



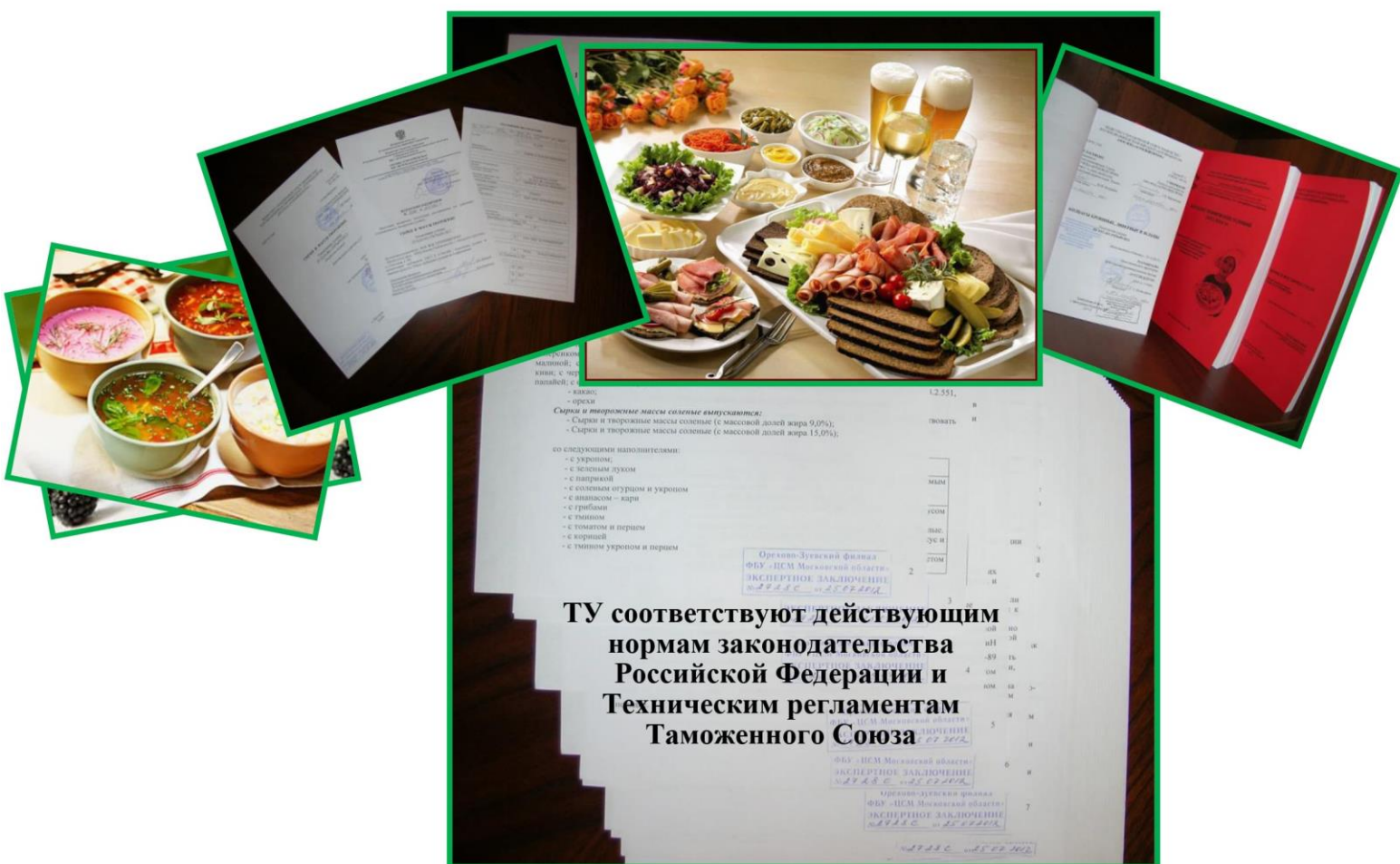
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

«АГРОПИЩЕПРОМ»

(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43;
факс: 8 (475-45) 5-14-13;
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru;
сайты: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ на продукты питания



Мичуринск-наукоград РФ
2023



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лучшая реклама любого товара – его качество.

Томас Роберт Дьюар

Уважаемые Коллеги, сейчас, в период формирования единого Таможенного законодательства, вступления в силу Технических регламентов Таможенного союза и других изменений в нормативном законодательстве Российской Федерации предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный Центр «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические Условия (ТУ), разработанные нашими технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам Таможенного союза.

Готовые Технические Условия для пищевой промышленности – это уже полностью разработанная и согласованная в ЦСМ документация, по которой можно сертифицировать и декларировать продукцию.

Все документы, выданные нашей компанией, являются официальными, проходят экспертизу и регистрацию в Центре стандартизации и метрологии, разработаны в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов и действуют на всей территории стран Таможенного союза (России, Казахстана, Белоруссии, Армении, Киргизии).

В комплект готовых Технических условий входят:

- 1. заверенная разработчиком копия ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;**
- 2. технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);**
- 3. каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);**
- 4. экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам;**
- 5. акт приема-передачи на право пользования Техническими Условиями.**
- 6. Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!**

Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации. Воспользовавшись готовыми Техническими условиями на продукцию пищевого производства Вы значительно сократите временные и финансовые затраты на разработку, подготовку, регистрацию документов и приступите непосредственно к продаже продукции.

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день**. Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), прописывается в документе наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора.

Отправка документов производится в день поступления оплаты или на следующий день **заказным письмом** почтой России или **курьерской службой** (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации и стран Таможенного союза.**

Если Вы не нашли подходящие готовые документы у нас на сайте, то можете заказать разработку новых ТУ, ТИ, иную эксклюзивную документацию с учетом используемых вами рецептур и оборудования. Срок разработки с регистрацией и экспертизой в Центре Стандартизации и Метрологии – **10 рабочих дней**.

Мы предлагаем Вам свои услуги по наиболее привлекательной цене на рынке разработки нормативной документации. **Стоимость готового зарегистрированного ТУ – от 8000 до 15 000 рублей!**

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

10% – покупка 2-х документов,

10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

Скидки на разработку ТУ:

10% – заказ 2-х документов,

10% – повторный заказ разработки документа. **Скидка**

10% от цены конкурентов!

Уважаемые производители, если Вы нашли ТУ по цене ниже, чем на нашем сайте, свяжитесь с нашими менеджерами и получите скидку 10% от цены конкурентов. ТУ конкурентов должны быть в актуальном состоянии и незначительно уступать в ассортименте.

Для оформления заказа Вам необходимо подать заявку на приобретение ТУ в произвольной форме с указанием своего адреса (юридического, фактического), индекса, банковских реквизитов организации.

