



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

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

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
НА СОКИ, КВАС, НАПИТКИ, МОРСЫ,
МУССЫ, КОМПОТЫ И КИСЕЛИ**



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



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

**Мичуринск-наукоград РФ
2026**

ОГЛАВЛЕНИЕ

СОКИ, КВАС, НАПИТКИ, МОРСЫ, МУССЫ, КОМПОТЫ И КИСЕЛИ

ТУ,ТИ 10.83.12-1258-37676459-2026 НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ	4
ТУ,ТИ 10.89.19-517-37676459-2025 КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ	5
ТУ,ТИ 10.39.25-680-37676459-2025 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	6
ТУ,ТИ 11.07.19-1059-37676459-2025 НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НА ОСНОВЕ ЧАЯ ИЛИ МАТЕ	7
ТУ,ТИ 10.32.21-319-37676459-2025 НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ	8
ТУ,ТИ 10.89.19-385-37676459-2025 НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ «ЗЕЛЕННЫЕ СОКРОВИЩА КРЫМА»	9
ТУ,ТИ 10.32.22-139-37676459-2025 НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ	11
ТУ,ТИ 11.07.19-007-37676459-2025 НАПИТКИ «СОКИ БЕРЕЗОВЫЕ»	13
ТУ,ТИ 11.07.19-737-37676459-2025 НАПИТКИ СБРОЖЕННЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ (СБИТЕНЬ)	14
ТУ,ТИ 11.07.19-705-37676459-2025 КВАСЫ МЕДОВЫЕ	16
ТУ,ТИ 10.85.19-554-37676459-2024 КОКТЕЙЛИ КИСЛОРОДНЫЕ	17
ТУ,ТИ 11.07.19-119-37676459-2024 НАПИТКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ	19
ТУ,ТИ 10.32.21-386-37676459-2024 НЕКТАРЫ ОВОЩНЫЕ	20
ТУ,ТИ 10.32.21-1005-37676459-2024 НЕКТАРЫ ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ	21
ТУ,ТИ 10.32.23-041-37676459-2024 МОРСЫ	22
ТУ,ТИ 10.89.19-492-37676459-2024 ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ СО СТЕВИЕЙ	23
ТУ,ТИ 11.07.19-518-37676459-2024 НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ С ЭКСТРАКТАМИ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ СО СТЕВИЕЙ	26
ТУ,ТИ 10.89.19-445-37676459-2023 НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ	27
ТУ,ТИ 11.07.19-027-37676459-2024 КВАСЫ	31
ТУ,ТИ 11.07.19-1075-37676459-2023 НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НА ОСНОВЕ АЛОЕ	33
ТУ,ТИ 11.07.19-237-37676459-2023 НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	34
ТУ,ТИ 10.86.10-1062-37676459-2023 МОРСЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО, ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА	37
ТУ,ТИ 10.86.10-1058-37676459-2023 НЕКТАРЫ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	38
ТУ,ТИ 10.86.10-1057-37676459-2023 НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	39
ТУ,ТИ 10.86.10-1056-37676459-2023 СОКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА	40
ТУ,ТИ 10.86.10-374-37676459-2023 СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА	41
ТУ,ТИ 10.86.10-1055-37676459-2023 НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО — ОВОЩНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	42

ТУ,ТИ 10.39.25-117-37676459-2022 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ. КОНСЕРВЫ.....	43
ТУ,ТИ 11.07.19-375-37676459-2021 НАПИТКИ (ФРУКТОВО-ЗЛАКОВЫЕ) БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	44
ТУ,ТИ 11.07.19-461-37676459-2021 КОНЦЕНТРАТЫ ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ «ПАНТОГЕМАТОГЕН».....	45
ТУ,ТИ 10.32.21-866-37676459-2020 НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ С СЕМЕНАМИ БАЗИЛИКА	46
ТУ,ТИ 10.32.23-935-37676459-2019 МОРСЫ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ.....	47
ТУ,ТИ 11.07.19-166-37676459-2019 НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НА ОСНОВЕ ОТВАРА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ИВАН- ЧАЯ С СОКАМИ ФРУКТОВЫМИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ.....	48
ТУ,ТИ 11.07.19-140-37676459-2025 НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ СУХИЕ РАСТВОРИМЫЕ.....	50
ТУ,ТИ 11.07.19-121-37676459-2019 ОСНОВА ДЛЯ КВАСОВ СБРОЖЕННАЯ	50
ТУ,ТИ 11.07.19-120-37676459-2019 ОСНОВА ДЛЯ КВАСОВ.....	51
ТУ,ТИ 10.89.19-108-37676459-2018 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД. КИСЕЛИ.....	52
ТУ,ТИ 11.07.19-497-37676459-2018 НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ НА ОСНОВЕ ЧАЙНОГО ГРИБА.....	53
ТУ,ТИ 11.07.19-477-37676459-2018 ЦИКОРИЙ РАСТВОРИМЫЙ.....	55
ТУ,ТИ 11.07.19-447-37676459-2018 НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ С ЭКСТРАКТАМИ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	57
ТУ,ТИ 10.89.19-782-37676459-2025 КОКТЕЙЛИ ПИТЬЕВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	58
ТУ,ТИ 10.39.25-781-37676459-2018 КИСЕЛИ ФРУКТОВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ.....	59
ТУ,ТИ 11.03.10-222-37676459-2017 НАПИТКИ СЛАБОУАЛКОГОЛЬНЫЕ «СИДРЫ»	60
ТУ,ТИ 10.89.19-517-37676459-2017 КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ.....	61
ТУ,ТИ 11.05.10-308-37676459-2017 ПИВНЫЕ НАПИТКИ	62
ТУ,ТИ 10.32.29-546-37676459-2016 СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ.....	63
ТУ,ТИ 10.62.13-553-37676459-2024 СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» И «КЛЕНОВОГО СОКА»	64
ТУ,ТИ 11.03.10-544-37676459-2016 СИДРЫ.....	65

**СОКИ, КВАС, НАПИТКИ, МОРСЫ, МУССЫ,
КОМПОТЫ И КИСЕЛИ**

16 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.83.12-1258-37676459-2026
НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ**

Дата введения в действие — 12.01.2026 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 напитки кофейные жидкие, производимые при помощи кофейной машины рожкового типа, пропускающей горячую воду под давлением через слой спрессованного молотого кофе, с последующим добавлением или без добавления молока, сливок, пищевого льда и других ингредиентов (далее – напитки, продукция). Продукция выпускается фасованной в потребительскую упаковку «горячим розливом». Напитки кофейные полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в предприятиях общественного питания и на вынос по заказам потребителей.

АССОРТИМЕНТ: напиток кофейный «Эспresso»; напиток кофейный «Двойной Эспresso»; напиток кофейный «Эспresso романо»; напиток кофейный «Эспresso кон панна»; напиток кофейный «Американо»; напиток кофейный «Капучино»; напиток кофейный «Капучино лимонный тарт»; напиток кофейный «Макиато»; напиток кофейный «Горячий шоколад»; напиток кофейный «Шоколадное молоко»; напиток кофейный «Латте»; напиток кофейный «Латте Вишнёвая кола»; напиток кофейный «Кокочино»; напиток кофейный «Моккачино»; напиток кофейный «Гляссе»; напиток кофейный «Айс Латте»; напиток кофейный «Какао Хурма -малина»; напиток кофейный «Флэт Уайт»; напиток кофейный «Раф»; напиток кофейный «Раф «Халва»»; напиток кофейный «Раф «Тыквенный маффин»»; напиток кофейный «Раф «Золотая груша»»; напиток кофейный «Раф «Малиновый маффин»»; напиток кофейный «Бамбл кофе».

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменными или придуманными(фантазийными) названиями.

Продукцию реализуют: в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", прилавки и др.), через официантов и барменов; на вынос по заказам потребителей; **Сроки годности** готовых кофейных напитков при комнатной температуре не должны превышать четыре часа с момента их изготовления и расфасовки.

Рекомендуемый срок годности продукции, при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 24 часов.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.89.19-517-37676459-2025
КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ
(взамен ТУ 10.89.19-517-37676459-2017)

Дата введения в действие — 06.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на квасы сухие хлебные – полуфабрикаты для промышленного и домашнего приготовления кваса настоящим способом, представляющие собой смесь сухарной 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 из ржаного хлеба; квас сухой хлебный из ржано-пшеничного хлеба; квас сухой хлебный из пшенично-ржаного хлеба; квас сухой хлебный из пшеничного хлеба; 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.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.25-680-37676459-2025
КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ
(взамен 10.39.22-680-37676459-2017)

Дата введения в действие — 06.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на консервы – компоты (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих, быстрозамороженных или сушеных фруктов одного или нескольких видов, целых или нарезанных, подготовленных соответствующим образом, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, вкусоароматических добавок, витаминов, залитых сахарным сиропом и фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Компоты фруктовые и ягодные в ассортименте: компот яблочный; компот из шиповника; компот абрикосовый; компот грушевый; компот айвовый; компот алычовый; компот облепиховый; компот ананасовый; компот апельсиновый; компот из актинидии; компот банановый; компот барбарисовый; компот из боярышника; компот брусничный; компот виноградный; компот из морошки; компот из водяники; компот вишневый; компот из голубики; компот из гранатов; компот из грейпфрутов; компот из гуавы; компот из дынь; компот ежевичный; компот из жерделей; компот из жимолости; компот земляничный (клубничный); компот из инжира; компот из ирги; компот калиновый; компот из карамболы; компот из киви; компот из кизила; компот из кинканов; компот клюквенный; компот из крыжовника; компот из лайма; компот из лимонника китайского; компот лимонный; компот малиновый; компот из манго; компот мандариновый; компот из маракуйи; компот из морошки; компот из папайи; компот персиковый; компот рябиновый; компот сливовый; компот из смородины красной; компот из смородины белой; компот из смородины желтой; компот из терна; компот из ткемали; компот из фейхоа; компот из физалиса; компот из хурмы; компот черешневый; компот черноплоднорябиновый; компот черносмородиновый; компот черничный; компот из шелковицы. «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации).

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°C до 25°C в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянной таре не более 2-х лет со дня изготовления; в металлической таре не более 6 месяцев; в полимерной таре не более 12 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.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-1059-37676459-2025
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
НА ОСНОВЕ ЧАЯ ИЛИ МАТЕ

Дата введения в действие 23.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на готовые жидкие напитки безалкогольные на основе чая или мате (далее по тексту напиток, продукт и/или продукция), изготовленные с добавлением ягод и /или фруктов, и/или соков, и/или сиропов, питьевой воды, с добавлением или без добавления сахара, регулятора кислотности, с консервантами и без консервантов, фасованные в герметично укупоренную потребительскую упаковку. Продукция выпускается готовой к употреблению, фасованной в потребительскую тару и предназначена для реализации в розничной или оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукция по способу обработки напитки подразделяют на:** пастеризованная; горячего розлива.

АССОРТИМЕНТ: Напиток безалкогольный «Чай черный с малиной»; Напиток безалкогольный «Чай черный с клубникой»; Напиток безалкогольный «Чай черный с мелиссой»; Напиток безалкогольный «Чай черный с вишней»; Напиток безалкогольный «Чай черный с жимолостью»; Напиток безалкогольный «Чай черный с лимонником китайским»; Напиток безалкогольный «Чай черный с карамелью»; Напиток безалкогольный «Чай черный с апельсином»; Напиток безалкогольный «Чай черный «Виноградное утро»; Напиток безалкогольный «Чай черный с айвой»; Напиток безалкогольный «Чай черный с земляникой»; Напиток безалкогольный «Чай черный с апельсином и ягодами Годжи»; Напиток безалкогольный «Чай черный с ежевикой»; Напиток безалкогольный «Чай черный с ароматом миндаля»; Напиток безалкогольный «Чай черный «Смородина и мята»; Напиток безалкогольный «Чай черный «Персик и лимон»; Напиток безалкогольный «Чай черный с мате»; Напиток безалкогольный «Чай черный с мате и лимоном»; Напиток безалкогольный «Чай черный с мате и мелиссой»; Напиток безалкогольный «Чай черный с мате и лаймом»; Напиток безалкогольный «Чай зеленый «Вишнёвый пунш»; Напиток безалкогольный «Чай зеленый «Мята и лимон»; Напиток безалкогольный «Чай зеленый с клубникой»; Напиток безалкогольный «Чай зеленый с малиной»; Напиток безалкогольный «Чай зеленый с лаймом»; Напиток безалкогольный «Чай зеленый с жимолостью»; Напиток безалкогольный «Чай зеленый с лимонником китайским»; Напиток безалкогольный «Чай зеленый с персиком»; Напиток безалкогольный «Чай зеленый с яблоком»; Напиток безалкогольный «Чай зеленый с мелиссой»; Напиток безалкогольный «Чай зелёный с мате»; Напиток безалкогольный «Чай зелёный с мате и лимоном»; Напиток безалкогольный «Чай зелёный с мате и мелиссой»; Напиток безалкогольный «Чай зелёный с мате и лаймом»; Напиток безалкогольный «Чай с липовым цветом с мёдом»; Напиток безалкогольный «Чай с шиповником с мёдом»; Напиток безалкогольный «Чай «Каркаде» с лимоном»; Напиток безалкогольный «Чай «Каркаде» с мятой»; Напиток безалкогольный «Варёный мате»; Напиток безалкогольный «Цитрусовый мате»; Напиток безалкогольный «Пунш из мате»; Напиток безалкогольный «Медовый мате»; Напиток безалкогольный «Карамельный мате». Напиток безалкогольный «Мате с малиной»; Напиток безалкогольный «Мате с клубникой»; Напиток безалкогольный «Мате с мелиссой»; Напиток безалкогольный «Мате черный с вишней»; Напиток безалкогольный «Мате с жимолостью»; Напиток безалкогольный «Мате черный с лимонником китайским»; Напиток безалкогольный «Мате с карамелью»; Напиток безалкогольный «Мате с апельсином»; Напиток безалкогольный

«Мате «Виноградное утро»; Напиток безалкогольный «Мате с айвой»; Напиток безалкогольный «Мате с земляникой»; Напиток безалкогольный «Мате с апельсином и ягодами Годжи»; Напиток безалкогольный «Мате с ежевикой»; Напиток безалкогольный «Мате с ароматом миндаля»; Напиток безалкогольный «Мате «Смородина и мята»; Напиток безалкогольный «Мате «Персик и лимон»; Напиток безалкогольный «Мате «Мичуринское яблоко».

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0 °С до 25 °С с момента изготовления: в стеклянной упаковке без консервантов не более 12 месяцев; в стеклянной упаковке с консервантами не более 18 месяцев; в пластиковой упаковке без консервантов – не более 6 месяцев; в пластиковой упаковке с консервантами – не более 12 месяцев. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более суток. 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.32.21-319-37676459-2025
НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ
(взамен ТУ 9163-319-37676459-2014)

Дата введения в действие 21.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на нектары фруктовые, в том числе обогащенные, изготовленные путем смешивания фруктового сока и (или) фруктового пюре, и (или) концентрированного фруктового сока с питьевой водой с добавлением или без добавления сахара, и (или) меда, и (или) подсластителей, лимонной кислоты (далее по тексту – нектары или продукт, продукция). Продукция выпускается фасованной, герметически укупоренной, стерилизованной, пастеризованной или фасованной «горячим розливом» Нектары полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

В зависимости от способа производства нектары выпускаются: осветленные; неосветленные; с мякотью.

