



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
факс: 8 (475-45) 5-14-13,
WhatsApp Viber 8(960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ 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
2026**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лучшая реклама любого товара – его качество.

Томас Роберт Дьюар

Уважаемые Коллеги, в условиях продолжения процесса формирования единого таможенного законодательства стран-участниц ЕАЭС Вам необходимо реагировать на все нововведения в области стандартизации и технического регулирования: ежегодно вводятся новые Технические регламенты и стандарты, вносятся изменения в уже действующие, претерпевают изменения классификаторы продукции (замена ОК 005-93 на ОК 034-2014). В связи с этим предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный центр «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические условия, разработанные профильными технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам стран ЕАЭС и иных стандартов.

Готовые Технические условия (ТУ) для пищевой промышленности – это полноценный документ, по которому можно выпускать продукцию и осуществлять необходимые процессы подтверждения ее соответствия требованиям безопасности технических регламентов (декларирование, сертификация, государственная регистрация, ветеринарно-санитарная экспертиза).

Все документы по стандартизации, разработанные нашим Центром, проходят экспертизу и регистрацию в Федеральном бюджетном учреждении «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний («ФБУ «ЦСМ»»).

Технические условия действуют на территории стран ЕАЭС (России, Казахстана, Белоруссии, Армении и Киргизии).

Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!

В комплект готовых Технических условий входят:

1. технические условия 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.

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

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день**. Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), в документе прописывается наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора. Отправка документов производится в день поступления денег или на следующий день, заказным письмом почтой России или курьерской службой (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации, стран ЕАЭС и дальнего зарубежья.**

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 рецептов 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+ТИ – от 8 000 до 25 000 рублей! Работаем без НДС.**

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

- 10% – одновременное приобретение 2-х документов,
- 10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,
- 15% – одновременное приобретение от 3-х документов,
- 20% – одновременное приобретение от 10-и документов.

Скидки на разработку ТУ:

- 10% – заказ на разработку 2-х документов,
- 10% – повторный заказ разработки документа.

Скидка 10% от цены конкурентов!

Уважаемые Коллеги, 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 и сопроводительные документы: договор, счет фактура, товарная накладная, акт приема 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 и других стран.
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 ХАССП, регистрация Деклараций о соответствии ТР ТС 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 51705.1-2024). ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку и внедрение на производство системы ХАССП с максимальной выгодой для Вашего предприятия. Уже сейчас Вы можете заказать у нас разработку программы качества продукции, соответствующую принципам ХАССП.

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. Уже в первые минуты обращения Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам, Вы можете связаться с нами по контактными телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43, WhatsApp/Viber 8(960) 665-44-41**, 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 Вы не можете позвонить, оставьте свой номер телефона по 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! Технологи 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».

РЕКВИЗИТЫ:

Юридический адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3
(Технологический отдел)

Фактический адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3
(Технологический отдел)

Адрес для корреспонденции: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, д. 196

ИНН 6827022361

КПП 682701001

Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/счет 40702810937410000099

к/счет 30101810145250000411

БИК 044525411

ОГРН 1126827000410

ОКПО 37676459

ОКОГУ 4210014

ОКАТО 68415000000

ОКВЭД 74.30.4

Сайт: agropit.ru, kupi-tu.ru

Адрес электронной почты: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru

Телефон/факс: 8(475-45)5-14-13, 5-05-97, 5-09-80

Генеральный директор: Максимова Татьяна Владимировна (на основании Устава)

ОГЛАВЛЕНИЕ

ГРИБЫ

ТУ,ТИ 01.13.80-765-37676459-2024 ГРИБЫ СВЕЖИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ	5
ТУ,ТИ 10.39.13-082-37676459-2024 ГРИБЫ СУШЕНЫЕ	6
ТУ,ТИ 10.39.13-511-37676459-2024 ГРИБЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ	8
ТУ,ТИ 10.39.11-766-37676459-2019 ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ	10
ТУ,ТИ 10.39.17-719-37676459-2017 ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ	11
ТУ,ТИ 10.39.18-720-37676459-2017 ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ	12
ТУ,ТИ 10.39.17-571-37676459-2018 ГРИБЫ БЛАНШИРОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ	13
ТУ,ТИ 10.39.18-569-37676459-2018 ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ	14