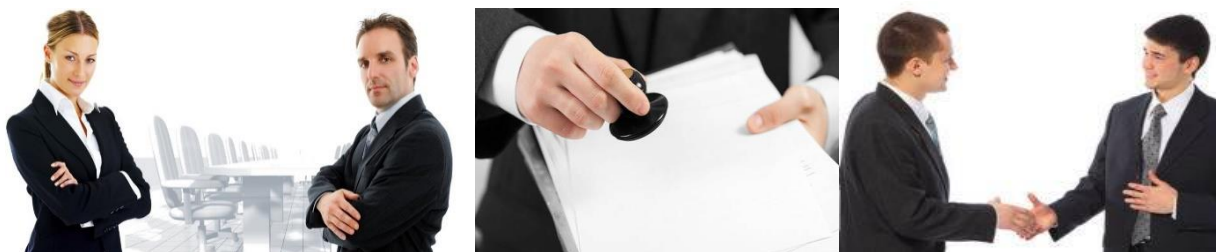
После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи ТУ.

Мы гарантируем:

во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства; во-вторых, послепродажные консультации нашими технологами. Почему Вам выгодно работать с нами?

1. Максимально короткие сроки оформления документов.
2. Разумные цены.
3. Доставка во все регионы России, Белоруссии и Казахстана.
4. Гибкая система скидок.
5. Бесплатные консультации технологов.
6. Квалифицированный персонал.
7. Индивидуальный подход.
8. Качество оказываемых услуг.

Самым значимым видом нашей деятельности является разработка нормативно-технической документации: Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), СТО (стандарта организации с технологической инструкцией), программы качества продукции по ХАССП и др. В разработанных нами документах учитываются актуальные на сегодняшний день Правила и Нормы, у вас не возникнет вопросов от контролирующих органов – все документы оформляются в рамках действующего законодательства.



С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы НАССР (ГОСТ Р 51705.1-2001).

ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и внедрить её на производство с максимальной выгодой для Вашего предприятия.

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. Опытные специалисты нашей компании помогут Вам собрать нужную документацию. Уже в первые минуты обращения Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам Вы можете связаться с нами по контактным телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, отправить сообщение по электронной почте: agropit@mail.ru или tu@agropit.ru; или сформировать заявку на одном из наших сайтов: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru.

Заказать обратный звонок

Если по каким-то причинам Вам не удалось до нас дозвониться, оставьте свой номер телефона на электронной почте agropit@mail.ru, и специалисты нашего центра перезвонят в удобное для Вас время.

Каждый поступающий запрос обрабатывается не более получаса. Ни одна заявка не остается без ответа! Мы сохраняем все данные наших клиентов – при повторном обращении Вам не придется повторять вопрос и посылать документацию заново. Специалисты ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» дадут Вам грамотные, компетентные ответы на интересующие Вас, как производителя, вопросы. Вы всегда сможете получить бесплатную и полную консультацию наших специалистов!

**С уважением к Вам и Вашему бизнесу,
коллектив Научно-производственного Центра «АГРОПИЩЕПРОМ».**

Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

ТУ 10.11.60-1054-37676459-2023 ПРОДУКЦИЯ ОХОТНИЧЬЯ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ, ЛЕКАРСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ	6
ТУ 11.07.19-110-37676459-2022 НАПИТКИ СУХИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЕ	7
ТУ 10.89.15-1017-37676459-2021 СО2-ЭКСТРАКТ КАЛЕНДУЛЫ	7
ТУ 10.39.17-887-37676459-2020 ПАСТЫ ЧЕСНОЧНЫЕ	8
ТУ 10.89.19-435-37676459-2018 КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ — СМЕСИ ГАЗОВЫЕ ПИЩЕВЫЕ	9
ТУ 10.84.11-564-37676459-2018 УКСУС	9
ТУ 10.62.13-429-37676459-2018 ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА. САХАРНЫЙ КОЛЕР (E150)	10
ТУ 10.89.99-798-37676459-2022 МАРИНАДЫ ГОТОВЫЕ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД.....	11
ТУ 20.14.61-767-37676459-2018 АРОМАТИЗАТОР ПИЩЕВОЙ. ВАНИЛИН, ЭТИЛВАНИЛИН	11
ТУ 10.84.12-197-37676459-2017 ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ.....	12
ТУ 10.31.13-751-37676459-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ПРОДУКТЫ СУХИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ	12
ТУ 10.89.19-179-37676459-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ВТОРЫХ БЛЮД. ГАРНИРЫ БЫСТРОГО И МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	13
ТУ 10.84.30-711-37676459-2017 СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	17
ТУ 10.62.11-668-37676459-2017 КРАХМАЛ ФАСОВАННЫЙ	18
ТУ 10.89.19-517-37676459-2017 КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ	18
ТУ 10.89.19-558-37676459-2017 РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА.....	18
ТУ 10.32.29-546-37676459-2016 СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ	19
ТУ 10.62.13-553-37676459-2016 СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА»	20

ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

25 000 РУБ.

ТУ 10.11.60-1054-37676459-2023

ПРОДУКЦИЯ ОХОТНИЧЬЯ
ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ,
ЛЕКАРСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на охотничью продукцию, получаемую при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов промысловых животных [пятнистые олени, марал, изюбрь, кабарга, медведи, кабаны, бобры, барсуки и др.], обладающую биологической активностью, признанную ветеринарным контролем годной для производства медицинских препаратов и предназначенную для использования в качестве лекарственного сырья, применяемого в народной и тибетской медицине, а также на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства и здравоохранения [далее по тексту – охотничья продукция]. **Охотничья продукция выпускается в консервированном виде:** замороженная; консервированная хлористым натрием; консервированная этиловом спиртом; консервированная сушкой (воздушной, в электрокалориферах, сублимационной). консервированная варкой и сушкой или другим способом.