АССОРТИМЕНТ: Нектары фруктовые однокомпонентные: абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; актинидиевый; апельсиновый; банановый; барбарисовый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; из гуавы; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный; калиновый; из киви; кизилловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из морошки; облепиховый; из папайи; персиковый; рябиновый; сливовый; терновый; из хурмы; их фейхоа; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблоч-

ный. **Нектары фруктовые смешанные:** яблочно-алычевый; яблочно-апельсиновый; яблочно-ананасовый; яблочно-абрикосовый; яблочно-банановый; яблочно-брусничный; яблочно-виноградный; яблочно-вишневый; яблочно-гранатовый; яблочно-грушевый; яблочно-ежевичный; яблочноклубничный; яблочно-клюквенный; яблочно-калиновый; яблочно-кизиловый; яблочно-малиновый; яблочно-персиковый; яблочно-рябиновый; яблочно-сливовый; яблочно-черничный; яблочно-черешневый; яблочно-земляничный; яблочно-клубничный; яблочно-черносмородиновый; яблочно-черноплоднорябиновый; яблочно-морковный; яблочно-морковно-персиковый; яблочно-морковно-абрикосовый; апельсиново-манговый; апельсиново-грейпфрутовый; персиково-малиновый; персиково-клубничный; персиково-банановый; персиково-манговый; вишнево-абрикосовый; вишнево-персиковый; вишнево-черноплоднорябиновый; вишнево-виноградный; абрикосово-клубничный; абрикосово-айвовый; абрикосово-алычевый; абрикосово-вишневый; абрикосово-мандариновый; грушево-айвовый; грушево-персиковый; грушево-малиновый; грушево-клубничный; грушево-вишневый; грушево-крыжовниковый; грушево-виноградный; мультифруктовый (из 3-х и более видов сока и (или) пюре).

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

Рекомендуемые сроки годности нектаров со дня изготовления при температуре от 0°C до 25°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.

16 900 РУБ.	<p align="center">ТУ,ТИ 10.89.19-385-37676459-2025</p> <p align="center">НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ «ЗЕЛЕНЕ СОКРОВИЩА КРЫМА»</p> <p align="center">(Взамен ТУ 10.89.19-385-37676459-2017)</p>
--------------------	--

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Область определения Настоящие технические условия распространяются на сухие напитки чайные (далее по тексту – продукт (продукция)), изготовленные из растительного сырья), с добавлением или без добавления чайного листа (натурального чая) в пропорции не более 50% от общей массы смеси и других компонентов, предназначенные для приготовления горячих безалкогольных напитков. Продукция может реализоваться под общим торговым наименованием «Зеленые сокровища Крыма» или без него. **По способу технологической обработки растительного сырья и внешнему виду чайные напитки подразделяют:** на рассыпные; прессованные. Продукт не является лекарственным средством, может применяться только в качестве дополнительного средства в комплексе мер по лечению и профилактике заболеваний человека в соответствии с инструкцией производителя и рекомендацией врача. Продукт готов к употреблению после приготовления в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения (кратность приема, продолжительность приема) (Приложение Д). Продукция выпускается в виде фильтр пакетов и/или пакетов (различной вместимости) со смесью и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Допускается формирование подарочных наборов, состоящих из нескольких чайных напитков, упакованных в художественно оформленную групповую упаковку по желанию производителя.

АССОРТИМЕНТ: «Чай травяной «Доброе утро» бодрящий»; «Чай травяной «Солнечный день» иммунный»; «Чай травяной «Сладкий сон» расслабляющий». **Напитки чайные серия: «Наша баня»:** «Бактерицидный сбор»; «Тонизирующий сбор»; «Успокаивающий сбор»; «Универсальный сбор»; Чай травяной «Тонизирующий»; Чай травяной «Традиционный»; Чай травяной «Успокаивающий».

Напитки чайные серия: «Купаж»: Напиток травяной «Весенний»; Напиток травяной «Пряный букет»; -Напиток травяной «Ароматный букет»; Напиток травяной «Медовый».

Напитки чайные серия: «Монотравы»: «Алтея корень»; «Аронии черноплодной плоды»; «Брусники лист»; «Валерианы корень»; «Гингко билоба»; «Горца птичьего трава (Спорыш)»; «Грецкого ореха листья»; «Ежевика листья»; «Женьшеня хвостики (усики)»; «Земляники листья»; «Золотарника обыкновенного трава»; «Кипрей (Иван-чай)»; «Крапива»; «Лабазник»; «Лимонная трава (лемонграсс)»; «Липы цвет»; -«Липы лист»; «Малины листья»; «Мать-и-мачеха»; «Мелисса»; «Омела»; «Ортосифон»; «Пастушья сумка»; «Пижма»; «Полынь»; «Радиола розовая (золотой корень)»; «Сенна»; «Сосновая шишка»; «Стевия»; «Сушеница топяная»; «Укропа плоды»; «Фенхеля плоды»; «Фиалка трехцветная»; «Шалфей мускатный»; «Эвкалипт»; «Эрва шерстистая».

Напитки чайные серия: «Богатство крымских трав»: «Аир болотный» (корень); «Барбарис плоды»; «Бессмертник песчаный»; «Боярышник плоды»; «Боярышник цвет»; «Гибискус»; «Девясил высокий корень»; «Донник лекарственный»; «Душица обыкновенная»; «Железняк» («Зопник»); «Зверобой»; «Иван-Чай»; «Иссоп»; «Калган» (корень); «Календула лекарственная» («Ноготки»); «Кизил лесной. Крымский корень»; «Кизил лесной Крымский плоды»; «Клевер луговой»; «Козлятник» («Галега»); «Крапива обычная»; «Красный корень. Пион красный»; «Лаванда»; «Лапчатка белая» (корень); «Лимонник крымский»; «Липа сердцевидная»; «Лопух большой. Корень репейника»; «Марена красильная корень»; «Мелисса лекарственная»; «Можжевельник плоды»; «Мята перечная»; «Окопник корень»; «Плоды бузины красной»; «Пустырник»; «Расторопша пятнистая»; «Репешок обыкновенный»; «Роза»; «Розмарин»; «Ромашка аптечная»; «Сабельник»; «Сафора японская»; «Слодка голая (корень)»; «Тысячелистник»; «Хвощ полевой»; «Чабрец»; «Череда»; «Шалфей лекарственный»; «Шиповник плоды»; «Шиповник корень»; «Эхинацея».

Напитки чайные травяные серия: «Крымские легенды»: Напиток чайный травяной «Скифский чай»; Напиток чайный травяной «Киммерийские легенды»; Напиток чайный травяной «Секреты Генуэзцев»; Напиток чайный травяной «Сарматские тайны».

Напитки чайные травяные серия: «Крымский сбор»: Напиток чайный травяной «Банька»; Напиток чайный травяной «С легким паром»; Напиток чайный травяной «Купель»; Напиток чайный травяной «Сила волос»; Напиток чайный травяной «Монастырский»; Напиток чайный травяной «Царский»; Напиток чайный травяной «Ароматный»; Напиток чайный травяной «Императорский»; Напиток чайный травяной «Сладкий сон»; Напиток чайный травяной «Бизнес-чай»; Напиток чайный травяной «От похмелья».

Напитки чайные травяные серия: «Крымское здоровье»: Напиток чайный травяной «Здоровое горло»; Напиток чайный травяной «Женское здоровье»; Напиток чайный травяной «Екатерина – Чай императрицы»; Напиток чайный травяной «Гусарский»; Напиток чайный травяной «Легкое дыхание»; Напиток чайный травяной «Сила сосудов»; Напиток чайный травяной «Новое сердце»; Напиток чайный травяной «Никотинет»; Напиток чайный травяной «Чистый организм»; Напиток чайный травяной «Секрет Парацельса»; Напиток чайный травяной «Секрет Гиппократы»; Напиток чайный травяной «Амбросиоп»; Напиток чайный травяной «Буховой»; Напиток чайный травяной «Молодая кровь»; Напиток чайный травяной «Тайна Афродиты»; Напиток чайный травяной «Похудей-ка»; Напиток чайный травяной «Очищающий»; Напиток чайный травяной «Бальзам здоровья»; Напиток чайный травяной «Укрепляющий»; Напиток чайный травяной «Успокаивающий»; Напиток чайный травяной «Бодрое утро»; Напиток чайный травяной «Богатырский»; Напиток чайный травяной «Кладовая здоровья»; Напиток чайный травяной «Здоровый дух»; Напиток чайный травяной «Долголетие»; Напиток чайный травяной «Женская

гармония»; Напиток чайный травяной «Мужская сила»; Напиток чайный травяной «Зимний -ангостоп»; Напиток чайный травяной «Геркулес – здоровый желудок»; Напиток чайный травяной «Молодость суставов»; Напиток чайный травяной «Печень Прометея»; Напиток чайный травяной «Горная сила поджелудочной»; Напиток чайный травяной «Новые почки»; Напиток чайный травяной «Чистые сосуды»; Напиток чайный травяной «Сильное сердце»; Напиток чайный травяной «Железа здоровья»; Напиток чайный травяной «Мраморный». **Напитки чайные травяные серия: «Монастырский»:** Напиток чайный травяной «Монастырский Здоровый желудок»; Напиток чайный травяной «Монастырский Новые почки»; Напиток чайный травяной «Монастырский – Чистая печень»; Напиток чайный травяной «Монастырский Чистый организм»; Напиток чайный травяной «Монастырский – Секрет Гиппократы»; Напиток чайный травяной «Монастырский Никотинет»; Напиток чайный травяной «Монастырский Буховой»; Напиток чайный травяной «Монастырский Похудей-ка». **Напитки чайные травяные из серии «Боги»:** Напиток чайный травяной «Афродита»; Напиток чайный травяной «Мадонна»; Напиток чайный травяной «Клеопатра»; Напиток чайный травяной «Гармония»; Напиток чайный травяной «Ирида»; Напиток чайный травяной «Баст»; Напиток чайный травяной «Деметра»; Напиток чайный травяной «Афина»; Напиток чайный травяной «Артемиды»; Напиток чайный травяной «Венера»; Напиток чайный травяной «Гелиос»; Напиток чайный травяной «Посейдон»; Напиток чайный травяной «Зевс»; Напиток чайный травяной «Геракл»; Напиток чайный травяной «Одиссей»; Напиток чайный травяной «Ахилл»; Напиток чайный травяной «Гефест»; Напиток чайный травяной «Гермес»; Напиток чайный травяной «Аполлон»; Напиток чайный травяной «Дионис».

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменным и/или придуманными названием в соответствии с рецептурой.

Рекомендуемый срок годности продукции в сухом месте, при температуре не более плюс 25 0С и относительной влажности воздуха не более 70 %: не более 36 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.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.32.22-139-37676459-2025 НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ (взамен ТУ 10.32.22-139-37676459-2018)
--------------------	---

Дата введения в действие — 30.04.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на напитки сокосодержащие фруктовые (далее –напитки, продукт или продукция), изготовленные путем смешивания сока / соков фруктовых или пюре, либо концентрированного фруктового пюре с питьевой водой, в котором минимальная объемная доля сока и (или) фруктового пюре составляет не менее чем 10 процентов, либо, если такой продукт произведен указанными способами из сока лимона или лайма, не менее чем 5 процентов; с добавлением или без добавления сахара, лимонной кислоты, обогащенные или необогащенные витаминными комплексами (премиксами) или витамином С, фасованные в герметически укупориваемую потребительскую тару и консервированные методом «горячего розлива», пастеризованные или стерилизованные. Продукция выпускается полностью готовой к употреблению и предназначена для реализации в

оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Напитки, в зависимости от технологии изготовления, подразделяют на:** напитки; напитки осветлённые; напитки с мякотью. **Напитки могут быть изготовлены:** газированные; негазированные; с добавлением натуральных или идентичных натуральных ароматизаторов, в том числе, не свойственных аромату основного сырья, растительных экстрактов и пряностей.

АССОРТИМЕНТ: напитки: неосветленные, осветленные, с мякотью, обогащенные: абрикосовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; брусничный; виноград; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; из ирги; кизилловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; облепиховый; персиковый; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалиевый; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; из черемухи; из шиповника; яблочный. **напитки смешанные: неосветленные, осветленные, с мякотью, обогащенные:** апельсиново-грушевый; апельсиново-лимонный; апельсиново-ананасовый; айвово-грушевый; айвово-сливовый; айвово-малиновый; айвово-смородиновый; ананасово-мандариновый; ананасово-апельсиновый; ананасово-грейпфрутовый; абрикосово-грушевый; абрикосово-персиковый; бананово-абрикосовый; бананово-апельсиновый; виноградно-крыжовниковый; виноградно-вишневый; виноградно-грушевый; вишнево-лимонный; вишнево-смородиновый; вишнево-клубничный; вишнево-земляничный; вишнево-сливовый; из вишни и терна; из вишни и черемухи; из вишни и ирги; из черемухи и терна; из черемухи и ирги; из ирги и терна; грушево-сливовый; ежевично-черничный; ежевично-брусничный; жимолостно-смородиновый; жимолостно-черничный; землянично-смородиновый; клюквенно-черешневый; крыжовниково-апельсиновый; крыжовниково-малиновый; клубнично-смородиновый; лимонно-черешневый; малиново-вишневый; малиново-калиновый; малиново-сливовый; мангово-черничный; мангово-грушевый; мангово-ананасовый; мангово-банановый; облепихово-банановый; рябиново-черничный; чернично-вишневый; чернично-малиновый; чернично-смородиновый; яблоко; яблоко-абрикос; яблоко-персик; яблоко-виноград; яблочно-ананасовый; яблочно-абрикосовый; яблочно-апельсиновый; яблочно-алычовый; яблочно-банановый; яблочно-брусничный; яблочно-виноградный; яблочно-вишневый; яблочно-грушевый; яблочно-гранатовый; яблочно-земляничный (клубничный); яблочно-красносмородиновый; яблочно-клюквенный; яблочно-мандариновый; яблочно-малиновый; яблочно-манговый; яблочно-облепиховый; яблочно-персиковый; яблочно-сливовый; яблочно-черешневый; яблочно-черноплоднорябиновый; яблочно-черносмородиновый; мультифруктовый (из трех и более видов соков и (или) пюре).

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

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых сокодержательные напитки сохраняют свое качество при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности не более 75 % с момента изготовления **не более:** **в стеклянной упаковке:** светлоокрашенных двух лет, темноокрашенных одного года; пастеризованных не более 12 месяцев; **в металлической упаковке** одного года; **в алюминиевых тубах** одного года; **в потребительской полимерной упаковке** для соков, фасованных асептическим способом не более девяти месяцев. **в потребительской упаковке из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона):** напитков асептического розлива одного года, напитков "горячего розлива" при температуре от 0 °C до 10 °C шести месяцев; **в потребительской упаковке из комбинированных пленочных материалов:** напитков "горячего розлива" при температуре от 0 °C до 10 °C 9 мес; в бутылках из полимерных материалов одного года. Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные напитки сохраняют свое качество со дня изготовления

в асептической упаковке из комбинированных материалов 30 сут при температуре плюс (4±2) °С. Рекомендуемый срок годности и условиях хранения после вскрытия упаковки: не более 3 суток при температуре 2-6°С . 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-007-37676459-2025
НАПИТКИ «СОКИ БЕРЕЗОВЫЕ»
(взамен ТУ 11.07.19-007-37676459-2018)

Дата введения в действие – 15.05.2025 г. 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 напитки безалкогольные «Соки березовые» (далее по тексту – напитки или продукт/продукция) , изготовленные из пасоки березы с использованием или без использования подготовленной воды, с добавлением или без добавления меда, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев, экстрактов, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, негазированные. Продукция выпускается готовой к употреблению, фасованной в потребительскую упаковку, герметично укупоренной, и предназначена для реализации в розничной или оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукция по способу обработки выпускается:** пастеризованная; стерилизованная; без консервантов; с консервантами; негазированная.