ГРИБЫ

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 01.13.80-765-37676459-2024
ГРИБЫ СВЕЖИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на грибы культивируемые и дикорастущие (целые или резанные) 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, а также для дальнейшей промышленной переработки. Продукция предназначена для приготовления различных кулинарных блюд и готова к употреблению после тепловой термической обработки. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: *Грибы охлажденные целые или резанные:* грибы белые; ножки грибов белых; грибы вешенки (или устричный гриб); грибы волнушки; грибы грузди; грибы козляки; грибы лисички; грибы маслята; грибы моховики; грибы опята; грибы подберезовики; грибы подосиновики; грибы рыжики; грибы шампиньоны; грибы шампиньоны для фарширования; грибы шиитаке; грибы эноки; грибы шимеджи; грибы шимеджи королевские; грибы эринги (степной боровик, королевская вешенка); грибы ежовики (помпом блан, львиная грива); набор грибов «Ассорти»; набор грибов для жарки; набор грибов для варки; набор грибов для супа.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от +1 до +5 °С и относительной влажности воздуха 75% 90% грибы шампиньоны целые, резанные фасованные, или весовые 14 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной фасованной продукции при температуре от +2 до +6 °С и относительной влажности воздуха не более 90 % – не более 12 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной весовой продукции при температуре от +2 до +6 °С и относительной влажности воздуха не более 90 % – не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной весовой продукции при температуре от +0 до +4 °С и относительной влажности воздуха не более 90 % – 10 суток, для грибов лисичек – 30 суток. 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.

ТУ,ТИ 10.39.13-082-37676459-2024

14 000 РУБ.

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ

(взамен 10.39.13-082-2017)

Дата введения в действие 28.06.2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на грибы сушеные дикорастущие и культивируемые (далее продукция) целые, резаные, порошки, гранулы 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 (*xerocomus 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 oxydabile*), 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 (*xerocomus 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 (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) целые сушеные; маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) сушеные (порошок, гранулы); моховики целые сушеные; моховики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); моховики сушеные (порошок, гранулы); козляки целые сушеные; козляки резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); козляки сушеные (порошок, гранулы); смеси грибов сушеные (подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки); смесь грибов сушеные «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); опенок намеко (чешуйчатка съедобная) целый сушеный; опенок намеко (чешуйчатка съедобная) резанный сушеный (ломтики, ножки, шляпки); опенок намеко (чешуйчатка съедобная) сушеный (порошок, гранулы); строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) целый сушеный; строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) резанный сушеный (ломтики, ножки, шляпки);

строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) сушеный (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 сушеные (вешенки, шампиньоны, лисички, опята осенние); смесь грибов сушеные «Лесная былина».

Сумчатые грибы: строчки сушеные цельные; строчки сушеные (ломтики, ножки, шляпки); строчки сушеные (порошок, гранулы); сморчки сушеные цельные; сморчки сушеные (ломтики, ножки, шляпки); сморчки сушеные (порошок, гранулы); грибы трюфели белые сушеные цельные; грибы трюфели белые сушеные (ломтики, ножки, шляпки); грибы трюфели белые сушеные (порошок, гранулы); грибы трюфели черные сушеные цельные; грибы трюфели черные сушеные (ломтики, ножки, шляпки).

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.10.2024 год строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) целая сушеная; строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) резаная сушеная (ломтики, ножки, шляпки); строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) сушеная (порошок, гранулы); грибы трюфели белые сушеные целые (ломтики); грибы трюфели белые сушеные (порошок, гранулы); грибы трюфели черные сушеные целые (ломтики); грибы трюфели черные сушеные (порошок, гранулы).