АССОРТИМЕНТ: Продукция охотничья в зависимости от направления использования, анатомической принадлежности и от вида промысловых животных выпускают в следующем ассортименте: **Сырье лекарственное промысловых оленей:** Рога полорогих [сайгак, горал, разные виды козлов и баранов] копытных консервированные воздушной сушкой; Панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; Срезные панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; Лобовые панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; пантокрин; настойка из сырых пантов; настойка из консервированных пантов; настойка спиртовая из консервированных пантов; настойка из пантов на виноградном вине; отвар из пантов. Кровь пантовых оленей (пятнистый олень, марал, изюбрь и другие подвиды благородных оленей; пантогематоген; рантагематоген (рангем). Эмбрионы самок пантовых оленей консервированные варкой и сушкой; Эмбрионы самок пантовых оленей замороженные: Пенис с семенниками промысловых оленей консервированные сушкой; Сухожилия ног (жилы) промысловых оленей консервированные сушкой; отвар из сухожилий ног пантовых оленей [рецепт охотников Сибири и Дальнего Востока]. Хвостовая железа пантовых оленей, консервированная сушкой; настойка спиртовая из хвостовой железы. Кабарожья струя, консервированная сушкой; Жир пятнистого оленя. **Сырье лекарственное других промысловых животных:** Бобровая струя, консервированная сушкой; Медвежья желчь консервированная завяливанием; Медвежья желчь, консервированная сушкой; Медвежья желчь сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; настойка из медвежьей желчи; настойка спиртовая из медвежьей желчи; мазь из медвежьей желчи. Кабанья желчь консервированная завяливанием; Кабанья желчь, консервированная сушкой; Кабанья желчь сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; Желчь соболя консервированная завяливанием; Желчь соболя, консервированная сушкой; Желчь соболя сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; Желчь барсука консервированная завяливанием; Желчь барсука, консервированная сушкой; Желчь барсука сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; настойки из желчи. бобров; Жир сурков; Жир барсука. **Рекомендуемый срок годности** продукции охотничьей промысловых животных с момента производства при соблюдении условий хранения: **Замороженной** при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 %: Эмбрионы самок пантовых оленей 4 месяца; Пенис с семенниками промысловых оленей [замороженный поштучно] 12 месяцев; Желчь промысловых животных 12 месяцев; Кровь пантовых оленей и продукты крови замороженные 12 месяцев; Жировые железы и жир промысловых животных 12 месяцев; **Консервированного** в зависимости от условий консервирования с момента сбора сырья: желчь медвежья (кабанья, барсука, соболя) высушенная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15°С от 12 месяцев до 3-х лет; желчь сгущенная медвежья (кабанья, барсука, соболя) в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15°С от 12 месяцев до 2,5 лет-3-х лет; желчь медвежья (кабанья, барсука, соболя), консервированная спиртом (медицинская) в сухом, защищенном от света месте, при температуре не выше 20 °С не более 2,5 лет. **Консервированные сушкой** при температуре не выше 20-25°С: Рога полорогих [сайгак, горал, разные виды козлов и баранов] копытных консервированные воздушной сушкой 12 месяцев; Панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой 12 месяцев; Кровь пантовых оленей сухая при температуре хранения не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха 70% 12 месяцев.

Примечание. При хранении и транспортировании герметично упакованной сухой крови относительная влажность воздуха не регламентируется. Эмбрионы самок пантовых оленей, консервированные варкой и сушкой 12 месяцев; Пенис с семенниками промысловых оленей консервированные сушкой 12 месяцев; Сухожилия ног (жилы) промысловых оленей консервированные сушкой 12 месяцев; Хвостовая железа пантовых оленей, консервированная сушкой 12 месяцев; Кабарожья струя, консервированная сушкой 12 месяцев; Бобровая струя, консервированная сушкой 12 месяцев; Жир пятнистого оленя, сурков, бобра, барсука топленый 12 месяцев.

12 000 РУБ.

ТУ 11.07.19-110-37676459-2022

НАПИТКИ СУХИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЕ

Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки сухие безалкогольные быстрорастворимые (далее по тексту продукт, продукция) – изготавливаемые из смеси сахара-песка, сухих экстрактов плодово-ягодного сырья, эссенций, пищевых кислот, красителей, продуктов пчеловодства, ароматизаторов, подсластителей, органических кислот, гидрокарбоната натрия и других ингредиентов, предназначенные для реализации в оптовой и розничной сети. Напитки сухие безалкогольные быстрорастворимые используются для приготовления безалкогольных напитков путем растворения в воде в соответствии с рекомендациями изготовителя.

АССОРТИМЕНТ: напиток сухой шипучий однопорошковый «Грушевый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Черносмородиновый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Малиновый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Вишневый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Клюквенный»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Освежающий»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Апельсиново-клубничный»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Зеленое яблоко»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Ягодная карусель» напиток сухой нешипучий однопорошковый «Карамель» напиток сухой нешипучий однопорошковый «Вишневый»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Голубичный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Брусничный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Мятный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Лайм»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Жимолость»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Лимон»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Апельсин»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Манго»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Тропические фрукты»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Плодово-ягодный». Восстанавливаемость до напитка в течение 1-2 минуты в холодной воде или практически мгновенно в горячей воде.

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

Рекомендуемый срок годности продукта при хранении в сухом прохладном помещении при относительной влажности воздуха не более 70% не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, 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. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

18 000 РУБ.

ТУ 10.89.15-1017-37676459-2021

СО2-ЭКСТРАКТ КАЛЕНДУЛЫ

Дата введения в действие — 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на СО₂-экстракт календулы (*Calendula Officinalis Flower Extract*), получаемый в процессе экстракции компонентов растительного сырья жидким диоксидом углерода, предназначенный для применения в различных отраслях пищевой, парфюмерно-косметической промышленности и бытовой химии (далее по тексту – продукт, продукция).

Продукция используется в качестве сырья для обогащения парфюмерно-косметической, пищевой продукции или бытовой химии эфирными маслами, провитаминами, флавоноидами, каротиноидами, дубильными веществами. **Исходное сырье:** *Calendula officinalis* L. – цветы. **Получение:** сверхкритическая флюидная экстракция природным диоксидом углерода, в отсутствие неорганических солей, без остатков растворителя, тяжелых металлов, воспроизводимых микроорганизмов.

Рекомендуемый срок годности продукции – 1 год. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, 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.

12 000 РУБ.

ТУ 10.39.17-887-37676459-2020

ПАСТЫ ЧЕСНОЧНЫЕ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пасты чесночные (далее продукт или продукция), производимые из чеснока/чесночных стрелок с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов: сахара, соли, зелени, специй, растительного масла, сока лимона и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, получаемые путем измельчения компонентов, фасованные в транспортную/потребительскую тару и предназначенные для дальнейшей переработки или приготовления пищи в домашних условиях. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья пасты чесночные изготавливают следующих наименований: паста чесночная; паста чесночная с горчицей; паста чесночная с горчицей дижонской; паста чесночная с зирой; паста чесночная с карри; паста чесночная с куркумой; паста чесночная с имбирём; паста чесночная с лимонным соком; паста чесночная с луком репчатым; паста чесночная с морковью; паста чесночная с мускатным орехом; паста чесночная с острым перцем чили; паста чесночная с паприкой; паста чесночная с пажитником; паста чесночная с маслом растительным; паста чесночная со свеклой столовой; паста чесночная со специями острая; паста чесночная с тмином; паста чесночная с томатом; паста чесночная с тофу; паста чесночная с укропом; паста чесночная с корнем хрена; паста чесночная из чесночных стрелок.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения **Продукты переработки фруктов [овощей, грибов].** Продукты из фруктов [овощей, грибов] с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки. **Фруктовые [овощные, грибные] полуфабрикаты.** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], консервированные различными способами, фасованные в крупную упаковку, предназначенные для дальнейшей переработки. **Примечание.** Примерами способа консервирования являются: термическая обработка, добавление в продукт соли, сахара, пищевых органических кислот, этилового спирта из пищевого растительного сырья, химических консервантов и другие. **Концентрированная фруктовая [овощная] паста.** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до массовой доли сухих веществ не менее 25 % для овощной пасты. Продукцию хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75 %.

Рекомендуемые сроки годности паст чесночных при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: **без добавления консервантов:** не более 3 месяцев; **с добавлением консервантов и фасованных с использованием вакуума, газомодифицированной среды:** не более 12 месяцев. **После вскрытия упаковки** продукт использовать при температуре плюс 2-6 °С в пределах основного срока годности до появления видимых органолептических признаков порчи. Срок годности пасты чесночной, упакованной с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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.

15 000 РУБ.

ТУ 10.89.19-435-37676459-2018

**КОМПЛЕКСНЫЕ
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ — СМЕСИ ГАЗОВЫЕ ПИЩЕВЫЕ
(взамен ТУ 2114-435-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комплексные пищевые добавки, представляющие собой различные комбинации смесей азота (E941) и диоксида углерода (E290) с добавлением или без добавления кислорода (E948), сжатые в стальных баллонах, предназначенные для упаковки пищевых продуктов с целью увеличения их сроков годности (далее по тексту – смеси газовые пищевые, или пищевые газовые смеси, или упаковочные газовые смеси, или упаковочные газы или продукция). Пищевые газовые смеси поступают в реализацию в герметичных стальных баллонах вместимостью 40 л при давлении 150 кгс/см², моноблоках БМКБ под давлением 150-200 кгс/см² или другой таре, разрешенной для упаковки данной продукции согласно действующим нормативно-правовым актам РФ. Объем пищевой газовой смеси в баллоне при давлении 150 кгс/см² и температуре 20°С составляет 5,7 м³ по ГОСТ 2939.

АССОРТИМЕНТ: смесь газовая пищевая N₂/20CO₂ (80%N₂ + 20%CO₂); смесь газовая пищевая N₂/30CO₂ (70%N₂ + 30%CO₂); смесь газовая пищевая CO₂/40N₂ (60%CO₂ + 40%N₂); смесь газовая пищевая 50N₂/50CO₂ (50% N₂ + 50%CO₂); смесь газовая пищевая трехкомпонентная O₂/30CO₂/10N₂ (60%O₂ + 30%CO₂ + 10%N₂); смесь газовая пищевая трехкомпонентная O₂/30CO₂/20N₂ (50%O₂ + 30%CO₂ + 20%N₂); смесь газовая пищевая трехкомпонентная O₂/30CO₂/30N₂ (40%O₂ + 30%CO₂ + 30%N₂); смесь газовая пищевая трехкомпонентная N₂/10CO₂/10O₂ (80%N₂ + 10%CO₂ + 10%O₂).

Транспортирование Газовую смесь транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, правилами устройства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением, утвержденными Ростехнадзором, а также правилами безопасности при транспортировании опасных грузов железнодорожным транспортом, утвержденными Ростехнадзором. Продукция, не указанная в алфавитных перечнях правил перевозок грузов железнодорожного ведомства, но допущенная к транспортированию по аналогам, перевозится в соответствии с действующими дополнениями и изменениями к этим правилам. Газовую смесь транспортируют автомобильным транспортом в соответствии с инструкцией по обеспечению безопасности перевозок опасных грузов автомобильным транспортом. Для механизации погрузочно-разгрузочных работ и укрупнения перевозок автомобильным транспортом баллоны среднего объема помещают в металлические специальные контейнеры (поддоны). Помещения, в которых возможно накопление газовых продуктов, должны быть оборудованы механической приточной и вытяжной вентиляцией и приборами контроля воздушной среды согласно ГОСТ 12.1.005. **Хранение** Баллоны, наполненные газовой смесью, хранят в специальных складских помещениях или на открытых площадках под навесом, защищающим их от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей. **Гарантийный срок хранения** смесей газовых пищевых – 18 месяцев со дня изготовления при условии выполнения условий хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.84.11-564-37676459-2018

УКСУС

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на уксус столовый с массовой долей органических кислот от 4 до 12 % (далее по тексту – продукция), представляющий собой водный раствор уксусной кислоты с добавлением ароматических веществ или без них, а также с вложением и без вложения в бутылку перед закупкой специально подготовленных пряностей, специй, зелени, ягод, лепестков цветов и т.д., и предназначенный для использования в пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: уксус столовый 6%; уксус столовый 9%; уксус столовый 12%; уксус яблочный 4%; уксус яблочный 6%; уксус винный 6%; уксус яблочный 6% ароматизированный; уксус винный 9% ароматизированный; уксус столовый 6% ароматизированный с лавровым листом; уксус столовый 6% ароматизированный с семенами горчицы; уксус столовый 6% ароматизированный с чесноком; уксус столовый 6% ароматизированный с базиликом; уксус столовый 6% ароматизированный с пряностями; уксус столовый 6% ароматизированный с кориандром; уксус столовый 6% ароматизированный с чили; уксус столовый 6% ароматизированный с гвоздикой; уксус столовый 6% ароматизированный с укропом; уксус столовый 6% ароматизированный с петрушкой; уксус столовый 6% ароматизированный с перцем чили; уксус столовый 6%

ароматизированный с розмарином; уксус столовый 6% ароматизированный с мятой; уксус столовый 6% ароматизированный мята-лимон; уксус столовый 6% ароматизированный со смесью перцев; уксус столовый 6% ароматизированный с имбирем; уксус столовый 6% ароматизированный с тимьяном; уксус столовый 6% ароматизированный с ягодами вишни; уксус столовый 6% ароматизированный с хреном; уксус столовый 6% ароматизированный с мятой; уксус столовый 6% ароматизированный с паприкой; уксус столовый 6% ароматизированный с облепихой; уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой апельсина; уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой мандарина; уксус столовый 6% ароматизированный с ягодами можжевельника; уксус столовый 6% ароматизированный с лепестками розы; уксус столовый 9% ароматизированный с лавровым листом; уксус столовый 9% ароматизированный с семенами горчицы; уксус столовый 9% ароматизированный с чесноком; уксус столовый 9% ароматизированный с базиликом; уксус столовый 9% ароматизированный с пряностями; уксус столовый 9% ароматизированный с кориандром; уксус столовый 9% ароматизированный с чили; уксус столовый 9% ароматизированный с гвоздикой; уксус столовый 9% ароматизированный с укропом; уксус столовый 9% ароматизированный с петрушкой; уксус столовый 9% ароматизированный с перцем чили; уксус столовый 9% ароматизированный с розмарином; уксус столовый 9% ароматизированный с мятой; уксус столовый 9% ароматизированный мята-лимон; уксус столовый 9% ароматизированный со смесью перцев; уксус столовый 9% ароматизированный с имбирем; уксус столовый 9% ароматизированный с тимьяном; уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами вишни; уксус столовый 9% ароматизированный с хреном; уксус столовый 9% ароматизированный с мятой; уксус столовый 9% ароматизированный с паприкой; уксус столовый 9% ароматизированный с облепихой; уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой апельсина; уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой мандарина; уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами можжевельника; уксус столовый 9% ароматизированный с лепестками розы.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 07.12.2018 год. Дополнить термины и определения.

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

Термины и определения «Уксус столовый» водный раствор уксусной кислоты. **«Уксус из пищевого сырья»** водный раствор уксусной кислоты, полученный биохимическим методом из пищевого спиртосодержащего сырья путем аэробного окисления с помощью уксуснокислых бактерий с последующей пастеризацией, осветлением и фильтрацией. **«Спиртовой уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья – этилового спирта, головной фракции этилового спирта, их смеси, других спиртосодержащих растворов, кроме яблочных и виноградных вино-материалов, с помощью уксуснокислых бактерий. **«Яблочный уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья – яблочных вино-материалов, сброженных яблочных соков с помощью уксуснокислых бактерий. **«Винный уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья – яблочных вино-материалов, сброженных соков, вытяжек, пикетов с помощью уксуснокислых бактерий. **«Спиртовой ароматизированный уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем добавления в спиртовой уксус натуральных экстрактов, настоев, пряностей, трав, вкусоароматических веществ, а также ароматизаторов и пищевых красителей. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях – не более двух лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

14 000 РУБ.

ТУ 10.62.13-429-37676459-2018
ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА. САХАРНЫЙ КОЛЕР (E150)
(Взамен ТУ 9199-429-37676459-2016)

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевую добавку (E150) –сахарный колер простой (далее по тексту — колер, продукт) вырабатываемый из карамелизованных при контролируемых высоких температурах сахаропродуктов и воды. Колер выпускается в охлажденном виде и предназначен для использования в качестве красителя и/или пищевой добавки в различных отраслях пищевой промышленности.

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

Транспортирование и хранение. Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта.

Продукты транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретного вида.

Рекомендуемые сроки годности колера при температуре хранения от 3 до 30°C и относительной влажности воздуха не более 85 % — 12 месяцев.

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.89.99-798-37676459-2022
МАРИНАДЫ ГОТОВЫЕ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жидкие маринады для приготовления мясных продуктов, изготавливаемые из растительных компонентов на водной, эмульсионной и масляной основе. Продукция выпускается герметично упакованной и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: Маринады на водной основе: маринад «Шашлычный к мясу и птице»; маринад «Кавказский к мясу и птице»; маринад «Пряный к мясу и птице»; маринад для свинины; маринад для говядины; маринад для курицы «Острый»; маринад Пряный»; маринад «Мексиканский»; маринад «Чесночный»; маринад «Шашлык»; маринад для мяса; маринад «Болгарский с паприкой»; маринад «Бургундия»; маринад «Классический»; маринад «Пикантный»; маринад «Дачный с дымком»; маринад «Кантри»; маринад «Лимонный»; маринад «Горчичный»; маринад «Карри»; маринад «Шашлычный красный»; **Маринады на эмульсионной основе:** маринад «Испанский»; маринад «Гриль»; маринад «Аргентинский»; маринад «Гриль»; маринад «Балканский»; маринад «Греческий»; маринад «Карибы»; маринад «Южный»; маринад «Цейлон»; маринад «Калькутта»; маринад «Лимонный»; маринад «Пряный»; маринад «Баварский»; маринад «Прованс»; маринад «Итальянский»; маринад «Чесночный»; **Маринады на масляной основе:** маринад «Гранд»; маринад «Эльзас»; маринад «Бордо»; маринад «Шотландский»; маринад «Медовый чили»; маринад «Американский гриль»; маринад «Французский»; маринад «Кавказский»; маринад «Барбекю»; маринад «Персия»; маринад «Русский»; маринад «Шашлычный»; маринад «Домашний»; маринад «Острый»; маринад «Неаполь»; маринад «Самарканд»; маринад «Техас»; маринад «Вегас»; маринад «Тропики»; маринад «Особый»; маринад «Шафран»; маринад «Деликатесный»; маринад «Индийский кари»; маринад «Венеция»; маринад «Азиатский»; маринад «Китайский»; маринад «Севилья»; маринад «Прованские травы».

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

Рекомендуемые сроки годности маринадов при температуре 0 до 10 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % 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.

14 000 РУБ.

ТУ 20.14.61-767-37676459-2018
АРОМАТИЗАТОР ПИЩЕВОЙ. ВАНИЛИН, ЭТИЛВАНИЛИН

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ароматизаторы пищевые — ванилин (4-окси, 3-метоксибензальдегид) и этилванилин (3-этокси-4-гидроксibenзальдегид) фасованные, получаемые из гваякола и лигносульфонатов, применяемые в пищевой промышленности для придания специфического запаха (далее по тексту – продукт/продукция).

Термины и определения по ТР ТС 029/2012: ароматизатор пищевой (ароматизатор) — не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или копильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов; **вещество вкусоароматическое** — химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого); **вещество вкусоароматическое натуральное** — вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции. **Рекомендуемые сроки годности** продукции – не более двух лет с даты изготовления.

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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.84.12-197-37676459-2017
ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ
(взамен ТУ 9162-197-37676459-2013)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы приправы острые, изготовленные из смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением или без добавления концентрированных томатных продуктов, майонеза, фруктового или овощного пюре, соли, сахара, уксуса, фруктов, зелени, пряностей, растительного масла, орехов, фруктового сока стерилизованные или нестерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: аджика; аджика «Грузинская»; аджика из Мичуринска; аджика «Пикантная»; аджика «Пикантная соленая»; аджика «Кавказская жгучая»; аджика «Кавказская слабо острая»; аджика с чесноком; аджика «Чесночная»; аджика «Чесночная» в томате; аджика «Чесночная» в томате по-осетински; аджика «Домашняя»; аджика «Домашняя со сладким перцем»; аджика с зеленью; аджика с хреном; аджика «По-домашнему»; ткемали «По-домашнему»; сацебели «Домашний»; сацебели острый; сацебели; сацебели «Искорка»; сацебели «Пикантный»; сацебели «Кубанский»; сацебели «Украинский»; соус гранатовый «Наршараб»; ткемали; -ткемали острый; приправа острая «Аджика»; приправа «Острая штучка»; приправа «Харисса»; приправа «Сальса»; приправа «Изысканная»; приправа «Красный восток»; приправа «Летняя»; приправа для курицы «Марсала»; приправа томатная «Маринара»; приправа «Наслаждение»; приправа «Неженка»; приправа «Новоорлеанская»; приправа «Нокаут»; приправа томатная «Сальса»; приправа «Сибирячок»; приправа «Цезарь»; приправа «Ядреная»; приправа для окрошки; приправа для салата картофельного; приправа томатная для пиццы.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 14.12.2017 год. Закуска овощная «Лютеница».

Изменение № 2. Дата введения в действие — 13.05.2019 год. Паста чесночная.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 13.07.2021 год. «Аджика по-корейски»; «Аджика по-корейски острая»; хренодёр; хренодёр ядрёный; горлодёр; соус Сацебели; соус Чесночный; паста луковая.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Приправы острые хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75%.

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре хранения: при температуре хранения от 0 °С до 25 °С, не более: стерилизованных в стеклянной таре — 2 года; стерилизованных в металлической таре — 1 года; при температуре хранения от 0 °С до 5 °С, не более: нестерилизованных с консервантом — 6 месяцев.

11 900 РУБ.

ТУ 10.31.13-751-37676459-2017
КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ПРОДУКТЫ СУХИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевые концентраты, изготовленные из сухих картофелепродуктов с добавлением или без добавления сухих овощей, мяса, жира, соли, сахара, специй и других пищевкусовых добавок, предназначенные для быстрого приготовления пищи (далее по тексту продукт или продукция). Продукция выпускается в насыпном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: картофельное пюре; картофельное пюре с курицей; картофельное пюре с курицей и луком; картофельное пюре с курицей и овощами; картофельное пюре с курицей и грибами; картофельное пюре с курицей и чесноком; картофельное пюре с курицей и перцем; картофельное пюре с курицей по-домашнему; картофельное пюре с цыпленком табака; картофельное пюре со вкусом курицы и сухариками; картофельное пюре с луком и зеленью; картофельное пюре с луком и овощами; картофельное пюре со сливками; картофельное пюре со сливками и грибами; картофельное пюре с жареным луком; картофельное пюре с жареными лисичками и сметаной; картофельное пюре с луком и сухариками; картофельное пюре со сливками и зеленью; картофельное пюре с сухариками; картофельное пюре с молоком; картофельное пюре с говядиной и луком; картофельное пюре с телятиной; картофельное пюре с говядиной и овощами; картофельное пюре с говядиной и грибами; картофельное пюре с тушеной говядиной; картофельное пюре с мясным вкусом; картофельное пюре с бараниной и овощами; картофельное пюре со свиной; картофельное пюре со свиной и овощами; картофельное пюре со свиной по-домашнему; картофельное пюре с соусом и свиной; картофельное пюре с копченостями; картофель тушеный с шампиньонами; картофель тушеный с овощами.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 18°C до 22°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** продукта: не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, 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.

12 900 РУБ.

ТУ 10.89.19-179-37676459-2017
КОНЦЕНТРАТЫ ВТОРЫХ БЛЮД.
ГАРНИРЫ БЫСТРОГО И МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
(взамен ТУ 9194-179-37676459-2013)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на каши крупяные быстрого и моментального приготовления, с(без) добавлением(я) с(без) добавлением(я) сушеных фруктов, ягод, сушеных овощей, сушеного мяса, соевого мяса, соли, сахара, сухих молочных продуктов, вкусовых добавок, а также хлопьев крупяных быстрого приготовления и не требующих варки, с(без) добавлением(я) с(без) добавлением(я) сушеных фруктов, ягод, сушеных овощей, сушеного мяса, соевого мяса, соли, сахара, сухих молочных продуктов, вкусовых добавок (далее продукт или продукция). Хлопья получают из овсяной, пшеничной, гречневой, рисовой, кукурузной, пшеничной, ячменной, ржаной крупы, гороха шлифованного путем термолучевой обработки и последующего плющения. Продукция моментального приготовления готова к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 1 минуты. Продукция быстрого приготовления готова к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 5 минут. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: овсяная каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, малиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами, мармеладом); овсяная каша моментального и быстрого приготовления с молоком; овсяная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, малиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами, мармеладом); овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом птицы; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с соевым мясом; овсяная каша моментального и быстрого приготовления овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом и овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; овсяные хлопья «Milro» со вкусом банана; овсяные хлопья «Milro» со вкусом лесных ягод; овсяные хлопья «Milro» со вкусом шоколада; овсяные хлопья «Milro» со вкусом кофе; овсяные хлопья «Milro» со вкусом малины; овсяные «Milro» хлопья со вкусом тофи; овсяные хлопья «Milro» со вкусом клубники; овсяные хлопья «Milro» со вкусом ванили; овсяные хлопья «Milro» со вкусом горького шоколада; овсяные хлопья «Milro» со вкусом персика; овсяные хлопья «Milro» со вкусом дыни; овсяные хлопья «Milro» со вкусом земляники; овсяные хлопья «Milro» со вкусом молочного шоколада; овсяные хлопья «Milro» со вкусом крем-брюле; рисовая каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, черной смородиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, черной смородиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); рисовая каша быстрого приготовления; рисовая каша быстрого приготовления с мясом; рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы; рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом; рисовая каша быстрого приготовления с овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясным, куриным, грибным, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясным, куриным, грибным, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясным, куриным, грибным, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясным, куриным, грибным, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясным, куриным, грибным, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясным, куриным, грибным, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с соевым

грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления на бульоне (мясным, грибным, курином); ржаная каша быстрого приготовления с овощами; ржаная каша быстрого приготовления на бульоне (мясным, грибным, курином); ржаная каша быстрого приготовления с мясом; ржаная каша быстрого приготовления с мясом птицы; ржаная каша быстрого приготовления с соевым мясом; ржаная каша быстрого приготовления с мясом и овощами; ржаная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; ржаная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами. ячменная каша быстрого приготовления на бульоне (мясным, грибным, курином); хлопья гречневые быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья овсяные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья ржаные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья пшеничные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья рисовые быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья пшеничные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья кукурузные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья овсяные с курагой (изюмом, яблоком, ананасом, вишней, черносливом, ассорти) быстрого приготовления и не требующие варки; смесь хлопьев «2 злака» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные и ячменные хлопья; ячменные и пшеничные хлопья; овсяные и пшеничные хлопья; пшеничные и гречневые хлопья; ржаные и гречневые хлопья; рисовые и пшеничные хлопья; рисовые и ячменные хлопья; гречневые и овсяные хлопья; пшеничные и пшеничные хлопья; гречневые и пшеничные хлопья; кукурузные и пшеничные хлопья; кукурузные и гречневые хлопья; смесь хлопьев «3 злака» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные, ячменные, пшеничные хлопья; овсяные, пшеничные, гречневые хлопья; овсяные, ржаные, гречневые хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные хлопья; пшеничные, гречневые, рисовые хлопья; пшеничные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «4 злака» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные, пшеничные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные, пшеничные хлопья; овсяные, пшеничные, пшеничные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшеничные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшеничные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные, пшеничные, пшеничные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшеничные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшеничные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшеничные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки (овсяные, пшеничные, пшеничные, ячменные, гречневые, рисовые); -смесь хлопьев «7 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки (овсяные, пшеничные, пшеничные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые) «Milro коктейль» со вкусом банана; «Milro коктейль» со вкусом лесных ягод; «Milro коктейль» со вкусом шоколада; «Milro коктейль» со вкусом кофе; «Milro коктейль» со вкусом малины; «Milro коктейль» со вкусом тофи; «Milro коктейль» со вкусом клубники; «Milro коктейль» со вкусом ванили; «Milro коктейль» со вкусом горького шоколада; «Milro коктейль» со вкусом персика; «Milro коктейль» со вкусом дыни; «Milro коктейль» со вкусом земляники; «Milro коктейль» со вкусом молочного шоколада; «Milro коктейль» со вкусом крем-брюле.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. **Рекомендуемый срок годности** продукции без добавления пищевкусовых компонентов с момента изготовления при указанных условиях хранения – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции с пищевкусовыми компонентами при указанных условиях хранения – не более 6 месяцев. При перефасовке хлопьев (овсяных, пшеничных, пшеничных, ржаных, ячменных, гречневых, рисовых) и их смесей со сроком годности 12 месяцев – **рекомендуемый срок готовой продукции** составляет 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 70%. – не более 2 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции, 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.84.30-711-37676459-2017

СОЛЬ ПИЩЕВАЯ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соль пищевую с добавлением пищевкусковых компонентов и без их добавления (далее продукт или продукция), выпускаемую расфасованной в потребительскую тару из различных материалов и различной массы, а также весовую, предназначенные для пищевых целей, а также для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соль поваренная пищевая; соль поваренная пищевая с перцем; соль поваренная пищевая с укропом; соль поваренная пищевая с чесноком; соль поваренная пищевая с укропом и чесноком; соль поваренная пищевая с овощами; соль поваренная пищевая с прованскими травами; соль поваренная пищевая с зеленью; соль поваренная пищевая с овощами и зеленью; соль поваренная пищевая «Ароматная»; соль поваренная пищевая «Вкусная»; соль поваренная пищевая «Гарнирная»; соль поваренная пищевая «Гурман»; соль поваренная пищевая «Для бульонов»; соль поваренная пищевая «Для мяса»; соль поваренная пищевая «К мясу»; соль поваренная пищевая «Для курицы»; соль поваренная пищевая «Для рыбы»; соль поваренная пищевая «Для овощей»; соль поваренная пищевая «Душистая»; соль поваренная пищевая «Пряная»; соль поваренная пищевая «Пикантная»; соль поваренная пищевая «Универсальная»; соль поваренная пищевая «Цитрусовая»; соль поваренная пищевая «Южная»; соль пищевая морская; соль пищевая морская с перцем; соль пищевая морская с укропом; соль пищевая морская с чесноком; соль пищевая морская с укропом и чесноком; соль пищевая морская с овощами; соль пищевая морская с прованскими травами; соль пищевая морская с зеленью; соль пищевая морская с овощами и зеленью; соль пищевая морская «Ароматная»; соль пищевая морская «Вкусная»; соль пищевая морская «Гурман»; соль пищевая морская «Гарнирная»; соль пищевая морская «Гурман»; соль пищевая морская «Для бульонов»; соль пищевая морская «Для мяса»; соль пищевая морская «К мясу»; соль пищевая морская «Для курицы»; соль пищевая морская «Для рыбы»; соль пищевая морская «Для овощей»; соль пищевая морская «Душистая»; соль пищевая морская «Пряная»; соль пищевая морская «Пикантная»; соль пищевая морская «Универсальная»; соль пищевая морская «Цитрусовая»; соль пищевая морская «Южная».

Изменение № 1. Дата введения в действие 28.06.2018 год. Крымская соль черного моря универсальная; Крымская соль черного моря с ламинарией; Крымская соль черного моря с прованскими травами; Крымская соль черного моря с итальянскими травами; Крымская соль черного моря с пряными травами; Крымская соль черного моря с черным перцем; Крымская соль черного моря с каенским перцем; Крымская соль черного моря с укропом и петрушкой Крымская соль черного моря с красным перцем; Крымская соль черного моря с розмарином; Крымская соль черного моря «Грибная»; Крымская соль черного моря с зеленью; Крымская соль черного моря «Овощная» Крымская соль черного моря «Чесночная» Крымская соль черного моря с базиликом Крымская соль черного моря с приправой «Для бульонов»; Крымская соль черного моря с приправой «Для мяса»; Крымская соль черного моря с приправой «К мясу» Крымская соль черного моря с приправой «Для курицы»; Крымская соль черного моря с приправой «Для рыбы»; Крымская соль черного моря с приправой «Универсальная»; Крымская соль черного моря с приправой «Мексиканская»; Крымская соль черного моря с приправой «Сванская»; Крымская соль черного моря «Цитрусовая»; Крымская соль черного моря с приправой «Пять перцев»; Крымская соль черного моря «Ореховая»; Крымская соль черного моря с приправой «Адыгейская»; Крымская соль черного моря; Крымская соль черного моря зерновая Крымская морская соль универсальная; Крымская морская соль с ламинарией; Крымская морская соль с прованскими травами; Крымская морская соль с итальянскими травами; Крымская морская соль с пряными травами; Крымская морская соль с черным перцем; Крымская морская соль с каенским перцем; Крымская морская соль с укропом и петрушкой; Крымская морская соль с красным перцем; Крымская морская соль с розмарином; Крымская морская соль «Грибная»; Крымская морская соль с зеленью; Крымская морская соль «Овощная» Крымская морская соль «Чесночная» Крымская морская соль с базиликом Крымская морская соль с приправой «Для бульонов»; Крымская морская соль с приправой «Для мяса»; Крымская морская соль с приправой «К мясу» Крымская морская соль с приправой «Для курицы»; Крымская морская соль с приправой «Для рыбы»; Крымская морская соль с приправой «Универсальная»; Крымская морская соль с приправой «Мексиканская»; Крымская морская соль с приправой «Сванская»; Крымская морская соль «Цитрусовая»; Крымская морская соль с приправой «Пять перцев»; Крымская морская соль «Ореховая»; Крымская морская соль, с приправой «Адыгейская»; Крымская морская соль, Крымская морская соль зерновая.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок хранения соли при температуре не более 20°C упакованной: в пачки с внутренним пакетом и в пачки из картона – не более 2,5 лет; в пачки без внутреннего пакета – не более 1 года; в полиэтиленовые пакеты – не более 2 лет; в бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, полиэтиленовые и полипропиленовые тканые – не более 2

лет; в контейнеры всех типов с полиэтиленовым вкладышем – не более 2 лет; в контейнеры без вкладыша – не более 1 года; в полимерные баночки – не более 2 лет; в стеклянные баночки – не более 5 лет.

11 900 РУБ.

**ТУ 10.62.11-668-37676459-2017
КРАХМАЛ ФАСОВАННЫЙ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крахмал фасованный, произведенный из растительного сырья, предназначенный для реализации в розничной и оптовой торговой сети и использования на предприятиях общественного питания (далее по тексту – продукт/продукция). Химическая формула: $(C_6H_{10}O_5)_n$.

АССОРТИМЕНТ: Крахмал картофельный; Крахмал кукурузный; Крахмал пшеничный; Крахмал тритекалиевый; Крахмал ячменный; Крахмал ржаной; Крахмал рисовый; Крахмал гороховый; Крахмал тапиоковый.

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

Крахмал хранят в сухих хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов. Мешки или ящики с крахмалом укладывают на деревянные стеллажи. При хранении крахмала более 10 суток стеллажи покрывают брезентом или полимерными материалами такого размера, чтобы краями можно было закрыть по бокам первый ряд мешков или ящиков. В складских помещениях, где хранится крахмал, относительная влажность воздуха должна быть не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** крахмала при относительной влажности не более 75% не более двух лет со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, 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.

11 900 РУБ.

**ТУ 10.89.19-517-37676459-2017
КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ**

Дата введения в действие-2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на квасы сухие хлебные – полуфабрикаты для промышленного и домашнего приготовления кваса настоящим способом, представляющие собой смесь сахарной крошки с солодом с добавлением или без добавления других пищевых продуктов (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: квас сухой хлебный; квас сухой хлебный «Традиционный»; квас сухой хлебный «Ароматный»; квас сухой хлебный со смородиной; квас сухой хлебный с рябиной; квас сухой хлебный с черной бузиной; квас сухой хлебный яблочный; квас сухой хлебный грушевый; квас сухой хлебный с жимолостью; квас сухой хлебный с черникой; квас сухой хлебный с клюквой; квас сухой хлебный с малиной; квас сухой хлебный с черникой и клюквой; квас сухой хлебный с голубикой.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности продукции при относительной влажности воздуха не более 75% и при температуре не менее минус 10 °С и не более 25 °С не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, 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.

15 000 РУБ.

**ТУ 10.89.19-558-37676459-2017
РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевые добавки – разрыхлители теста (химические) и разрыхлители теста (химические) в сухой смеси с кислотами, пищевкусовыми добавками, мукой, крахмалом, фруктовыми порошками, сахарной пудрой, фасованные в потребительскую упаковку (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Разрыхлители теста: Сода пищевая для выпечки (E500(ii)); Аммоний пищевой для выпечки (E503). **Разрыхлители для теста (пекарские порошки)** Разрыхлитель для теста «Классический»; Разрыхлитель для теста «Для пряников»; Разрыхлитель для теста «Пыш»; Разрыхлитель для теста «Домашний секрет». **Разрыхлители для теста с мукой:** Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с

порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом. **Разрыхлители для теста с крахмалом:** Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фантазийными или придуманными названиями.

Пищевые карбонаты аммония (пищевой аммоний для выпечки) хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов аммония – не более 12 месяцев со дня изготовления. Пищевые карбонаты натрия хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 10°C до 30°C относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов натрия – не более 12 месяцев со дня изготовления. **Разрыхлители теста хранятся** в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 °C и относительной влажности не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** разрыхлителей для теста со дня изготовления не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, 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.

11 900 РУБ.

**ТУ 10.32.29-546-37676459-2016
СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на смеси для коктейлей кислородных, изготавливаемых на основе фруктовых, ягодных и овощных соков, морсов, нектаров и сиропов, предназначенных для реализации на предприятиях общественного питания, в детских дошкольных и школьных учреждениях детям от 3 лет и в розничной торговой сети для непосредственного употребления в пищу (далее по тексту – продукция).

АССОРТИМЕНТ: смеси для коктейлей однокомпонентных фруктовых и ягодных: коктейля ананасового; коктейля абрикосового; коктейля апельсинового; коктейля виноградного; коктейля вишневого; коктейля гранатового; коктейля грейпфрутового; коктейля грушевого; коктейля из годжи; коктейля земляничного (клубничного); коктейля из жимолости; коктейля из киви; коктейля клюквенного; коктейля лимонного; коктейля малинового; коктейля мандаринового; коктейля из маракуйи; коктейля из папайи; коктейля персикового; коктейля сливового; коктейля черничного; коктейля черносмородинового; коктейля яблочного; коктейля облепихового; коктейля ежевичного; коктейля из шиповника; коктейля из боярышника; коктейля брусничного; коктейля черничного; **смеси для коктейлей многокомпонентных фруктовых и ягодных:** коктейля яблочно-ананасового; коктейля яблочно-абрикосового; коктейля яблочно-апельсинового; коктейля яблочно-брусничного; коктейля яблочно-виноградного; коктейля яблочно-вишневого; коктейля яблочно-грушевого; коктейля яблочно-гранатового; коктейля яблочно-земляничного (клубничного); коктейля яблочно-грейпфрутового; коктейля яблочно-ежевичного; коктейля яблочно-клюквенного; коктейля яблочно-персикового; коктейля яблочно-сливового; коктейля яблочно-облепихового; коктейля яблочно-малинового; коктейля яблочно-мандаринового; коктейля яблочно-черничного; коктейля из яблок и ягод жимолости; коктейля из яблок и ягод годжи; коктейля из яблок и боярышника; коктейля из яблок и шиповника; коктейля мультифруктового (из трех и более видов соков); **смеси для коктейлей однокомпонентных и многокомпонентных овощных и овощефруктовых:** коктейля морковного; коктейля томатного; коктейля тыквенного; коктейля морковно-грушевого; коктейля морковно-вишневого; коктейля морковно-апельсинового; коктейля морковно-яблочного; коктейля морковно-облепихового; коктейля морковно-клюквенного; коктейль морковно-яблочно-тыквенного; коктейля тыквенно-яблочного; коктейля тыквенно-грушевого; коктейля тыквенно-абрикосового; коктейля тыквенно-ананасового; коктейль тыквенно-апельсинового; коктейля тыквенно-морковного; коктейля тыквенно-персикового; коктейля тыквенно-облепихового; коктейля тыквенно-грушево-яблочного.

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

Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный. Продукцию хранят при температуре от 0 °C до плюс 25 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях хранения: стерилизованной продукции в стеклянной и металлической таре – не более 12 месяцев; пастеризованной продукции в картонной упаковке – не более 6 месяцев; пастеризованной продукции в

упаковке из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки – не более 9 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

15 000 РУБ.

ТУ 10.62.13-553-37676459-2016
СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и
«КЛЕНОВОГО СОКА»

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сиропы (далее – продукт/продукция), изготовленные с использованием пасоки березы, воды, с добавлением или без добавления сахара, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев трав, шиповника, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, облепихового экстракта, фасованные в потребительскую тару, герметически укупоренные с применением консервантов или без них. Сиропы предназначены для непосредственного употребления в пищу или использования в кондитерском производстве.

АССОРТИМЕНТ: сироп кленовый; сироп березовый; сироп березово-кизиловый; сироп березово-виноградный; сироп березово-апельсиновый; сироп березово-брусничный; сироп березово-вишневый; сироп березово-земляничный (клубничный); сироп березово-жимолостный; сироп березово-калиновый; сироп березово-клюквенный; сироп березово-красносмородиновый; сироп березово-лимонниковый; сироп березово-лимонный; сироп березово-мандариновый; сироп березово-облепиховый; сироп березово-рябиновый; сироп березово-черничный; сироп березово-черноплоднорябиновый; сироп березово-черносмородиновый; сироп березово-яблочный; сироп березовый с мятой; сироп березовый с чабрецом; сироп березовый с имбирем; сироп березовый с кардамоном; сироп березовый с Melissa; сироп березовый с шиповником.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности сиропов при температуре не ниже 0 и не выше 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, 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.