АССОРТИМЕНТ: «Сок березовый»; «Сок березовый «Домашний»; «Сок березовый «Вологодский»; «Сок березово апельсиновый»; «Сок березово брусничный»; «Сок березово вишневый»; «Сок березово голубичный»; «Сок березово – земляничный»; «Сок березово – клубничный»; «Сок березово жимолостный»; «Сок березово калиновый»; «Сок березово клюквенный»; «Сок березово красносмородиновый»; «Сок березовый с крапивой»; «Сок березово лимонниковый»; «Сок березово лимонный»; «Сок березово мандариновый»; «Сок березово морошковый»; «Сок березовый с мёдом»; «Сок березово облепиховый»; «Сок березово рябиновый»; «Сок березово черничный»; «Сок березово черноплоднорябиновый»; «Сок березово черносмородиновый»; «Сок березово – яблочно-грушевый»; «Сок березово яблочный»; «Сок березовый «Степной»; «Сок березовый с мятой» «Сок березовый «Свежесть»; «Сок березовый «Подолье»; «Сок березовый «Донской». «Сок березовый «Бодрость».

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

Рекомендуемые сроки годности напитков: стерилизованных при температуре хранения от 2 °С до 25 °С со дня изготовления, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – 24 мес.; темноокрашенных 12 мес.; в металлической таре -12 мес.; в алюминиевых тубах -12 мес.; в таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, фасованных асептическим способом 12 мес. пастеризованных при температуре хранения от 2 °С до 10 °С со дня изготовления, не более: в потребительской таре из комбинированных на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки 9 мес.; в бутылках из полимерных материалов – 12 мес.; в

таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, фасованных асептическим способом 6 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-737-37676459-2025
НАПИТКИ СБРОЖЕННЫЕ
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ (СБИТЕНЬ)
(взамен ТУ 11.07.19-737-37676459-2017)

Дата введения в действие – 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на напитки сброженные безалкогольные (далее – напитки, продукт или продукция), изготовленные в результате незавершенного брожения суслу, приготовленного из меда, воды и закваски, с использованием дрожжей и/или заквасок, с добавлением или без добавления растительного сырья, сахара и/или продуктов их переработки, пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов. Продукция выпускается полностью готовой к применению, расфасованной в потребительскую тару и предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукцию, в зависимости от способа обработки, подразделяют на:** на нефилтрованные неосветленные и осветленные; фильтрованные непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации (обесполенные); с применением консерванта; без применения консерванта; газированные; не газированные.

АССОРТИМЕНТ: Сбитень; Сбитень с айвой; Сбитень с анисом; Сбитень с барбарисом; Сбитень с боярышником; Сбитень с брусникой; Сбитень с вишней; Сбитень с гвоздикой; Сбитень с голубикой; Сбитень с грушами; Сбитень с ежевикой; Сбитень с жимолостью; Сбитень с земляникой; Сбитень с изюмом; Сбитень с имбирем; Сбитень с калиной; Сбитень с карамелью; Сбитень с клюквой; Сбитень с корицей; Сбитень с крыжовником; Сбитень с курагой; Сбитень с лепестками роз; Сбитень с малиной; Сбитень с морошкой; Сбитень с мелиссой; Сбитень с мятой; Сбитень с облепихой; Сбитень с чабрецом; Сбитень с черникой; Сбитень с черносливом; Сбитень с черешней; Сбитень с шиповником; Сбитень с яблоками; Сбитень «Ассорти»; Сбитень медовый; Сбитень медовый с айвой; Сбитень медовый с анисом; Сбитень медовый с барбарисом; Сбитень медовый с боярышником; Сбитень медовый с брусникой; Сбитень медовый с вишней; Сбитень медовый с гвоздикой; Сбитень медовый с голубикой; Сбитень медовый с грушами; Сбитень медовый с ежевикой; Сбитень медовый с жимолостью; Сбитень медовый с земляникой; Сбитень медовый с изюмом; Сбитень медовый с имбирем; Сбитень медовый с калиной; Сбитень медовый с карамелью; Сбитень медовый с клюквой; Сбитень медовый с корицей; Сбитень медовый с крыжовником; Сбитень медовый с курагой; Сбитень медовый с лепестками роз; Сбитень медовый с малиной; Сбитень медовый с морошкой; Сбитень медовый с мелиссой; Сбитень медовый с мятой; Сбитень медовый с облепихой; Сбитень медовый с чабрецом; Сбитень медовый с черникой; Сбитень медовый с черносливом; Сбитень медовый с черешней; Сбитень медовый с шиповником; Сбитень медовый с яблоками; Сбитень медовый «Ассорти».

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия, должна быть не выше 20 °С. ***Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре от плюс 2 до 6 °С и относительной влажности не более 75 % с момента изготовления:*** нефильтрованного неосветленного – не более 7 суток; нефильтрованного осветленного – не более 15 суток; непастеризованного фильтрованного – не более 20 суток; пастеризованного фильтрованного – не более 180 суток; пастеризованного, фильтрованного, газированного не более 180 суток; пастеризованного с применением консервантов – не более 180 суток; пастеризованного без применения консервантов – не более 30 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток; нефильтрованного неосветленного с применением консерванта не более 90 суток; нефильтрованного осветленного с применением консерванта не более 180 суток; пастеризованного с применением консервантов – не более 240 суток; пастеризованного без применения консервантов – не более 60 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 180 суток. ***Рекомендуемые сроки годности квасов медовых при температуре от 0 до 22 °С и относительной влажности не более 75 % с момента изготовления:*** -пастеризованного фильтрованного – не более 150 суток; пастеризованного с применением консервантов – 180 суток; пастеризованного, фильтрованного, газированного не более 180 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток. ***Рекомендуемые сроки годности напитка в кегах при температуре от плюс 12 °С до плюс 14 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % с момента изготовления:*** напитки сброженные нефильтрованные неосветлённые – не более 1 суток; напитки сброженные нефильтрованные осветлённые – не более 3 суток; напитки сброженные фильтрованные непастеризованные – не более 7 суток; напитки сброженные фильтрованные пастеризованные не более 30 суток. ***Рекомендуемый срок годности напитка после вскрытия потребительской упаковки*** при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 24 часов. Срок годности напитков исчисляют с даты изготовления (розлива). Моментом окончания технологического процесса (моментом изготовления), но не более 2 часов после упаковывания, является достижение продуктом температуры, равной температуре хранения, регламентируемой предприятием-изготовителем, и соответствующей согласованным в установленном порядке срокам 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-705-37676459-2025
КВАСЫ МЕДОВЫЕ
(взамен ТУ 11.07.19-705-37676459-2017)

Дата введения в действие – 2025 г. 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 безалкогольные напитки квасы медовые (далее квас, продукт или продукция), изготовленные в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожения суслу, приготовленного из меда, воды подготовленной и закваски, с добавлением или без добавления: растительного сырья и/или продуктов его переработки, сахара, фруктозы, декстрозы, мальтозы, сиропа глюкозы и других натуральных сахаросодержащих веществ с последующим добавлением или без добавления пищевых добавок. Продукция выпускается полностью готовой к применению, расфасованной в потребительскую тару, или в металлические емкости «на розлив». Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Квасы, в зависимости от способа обработки, подразделяют:** на нефilterованные неосветленные и осветленные; filterованные непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации (обеспложненные); с применением консерванта; без применения консерванта; газированные.

АССОРТИМЕНТ: квас медовый; квас медовый с имбирем; квас медовый с корицей; квас медовый с гвоздикой; квас медовый с анисом; квас медовый с чабрецом; квас медовый с мятой; квас медовый с мелиссой; квас медовый с мелиссой и листом черной смородины; квас медовый с малиной; квас медовый с малиной и листом вишни; квас медовый с жимолостью; квас медовый с голубикой; квас медовый с черникой; квас медовый с вишней; квас медовый с черносливом; квас медовый с курагой; квас медовый с изюмом; квас медовый с яблоками; квас медовый с грушами; квас медовый с клюквой; квас медовый с брусникой; квас медовый с морошкой; квас медовый с карамелью; квас медовый с земляникой; квас медовый с лепестками роз.

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

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре от плюс 2 до 6 °C и относительной влажности не более 75 % с момента изготовления: нефilterованного неосветленного – не более 7 суток; нефilterованного осветленного – не более 15 суток; непастеризованного filterованного – не более 20 суток; пастеризованного filterованного – не более 180 суток; пастеризованного, filterованного, газированного не более 180 суток; пастеризованного с применением консервантов – не более 150 суток; пастеризованного без применения консервантов – не более 30 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток; нефilterованного неосветленного с применением консерванта не более 90 суток; нефilterованного осветленного с применением консерванта не более 180 суток; пастеризованного с применением консервантов – не более 240 суток; пастеризованного без применения консервантов – не более 60 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности квасов медовых при температуре от 0 до 22 °C и относительной влажности не более 75 % с момента изготовления:** пастеризованного filterованного – не более 180 суток; пастеризованного с применением консервантов – 180 суток; пастеризованного без применения консервантов – 120 суток; пастеризованного, filterованного, газированного не более

180 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции в кегах при температуре от плюс 12 °С до плюс 14 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % с момента изготовления:** квас нефильтрованный неосветлённый – не более 1 суток; квас нефильтрованный осветлённый – не более 3 суток; квас фильтрованный непастеризованный – не более 7 суток; квас фильтрованный пастеризованный не более 30 суток. **Для квасов, выработанных по технологии с использованием хмелевой закваски рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности не более 75 % с момента изготовления не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности кваса после вскрытия упаковки** при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 36 часов. Срок годности напитков исчисляются с даты изготовления (розлива). Моментом окончания технологического процесса (моментом изготовления), но не более 2 часов после упаковывания, является достижение продуктом температуры, равной температуре хранения, регламентируемой предприятием-изготовителем, и соответствующей согласованным в установленном порядке срокам 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.85.19-554-37676459-2024
КОКТЕЙЛИ КИСЛОРОДНЫЕ
(взамен ТУ 10.85.19-554-37676459-2019)

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 коктейли кислородные (далее продукт или продукция), представляющие собой густую однородную пену с равномерно распределенными пузырьками кислорода, изготавливаемые на основе фруктовых, ягодных и/или овощных соков, морсов, нектаров, с добавлением различных пенообразователей (яичный белок, желатин, сироп корня солодки и др.), с добавлением или без добавления сиропов, предназначенные для реализации на предприятиях общественного питания. Продукция реализуется и употребляется на месте приготовления в соответствии с рекомендациями по употреблению, указанными в Приложении Б. Продукция хранению не подлежит.

АССОРТИМЕНТ: Коктейли кислородные однокомпонентные фруктовые и ягодные: коктейль кислородный ананасовый; коктейль кислородный абрикосовый; коктейль кислородный апельсиновый; коктейль кислородный виноградный; коктейль кислородный вишневый; коктейль кислородный гранатовый; коктейль кислородный грейпфрутовый; коктейль кислородный грушевый; коктейль кислородный из годжи; коктейль кислородный земляничный (клубничный); коктейль кислородный из жимолости; коктейль кислородный из киви; коктейль кислородный клюквенный; коктейль кислородный лимонный; коктейль кислородный малиновый; коктейль кислородный мандариновый; коктейль кислородный из маракуйи; коктейль кислородный из папайи; коктейль кислородный персиковый; коктейль кислородный сливовый; коктейль кислородный черничный; коктейль кислородный черносмородиновый; коктейль кислородный яблочный; коктейль кислородный облепиховый; коктейль кислородный ежевичный; коктейль кислородный из шиповника; коктейль кислородный из боярышника;

коктейль кислородный брусничный; коктейль кислородный черничный. **Коктейли кислородные многокомпонентные фруктовые и ягодные:** коктейль кислородный яблочно-ананасовый; коктейль кислородный яблочно-абрикосовый; коктейль кислородный яблочно-апельсиновый; коктейль кислородный яблочно-брусничный; коктейль кислородный яблочно-виноградный; коктейль кислородный яблочно-вишневый; коктейль кислородный яблочно-грушевый; коктейль кислородный яблочно-гранатовый; коктейль кислородный яблочно-земляничный (клубничный); коктейль кислородный яблочно-грейпфрутовый; коктейль кислородный яблочно-ежевичный; коктейль кислородный яблочно-клюквенный; коктейль кислородный яблочно-персиковый; коктейль кислородный яблочно-сливовый; коктейль кислородный яблочно-облепиховый; коктейль кислородный яблочно-малиновый; коктейль кислородный яблочно-мандариновый; коктейль кислородный яблочно-черничный; коктейль кислородный из яблок и ягод жимолости; коктейль кислородный из яблок и ягод годжи; коктейль кислородный из яблок и боярышника; коктейль кислородный из яблок и шиповника; коктейль кислородный мультифруктовый (из трех и более видов соков). коктейль кислородный яблочный «Десертный», с добавлением сиропа со вкусом: смородины, груши, клюквы, клубники, банана, вишни, персика, шиповника; коктейль кислородный виноградный «Десертный», с добавлением сиропа со вкусом: смородины, груши, клюквы, клубники, банана, вишни, персика, шиповника; коктейль кислородный вишневый «Десертный», с добавлением сиропа со вкусом: смородины, груши, клюквы, клубники, банана, вишни, персика, шиповника; **Коктейли кислородные однокомпонентные и многокомпонентные овощные и овоцефруктовые:** коктейль кислородный морковный; коктейль кислородный томатный; коктейль кислородный тыквенный; коктейль кислородный морковно-грушевый; коктейль кислородный морковно-вишневый; коктейль кислородный морковно-апельсиновый; коктейль кислородный морковно-яблочный; коктейль кислородный морковно-облепиховый; коктейль кислородный морковно-клюквенный; коктейль кислородный морковно-яблочно-тыквенный; коктейль кислородный тыквенно-яблочный; коктейль кислородный тыквенно-грушевый; коктейль кислородный тыквенно-абрикосовый; коктейль кислородный тыквенно-ананасовый; коктейль кислородный тыквенно-апельсиновый; коктейль кислородный тыквенно-морковный; коктейль кислородный тыквенно-персиковый; коктейль кислородный тыквенно-облепиховый; коктейль кислородный тыквенно-грушево-яблочный.

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

Примечание До начала выпуска продукции по настоящим техническим условиям, производителю продукции целесообразно проверить наименования (ассортимент) продукции на предмет их совпадения с уже зарегистрированными названиями и/или товарными знаками в Государственном реестре товарных знаков.

Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75% не более 10 минут.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-119-37676459-2024
НАПИТКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ
(взамен ТУ 11.07.19-119-37676459-2017)

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 напитки безалкогольные из сухофруктов (далее напитки или продукция), изготовленные из водных настоев сухофруктов солнечной, тепловой или лозновой сушки с добавлением или без добавления лимонной кислоты, сахарного сиропа и/или подсластителей, и/или сахарозаменителей, и/или продуктов пчеловодства с последующим добавлением или без добавления пищевых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. 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. Продукция выпускается готовой к употреблению, фасованной в потребительскую тару или «на розлив» и предназначена для реализации в розничной или оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию, в зависимости от способа обработки и по способу насыщения двуокиси углерода, подразделяют: пастеризованные; фасованные «горячим розливом»; негазированные; с применением консерванта; без применения консерванта.

