



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
20 500 РУБ

ТУ, ТИ 10.20.25-1250-37676459-2026

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ.СУПЫ (НДС 10%)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 2026 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 из рыбы и морепродуктов - супы готовые (далее продукт или продукция, суп/супы), изготавливаемые на бульоне рыбном, и/или из морепродуктов с добавлением свежих и/или консервированных овощей, круп, бобовых, томатопродуктов и вкусоароматических добавок. Продукцию вырабатывают с добавлением и без добавления консервантов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

Продукция различается сырьем, рецептурами, технологией производства и выпускается в следующем ассортименте:

Бульоны и отвары:

- бульон рыбный.

Заправочные супы:

Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:

- суп картофельный;
- суп картофельный с крупой;
- суп картофельный с рыбными фрикадельками;
- суп рыбный с овощами;
- суп из сушеных картофеля и овощей;
- суп с крупой;
- суп с крупой и томатом;
- суп с рыбными вареничками;
- уха;
- суп уха;
- уха с рыбными фрикадельками;

- уха с крупой;
- уха «Ростовская»;
- уха «Рыбацкая»;
- уха «Царская»;
- уха «Донская»;
- уха финская «Калакейто»;
- уха из байкальского омуля;
- уха рыбацкая;
- суп норвежский с семгой.

Солянки:

- солянка рыбная;
- солянка из семги «По-домашнему»;
- солянка «Донская».

Супы молочные:

- сливочный суп с семгой.

Похлебки:

- похлебка рыбная;
- похлебка «По-суворовски».

Пюреобразные супы:

Супы-кремы и супы-пюре:

- суп-пюре из картофеля;
- суп-пюре из крупы перловой;
- суп-пюре из крупы рисовой.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменными или придуманными(фантазийными) названиями.

Транспортирование и хранение готовой охлажденной продукции производится при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Транспортирование и хранение готовой замороженной продукции производится при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции, **не герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % - не более 5 суток.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

негерметично упакованной:

- с консервантами - не более 5 суток;
- без консервантов - не более 48 часов.

герметично упакованной:

- с консервантами - не более 10 суток;
- без консервантов - не более 7 суток.

Охлажденную продукцию **рекомендуется** вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже - не более 180 суток и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции после вскрытия упаковки – не более 48 часов при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.