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 **22 900 РУБ** | **ТИ к ГОСТ 56418-2015**<br>**КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ, ИКРЫ И МОЛОК РЫБ «ПО-МУРМАНСКИ»** |
|---|---|

***Дата введения в действие – 01.07.2016 г. Дата актуализации текста – 10.12.2021 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.***

Настоящая технологическая инструкция распространяется на консервы из свежих печени, икры и молок рыб "По-мурмански", изготовленные только в морских условиях (далее - консервы).

***Ассортимент консервов:***

- печень трески "По-мурмански";
- печень пикши "По-мурмански";
- ассорти из икры и печени трески "По-мурмански";
- ассорти из икры и печени пикши "По-мурмански";
- ассорти из икры и молок трески "По-мурмански";
- ассорти из икры и молок пикши "По-мурмански".

Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья и соответствующих требованиям настоящего стандарта, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

**Термины и определения:**

**икра трески [пикши] - сырец (свежая)** (raw (fresh) cod [haddock] roe): Икра трески [пикши] третьей-четвертой стадии зрелости в ястыках, полученная из рыбы-сырца.

**печень и молоки трески [пикши] - сырец (свежие)** (raw (fresh) cod [haddock] liver and milt): Печень и молоки трески [пикши], полученные из рыбы-сырца.

**консервы из печени, икры и молок рыб "По-мурмански"** (canned fish liver, roe and milt "in the Murmansk style"): Консервы из свежих печени, икры и молок рыб в виде однородной тонкоизмельченной массы с добавлением поваренной соли, изготовленные в морских условиях.

***Примечание*** - Технология консервов предусматривает предварительную зачистку печени, икры и молок рыб, их измельчение и одновременное удаление всех нематод, пленок и кровеносных сосудов.

**Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов:**

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 мес с даты изготовления.