АССОРТИМЕНТ: напиток из сушеных абрикосов (кураги); напиток из сушеных абрикосов дикорастущих; напиток из сушеной алычи; напиток из сушеной айвы; напиток из сушеной айвы дикорастущей; напиток из сушеных ананасов; напиток из сушеных бананов; напиток из сушеного боярышника; напиток из сушеного барбариса; напиток из сушеного винограда (изюма) напиток из сушеной вишни; напиток из сушеной груши; напиток из сушеной груши-дички; напиток из сушеной дыни; напиток из сушеной ежевики; напиток из сушеной жимолости; напиток из сушеной земляники; напиток из сушеного инжира; напиток из сушеной калины; напиток из сушеного киви; напиток из сушеного кизила; напиток из сушеной клубники; напиток из сушеной клюквы; напиток из сушеного крыжовника; напиток из сушеной малины; напиток из сушеного манго; напиток из сушеной облепихи; напиток из сушеных персиков; напиток из сушеной рябины; напиток из сушеных слив; напиток из сушеного терна; напиток из сушеной хурмы; напиток из сушеной черешни; напиток из сушеной черники; напиток из сушеной черноплодной рябины; напиток из сушеного шиповника; напиток из сушеных яблок; напиток из смеси сушеных фруктов и/или ягод «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации); узвар из груши-дички; узвар из шиповника; узвар из чернослива; узвар из кураги; узвар из кизила; узвар из боярышника; узвар яблоко-курага; узвар из клюквы; узвар «Ассорти».

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

Термины и определения безалкогольный напиток: Готовый напиток, изготовленный с использованием питьевой или минеральной воды с общей минерализацией не более 1,0 г/дм³, объемной долей

этилового спирта не более 0,5 %, а для напитков на спиртосодержащем сырье не более 1,2 %. *Примечания:* 1 Напиток может быть подслащен, подкислен, газирован; содержать фрукты и (или) соки, и (или) растительное сырье, и (или) молочные продукты, и (или) продукты пчеловодства, и (или) соли, и (или) пищевые добавки, и (или) биологически активные добавки и другие ингредиенты, использование которых допускается регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. 2 Напиток, изготовленный с использованием подсластителей, относится к низкокалорийным (легкий или лайт). **напиток на растительном сырье:** Безалкогольный напиток, изготовленный с преобладающим использованием экстрактов, концентратов, настоев, композиций растительного сырья (растений, плодов, семян и др.) или концентрированных основ, в состав которых входят эти продукты, который может содержать подсластители, ароматизаторы и красители, полученные из сырья растительного или микробного происхождения. **Рекомендуемый срок годности продукции** при температуре от 0 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % с момента изготовления: пастеризованные без консервантов – не более 6 месяцев; пастеризованные с консервантами – не более 12 месяцев; «горячего розлива» не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 3 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.32.21-386-37676459-2024

НЕКТАРЫ ОВОЩНЫЕ

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 нектары овощные, в том числе обогащенные, изготовленные путем смешивания овощного сока и (или) овощного пюре, и (или) концентрированного овощного сока с питьевой водой с добавлением или без соли пищевой, сахара и (или) подсластителей (далее по тексту – нектары или продукт, продукция). Продукция выпускается фасованной, герметически укупоренной, стерилизованной, пастеризованной или фасованной «горячим розливом» Нектары полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **В зависимости от способа производства нектары выпускаются:** осветленные; неосветленные; с мякотью.

АССОРТИМЕНТ: *Нектары овощные однокомпонентные:* морковный; тыквенный; томатный. *Нектары фруктовые смешанные:* морковно-тыквенный; тыквенный с сельдереем; тыквенно-морковный; свекольный с сельдереем; свекольно-морковный; капустно-морковный; капустно-свекольный; капустно-томатный; томатно-морковный; томатно-огуречный с болгарским перцем; томатно-капустный; томатно-свекольный; томатный с зеленью «Казачок»; томатный с зеленью «Аппетитный». *Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.*

Рекомендуемые сроки годности нектаров со дня изготовления при температуре от 0°С до 25°С 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.32.21-1005-37676459-2024
НЕКТАРЫ ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ
И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ

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 нектары фруктово-овощные и овощефруктовые, в том числе обогащенные, изготовленные путем смешивания фруктового (овощного) сока, и (или) фруктового(овощного) пюре, и (или) концентрированного фруктового(овощного) сока с питьевой водой с добавлением или без добавления сахара, и (или) подсластителей, лимонной кислоты, соли пищевой (далее по тексту – нектары или продукт, продукция). Продукция выпускается фасованной, герметически укупоренной, стерилизованной, пастеризованной или фасованной «горячим розливом» Нектары полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **В зависимости от способа производства нектары выпускаются:** осветленные; неосветленные; с мякотью.

АССОРТИМЕНТ: **Нектары фруктово-овощные:** яблочно-морковный; яблочно-морковно-персиковый; яблочно-морковно-абрикосовый; абрикосово-морковный; ананасово-морковный; апельсиново-морковный; бананово-морковный; вишнево-морковный; грушево-морковный; лимонно-морковный; из манго с морковью; сливово-морковный. **Нектары овощефруктовые:** морковно-грушевый; морковно-вишневый; морковно-банановый; морковно-апельсиновый; морковно-манговый; морковно-абрикосовый; морковно-персиковый; морковно-яблочный; морковно-тыквенный; морковно-яблочно-тыквенный; морковно-персиково-лимонный; тыквенно-яблочный; тыквенный с сельдереем; тыквенно-грушевый; тыквенно-вишневый; тыквенно-абрикосовый; тыквенно-ананасовый; тыквенно-апельсиновый; тыквенно-виноградный; тыквенно-лимонный; тыквенно-морковный; тыквенно-персиковый; тыквенно-морковно-лимонный; тыквенно-грушево-яблочный; томатно-яблочный.

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

Рекомендуемые сроки годности нектаров со дня изготовления при температуре от 0°C до 25°C, **не более:** в стеклянной таре: из светлоокрашенных фруктов /ягод и овощей двух лет; из темноокрашенных фруктов /ягод и овощей одного года; в металлической таре одного года; в алюминиевых тубах одного года; в потребительской таре из полимерных и комбинированных материалов на основе бумаги или картона и алюминиевой фольги: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°C до 10°C шесть месяцев; в потребительской таре из пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°C до 10°C девять месяцев; в бутылках из полимерных материалов – 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.

18 000 РУБ.	<p style="text-align: center;">ТУ,ТИ 10.32.23-041-37676459-2024</p> <p style="text-align: center;">МОРСЫ</p> <p style="text-align: center;">(взамен ТУ 10.32.23-041-37676459-2017)</p>
<p><i>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.</i></p> <p>Область применения</p> <p>Настоящие технические условия распространяется на морсы ягодные, фруктовые или овощные вырабатываемые из культурных и дикорастущих видов, сортов плодов и ягод, фруктов или овощей, далее по тексту морсы, изготовленные из сока и (или) пюре с добавлением питьевой воды, сахара, фруктозы, лимонной кислоты, фасованные в потребительскую тару стерилизованные, пастеризованные или фасованные «горячим розливом». Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: морс апельсиновый; морс брусничный; морс барбарисовый; морс боярышниковый; морс виноградный; морс вишневый; морс из голубики; морс ежевичный; морс жимолостный; морс земляничный; морс клюквенный; морс калиновый; морс из красники; морс из крыжовника; морс клубничный; морс из кислицы. морс лимонный; морс малиновый; морс из морошки; морс облепиховый; морс рябиновый; морс из ревеня. морс черноплоднорябиновый; морс из красной смородиновый; морс из черной смородины; морс из белой смородины; морс тыквенный; морс черничный; морс из шиповника; морс из шелковицы; морс яблочный; морс ягодный микс; морс из лесных ягод; морс мультягодный; морс мультифруктовый; морс брусничный с мятой; морс брусничный с корицей; морс бруснично-апельсиновый; морс брусничный с розмарином; морс брусничный с гвоздикой; морс малиново-лимонный; морс вишневый с корицей; морс вишневый с ванилью; морс вишневый с мятой; морс вишневый с мятой и тимьяном; морс вишнево-малиновый с лимоном; морс вишневый с миндалем; морс виноградно-лимонный; морс имбирный с мятой и медом; морс клюквенно-брусничный; морс клюквенно-грушевый; морс клюквенный с бадьяном(анисом); морс клюквенный с мятой; морс клюквенный с корицей; морс клюквенный с гвоздикой; морс клюквенный с розмарином; морс клюквенно-апельсиновый; морс клубнично-лимонный с мятой; морс клубничный с базиликом и мятой; морс лимонный с имбирём; морс малиновый с гвоздикой; морс малиновый чили; морс малиновый с имбирем; морс малиново-апельсиновый; морс облепихово-манговый; морс облепихово-апельсиновый; морс облепиховый с розмарин; морс облепиховый с имбирем и медом; морс облепиховый с мятой и лаймом; морс облепихово-медовый с имбирем; морс смородиновый с базиликом; морс смородиновый с корицей; морс смородиновый с мятой; морс смородиновый с кардамоном; морс тыквенно-морковный; морс шиповниково-яблочный с лимоном; морс яблочно-сливовый; морс яблочный с розмарином.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.</i></p> <p>Продукцию рекомендуется хранить при температуре от 0°С до +25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: Рекомендуемые сроки годности в стеклянной таре при температуре от 0°С до +25°С: светлоокрашенных – не более 24 месяцев; темноокрашенных – не более 12 месяцев; Рекомендуемые сроки годности напитков «горячего розлива» в потребительской таре из комбинированных материалов, при температуре от 0°С до +10°С – не более 6 месяцев; Рекомендуемые сроки годности напитков «горячего розлива» в бутылках из полимерных материалов при температуре от</p>	

0°C до +10°C не более 12 месяцев; Рекомендуемые сроки годности напитков «горячего розлива» в потребительской таре из пленочных материалов, бутылках из полиэтилентерефталата (ПЭТ) при температуре от 0°C до +10°C – не более 9 месяцев; Рекомендуемые сроки годности напитков «горячего розлива» в бутылках из полиэтилентерефталата (ПЭТ) при температуре хранения от 0 до плюс +25 °C – не более 6 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.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.89.19-492-37676459-2024
ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ СО СТЕВИЕЙ

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 напитки чайные со стевией травяные сухие (далее по тексту – продукт (продукция)), произведенные из смеси сухих измельченных частей растений, в том числе лекарственных (корни, корневище, листья, стебли, цветы, плоды, семена и т.д.), с добавлением или без добавления чайного листа (натурального чая) в пропорции не более 50 % от общей массы смеси, с использованием или без использования пряностей, ароматизаторов, пищевых добавок, предназначенные для приготовления горячих безалкогольных напитков. Продукт не является лекарственным средством, может применяться только в качестве дополнительного средства в комплексе мер по лечению и профилактике заболеваний человека в соответствии с инструкцией производителя и рекомендацией врача. Продукт готов к употреблению после заваривания горячей кипяченой водой в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения (кратность приема, продолжительность приема). Продукция выпускается в виде фильтр-пакетов и/или пакетов (различной вместимости) со смесью и предназначена для реализации в торговой сети. Допускается формирование подарочных наборов, состоящих из нескольких чайных напитков, упакованных в художественно оформленную групповую упаковку по желанию производителя. **По способу технологической обработки растительного сырья и внешнему виду чайные напитки могут быть:** рассыпные; прессованные.

АССОРТИМЕНТ: Напитки чайные травяные со стевией: "Стевия"; «Аир со стевией»; «Агарикус со стевией»; «Айва – цвет со стевией»; «Арония – сушеные листья со стевией»; «Багульник со стевией»; «Бадан –лист со стевией»; «Бадан корень со стевией»; «Барбарис со стевией»; «Барбарис (плод) со стевией»; «Береза почка со стевией»; «Бессмертник со стевией»; «Боровая матка со стевией»; «Боярышник – лист со стевией»; «Боярышник – цвет со стевией»; «Боярышник плод со стевией»; «Брусника –ягода со стевией»; «Брусника –побег со стевией»; «Брусника – листья со стевией»; «Брусника –лист со стевией»; «Бузина черная – цвет со стевией»; «Бузина черная– плоды со стевией»; «Валериана со стевией»; «Василёк голубой – цвет со стевией»; «Вереск – цвет со стевией»; «Виноград – листья со стевией»; «Вишня – цвет со стевией»; «Вишня– плод со стевией»; «Володушка со стевией»; «Галега со стевией»; «Голубика –листья со стевией»; «Гибискус – цвет со стевией»; «Гречиха со стевией»; «Грушанка со стевией»; «Груша -лист со стевией»; «Груша – цвет со стевией»; «Девясил со стевией»; «Девясил – корень со стевией»; «Донник со стевией»; «Донник – цвет со стевией»; «Дуб-

листья со стевией»; «Душица со стевией»; «Ежевика – листья со стевией»; «Жасмин – цвет со стевией»; «Зверобой со стевией»; «Зверобой – цвет со стевией»; «Земляника со стевией»; «Земляника лист со стевией»; «Земляника лесная – листья со стевией»; «Земляника лесная – цвет со стевией»; «Зизифора со стевией»; «Зимолюбка со стевией»; «Змееголовник со стевией»; «Золотой корень со стевией»; «Золотая Розга со стевией»; «Иван-чай – цвет со стевией»; «Иван чай зеленый со стевией»; «Иван чай желтый со стевией»; «Иван чай черный со стевией»; «Календула со стевией»; «Календула цвет со стевией»; «Калина плод со стевией»; «Кандык со стевией»; «Карагана гривастая со стевией»; «Каркаде цвет со стевией»; «Кизил Крымский – плод со стевией»; «Кипрей со стевией»; «Кипрей кавказский со стевией»; «Кипрей узколистный лист со стевией»; «Клевер – цвет с со стевией»; «Клубника – цвет со стевией»; «Клубника – листья со стевией»; «Копорский со стевией»; «Кора ивы со стевией»; «Котовник – цвет со стевией»; «Котовник со стевией»; «Крапива со стевией»; «Крапива -лист со стевией»; «Красный корень со стевией»; «Крушина со стевией»; «Крыжовник – лист со стевией» «Кукурузные рыльца со стевией»; «Курильский чай со стевией»; «Лабазник со стевией»; «Лаванда со стевией»; «Лаванда – цвет со стевией»; «Левзея со стевией»; «Липа со стевией»; «Липа цвет, лист со стевией)»; «Лист березы со стевией»; «Лист абрикоса ферментированный со стевией»; «Лист айвы» ферментированный со стевией»; «Лист актинидии ферментированный со стевией»; «Лист аронии ферментированный со стевией»; «Лист вишни ферментированный со стевией»; «Лист груши ферментированный со стевией»; «Лист ежевики ферментированный со стевией»; «Лист жимолости ферментированный со стевией»; «Лист земляники лесной ферментированный со стевией»; «Лист ирги ферментированный со стевией»; «Лист клубники ферментированный со стевией»; «Лист крыжовника ферментированный со стевией»; «Лист малины ферментированный со стевией»; «Лист персика ферментированный со стевией»; «Лист сливы ферментированный со стевией»; «Лист смородины чёрной ферментированный со стевией»; «Лист черешни ферментированный со стевией»; «Лист шелковицы ферментированный со стевией»; «Лист яблони ферментированный со стевией»; «Лопух корень со стевией»; «Душица – листья со стевией»; «Душица – цвет со стевией»; «Люцерна трава со стевией»; «Малина со стевией»; «Малина – листья со стевией»; «Мальва – цвет со стевией»; «Мать и мачеха со стевией»; «Медуница со стевией»; «Мелисса–листья со стевией»; «Морковный со стевией»; «Можжевельник – плоды со стевией»; «Монарда (бергамот) – цвет со стевией»; «Мята со стевией»; «Мята со стевией»; «Мята душистая со стевией»; «Облепиха лист со стевией»; «Облепиха – плоды со стевией»; «Огуречная трава со стевией»; «Одуванчик со стевией»; «Очанка со стевией»; «Первоцвет со стевией»; «Пион корень со стевией»; «Пион трава со стевией»; «Подорожник со стевией»; «Полынь со стевией»; «Почка сосны со стевией»; «Пузырепроводник листья со стевией»; «Пустырник со стевией»; «Расторопша со стевией»; «Рейши со стевией»; «Репешок со стевией»; «Роза лепестки – цвет со стевией»; «Роза чайная лепестки со стевией»; «Розмарин – цвет со стевией»; «Ромашка со стевией»; «Ромашка луговая цвет со стевией)»; «Ромашка – цвет со стевией»; «Рябина плоды со стевией»; «Сабельник со стевией»; «Саган-Дали со стевией»; «Сафлора – цвет со стевией»; «Семена льна со стевией»; «Синюха трава со стевией»; «Синюха корень со стевией»; «Смородина со стевией»; «Смородина черная – листья со стевией»; «Смородина красная – листья со стевией»; «Смородина золотистая – листья со стевией»; «Смородина золотистая – цвет со стевией»; «Солодка со стевией»; «Сосновые почки со стевией»; «Софора плоды со стевией»; «Спирея побеги, цвет со стевией» ; «Спорыш со стевией»; «Створки фасоли со стевией»; «Сушеница со стевией»; «Таволга (лабазник) – цвет со стевией»; «Таволга цвет со стевией»; «Тархун со стевией»; «Терн – плод со стевией»; «Тёрн – цвет со стевией»; «Толокнянка со стевией»; «Топинамбур со стевией»; «Тысячелистник со стевией»; «Хвощ со стевией»; «Хвоя сосны со стевией»; «Хмель со стевией»; «Чабрец со стевией»; «Чабрец листья со стевией»; «Чабрец согревающий со стевией)»; «Чага со стевией»; «Чага чай со стевией»; «Черемуха плоды со стевией»; «Черемуха цвет со

