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 **14 000 РУБ**	**ТУ, ТИ 10.51.52-509-37676459-2025** **КЕФИР И КЕФИР ОБОГАЩЕННЫЙ** **(взамен ТУ 10.51.52-509-37676459-2017)**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

Дата введения в действие — 30.04.2025 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.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты - кефиры, произведенные путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей (далее – продукт или продукция), из молока и/или молочных продуктов с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусо-ароматических и/или обогатительных компонентов.

Продукция упакована в потребительскую или транспортную упаковку и предназначена для непосредственного использования в пищу или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:

- из цельного молока;
- нормализованного молока;
- обезжиренного молока;
- восстановленного молока;
- из рекомбинированного молока;
- их смесей.

Продукцию в зависимости от массовой доли жира изготавливают:

- менее 0,5 % (обезжиренный);
- 0,5-9,9 % жирности.

Продукция в зависимости от вкусо-ароматических добавок вырабатывается со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или овощным, и/или травяным, и/или злаковым.

Продукция выпускается с добавлением следующих наполнителей: фруктовых, и/или ягодных, и/или овощных, и/или травяных, и/или злаковых.

Продукция в зависимости от обогатительных компонентов выпускается обогащенной отдельно или в комплексе:

- витаминами;
- витаминным премиксом;
- витамином С;
- витамином Д;
- коллагеном;
- пищевыми волокнами;
- пробиотическими микроорганизмами (пробиотиками).

Продукция различается массовой долей жира и сырьем и выпускаются в следующем ассортименте:

- кефир, обезжиренный с массовой долей жира менее 0,5 %;
- кефир из цельного молока с массовой долей жира от 3,0 % до 6,0 %;
- кефир с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 2,7 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,3 %; 3,4 %; 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 %.
- кефир обезжиренный, со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или овощным, и/или травяным, и/или злаковым, с массовой долей жира менее 0,5 %;
- кефир из цельного молока, со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или овощным, и/или травяным, и/или злаковым, с массовой долей жира от 3,0 % до 6,0 %;
- кефир, со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или овощным, и/или травяным, и/или злаковым, с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 2,7 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,3 %; 3,4 %; 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 %.
- кефир обезжиренный, с добавлением наполнителей: фруктовых, и/или ягодных, и/или овощных, и/или травяных, и/или злаковых, с массовой долей жира менее 0,5 %;
- кефир из цельного молока, с добавлением наполнителей: фруктовых, и/или ягодных, и/или овощных, и/или травяных, и/или злаковых, с массовой долей жира от 3,0 % до 6,0 %;
- кефир, с добавлением наполнителей: фруктовых, и/или ягодных, и/или овощных, и/или травяных, и/или злаковых, с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 2,7 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,3 %; 3,4 %; 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 %.
- кефир, фруктовый, с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 2,7 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,3 %; 3,4 %; 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 %.
- кефир обезжиренный, обогащенный: витаминами, и/или витаминным премиксом, и/или витамином С, и/или витамином Д и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиком, и/или пробиотическими микроорганизмами, с массовой долей жира менее 0,5 %;
- кефир из цельного молока, обогащенный: витаминами, и/или витаминным премиксом, и/или витамином С, и/или витамином Д и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиком, и/или пробиотическими микроорганизмами, с массовой долей жира от 3,0 % до 6,0 %;
- кефир, обогащенный: витаминами, и/или витаминным премиксом, и/или витамином С, и/или витамином Д и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиком, и/или пробиотическими микроорганизмами, с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 2,7 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,3 %; 3,4 %; 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 %.
- кефир обезжиренный, обогащенный: витаминами, и/или витаминным премиксом, и/или витамином С, и/или витамином Д и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиком, и/или пробиотическими микроорганизмами, со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или овощным, и/или травяным, и/или злаковым, с массовой долей жира менее 0,5 %;
- кефир из цельного молока, обогащенный: витаминами, и/или витаминным премиксом, и/или витамином С, и/или витамином Д и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиком, и/или пробиотическими микроорганизмами, со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или овощным, и/или травяным, и/или злаковым, с массовой долей жира от 3,0 % до 6,0 %;
- кефир, обогащенный: витаминами, и/или витаминным премиксом, и/или витамином С, и/или витамином Д и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиком, и/или пробиотическими микроорганизмами, со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или овощным, и/или травяным, и/или

злаковым, с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 2,7 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,3 %; 3,4 %; 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 %.

- кефир обезжиренный, обогащенный: витаминами, и/или витаминным премиксом, и/или витамином С, и/или витамином Д и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиком, и/или пробиотическими микроорганизмами, с добавлением наполнителей: фруктовых, и/или ягодных, и/или овощных, и/или травяных, и/или злаковых, с массовой долей жира менее 0,5 %;
- кефир из цельного молока, обогащенный: витаминами, и/или витаминным премиксом, и/или витамином С, и/или витамином Д и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиком, и/или пробиотическими микроорганизмами, с добавлением наполнителей: фруктовых, и/или ягодных, и/или овощных, и/или травяных, и/или злаковых, с массовой долей жира от 3,0 % до 6,0 %;
- кефир, обогащенный: витаминами, и/или витаминным премиксом, и/или витамином С, и/или витамином Д и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиком, и/или пробиотическими микроорганизмами, с добавлением наполнителей: фруктовых, и/или ягодных, и/или овощных, и/или травяных, и/или злаковых, с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 2,7 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,3 %; 3,4 %; 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 %.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 26.02.2026 г.

- кефир из рекомбинированного молока с массовой долей жира: 1,0 %;2,5 %;3,2 %.

Предприятие-изготовитель имеет право:

- дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями;

- дополнять или заменять слова: «плодово-ягодный» наполнитель на название фрукта, ягоды или производного прилагательного от их названий;

- дополнять или заменять слова: «плодово-ягодный наполнитель» на название наполнителя.

Рекомендуемые сроки годности:

- для готовой продукции при температуре хранения не выше (4±2) °С - не более 30 суток;
- для готовой обогащенной продукции, при температуре хранения не выше (4±2) °С - не более 21 суток.

После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%.

Предприятие изготовитель устанавливает роки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.