



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР  
«АГРОПИЦЦЕПРОМ»  
(НПЦ «АГРОПИЦЦЕПРОМ»)

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  
**14 000 РУБ**

[ТУ, ТИ ТУ 10.39.22-390-37676459-2019](#)  
[НАЧИНКИ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ «АРОМА»](#)  
[\(взамен ТУ 9168-390-37676459-2015\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*Дата введения в действие — 29.08.2019 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 начинки термостабильные «Арома» (далее по тексту - начинки «Арома», продукт или продукция), изготавливаемые из яблочного пюре, уваренного с сахаром с добавлением пектина, пищевых кислот, ароматических и красящих веществ, консервантов.

Начинки «Арома» используются в качестве полуфабрикатов для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на пищевых предприятиях и в общественном питании.

**Начинки «Арома» различаются наличием соответствующего ароматизатора и выпускаются в следующем ассортименте:**

*с ароматом:*

- абрикоса,
- ананаса,
- апельсина,
- айвы,
- алычи,
- банана,
- барбариса,
- брусники,
- винограда,
- вишни,
- груши,
- жимолости,
- земляники (клубники),
- клюквы,
- кизила,

- киви,
- крыжовника,
- лимона,
- мандарина,
- малины,
- персика,
- рябины,
- сливы,
- чернослива,
- черной смородины,
- цитрусов,
- черешни,
- черники,
- лесной ягоды,
- ежевики,
- яблока.

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

**Термины и определения:**

**Начинки термостабильные:** начинки, не растекающиеся на горизонтальной поверхности и сохраняющие свою форму после нагревания более 170 °С.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0 °С до 22 °С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить начинки вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

**Рекомендуемые сроки годности**

- без консерванта с массовой долей сухих веществ 65 % - 9 месяцев;
- с консервантов с массовой долей сухих веществ 55 % - 6 месяцев;

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.