стевией»; «Черёда со стевией»; «Черешня – цвет со стевией»; «Черника ягода со стевией»; «Черника побег со стевией»; «Черника – листья со стевией»; «Чистотел со стевией»; «Шалфей со стевией»; «Шалфей лекарственный со стевией»; «Шикша со стевией»; «Шиповник со стевией»; «Шиповник – цвет со стевией»; «Шиповник наливной со стевией»; «Шлемник со стевией»; «Эвкалипт со стевией»; «Эхинацея со стевией»; «Яблоня – цвет со стевией»; «Яблоня лист со стевией»; «Гриб Чага со стевией и брусничным листом»; «Гриб Чага со стевией и баданом»; «Гриб Чага со стевией и смородиновым листом»; «Гриб Чага со стевией и земляничным листом»; «Гриб Чага со стевией и Иван-чаем»; «Гриб Чага со стевией и рябиной»; «Гриб Чага со стевией и земляникой»; «Гриб Чага со стевией и клубникой»; «Гриб Чага со стевией и апельсином»; «Гриб Чага со стевией и жимолостью»; «Гриб Чага со стевией и бояршником»; «Гриб Чага со стевией и черникой»; «Гриб Чага со стевией и черной смородиной»; «Гриб Чага со стевией и голубикой»; «Гриб Чага со стевией и мятой»; «Гриб Чага со стевией и рябиной»; «Гриб Чага со стевией и брусникой»; «Гриб Чага со стевией и клюквой»; «Гриб Чага со стевией и женьшенем»; «Гриб Чага со стевией и малиной»; «Гриб Чага со стевией и ананасом»; «Гриб Чага со стевией и вишней»; «Гриб Чага со стевией и рябины черноплодной»; «Гриб Чага со стевией и спорышем»; «Гриб Чага со стевией и облепихой»; «Гриб Чага со стевией и листом черники»; «Гриб Чага со стевией и чабрецом»; «Гриб Чага со стевией и золотым корнем»; «Гриб Чага со стевией и боровой маткой». «Гриб Чага со стевией и березовыми почками»; «Гриб Чага со стевией и сосновыми почками»; «Гриб Чага со стевией и саган дали»; «Гриб Чага со стевией и измагеном»; «Гриб Чага со стевией и боярышником»; «Гриб Чага со стевией и шиповником»; «Гриб Чага со стевией и чабрецом»; «Гриб Чага со стевией и душицей»; «Гриб Чага со стевией яблоком и корицей»; «Гриб Чага со стевией и цвет липы»; «Гриб Чага со стевией и грибом Рейши»; «Гриб Чага со стевией и грибом Кордицепс»; «Гриб Чага со стевией и грибом Майтаке»; «Иван чай со стевией и брусничным листом»; «Иван чай со стевией и баданом»; «Иван чай со стевией и смородиновым листом»; «Иван чай со стевией и земляничным листом»; «Иван чай со стевией и Иван-чаем»; «Иван чай со стевией и рябиной»; «Иван чай со стевией и земляникой»; «Иван чай со стевией и клубникой»; «Иван чай со стевией и апельсином»; «Иван чай со стевией и жимолостью»; «Иван чай со стевией и бояршником»; «Иван чай со стевией и черникой»; «Иван чай со стевией и черной смородиной»; «Иван чай со стевией и голубикой»; «Иван чай со стевией и мятой»; «Иван чай со стевией и рябиной»; «Иван чай со стевией и брусники»; «Иван чай со стевией и клюквы»; «Иван чай со стевией и женьшеня»; «Иван чай со стевией и малины»; «Иван чай со стевией и ананасом»; «Иван чай со стевией и вишней»; «Иван чай со стевией и рябины черноплодной»; «Иван чай со стевией и спорышем»; «Иван чай со стевией и облепихой»; «Иван чай со стевией и листом черники»; «Иван чай со стевией и чабрецом»; «Иван чай со стевией и золотым корнем»; «Иван чай со стевией и боровой маткой». «Иван чай со стевией и березовыми почками»; «Иван чай со стевией и сосновыми почками»; «Иван чай со стевией и саган дали»; «Иван чай со стевией и измагеном»; «Иван чай со стевией и боярышником»; «Иван чай со стевией и шиповником». «Иван чай со стевией и чабрецом»; «Иван чай со стевией и душицей»; «Иван чай со стевией, яблоком и корицей»; «Иван чай со стевией и цвет липы. «Иван чай со стевией и грибом Чага»; «Иван чай со стевией и грибом Рейши»; «Иван чай со стевией и грибом Кордицепс»; «Иван чай со стевией и грибом Майтаке.

Рекомендуемый срок годности продукции в сухом месте, при температуре не более плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %: не более 36 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.

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ С ЭКСТРАКТАМИ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ СО СТЕВИЕЙ

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 жидкие безалкогольные напитки (далее по тексту – продукт, продукция, напиток или напитки), приготовленные из питьевой воды, экстрактов из растительного сырья, с добавлением стевии или подсластителей и заменителей сахара, ароматизаторов и/или вкусоароматических пищевых добавок и/или эссенций, пищевых красителей, с добавлением или без добавления консервантов. Напитки выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую тару и предназначен для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. **По степени насыщения двуокисью углерода напитки подразделяются на:** сильногазированные; среднегазированные; слабогазированные; негазированные. **По способу обработки безалкогольные напитки подразделяют на:** без консервантов холодного розлива; с консервантами холодного розлива. **В зависимости от применяемого ароматического сырья напитки подразделяют на:** напитки с добавлением ароматических компонентов (вытяжек, эфирных масел, настоев, ароматических экстрактов, бальзамов ароматизаторов, эссенций, ароматных спиртов и другие); напитки без добавления ароматических компонентов.

АССОРТИМЕНТ: напиток с экстрактом боярышника со стевией; напиток с экстрактом жимолости со стевией; напиток с экстрактом брусники со стевией; напиток с экстрактом клюквы со стевией; напиток с экстрактом женьшеня со стевией; напиток с экстрактом зверобоя со стевией; напиток с экстрактом каркаде со стевией; напиток с экстрактом кипрея со стевией; напиток с экстрактом Melissa со стевией; напиток с экстрактом мяты со стевией; напиток с экстрактом облепихи со стевией; напиток с экстрактом кизила со стевией; напиток с экстрактом шиповника, дикой груши со стевией; напиток с экстрактом апельсина со стевией; напиток с экстрактом малины со стевией; напиток с экстрактом земляники со стевией; напиток с экстрактом клубники со стевией; напиток с экстрактом голубики со стевией; напиток с экстрактом ананаса со стевией; напиток с экстрактом апельсина, облепихи, имбиря со стевией; напиток с экстрактом вишни со стевией; напиток с экстрактом хмеля со стевией; напиток с экстрактом чабреца со стевией; напиток с экстрактом черники со стевией; напиток с экстрактом смородины черной со стевией; напиток с экстрактом рябины черноплодной со стевией; напиток с экстрактом зеленого чая со стевией; напиток с экстрактами зеленого чая и чабреца со стевией; напиток с экстрактом черного чая со стевией; напиток с экстрактом черного чая и чабреца со стевией; напиток с экстрактом шиповника со стевией; напиток с экстрактом эхинацеи со стевией; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и боярышником; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и брусникой; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и зверобоем; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и толокнянкой; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и душицей; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и мятой; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и клюквой; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и облепихой; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и чабрецом; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и черникой; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и черной смородиной; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и красной рябиной; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и черноплодной рябиной; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией

и калиной; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и шиповником; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и ромашкой; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и мелиссой; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и эхинацеей; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и грибом чагой; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и грибом рейши; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и грибом кордицепс; напиток с экстрактом Иван-чая со стевией и грибом майтаке; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и боярышником; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и брусникой; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и зверобоем; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и толокнянкой; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и душицей; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и мятой; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и клюквой; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и облепихой; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и чабрецом; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и черникой; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и черной смородиной; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и красной рябиной; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и черноплодной рябиной; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и калиной; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и шиповником; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и ромашкой аптечной; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и мелиссой; напиток с экстрактом гриба Чаги со стевией и эхинацеей. напиток – микс с композицией из двух и более экстрактов.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0°C до +20°C с момента изготовления: без консерванта – 30 суток; с консервантом 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.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.89.19-445-37676459-2023
НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ
(взамен ТУ 10.89.19-445-37676459-2017)

Дата введения в действие — 2023 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 напитки чайные травяные сухие (далее по тексту – продукт (продукция)), произведенные из смеси сухих измельченных частей растений, в том числе лекарственных (корни, корневище, листья, стебли, цветы, плоды, семена и т.д.), с добавлением или без добавления чайного листа (натурального чая) в пропорции не более 50 % от общей массы смеси, с использованием или без использования пряностей, ароматизаторов, пищевых добавок, предназначенные для приготовления горячих безалкогольных напитков. Продукт не является лекарственным средством, может применяться только в качестве дополнительного средства в комплексе мер по лечению и профилактике заболеваний человека в соответствии с инструкцией производителя и рекомендацией врача. Продукт готов к употреблению после заваривания горячей кипяченой водой в соот-

ветствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения (кратность приема, продолжительность приема). Продукция выпускается в виде фильтрпакетов и/или пакетов (различной вместимости) со смесью и предназначена для реализации в торговой сети. Допускается формирование подарочных наборов, состоящих из нескольких чайных напитков, упакованных в художественно оформленную групповую упаковку по желанию производителя. **По способу технологической обработки растительного сырья и внешнему виду чайные напитки могут быть:** рассыпные; прессованные.

АССОРТИМЕНТ: Напитки чайные травяные (однокомпонентные): «Аир»; «Агарикус»; «Айва – цвет сушеный»; «Арония – сушеные листья»; «Багульник»; «Бадан лист» (травя, цвет); «Бадан корень»; «Барбарис»; «Барбарис (плод)»; «Береза почка»; «Бессмертник»; «Боровая матка»; «Боярышник лист»; «Боярышник цвет»; «Боярышник» (боярышник плод, боярышник цвет); «Брусника ягода»; «Брусника побег»; «Брусника – сушеные листья»; «Брусника лист»; «Бузина цвет»; «Бузина плоды»; «Валериана»; «Василёк голубой – цвет сушеный»; «Вереск – цвет сушеный»; «Виноград – сушеные листья»; «Вишня – цвет сушеный»; «Вишня плод»; «Володушка»; «Галега»; «Голубика – сушеные листья»; «Гортензия»; «Гибискус – цвет сушеный»; «Гречиха»; «Грушанка»; «Груша лист»; «Груша – цвет сушеный»; «Девясил»; «Донник»; «Донник цвет»; «Дуб листья»; «Душица»; «Ежевика – сушеные листья»; «Ежевика (ежевика лист)»; «Жасмин – цвет сушеный»; «Зверобой»; «Зверобой – цвет сушеный»; «Здоровая клетка (калина ветки с ягодами); «Земляника»; «Земляника (земляника лист)»; «Земляника лесная – сушеные листья»; «Земляника лесная – цвет сушеный»; «Зизифора»; «Зимолюбка»; «Змееголовник»; «Золотой корень»; «Золотая Розга»; «Иван-чай – цвет сушеный»; «Иван чай ферментированный»; «Иван чай зеленый «Нагорье» зеленый. «Иван чай зеленый»; «Иван чай желтый»; «Иван чай черный»; «Иван чай молодой»; «Иван чай зелёный»²; «Иван чай чёрный»²; «Иван чай Иван Царевич»; «Календула»; «Календула (цвет); «Калина плод»; «Кандык»; «Карагана гривастая»; «Каркаде (гибискус)– цвет сушеный»; «Кизил Крымский (плод)»; «Кипрей»; «Кипрей кавказский»; «Кипрей узколистный лист»; «Клевер – цвет сушеный»; «Клубника – цвет сушеный»; «Клубника – сушеные листья»; «Копорский»; «Кора ивы»; «Котовник – цвет сушеный»; «Котовник (котовник лист, котовник стебель)»; «Крапива»; «Крапива (травя)»; «Крапива лист»; «Красная щетка»; «Красный корень»; «Крушина»; «Крыжовник» (лист); «Кукурузные рыльца»; «Курильский чай»; «Лабазник»; «Лаванда»; «Лаванда – цвет сушеный»; «Лаванда цвет»; «Лаванда (цвет)»²; «Лебеда»; «Левзея»; «Липа»; «Липа (липа цвет, липа лист)»; «Лист березы»; «Лист абрикоса ферментированный»; «Лист айвы» ферментированный»; «Лист актинидии ферментированный»; «Лист аронии ферментированный»; «Лист вишни ферментированный»; «Лист груши ферментированный»; «Лист ежевики ферментированный»; «Лист жимолости ферментированный»; «Лист земляники лесной ферментированный»; «Лист ирги ферментированный»; «Лист клубники ферментированный»; «Лист крыжовника ферментированный»; «Лист малины ферментированный»; «Лист персика ферментированный»; «Лист сливы ферментированный»; «Лист смородины чёрной ферментированный»; «Лист черешни ферментированный»; «Лист шелковицы ферментированный»; «Лист яблони ферментированный»; «Лопух»; «Душица – сушеные листья»; «Душица – цвет сушеный»; «Люцерна травя»; «Малина»; «Малиновый»; «Малина – сушеные листья»; «Мальва – цвет сушеный»; «Мать и мачеха»; «Медуница»; «Мелисса– сушеные листья»; «Морковный»; «Можжевельник»; «Монарда (бергамот) – цвет сушеный»; «Мята»; «Мята – сушеные листья»; «Мята душистая (мята лист, мята стебель)»; «Облепиха лист»; «Облепиховый»; «Огуречная травя»; «Одуванчик весь»; «Очанка»; «Первоцвет»; «Пион корень»; «Пион травя»; «Подорожник»; «Полынь»; «Почка сосны»; «Пузырепроводник» (листья); «Пустырник»; «Расторопша»; «Рейши»; «Репешок»; «Роза лепестки – цвет сушеный»; «Роза чайная лепестки»; «Роза Нежная (цвет)»; «Розмарин – цвет сушеный»; «Ромашка»; «Ромашка луговая (ромашка цвет)»; «Ромашка – цвет сушеный»;

