодного, и/или наполнителя фруктово-ягодного, и/или наполнителя злакового;

- продукт растительно-кисломолочный топленый сквашенный, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или орехов, и/или ванили, и/или сливочным, и/или сливочно-ванильным, и/или шоколадным, и/или карамельным, и/или овощным.

Предприятие-изготовитель имеет право:

- дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями;
- дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый», «злаковый», «овощной» на название фрукта, ягоды, ореха, злака, овощей или производного прилагательного от их названий.

Изменение № 1

Дата введения в действие – 26.06.2023 г.

- продукт растительно-йогуртовый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,2%; 8,5%; 8,9%; 9,0%; 10,0%, с добавлением: сахара, и/или наполнителя ягодного, и/или наполнителя фруктового, и/или наполнителя: ананас, абрикос, абрикос-манго, апельсин-морковь, банан, банан-шоколад, брусника, вишня-черешня, вишня-шоколад, груша-карамель, дыня, земляника, земляника-дыня, злаки, киви, клубника, клюква, кокос, малина, манго, мандарин, мюсли, персик, тропические фрукты, фисташки, черника, лесные

ягоды, яблоко-банан, клюква-малина, клюква-манго, киви-банан, укроп-чеснок, белые грибы, малосольный огурец; и/или шоколада, и/или наполнителя «С шоколадным вкусом».

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре (4±2) °С:

- для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой, составляет не более 3 суток;

- для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 15 суток;

- для продукта, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток;

- для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 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.