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 +25⁰С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** негерметично упакованной – не более 12 месяцев; герметично упакованной – не более 18 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.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.13-511-37676459-2024
ГРИБЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на грибы сублимированные дикорастущие и культивируемые (далее продукция) целые, резаные, порошки, гранулы 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 (*xerocomus 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 oxydabile*), 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 (*xerocomus 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 сублимированные (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки), (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые сублимированные (порошок, гранулы); подберезовики целые сублимированные; подберезовики резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подберезовики сублимированные (порошок, гранулы); подосиновики целые сублимированные; подосиновики резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подосиновики сублимированные (порошок, гранулы); польский гриб целый сублимированный; польский гриб резаный сублимированный (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); польский гриб сублимированные (порошок, гранулы); маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) целые сублимированные; маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) сублимированные (порошок, гранулы); моховики целые сублимированные; моховики резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); моховики сублимированные (порошок, гранулы); козляки целые сублимированные; козляки резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); козляки сублимированные (порошок, гранулы); смеси грибов сублимированных (подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки); смесь грибов сублимированных «Лесная былина». **Пластинчатые грибы:** лисички целые сублимированные; лисички резаные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); лисички сублимированные (порошок, гранулы); опята целые сублимированные; опята резаные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); опята сублимированные (порошок, гранулы); опенок намеко (чешуйчатка съедобная) целый сублимированный; опенок намеко (чешуйчатка съедобная) резанный сублимированный (ломтики, ножки, шляпки); опенок намеко (чешуйчатка съедобная) суб-

лимированный (порошок, гранулы); строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) целый сублимированный; строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) резанный сублимированный (ломтики, ножки, шляпки); строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) сублимированный (порошок, гранулы); сыроежки целые сублимированные; сыроежки резанные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); сыроежки сублимированные (порошок, гранулы); шампиньоны целые сублимированные; шампиньоны резанные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны сублимированные (порошок, гранулы); шиитаки целые сублимированные; шиитаки резанные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); шиитаки сублимированные (порошок, гранулы); грибы вешенки (устричные грибы) целые сублимированные; грибы вешенки (устричные грибы) резанные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); грибы вешенки (устричные грибы) сублимированные (порошок, гранулы); смесь грибов сублимированных (вешенки, шампиньоны, лисички, опята осенние); смесь грибов сублимированных «Лесная былина». **Сумчатые грибы:** строчки сублимированные цельные; строчки сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); строчки сублимированные (порошок, гранулы); сморчки сублимированные цельные; сморчки сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); сморчки сублимированные (порошок, гранулы); грибы трюфели белые сублимированные цельные; грибы трюфели белые сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); грибы трюфели белые сублимированные (порошок, гранулы); грибы трюфели черные сублимированные цельные; грибы трюфели черные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки).

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 +25⁰С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** герметично упакованной – не более 18 месяцев; 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.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.11-766-37676459-2019
ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на грибы быстрозамороженные культивируемые и дикорастущие (целые или резанные), 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.

ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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 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.

АССОРТИМЕНТ: 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; подосиновники; 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; подосиновники; 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; подосиновники; 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.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.18-720-37676459-2017
ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ
УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на грибы целые и/или нарезанные консервированные (далеепродукт или продукция), изготовленные из целых и/или нарезанных различной формы и размера свежих, замороженных, сухих или предварительно заготовленных грибов с добавлением уксуса или кислоты уксусной, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, подвергнутые тепловой обработке (стерилизации или пастеризации), упакованные в герметичную потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: 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».

Изменение № 1 Дата введения в действие 27.01.2023 год **грибы консервированные маринованные целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** ассорти из маринованных грибов с луком и морковью; грузди маринованные с зеленью и луком; опята маринованные с зеленью и чесноком; шампиньоны маринованные с перцем и чесноком.