«Рябина плоды»; «Сабельник»; «Саган-Дали»; «Сафлора – цвет сушеный»; «Семена льна»; «Синюха трава»; «Синюха корень»; «Смородина»; «Смородина черная – сушеные листья»; «Смородина красная – сушеные листья»; «Смородина золотистая – сушеные листья»; «Смородина золотистая – цвет сушеный»; «Солодка»; «Сосновые почки»; «Софора плоды»; «Спирея» (побеги, цвет); «Спорыш»; «Створки фасоли»; «Сушеница»; «Таволга (лабазник) – цвет сушеный»; «Таволга цвет»; «Тархун»; «Терн (плод)»; «Тёрн – цвет сушеный»; «Толокнянка»; «Топинамбур»; «Тысячелистник»; «Хвощ»; «Хвоя сосны»; «Хмель»; «Чабрец»; «Чабрец (тимьян)»; «Чабрец – сушеные листья»; «Чабрец согревающий (трава)»; «Чага»; «ЧАГА ЧАЙ»; «Черемуха плоды»; «Черемуха цвет»; «Череда»; «Черешня – цвет сушеный»; «Черника ягода»; «Черника побег»; «Черника – сушеные листья»; «Чистотел»; «Шалфей»; «Шалфей лекарственный (трава)»; «Шикша»; «Шиповник»; «Шиповник – цвет сушеный»; «Шиповник наливной»; «Шлемник»; «Эвкалипт»; «Эспарцет трава»; «Эхинацея»; «Яблоня – цвет сушеный»; «Яблоня цвет»; «Яблоня лист». **Серия чаев «Дары Планеты»** «Дары Планеты береза почки»; «Дары Планеты боярышник (плоды)»; «Дары Планеты брусника (листья)»; «Дары Планеты калина (ягоды, плодоножка)»; «Дары Планеты лимонник китайский (плоды)»; «Дары Планеты омела белая (листья, плодоножка)»; «Дары Планеты створки фасоль»; «Дары Планеты топинамбур (цвет, листья, стебель)»; «Дары Планеты чага (гриб)»; «Дары Планеты шиповник (плоды)». **Напитки чайные многокомпонентные:** «Чага с брусничным листом»; «Чага с баданом»; «Чага со смородиновым листом»; «Чага с земляничным листом»; «Чага с Иван-чаем»; «Чага с рябиной»; «Чага со спорышем»; «Чага с облепихой»; «Чага с листом черники»; «Чага с чабрецом»; «Чага с золотым корнем»; «Чага с боровой маткой». «Чага с березовыми почками»; «Чага с сосновыми почками»; «Чага с саган дали»; «Чага с измагеном»; «Чага с боярышником»; «Чага с шиповником». **Серия Дары природы:** «ЧАГА ЧАЙ»; «ЧАГА ЧАЙ с листом малины»; «ЧАГА ЧАЙ с имбирём»; «ЧАГА ЧАЙ с листом малины»; «ЧАГА ЧАЙ с чабрецом»; «ЧАГА ЧАЙ с душицей»; «ЧАГА с яблоком и корицей»; «ЧАГА с травами»; «ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ оригинальный»; «ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ с цейлонской корицей»; «ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ с имбирём»; «Иван чай с чабрецом»; «Иван чай с душицей»; «Иван чай мятой»; «Иван чай с листом смородины»; «Иван чай с малиной»; «Иван чай зелёный»; «Иван чай чёрный»; «Иван чай Иван Царевич»; «Иван чай с липой»; «Иван чай с листьями кавказской черники». «Иван чай с чабрецом»; «Чёрный чай с чабрецом»; «Чёрный чай с кавказской черникой»; «Иван чай с брусничным листом»; «Иван чай с баданом»; «Иван чай со смородиновым листом»; «Иван чай с земляничным листом»; «Иван чай с саган дали»; «Иван чай с сосновыми почками»; «Иван чай с березовыми почками»; «Чёрный чай с мятой»; «Зеленый чай с мятой»; «Мой желудок»; «Антитабак»; «Чага Ч53»; «Чага М2»; «Чага А4»; «Чага Д7»; «Чага Я5»; «Чага Ж7»; «Чай травяной монастырский» (сбор из 16 трав). **Серия из Крымских трав и ягод:** «Я люблю Алушту»; «Крымская жемчужина»; «Жемчужина Крыма»; «Букет Алушты»; «Букет Крыма»; «Южный Берег»; «КРЫМ -ТАВРИДА»; «Горный Крым»; «Поляна сказок»; «Привет из Крыма». **Серия Здоровье:** «Сильный иммунитет»; «Энергия жизни»; «Заряд здоровья»; «Медовая Стевия»; «Крепкий сон»; «Крыжовник и Земляника»; «Облепиха и Апельсин». **Серия напитки чайные с добавлением натурального чая:** «Барбарисовый сад чай фруктовый»; «Ягодный чайный бальзам малиновый звон»; «Чай от ДЕДА МОРОЗА»; «Воронежский букет»; «Вишнёвый сад»; «Яблочная свежесть»; «Сочный виноград». **Серия Малиновый Дон (основа иван-чай):** «Малиновый Дон»; «Букет здоровья ТРАВЯНОЙ БАЛЬЗАМ»; «Имбирный ИВАН-ЧАЙ»; «Медовый вереск РЕЛАКС-ЧАЙ»; «Улётный ягодный ЧАЙНЫЙ БАЛЬЗАМ»; «ИВАН-ЧАЙ с бузиной»; «Чай БОБРА»; «Бобрящий ЧАЙ»; «Чай Витаминный ШИПОВНИКОВЫЙ»; «Чай Витаминный ОБЛЕПИХОВЫЙ»; «Воронежский Витамин»; «Воронежский Душистые травы»; «Воронежский Вкусный»; «Чай от СНЕГУРОЧКИ»; «Новогодний ВОРОНЕЖСКИЙ». **Серия малиновый дон (основа ферментированные**

листья плодовых): «Донское чаепитие»; «ШелкоЧАЙ». **Серия «Фруктово-ягодный чай»:** «Волшебные фрукты смесь №1»; «Волшебные фрукты смесь №2»; «Волшебные фрукты смесь №3». **Серия Садовые чаи "Бельведер" (Купаж ферментированных листьев, цветов и плодов садовых растений):** «Порт Артур»; «New Year Tea» (Новогодний); «Принцесса Бьянка»; «Завтрак у Консула»; «Великая княгиня»; «50 оттенков чайного»; «Гольф-клуб»; «Сон Обломова». **Серия «Дары Планеты»:** «Дары Планеты шиповник»; «Дары Планеты топинамбур»; «Дары Планеты брусника»; «Дары Планеты створки фасоль»; «Дары Планеты лимонник китайский»; «Дары Планеты боярышник»; «Дары Планеты калина»; «Дары Планеты береза почки»; «Дары Планеты омела белая»; «Дары Планеты чага»; «Дары Планеты шиповник с боярышником»; «Дары Планеты шиповник с калиной»; «Дары Планеты шиповник с чагой»; «Дары Планеты шиповник с топинамбуром». **Серия чаев «Нагорье» Иван-чай черный:** «Нагорье» классический; «Нагорье» с цветами; «Нагорье» с рябиной; «Нагорье» с шиповником «Нагорье» Лесные ягоды; «Нагорье» Садовые ягоды; «Нагорье» с грушей «Нагорье» Мятный; «Нагорье» с чабрецом; «Нагорье» Липовый цвет; «Нагорье» со смородиной; «Нагорье» со Зверобоем; «Нагорье» Малиновый; «Нагорье» Смородиновый; «Нагорье» Сюрприз; «Нагорье» со специями; «Нагорье» Яблоко с корицей. «Нагорье» Рябина; «Нагорье» Шиповник «Нагорье» Груша; «Нагорье» Лимон; «Нагорье» Мята; «Нагорье» Смородина; «Нагорье» Чабрец. «Иван-чай серия 4 сезона «Нагорье» Весна»; «Иван-чай серия 4 сезона «Нагорье» Лето»; «Иван-чай серия 4 сезона «Нагорье» Осень»; «Иван-чай серия 4 сезона «Нагорье» Зима»; «Иван-чай «Нагорье» зеленый». «Для милых дам»; «Для настоящих мужчин»; «Таёжный» (букет Кузбасса); «Бодрость»; «Чай-вдвоем»; «Букет Горной Шории (луговой)»; «Горная Шория»; «Святой источник»; «Легенды Горной Шории». **Серия напитков чайных «Кузбасский»:** «Кузбасский № 1 «Пантовый»; «Кузбасский № 2 «Стимулирующий»; «Кузбасский №3 «Я спокоен»; «Кузбасский №4 «Витаминный»; «Кузбасский №5 «Давление в норме»; «Кузбасский № 6 «Дышим легко»; «Кузбасский № 7 «Стройность»; «Кузбасский №8 «Здоровый желудок»; «Кузбасский №9 «Для моей желчи»; «Кузбасский №12 «Я очищаю себя»; «Кузбасский №13 «Я забочусь о своей печени»; «Кузбасский №14 «Я забочусь о своих почках»; «Кузбасский №15 «Здоровое сердце»; «Кузбасский №16 «Элексир послабляющий»; «Кузбасский № 17 «Женский»; «Кузбасский №18 «Мой иммунитет»; «Кузбасский № 19 «Без похмелья»; «Кузбасский № 20 «Не хочу простывать»; «Кузбасский № 21 «Мои суставы не болят»; «Кузбасский № 26 «С любовью к поджелудочной»; «Кузбасский №27 «Я победил варикоз»; «Кузбасский №28 «Не боимся аллергий»; «Кузбасский №29 «Не люблю паразитов»; «Кузбасский №30 Для бани»; «Кузбасский №31 «Мои сосуды здоровы»; «Кузбасский № 32 «Чага»; «Кузбасский № 33 «Моя кровь»; «Кузбасский № 34 «С любовью к щитовидке»; «Кузбасский № 35 «Молокогон»; «Кузбасский №36 «С любовью к сорту»; «Кузбасский №37 «Антихолестерин»; «Кузбасский №38 «Для дам переходного возраста»; «Кузбасский № 39 «Мужская сила»; «Кузбасский №40 «С любовью к моим деснам»; «Кузбасский № 41 «С любовью к моей коже». **Серия напитков чайных «Югорский»:** «Югорский антистресс»; «Югорский целебный»; «Югорская грация»; «Югорский фитнес»; «Югорская осинка». «Укрепляющий»; «Тонизирующий дневной»; «Успокаивающий вечерний»; «Мужской сбор»; «Женский сбор»; «Противовоспалительный»; «Молочный сбор»; «Освежающий»; «Чай с кедровой шишкой»; «Таежный»; «Антистресс»; «От тревоги»; «Не кашляет»; «Для желудка»; «Чай садовода»; «Вересковый мед»; «Здоровая кровь»; «Отхаркивающий чай»; «Воспоминание»; «Богатырь»; «Здоровое сердце»; «Крепкий сон»; «Будь здоров»; «Трезвость»; «Метаболизм»; «Купаж с ягодами»; «Купаж с фруктами»; «Купаж с горными травами»; «Купаж с календулой»; «Купаж с лавандой и барбарисом»; «Краснополянский Аибга»; «Краснополянский традиционный»; «Иван чай с каштаном и саган дайля»; «Укрепляющий с ягодами»; «От простуды»; «Аибга»; «Ачишхо»; «Жемчужина Кавказа»; «Медовеевский»; «Тонизирующий»; «Зимняя вишня»; «Со-

гревающей»; «Освежающий»; «Семиозёрье»; «Кбаадэ»; «Альпийские луга»; «Долина Ачипсе»; «Высокогорный»; «Лесные травы»; «Лесная ягода»; «Разнотравье»; «Весенний цвет»; «Горная долина»; «Легенды Кавказа»; «Поляна Асара».

Изменение №1 Дата введения в действие 13.02.2024 год Напитки чайные многокомпонентные: напиток чайный «Иванчай с шиповником»; Напитки чайные однокомпонентные: напиток чайный «Иванчай с соцветием». напиток чайный «Морс брусничный».

Изменение №2 Дата введения в действие 12.04.2024 год Напитки чайные однокомпонентные: напиток чайный «Чай из чаги». Напитки чайные многокомпонентные: напиток чайный «Морошковый чай с облепихой и сливой»; напиток чайный «Облепиховый чай с имбирём и лимоном»; напиток чайный «Брусничный чай с клюквой и апельсином»; напиток чайный «Черничный чай с вороникой и голубикой»; напиток чайный «Вишневый чай с малиной»; напиток чайный «Земляничный чай»; напиток чайный «Смородиновый чай с апельсином»; напиток чайный «Рябиновый чай с апельсином»; напиток чайный «Черемуховый чай с иргой и малиной»; напиток чайный «Калиновый чай с джидой и ананасом»; напиток чайный «Чай из шиповника с крыжовником и боярышником».

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

Рекомендуемый срок годности продукции в сухом месте, при температуре не более плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70%: -не более 36 месяцев со дня их упаковывания. 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.

16 900 РУБ.	<p align="center">ТУ,ТИ 11.07.19-027-37676459-2024</p> <p align="center">КВАСЫ</p> <p align="center">(взамен ТУ 11.07.19-027-37676459-2017)</p>
-------------	--

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 безалкогольные напитки квасы (далее продукт или продукция), изготовленные в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожения сусла, приготовленного из концентрата квасного сусла или из растительного сырья, или продуктов его переработки, сахара, фруктозы, декстрозы, мальтозы, сиропа глюкозы и других натуральных сахаросодержащих веществ с последующим добавлением или без добавления пищевых добавок. Продукция выпускается полностью готовой к применению, расфасованной в потребительскую тару, или «на розлив». Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Квасы, в зависимости от способа обработки, подразделяют:** на нефilterованные неосветленные и осветленные; filterованные непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации (обесполенные); с применением консерванта; без применения консерванта; газированные; негазированные.

АССОРТИМЕНТ: квас «Белый» на меду «Арсеньевский»; квас «Белый» с соком облепихи «Арсеньевский»; квас «Белый» с лаймом и мятой «Арсеньевский»; квас «Белый» с лимоном и мятой «Арсеньевский»; квас «Белый» с мятой «Арсеньевский»; квас «Белый» с лимоном «Арсеньевский»;

квас «Белый» с клюквой «Арсеньевский»; квас «Белый» с брусникой «Арсеньевский»; квас «Белый» с яблоком «Арсеньевский»; квас «Белый» (1 вариант); квас «Белый» (2 вариант); квас «Белый окрошечный» (вариант 1); квас «Белый окрошечный» (вариант 2); квас «Белый с мятой»; квас «Бодрый хлебный»; квас «Бодрый ягодный»; квас белорусский окрошечный; квас белорусский оригинальный; квас белорусский белый; квас белорусский темный; квас белорусский пряный; квас белорусский хлебный; квас белорусский домашний; квас белорусский можжевеловый; квас брожения «Клюквенный»; квас брожения «Клюквенномалиновый»; квас брожения «Березовый с инжиром»; квас брожения «Березовый с ячменем»; квас брожения «Березовый с изюмом»; квас брожения «Квас хлебный с клюквой»; квас брожения «Квас хлебный колядный пряный»; квас хлебный (1 вариант); квас хлебный (2 вариант); квас хлебный (3 вариант); квас хлебный (4 вариант); квас хлебный «Окрошечный»; квас хлебный «Деревенский»; квас «Хлебный»; квас «Хлебный»; квас хлебный с пониженным содержанием сахарозы; квас «Хлебный» низкокалорийный; квас хлебный низкокалорийный; квас Медовый (1 вариант); квас Медовый (2 вариант); квас Старорусский с хреном; квас «Петровский» с изюмом, хреном и мятой; квас для окрошки; квас Клюквенный; квас Черносмородиновый (1 вариант); квас черносмородиновый (2 вариант); квас Брусничный; квас Свекольный; квас Яблочный; квас ржаной; квас «Летний»; квас темный; квас темный с пониженным содержанием сахарозы; квас темный низкокалорийный; квас «Низкокалорийный».

