



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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

СТОИМОСТЬ  
**16 900 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.89.19-771-37676459-2018](tel:108919771376764592018)

[ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 2018 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 консервированные, приготовленные из вареных, очищенных яиц сельскохозяйственной птицы (далее продукт, продукция) с добавлением или без добавления пищевкусных и/или вкусоароматических добавок, залитых маринадной заливкой, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

*В зависимости от используемого сырья и технологии производства продукция вырабатывается в следующем ассортименте:*

*Из яиц вареных перепелиных:*

- яйца перепелиные;
- яйца перепелиные с чесноком;
- яйца перепелиные с горчицей и перцем;
- яйца перепелиные с пряностями;
- яйца перепелиные «Ароматные» со специями;
- яйца перепелиные копченые;
- яйца перепелиные копченые с чесноком;
- яйца перепелиные деликатесные;
- яйца перепелиные в свекольном рассоле;
- яйца перепелиные в соевом соусе;
- яйца перепелиные маринованные;
- яйца перепелиные маринованные с хреном;
- яйца перепелиные маринованные с прованскими травами;
- яйца перепелиные деликатесные с зеленью;

- яйца перепелиные «по-русски»;
- яйца перепелиные маринованные «по-китайски»;
- яйца перепелиные маринованные «по-грузински»;
- яйца перепелиные деликатесные «по-китайски»;
- яйца перепелиные с шампиньонами и зеленью;
- яйца перепелиные с перцем;
- яйца перепелиные с луком;
- яйца перепелиные с овощами.

***Из яиц вареных куриных:***

- яйца куриные;
- яйца куриные с чесноком;
- яйца куриные с горчицей и перцем;
- яйца куриные с пряностями;
- яйца куриные «Ароматные» со специями;
- яйца куриные копченые;
- яйца куриные копченые с чесноком;
- яйца куриные деликатесные;
- яйца куриные в свекольном рассоле;
- яйца куриные в соевом соусе;
- яйца куриные маринованные;
- яйца куриные маринованные с хреном;
- яйца куриные маринованные с прованскими травами;
- яйца куриные деликатесные с зеленью;
- яйца куриные «по-русски»;
- яйца куриные маринованные «по-китайски»;
- яйца куриные маринованные «по-грузински»;
- яйца куриные деликатесные «по-китайски»;
- яйца куриные с шампиньонами и зеленью;
- яйца куриные с перцем;
- яйца куриные с луком;
- яйца куриные с овощами.

***Изменение № 1***

***Дата введения в действие - 18.02.2021 год***

***Из яиц вареных куриных:***

- яйца куриные в классическом маринаде;
- яйца куриные маринованные с петрушкой и чесноком;
- яйца куриные маринованные с печеным перцем;
- яйца куриные маринованные в соевом соусе;
- яйца куриные маринованные с томатами и огурцами;
- яйца куриные маринованные с колбасками;
- яйца куриные маринованные с острыми перцами;
- яйца куриные маринованные с карри;

***Из яиц вареных перепелиных:***

- яйца перепелиные в классическом маринаде;
- яйца перепелиные маринованные с петрушкой и чесноком;
- яйца перепелиные маринованные с каенским перцем;
- яйца перепелиные маринованные с соевым соусом;
- яйца перепелиные маринованные с томатами и огурцами;
- яйца перепелиные маринованные с колбасками;

- яйца перепелиные маринованные с острыми перцами;
- яйца перепелиные маринованные с карри;
- яйца перепелиные маринованные с оливками и маслинами.

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

**Термины и определения:**

- **пищевые яйца (сельскохозяйственной птицы):** Яйца в скорлупе, произведенные сельскохозяйственной птицей, пригодные для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания.

Примечание - Пищевые яйца в зависимости от вида птицы могут подразделять, например, на куриное, перепелиное, индюшиное.

- **пищевой продукт переработки яиц (сельскохозяйственной птицы):** Пищевой продукт, полученный в промышленных условиях в результате проведения комплекса технологических процессов и/или операций, изменяющих начальные свойства пищевого яйца сельскохозяйственной птицы.

- **сортировка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Технологическая операция, направленная на отделение яиц, не соответствующих требованиям, предъявляемым к пищевым яйцам сельскохозяйственной птицы.

- **санитарная обработка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Мойка и дезинфекция поверхности скорлупы пищевых яиц сельскохозяйственной птицы.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°C до +25°C в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%:

**Рекомендуемые сроки годности:**

- не более 1 года.

Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: - консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до +6 °C не более 48 ч.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.