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.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.17-571-37676459-2018
ГРИБЫ БЛАНШИРОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ

Дата введения в действия — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на грибы соленые, бланшированные, отварные без добавления уксуса или кислоты уксусной (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных грибов или их смесей с добавлением или без добавления пищевкусных и/или вкусоароматических компонентов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *грибы соленые и крепкого посола:* грибы белые; грузди в собственном соку; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; вешенки в собственном соку; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; ежовик пестрый в собственном соку; ежовик желтый в собственном соку; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; липовики; моховики; опята в собственном соку; подберезовики; подосиновики; рядовки серые; рыжики обыкновенные; рыжики в собственном соку; серушки; скрипицы; сыроежки; сморчки; сморчки в собственном соку; строчки; строчки в собственном соку; ежовик пестрый; ежовик желтый; толстушки; шампиньоны; шампиньоны в собственном соку; шиитаке; шиитаке в собственном соку. *грибы бланшированные:* белые грибы (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); белые грибы цельные; шампиньоны цельные; белые грибы королевские с корешком; шампиньоны королевские с корешком. *грибы отварные:* белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; ежовик пестрый; ежовик желтый козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; сморчки; строчки; толстушки; шампиньоны. шиитаке.

Изменение № 1 *Дата введения в действие 12.11.2020 год* **грибы соленые и крепкого посола:** Грибы солёные. Опята.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: *солёной продукции, фасованной в негерметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°C не более 6 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10°C – не более 3 месяцев; при температуре от плюс 2 до плюс 6°C – не более 60 суток. *бланшированной и отварной продукции, фасованной в негерметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°C не более 1 месяца; при температуре от минус 1 до плюс 4°C с добавлением консерванта (-ов) не более 2 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10°C – не более 20 суток; при температуре от минус 1 до плюс 10°C с добавлением консерванта (-ов) – не более 45 суток. *солёной продукции, фасованной в герметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°C не более 7 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10°C – не более 4 месяцев. *бланшированной и отварной продукции, фасованной в герметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 25°C не более 2 месяцев; при температуре от 0 до плюс

10°C – не более 3 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 25°C с добавлением консерванта (-ов) – не более 4 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10°C с добавлением консерванта (-ов) – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности для *сморчков, строчков, шиитаке, ежовика пестрого, ежовика желтого отварных, соленых, грибов в собственном соку, фасованных в полимерную тару* при температуре от плюс 2 до плюс 8°C и относительной влажности воздуха не более 75% – 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.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.18-569-37676459-2018

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на грибы маринованные (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных грибов или их смесей с добавлением уксуса или уксусной кислоты, с добавлением или без добавления пищевкусковых и/или вкусоароматических компонентов, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; вешенки с луком маринованные; вешенки маринованные с маслом; вешенки маринованные с овощами; вешенки в томате; вешенки острые «По-корейски»; гладыши; грузди; грузди в томате; грузди острые «По-корейски»; древесные грибы маринованные с овощами; древесные грибы маринованные по-корейски; ежовик желтый в томате; ежовик желтый острый «По-корейски»; ежовик пестрый в томате; ежовик пестрый острый «По-корейски»; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; опята с луком маринованные; опята маринованные с маслом; опята острые «По-корейски»; опята в томате; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; рыжики в томате; рыжики острые «По-корейски»; серушки; сморчки; сморчки острые «По-корейски»; строчки; строчки в томате; строчки острые «По-корейски»; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны в томате; шампиньоны с луком маринованные; шампиньоны маринованные с маслом; шампиньоны маринованные с овощами; шиитаке; шиитаке в томате; шиитаке острые «По-корейски»; закуска грибная маринованная с овощами; икра грибная; фарш грибной; «Ассорти» грибное.

Изменение № 1 Дата введения в действие 12.08.2020 год грузди по-корейски; грибное ассорти по-корейски; грузди по-деревенски; грибы по-домашнему; опята по-корейски; салат «Гребешки по-корейски».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности грибов маринованных со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: *Фасованных в стеклянные банки:* от минус

1°C до плюс 25°C – не более двух лет; от минус 0°C до плюс 10°C – не более трех лет; при минус 15°C – не более 12 месяцев; **Фасованных в полимерную тару:** при температуре 2-8°C – не более 12 месяцев; при температуре от минус 2 до плюс 5°C с применением консерванта (-ов) – не более 2 мес; при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C с применением консерванта (-ов) – не более 30 суток. **Икра грибная маринованная, фасованная в полимерную тару:** при температуре от минус 1 до плюс 4°C – не более 2 мес. 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.