



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

[ТУ, ТИ 10.13.14-1248-37676459-2025](#)

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

[ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ](#)
[БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ \(НДС 10 %\)](#)



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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные с мясом птицы (далее продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Примечание: Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

Продукция различается рецептурами теста и фаршей (начинок) и выпускается в следующем ассортименте:

Блины с припеком:

- блины с припеком (курица);
- блины с припеком (курица) «Халяль»;
- блинчики «Жюльен куриный с грибами»;
- блинчики «Жюльен куриный с сыром»;
- блинчики с куриной начинкой;
- блинчики с курицей;
- блинчики с курицей и грибами;
- блинчики с курицей и рисом;
- блинчики с курицей и сыром;
- блинчики с фаршем «Жульен куриный»;
- блины с курицей, беконом и соусом Бешамель;
- блины с куриной печенью;
- блинчики с курицей (2 вариант);

- блинчики с курицей «Натуральные»;
- блинчики с курицей «Натуральные» (вариант 2);
- блинчики с курицей (вариант 3);
- блинчики с куриной начинкой;
- блины с курицей и ананасом;
- блины с курицей и грибным жульеном;
- блинчики «Жульен» куриный с грибами и сыром;
- блин французский с курицей;
- блинчики с куриной начинкой (вариант 3);
- блинчики с индейкой и сливочным сыром;
- блинчики с курицей, грибами и сыром;
- блинчики с курицей и луком;
- блинчики с картофелем и печенью индейки;
- блинчики с мясом индейки;
- блинчики с индейкой и грибами;
- блинчики с печенью индейки;
- блинчики с мясом индейки и рисом;
- блины с курицей и грибами;
- блины овощные с индейкой и тыквой;
- блинчики с курицей и сметаной;
- блинчики с курицей и грибным соусом;
- блинчики с курицей и соусом сливочным с грибами;
- блинчики с курицей, грибами и сыром;
- блинчики «Фермерские» с курицей;
- блинчики из чечевицы с курицей и грибами;
- блинчики яичные с курицей, грибами и томатами;
- блинчики с мясом курицы и брокколи
- блинчики с начинкой из мяса птицы;
- блинчики с мясом птицы;
- блинчики с мясом птицы и яйцом.
- блинчики «Овация»;
- блинчики «Чикен»;
- блинчики «Цезарь»;
- блины с начинкой «Жюльен»;
- блинчики с начинкой «Цезарь»;
- блинчики «Цезарь» (вариант 2);

Блин-биг:

- блин-биг с курицей;
- блин-биг с курицей и грибами;
- блин-биг с курицей и рисом;
- блин-биг с курицей и сыром;

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % - не более 72 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % - не более 5 суток.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 15 суток.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %:

- весовой и не герметично упакованной – не более 4 месяцев;
- герметично упакованной – не более 6 месяцев;
- упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %:

- весовой – не более 2 месяцев;
- герметично упакованной – не более 4 месяцев;
- упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев.