



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 (технологический отдел)  
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,  
факс: 8 (475-45) 5-14-13,  
WhatsApp Viber 8(960) 665-44-41  
эл. почта: [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

# АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА ГРИБЫ



*ТУ соответствуют действующим нормам законодательства  
Российской Федерации и Техническим регламентам  
Таможенного Союза*



Отсканируйте QR код  
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ

2024

## 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.

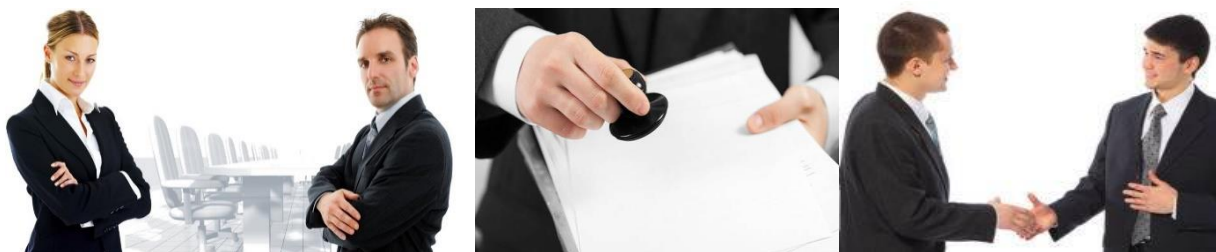
После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи 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](mailto:agropit@mail.ru) или [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru); или сформировать заявку на одном из наших сайтов: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru); [www.kupi-tu.ru](http://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](mailto: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

### ГРИБЫ

ТУ 10.39.11-766-37676459-2019 ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ .....	6
ТУ 01.13.80-765-37676459-2018 ГРИБЫ СВЕЖИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	6
ТУ 10.39.17-719-37676459-2017 ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ .....	7
ТУ 10.39.18-720-37676459-2017 ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ .....	8
ТУ,ТИ 10.39.13-082-37676459-2017 ГРИБЫ СУШЕНЫЕ .....	8

## ГРИБЫ

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.11-766-37676459-2019  
ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

*Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на грибы быстрозамороженные культивируемые и дикорастущие (целые или резаные), или их смеси, изготовленные из свежих или бланшированных грибов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после доведения продукта до кулинарной готовности. Продукция предназначена для реализации через оптовую или розничную торговую сеть, или на предприятиях общественного питания, используется в качестве компонента для быстрозамороженных овощных смесей и для промышленной переработки.

**АССОРТИМЕНТ: Грибы целые или резанные:** белые; ножки белых грибов; вешенки; волнушки белые; розовые; валуи; гладыши; грузди; горькушки. зеленки; краснушки; козляки; лисички; маслята; моховики; опята осенние; подберезовики; подосиновики; польские; рядовки; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шиитаке; шампиньоны; **Смеси грибные:** «Тайны леса»; «Сказки лукоморья»; «Грибная мозаика»; «Лесная»; «Осенний поцелуй»; «Лесная сказка»; «Лукошко»; «Грибное ассорти»; «Грибная полянка»; «Грибное трио»; «Грибной аромат»; «Лесная полянка»; «Дары леса».

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название грибов или на производное от их названия прилагательное.*

**Термины и определения быстрозамороженные грибы:** Продукт из свежих съедобных грибов одного вида, технологический процесс переработки которых осуществляется путем ускоренного понижения температуры ниже криоскопической до достижения внутри продукта температуры минус 18 °С. Примечание Процесс замораживания должен быть проведен таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации был пройден быстро. Ускоренное снижение температуры создает режим замораживания, обеспечивающий максимальное сохранение структуры тканей грибов, показателей качества и пищевой ценности. **термическая обработка:** Процесс кратковременной тепловой обработки грибов перед замораживанием, включающий бланширование или ошпаривание. **смерзшиеся грибы:** Грибы или части грибов, не более трех-пяти, смерзшиеся в комки. **механически поврежденные грибы:** Грибы, у которых отсутствует более четверти шляпки, ломаные, поврежденные грызунами или улитками. **поврежденные личинками грибы:** Грибы с отверстиями от личинок. **Органические примеси растительного происхождения:** Примеси других съедобных грибов, частей растений, таких как листья, мох и хвоя деревьев.

**Рекомендуемый срок годности** быстрозамороженных грибов не более 12 месяцев со дня выработки. В торговой сети допускается кратковременное хранение продукта не более 7 суток при температуре минус 15 °С. Размораживание и повторное замораживание не допускается. Размороженный продукт не подлежит реализации. 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 01.13.80-765-37676459-2018  
ГРИБЫ СВЕЖИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на грибы свежие охлажденные (далее продукт или продукция), вырабатываемые из свежих грибов, фасованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** грибы белые целые; грибы белые резаные; ножки грибов белых; грибы вешенки (или устричный гриб) целые; грибы вешенки (или устричный гриб) резаные; грибы волнушки целые; грибы волнушки резаные; грибы грузди целые; грибы грузди резаные; грибы козляки целые; грибы козляки резаные; грибы лисички целые; грибы лисички резаные; грибы маслята целые; грибы маслята резаные; грибы моховики целые; грибы моховики резаные; грибы опята целые; грибы опята резаные; грибы подберезовики целые; грибы подберезовики резаные; грибы подосиновики целые; грибы подосиновики резаные; грибы рыжики целые; грибы рыжики резаные; грибы шампиньоны целые; грибы шампиньоны резаные; грибы шампиньоны для фарширования; грибы шиитаке целые; грибы шиитаке резаные; набор грибов «Ассорти»; набор грибов для жарки; набор грибов для варки; набор грибов для супа.

**Изменение № 1. Дата введения в действие — 01.10.2019 год.** Грибы эноки; грибы шимеджи; грибы шимеджи королевские; грибы эринги (степной боровик, королевская вешенка); грибы ежовики (помпом блан, львиная грива).

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название грибов или на производное от их названия прилагательное.*

**Рекомендуемый срок годности** охлажденной фасованной продукции при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха не более 90% – не более 12 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной** весовой продукции при температуре от +2 до +6°C и относительной влажности воздуха не более 90% – не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной весовой продукции при температуре от +0 до +4°C и относительной влажности воздуха не более 90% – 10 суток, для грибов лисичек – 30 суток. 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 10.39.17-719-37676459-2017**  
**ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ**  
**УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ**

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

Настоящие технические условия распространяются на грибы целые и/или нарезанные консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из целых и/или нарезанных различной формы и размера свежих, замороженных или сухих грибов, без добавления уксуса или кислоты уксусной, с добавлением или без добавления пищевкусковых компонентов, подвергнутые тепловой обработке (стерилизации или пастеризации), упакованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

*В зависимости от используемого сырья и технологии консервы изготавливают следующих наименований:*

**Грибы консервированные натуральные целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; ножки белых грибов; валуи; волнушки белые; волнушки розовые; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; козляки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; маслята очищенные; маслята неочищенные; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; польский гриб; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти». **Грибы консервированные отварные целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; ножки белых грибов; валуи; волнушки белые; волнушки розовые; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; козляки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; маслята очищенные; маслята неочищенные; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; польский гриб; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти». **Грибы консервированные соленые целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; валуи; волнушки; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички; маслята; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти».

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

**Рекомендуемые сроки годности** в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 мес 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 10.39.18-720-37676459-2017**  
**ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ**  
**КСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ**

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

Настоящие технические условия распространяются на грибы целые и/или нарезанные консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из целых и/или нарезанных различной формы и размера свежих, замороженных или сухих грибов, с добавлением уксуса или кислоты уксусной, с добавлением или без добавления пищевкусных компонентов, подвергнутые тепловой обработке (стерилизации или пастеризации), упакованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

В зависимости от используемого сырья и технологии консервы изготавливают следующих наименований: **грибы консервированные целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; ножки белых грибов; валуи; волнушки белые; волнушки розовые; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; козляки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; маслята очищенные; маслята неочищенные; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; польский гриб; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти». **грибы консервированные маринованные целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; ножки белых грибов; валуи; волнушки белые; волнушки розовые; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; козляки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; маслята очищенные; маслята неочищенные; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; польский гриб; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти».

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 месяцев со дня изготовления. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 2°C до 6°C не более 3 суток в пределах срока годности. 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,ТИ 10.39.13-082-37676459-2017**  
**ГРИБЫ СУШЕНЫЕ (взамен ТУ 9164-082-37676459-2012)**

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

Настоящие технические условия распространяются на грибы дикорастущие и культивируемые сушеные (далее продукция) целые или резаные, фасованные в потребительскую тару. Для производства продукции используют следующие виды грибов: шампиньон двуспоровый (*agaricus bisporus*), шампиньон обыкновенный (*agaricus campestris*), вешенка обыкновенная (устричный гриб) (*pleurotus ostreatus*), лисичка обыкновенная (*cantharellus cibarius*), моховик красный (*hericocomus rubellus*), моховик полоножковый (*boletinus cavipes*), моховик лиственничный (*psiloboletinus lariceti*), белый гриб березовый (*boletinus edulis*), белый гриб сосновый или боровик (*boletinus pinicola*), подосиновик красный (*leccinum aurantiacum*), подосиновик желто-бурый (*leccinum testaceascabrum*, *leccinum versipelle*), подберезовик болотный (*leccinum holopus*), подберезовик обыкновенный (*leccinum scabrum*), подберезовик розовеющий (*leccinum oxudabile*), масленок серый (*suillus aeruginascens*), масленок осенний (*suillus luteus*), масленок зернистый (*suillus granulatus*), моховик желто-бурый (*suillus variegatus*), опенок осенний (*armillariella mellea*), опенок зимний (*flammulina velutipes*), опенок летний (*kuehneromyces mutabilis*), гриб польский (*hericocomus badius*), шиитаки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях общественного питания, в предприятиях пищевой промышленности.

**АССОРТИМЕНТ: Трубочатые грибы:** грибы белые целые сушеные (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки), (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые сушеные (порошок, гранулы); подберезовики целые сушеные; подберезовики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подберезовики сушеные (порошок, гранулы); подосиновики целые сушеные; подосиновики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подосиновики сушеные (порошок, гранулы); польский гриб целый сушеный; польский гриб резаный сушеный (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); польский гриб сушеный (порошок, гранулы); маслята целые суше-



ные; маслята резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); маслята сушеные (порошок, гранулы); моховики целые сушеные; моховики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); моховики сушеные (порошок, гранулы); козляки резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); козляки сушеные (порошок, гранулы); смеси грибов (подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки); смесь грибов «Лесная былина». **Пластинчатые грибы:** лисички целые сушеные; лисички резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); лисички сушеные (порошок, гранулы); опята целые сушеные; опята резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); опята сушеные (порошок, гранулы); сыроежки целые сушеные; сыроежки резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); сыроежки сушеные (порошок, гранулы); шампиньоны целые сушеные; шампиньоны резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны сушеные (порошок, гранулы); шиитаки целые сушеные; шиитаки резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); шиитаки сушеные (порошок, гранулы); грибы вешенки (устричные грибы) целые сушеные; грибы вешенки (устричные грибы) резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); грибы вешенки (устричные грибы) сушеные (порошок, гранулы); смесь грибов (вешенки, шампиньоны, лисички, опята осенние); смесь грибов «Лесная былина».

***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять 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 не более +25<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемые сроки годности:*** герметично упакованной – не более 18 месяцев; весовой и негерметично упакованной – не более 12 месяцев; При фасовании грибов, поступивших в сушеном виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности сырья. 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.