Изменение №1 Дата введения в действие 26.04.2024 год квас хлебный «Деревенский».

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

Термины и определения по ГОСТ 31494: квас: Безалкогольный напиток с объемной долей этилового спирта не более 1,2%, изготовленный в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожения суслу. *Примечание Сусло может быть приготовлено из растительного сырья или продуктов его переработки, сахара, фруктозы, декстрозы, мальтозы, сиропа глюкозы и других натуральных сахаросодержащих веществ с последующим добавлением или без добавления пищевых добавок.* **квас нефильтрованный неосветленный:** Квас, не подвергнутый сепарированию, фильтрованию, осветлению с применением осветляющих материалов. **квас нефильтрованный осветленный:** Квас, осветленный с применением осветляющих материалов. **квас фильтрованный:** Квас, осветленный посредством фильтрования и/или сепарирования. **квас пастеризованный:** Квас, подвергнутый тепловой обработке с целью повышения биологической стойкости. **квас холодной стерилизации (обеспложенный):** Квас, подвергнутый обеспложивающему фильтрованию с целью повышения биологической стойкости. **осветление кваса:** Естественное или искусственное отделение взвешенных частиц и производственных микроорганизмов от кваса.**По ГОСТ Р 52409: низкокалорийный напиток:** Безалкогольный напиток калорийностью не более 20 ккал/100 см³ (в соответствии с ГОСТ 34792).**Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре от плюс 2 до 6°C с момента изготовления:** нефильтрованного неосветленного – не более 7 суток; нефильтрованного осветленного – не более 15 суток; непастеризованного фильтрованного – не более 20 суток; пастеризованного фильтрованного – не более 180 суток; пастеризованного, фильтрованного, газированного не более 180 суток. пастеризованного с применением консервантов – не более 150 суток; пастеризованного без применения консервантов – не более 30 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток; нефильтрованного неосветленного с применением консерванта не более 90 суток; нефильтрованного осветленного с применением консерванта не более 180 суток; пастеризованного с применением консервантов – не более 240 суток; пастеризованного без применения консервантов – не более 60 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 180 суток.**Рекомендуемые сроки годности квасов брожения при температуре от 0 до 22°C:**пастеризованного фильтрованного

– не более 180 суток; пастеризованного с применением консервантов – 180 суток; пастеризованного без применения консервантов – 120 суток; пастеризованного, фильтрованного, газированного не более 180 суток. с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции в кегах при температуре от плюс 12 °С до плюс 14 °С с момента изготовления:** квас нефильтрованный неосветлённый – не более 1 суток; квас нефильтрованный осветлённый – не более 3 суток; квас фильтрованный непастеризованный – не более 7 суток. квас фильтрованный пастеризованный не более 30 суток. **Для квасов, выработанных по технологии с использованием хмелевой закваски рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С с момента изготовления не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности кваса после вскрытия упаковки** при температуре (4±2) °С – не более 36 часов. Срок годности напитков исчисляют с даты изготовления (розлива). Моментом окончания технологического процесса (моментом изготовления), но не более 2 часов после упаковывания, является достижение продуктом температуры, равной температуре хранения, регламентируемой предприятием изготовителем, и соответствующей согласованным в установленном порядке срокам 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.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-1075-37676459-2023

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НА ОСНОВЕ АЛОЕ

Дата введения в действие – 2023 г. 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 напитки безалкогольные, изготовленные на основе сока алое, желе алое, геля алое с добавлением или без добавления фруктовых соков, сахара, меда, глюкозо-фруктозного сиропа, сахарозаменителей, пищевых добавок, ароматизаторов, пищевых кислот, стабилизаторов и других компонентов, упакованные в потребительскую упаковку (далее по тексту – продукт продукция, напитки). Напитки предназначены для реализации в торговой сети и готовы к непосредственному употреблению на пищевые цели.

АССОРТИМЕНТ: Напиток безалкогольный с соком алое; Напиток безалкогольный с алое и виноградом соком; Напиток безалкогольный с алое и лимонным соком; Напиток безалкогольный с алое и лаймом; Напиток безалкогольный с алое и гранатовым соком; Напиток безалкогольный с алое и вишней; Напиток безалкогольный с алое и апельсиновым соком; Напиток безалкогольный с алое и малиной; Напиток безалкогольный с алое и земляникой; Напиток безалкогольный с алое и яблочным соком; Напиток безалкогольный с алое и грушевым соком; Напиток безалкогольный с алое и персиковым соком; Напиток безалкогольный с алое и черничным соком; Напиток безалкогольный с алое и абрикосовым соком; Напиток безалкогольный с алое и грейпфрутовым соком; Напиток безалкогольный с алое и ананасовым соком; Напиток безалкогольный с алое и манго; Напиток безалкогольный «Алое+манго+апельсин»; Напиток безалкогольный с алое, персиком и мятой.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 0 до 25 °С – не более 12 мес.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-237-37676459-2023
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
(взамен ТУ 11.07.19-237-37676459-2017)

Дата введения в действие — 2023 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 жидкие напитки безалкогольные (далее по тексту напитков, продукт и/или продукция), насыщенные и ненасыщенные диоксидом углерода, приготовленные из подготовленной питьевой воды, с добавлением или без добавления сахара, и/или подсластителей, заменителей сахара, вкусоароматических пищевых добавок и/или эссенций, пищевых красителей, соков и/или растительного сырья, и/или продуктов пчеловодства. Продукция выпускается готовой к употреблению, фасованной в потребительскую тару и предназначена для реализации в розничной или оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукция по способу обработки и по степени насыщения двуокисью углерода выпускается:** без консервантов холодного розлива среднегазированная; без консервантов холодного розлива сильногазированная; с консервантами холодного розлива среднегазированная; с консервантами холодного розлива сильногазированная; пастеризованная.

АССОРТИМЕНТ: Напитки безалкогольные газированные: напиток «Лимонад»; напиток «Лимон»; напиток «Крем-сода»; напиток «Груша»; напиток «Буратино»; напиток «Дюшес»; напиток «Экстра-Ситро»; напиток «Ситро»; напиток «Южный»; напиток «Колокольчик»; напиток «Старт»; напиток «Сумах»; напиток «Солнышко»; напиток «Роса розы»; напиток «Росинка»; напиток «Пчелка»; напиток «Пес и кот»; напиток «Олимпия»; напиток «Лимонный»; напиток «Красная шапочка»; напиток «Исинди»; напиток «Золотой ранет»; напиток «Апельсин»; напиток «Вишня»; напиток «Сюрприз»; напиток «Тархун»; напиток «Лайм-лимон-мята»; напиток «Лайм-лимон-тархун»; напиток «Виноградный»; напиток «Клубника»; напиток «Сливовый»; напиток «Холодный кофе»; напиток «Президент кола»; напиток «Каберне»; напиток «Мускат». **Напитки безалкогольные газированные на ароматизаторах:** напиток «Муромский родник Апельсин»; напиток «Муромский родник Дюшес»; напиток «Муромский родник Лимонад»; напиток «Муромский родник Тархун». **Напитки безалкогольные негазированные на ароматизаторах:** напиток безалкогольный на ароматизаторах «Вишня»; напиток безалкогольный на ароматизаторах «Клюква»; напиток безалкогольный на ароматизаторах «Черная смородина»; напиток безалкогольный на ароматизаторах «Облепиха»; напиток безалкогольный на ароматизаторах «Брусника»; напиток безалкогольный на ароматизаторах «Вишневый»; напиток безалкогольный на ароматизаторах «Клюквенный»; напиток безалкогольный на ароматизаторах «Черносмородиновый»; напиток безалкогольный на ароматизаторах «Облепиховый»; напиток безалкогольный на ароматизаторах «Брусничный». **Напитки безалкогольные негазированные ароматизированные с заменителями сахара, низкокалорийные, пастеризованные:** напиток со вкусом Абрикоса низкокалорийный; напиток со вкусом Ананаса низкокалорийный; напиток со вкусом Апельсина низкокалорийный; напиток со вкусом Белого винограда и низкокалорийный; напиток со вкусом Красного винограда низкокалорийный; напиток со вкусом Вишни низкокалорийный; напиток со вкусом Грейпфрута низкокалорийный; напиток со вкусом Груши низкокалорийный; напиток со вкусом Клубники низкокалорийный; напиток со вкусом Лесных ягод низкокалорийный; напиток со вкусом Лимона и Лайма

низкокалорийный; напиток «Лимонад» низкокалорийный; напиток со вкусом Мохито низкокалорийный; напиток со вкусом Персика низкокалорийный; напиток со вкусом Тархуна низкокалорийный; напиток со вкусом Яблока низкокалорийный; напиток со вкусом «Чай чёрный» низкокалорийный; напиток со вкусом «Чай чёрный с лесными ягодами» низкокалорийный; напиток со вкусом «Чай чёрный с лимоном» низкокалорийный; напиток со вкусом «Чай чёрный с персиком» низкокалорийный; напиток со вкусом «Чай зелёный» низкокалорийный; напиток со вкусом «Чай зелёный с цитрусовыми» низкокалорийный; напиток со вкусом «Чай зелёный с клубникой» низкокалорийный; напиток со вкусом «Кофе Американо» низкокалорийный; напиток со вкусом «Кофе Эспрессо» низкокалорийный; напиток со вкусом «Кофе Капучино» низкокалорийный; напиток со вкусом «Латте» низкокалорийный; напиток со вкусом «Мокачино» низкокалорийный; напиток со вкусом «Кофе Амаретто» низкокалорийный; напиток со вкусом «Кофе Мачиато» низкокалорийный.

Изменение № 1 Дата введения в действие 06.06.2023 год Напитки безалкогольные газированные: напиток «Крем-сода»; напиток «Манго и маракуя»; напиток «Кола»; напиток «Зеленый чай с манго и маракуей»; напиток «Зеленый чай с персиком»; напиток «Лимон-Лайм»; напиток «Байкал»; напиток «Барбарис»; напиток «Малина»; напиток «Арбуз»; напиток «Черная смородина»; напиток «Мохито»; напиток «Мандарин»; напиток «Тропик»; напиток «Дыня».

Изменение № 2 Дата введения в действие 20.09.2023 год Напитки безалкогольные газированные на ароматизаторах: Напитки марки «Прохладино»: напиток «Мохито»; напиток «Лесная ягода»; напиток «Апельсин»; напиток «Лимонад»; напиток «Дюшес»; напиток «Тархун».

Изменение № 3 Дата введения в действие 11.12.2023 год Напитки безалкогольные на растительном сырье серии «Поморские ЁлкиГолки»: напиток «Поморские ЁлкиГолки.Хвойный»; напиток «Поморские ЁлкиГолки с облепихой»; напиток «Поморские ЁлкиГолки с малиной»; напиток «Поморские ЁлкиГолки с черникой»; напиток «Поморские ЁлкиГолки с черной смородиной»; напиток «Поморские ЁлкиГолки с брусникой»; напиток «Поморские ЁлкиГолки с клюквой»; напиток «Поморские ЁлкиГолки с вишней»; напиток «Поморские ЁлкиГолки с морошкой»; напиток «Поморские ЁлкиГолки с клубникой»; напиток «Поморские ЁлкиГолки с шиповником»; напиток «Поморские ЁлкиГолки. Глинтвейн». **Напитки безалкогольные на растительном сырье серии «Поморские ЁлкиГолки» на ароматизаторах:** напиток «Поморские ЁлкиГолки. Хвойный с ароматом тархуна и мяты»; напиток «Поморские ЁлкиГолки. Хвойный с ароматом колы»; напиток «Поморские ЁлкиГолки. Хвойный с ароматом малины»; напиток «Поморские ЁлкиГолки. Хвойный с ароматом барбариса».

Изменение № 4 Дата введения в действие 13.12.2024 год Напитки безалкогольные низкокалорийные из концентратов «Базовый ресурс» без ароматизаторов; «Базовый ресурс» на ароматизаторах лимонадной группы; «Базовый ресурс» на сокосодержащих ароматизаторах; «Модель стрессоустойчивости» без ароматизаторов; «Модель стрессоустойчивости» на ароматизаторах лимонадной группы; «Модель стрессоустойчивости» на сокосодержащих ароматизаторах; «Метаболический стандарт» без ароматизаторов; «Метаболический стандарт» на ароматизаторах лимонадной группы; «Метаболический стандарт» на сокосодержащих ароматизаторах; «Стратегический потенциал»; без ароматизаторов; «Стратегический потенциал» на ароматизаторах лимонадной группы; «Стратегический потенциал» на сокосодержащих ароматизаторах; «Формула эффективности»; без ароматизаторов; «Формула эффективности» на ароматизаторах лимонадной группы; «Формула эффективности» на сокосодержащих ароматизаторах; «Рецепты долголетия»; без ароматизаторов; «Рецепты долголетия» на ароматизаторах лимонадной группы; «Рецепты долголетия» на сокосодержащих ароматизаторах. «Просто витамин»; «Вкусный витамин»; «Чудесный витамин».

Изменение № 5 Дата введения в действие 21.06.2024 год Напитки безалкогольные газированные: лимонад «Лимон-Имбирь»; лимонад «Клюква-Апельсин»; лимонад «Клубника-Лайм»; лимонад «Земляника-Ананас»; лимонад «Гранат-Малина»; лимонад «Манго-Маракуйя».

Изменение № 6 Дата введения в действие 26.11.2025 год Напитки безалкогольные газированные на ароматизаторах: Напитки марки «Прохладино»: напиток «Яблоко-Киви»; напиток «Баббл Гам»; напиток «Кола».

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

До начала выпуска продукции по настоящим техническим условиям, производителю продукции целесообразно проверить наименования (ассортимент) продукции на предмет их совпадения с уже зарегистрированными названиями и/или товарными знаками в Государственном реестре товарных знаков.

Термины и определения безалкогольный напиток: Готовый напиток, изготовленный с использованием питьевой или минеральной воды с общей минерализацией не более 1,0 г/дм, объемной долей этилового спирта не более 0,5 %, а для напитков на спиртосодержащем сырье не более 1,2 %. **Примечания** Напиток может быть подслащен, подкислен, газирован; содержать фрукты и (или) соки, и (или) растительное сырье, и (или) молочные продукты, и (или) продукты пчеловодства, и (или) соли, и (или) пищевые добавки, и (или) биологически активные добавки и другие ингредиенты, использование которых допускается ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012 или иными действующими нормативными правовыми актами. Напиток, изготовленный с использованием подсластителей, относится к низкокалорийным (легкий или лайт). **напиток с соком:** Безалкогольный напиток, изготовленный с использованием сока прямого отжима и (или) восстановленного и (или) спиртованного и (или) концентрированного сока и других компонентов, который может содержать подсластители, ароматизаторы и красители, полученные из сырья растительного или микробного происхождения. Примечание Содержание сока по объему в готовом напитке составляет (в пересчете на исходный сок прямого отжима) не менее: с использованием виноградного сока и сока семечковых плодов – 30 %; использованием сока цитрусовых плодов – 6 %; использованием сока других плодов и ягод – 10 %.

напиток на ароматизаторах: Безалкогольный напиток, не содержащий сока, изготовленный с использованием ароматических веществ или их композиций (ароматизаторов, эфирных масел, эмульсий, основ и др.). **напиток на растительном сырье:** Безалкогольный напиток, изготовленный с преобладающим использованием экстрактов, концентратов, настоев, композиций растительного сырья (растений, плодов, семян и др.) или концентрированных основ, в состав которых входят эти продукты, который может содержать подсластители, ароматизаторы и красители, полученные из сырья растительного или микробного происхождения.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0 °С до +25 °С с момента изготовления: газированные без консервантов – не более 6 месяцев; газированные с консервантом – не более 12 месяцев; негазированные с консервантами не более 6 месяцев; негазированные пастеризованные не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 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.

22 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.86.10-1062-37676459-2023
МОРСЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО,
ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие — 2023 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 продукты детского питания морсы ягодные, фруктовые или овощные, вырабатываемые из дикорастущих и культурных видов, сортов плодов и ягод, фруктов или овощей, далее по тексту морсы, изготовленные из сока и (или) пюре с добавлением питьевой воды, сахара, лимонной кислоты, фасованные в потребительскую тару стерилизованные, пастеризованные или фасованные «горячим розливом». Морсы полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей раннего, дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Примечание** – В соответствии с **МР 2.3.1.0253-21**: ранний возраст: грудной от 0 до 11 мес; преддошкольный от 1-2 года; дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.

АССОРТИМЕНТ: морс из актинидии; морс апельсиновый; морс брусничный; морс виноградный; морс вишневый; морс из голубики; морс ежевичный; морс жимолостный; морс земляничный; морс клюквенный; морс из красники; морс из крыжовника; морс клубничный; морс малиновый; морс из морошки; морс тыквенный; морс облепиховый; морс черноплоднорябиновый; морс из красной смородины; морс из черной смородины; морс черничный; морс из клюквы и клубники; морс из клюквы и малины; морс из малины и черной смородины; морс из клюквы, черники и вишни; морс из яблока, тыквы, моркови и шиповника; морс из яблока, облепихи и шиповника; морс малиновый с лимоном; морс яблочно-сливовый; морс тыквенно-морковный; морс яблочно-тыквенный; морс из яблока, тыквы и банана; морс яблочно-банановый; морс ягодный микс; морс из лесных ягод; морс мультягодный (из двух и более видов сока и (или) пюре).

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

Сроки годности морсов со дня изготовления при температуре от 2°C до 25°C, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°C до 25°C, для соков: фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°C до 25°C для соков: фасованных способом «горячего розлива» шесть 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.

22 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.86.10-1058-37676459-2023
НЕКТАРЫ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 2023 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 продукты детского питания нектары овощные осветлённые и неосветлённые, с мякотью и без мякоти (далее нектары, продукция), изготовленные из овощного и овощефруктового пюре или концентрированного овощного и овощефруктового пюре пасты, с добавлением или без добавления сахара, лимонной кислоты, воды питьевой и других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару, стерилизованные, пастеризованные или фасованные «горячим розливом». Нектары полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей раннего, дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Примечание – В соответствии с МР 2.3.1.0253-21:** ранний возраст: грудной от 0 до 11 мес; преддошкольный от 1-2 года; дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.

АССОРТИМЕНТ: Нектары овощные и овощефруктовые: нектар морковный; нектар тыквенный; нектар морковно-грушевый; нектар морковно-вишневый; нектар морковно-банановый; нектар морковно-апельсиновый; нектар морковно-клюквенный; нектар морковно-манговый; нектар морковно-абрикосовый; нектар морковно-яблочно-тыквенный; нектар морковно-персиково-лимонный; нектар тыквенно-яблочный; нектар тыквенно-грушевый; нектар тыквенно-вишневый; нектар тыквенно-абрикосовый; нектар тыквенно-ананасовый; нектар тыквенно-апельсиновый; нектар тыквенно-виноградный; нектар тыквенно-лимонный; нектар тыквенно-морковный; нектар тыквенно-персиковый; нектар тыквенно-клюквенный; нектар тыквенно-клюквенно-черничный; нектар тыквенно-морковно-лимонный; нектар тыквенно-грушево-яблочный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Сроки годности нектаров со дня изготовления при температуре от 2°C до 25°C, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; **в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°C до 25°C, для соков:** фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°C до 25°C для соков: фасованных способом «горячего розлива» шесть 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.

22 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.86.10-1057-37676459-2023
НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ОВОЩНЫЕ
И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 2023 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 напитки овощные и овошефруктовые осветленные, или неосветленные, или с мякотью для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, изготовленные путем восстановления концентрированных соков (пюре) с добавлением или без добавления других компонентов (далее по тексту – напитки восстановленные, продукт, продукция), фасованные в герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные. Напитки сокосодержащие полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей раннего, дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Примечание** – В соответствии с **МР 2.3.1.0253-21**: ранний возраст: грудной от 0 до 11 мес; преддошкольный от 1-2 года; дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.

АССОРТИМЕНТ: Напитки овощные и овошефруктовые: напиток морковный; напиток тыквенный; напиток томатный; напиток морковно-грушевый; напиток морковно-вишневый; напиток морковно-банановый; напиток морковно-апельсиновый; напиток морковно-манговый; напиток морковно-абрикосовый; напиток морковно-яблочно-тыквенный; напиток морковно-персиково-лимонный; напиток тыквенно-яблочный; напиток тыквенно-грушевый; напиток тыквенно-вишневый; напиток тыквенно-абрикосовый; напиток тыквенно-ананасовый; напиток тыквенно-апельсиновый; напиток тыквенно-виноградный; напиток тыквенно-лимонный; напиток тыквенно-морковный; напиток тыквенно-персиковый; напиток тыквенно-морковно-лимонный; напиток тыквенно-грушево-яблочный.

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

Сроки годности напитков со дня изготовления при температуре от 2°C до 25°C, не более: **в стеклянной таре:** светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; **в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°C до 25°C, для соков:** фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°C до 25°C для соков: фасованных способом «горячего розлива» шесть 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.

22 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.86.10-1056-37676459-2023
СОКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ
ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ
ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие — 2023 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 соки овощные и овощефруктовые осветленные, или с мякотью или без мякоти для детей дошкольного и школьного возраста, изготовленные путем восстановления концентрированных соков (пюре) с добавлением или без добавления других компонентов (далее по тексту – соки восстановленные, продукт, продукция), фасованные в герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные. Соки восстановленные предназначены для непосредственного употребления в пищу. Соки восстановленные полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Примечание** – В соответствии с **МР 2.3.1.0253-21**: дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет. **Соки овощные и овоще-фруктовые:** сок морковный с мякотью; сок тыквенный с мякотью; сок морковно-грушевый с мякотью; сок морковно-вишневый с мякотью; сок морковно-банановый с мякотью; сок морковно-апельсиновый с мякотью; сок морковно-манговый с мякотью; сок морковно-абрикосовый с мякотью; сок морковно-яблочный-тыквенный с мякотью; сок морковно-персиково-лимонный с мякотью; сок тыквенно-яблочный с мякотью; сок тыквенно-грушевый с мякотью; сок тыквенно-вишневый с мякотью; сок тыквенно-абрикосовый с мякотью; сок тыквенно-ананасовый с мякотью; сок тыквенно-апельсиновый с мякотью; сок тыквенно-виноградный с мякотью; сок тыквенно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-морковный с мякотью; сок тыквенно-персиковый с мякотью; сок тыквенно-морковно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-грушево-яблочный с мякотью.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Сроки годности соков восстановленных со дня изготовления при температуре от 2°C до 25°C, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°C до 25°C, для соков: фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°C до 25°C для соков: фасованных способом «горячего розлива» шесть 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.

22 000 РУБ.	<p style="text-align: center;">ТУ,ТИ 10.86.10-374-37676459-2023</p> <p style="text-align: center;">СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ</p> <p style="text-align: center;">ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА</p> <p style="text-align: center;">(взамен ТУ 9163-374-37676459-2015)</p>
<p><i>Дата введения в действие — 2023 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.</i></p> <p>Область применения</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на соки фруктовые осветленные, с мякотью или без мякоти для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, изготовленные путем восстановления концентрированных соков (пюре) с добавлением или без добавления других компонентов (далее по тексту – соки восстановленные, продукт, продукция), фасованные в герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные. Соки восстановленные полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей раннего, дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Примечание – В соответствии с МР 2.3.1.0253-21: ранний возраст: грудной от 0 до 11 мес; преддошкольный от 1-2 года; дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: Осветленные: айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. С мякотью: абрикосовый; алычовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный (клубничный); из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; персиковый; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. Смешанные соки: яблочно-ананасовый; яблочно-абрикосовый; яблочно-апельсиновый; яблочно-алычовый; яблочно-банановый; яблочно-виноградный; яблочно-вишневый; яблочно-грушевый; яблочно-гранатовый; яблочно-персиковый; яблочно-сливовый; яблочно-черешневый; яблочно-рябиновый; яблочно-манговый; яблочно-облепиховый; мультифруктовый (из трех и более видов соков).</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.</i></p> <p>Сроки годности соков восстановленных со дня изготовления при температуре от 2°С до 25°С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°С до 25°С, для соков: фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от</p>	

2°С до 25°С для соков: фасованных способом «горячего розлива» шесть 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.

22 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.86.10-1055-37676459-2023

**НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ
И ФРУКТОВО — ОВОЩНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие — 2023 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 продукты детского питания – напитки соко-содержащие фруктовые и фруктово-овощные осветлённые и неосветлённые, с мякотью и без мякоти (далее напитки, продукция), изготовленные из соков фруктовых концентрированных, с добавлением или без добавления фруктового пюре, сахара, лимонной кислоты, натуральных ароматизаторов, воды питьевой, фасованные в потребительскую тару, стерилизованные, пастеризованные или фасованные «горячим розливом». Напитки соко-содержащие полностью готовы к применению и предназначены для использования в качестве напитков для детей дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. *Примечание* – В соответствии с МР 2.3.1.0253-21: дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.

АССОРТИМЕНТ: Напитки фруктовые: апельсиновый; яблочный; гранатовый; грейпфрутовый; вишневый; клубничный; ежевичный; голубичный; клюквенный; из клубники и банана; малиново-брусничный; яблочно-вишневый; яблочно-персиковый; яблочно-банановый; яблочно-виноградный; яблочно-абрикосовый; яблочно-грушевый; яблочно-гранатовый; яблочно-манговый; яблочно-облепиховый; яблочно-жимолостный; мультифруктовый; мультиягодный; **Напитки фруктово-овощные:** яблочно-морковный; яблочно-тыквенный; апельсиново-тыквенный; абрикосово-морковный; ананасово-морковный; апельсиново-морковный; вишнево-морковный; грушево-морковный; сливово-морковный.

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

Продукцию хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75 % и температуре 0 °С +25 °С. **Рекомендуемые сроки годности** напитков соко-содержащих для дошкольного и школьного питания при температуре хранения 0 °С – + 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки напитки соко-содержащие хранить в холодильнике при температуре от +2°С до +6°С не более суток. Срок годности напитков соко-содержащих для детского питания, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изго-

товитель 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.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.25-117-37676459-2022
КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ. КОНСЕРВЫ
(взамен ТУ 9163-117-37676459-2012)

Дата введения в действие — 2022 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 консервы «Компоты фруктовые», изготовленные из свежих, замороженных, сушёных фруктов и ягод, залитых сахарным сиропом, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, фасованные в герметичную упаковку и стерилизованные/пастеризованные, далее продукт или продукция. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья «Компоты фруктовые» выпускают следующих наименований: **из одного вида фруктов и ягод:** компот из абрикосов; компот из актинидии; компот из алычи; компот из айвы; компот из ананасов; компот из апельсинов; компот из боярышника; компот из брусники; компот из винограда; компот из вишни; компот из голубики; компот из груш; компот из ежемалины; компот из жимолости; компот из земляники (клубники); компот из инжира; компот из калины; компот из киви; компот из кизила; компот из красной смородины; компот из крыжовника; компот из клюквы; компот из лимонника; компот из малины; компот из мандаринов; компот из морошки; компот из облепихи; компот из персиков; компот из рябины обыкновенной; компот из сливы; компот из фейхоа; компот из черники; компот из черешни; компот из черноплодной рябины; компот из черной смородины; компот из шиповника компот из яблок; **из смеси фруктов и ягод:** компот из айвы и облепихи; компот из айвы и шиповника; компот из боярышника и черноплодной рябины; компот из груш и черноплодной рябины; компот из инжира и облепихи; компот из кизила и инжира; компот из кизила и облепихи; компот из кизила и шиповника; компот из шиповника и калины; компот из шиповника и облепихи; компот из шиповника и боярышника; компот из яблок и черноплодной рябины.

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

Термины и определения: **Фруктовый [овощной] компот.** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов [овощей] одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14% из сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 15%. Примечание Во фруктовый компот из клубники или земляники может быть добавлен пищевой краситель. **Фруктовые [овощные, грибные] консервы.** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов] в герметичной упаковке, обеспечивающие микробиологическую стабильность и сохранность качества продукта в течение не менее 6 мес в установленных условиях хранения. **Примечание** Консервы подразделяются на два вида: полные консервы, подвергнутые термической обработке:

стерилизации или пастеризации (тепловая обработка полных консервов обеспечивает гибель наиболее термоустойчивых возбудителей порчи), обеспечивающей соответствие требованиям промышленной стерильности со сроком хранения более 6 месяцев в установленных условиях хранения; неполные [полуконсервы] пищевые продукты, подвергнутые обработке физическими и химическими способами, отвечающие установленным микробиологическим показателям со сроком хранения менее 6 месяцев в установленных условиях хранения. **Рекомендуемые сроки годности консервов «Компоты фруктовые»** при температуре хранения от 0 °С 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: **для стерилизованных/пастеризованных консервов** в стеклянной упаковке не более 24 месяцев; в металлической упаковке, в реторт упаковке, в упаковке из ламистера, в упаковке из комбинированных материалов не более 12 месяцев. **После вскрытия потребительской упаковки** продукт рекомендуется хранить при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и использовать в течение 24 часов. Срок годности консервов «Компоты фруктовые», упакованных 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.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-375-37676459-2021
НАПИТКИ (ФРУКТОВО-ЗЛАКОВЫЕ) БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
(Взамен ТУ 9185-375-37676459-2015)

Дата введения в действие — 12.05.2021 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 жидкие безалкогольные напитки (далее напитки, продукт или продукция), изготавливаемые из муки злаковой, злаков, фруктов, ягод, соковой продукции, фруктовых наполнителей с добавлением или без добавления сахара и/или его заменителей, красителей, консервантов, ароматизаторов и других вкусоароматических добавок. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару и готова к употреблению как самостоятельный продукт или как полуфабрикат для приготовления кондитерских изделий. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой или розничной торговли и/или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Напитки злаковые: напиток овсяный «Вишня»; напиток овсяный «Вишня». Без сахара; напиток овсяный «Вишня» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Голубика»; напиток овсяный «Голубика». Без сахара; напиток овсяный «Голубика» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Клубника»; напиток овсяный «Клубника». Без сахара; напиток овсяный «Клубника» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Лесные ягоды»; напиток овсяный «Лесные ягоды». Без сахара; напиток овсяный «Лесные ягоды» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Клубника, вишня»; напиток овсяный «Клубника, лесные ягоды»; напиток овсяный «Вишня, лесные ягоды»; напиток овсяный с кусочками клубники; напиток овсяный с кусочками вишни; напиток овсяный с кусочками лесных ягод; напиток овсяный «Черная смородина»; напиток овсяный «Черная смородина». Без сахара; напиток овсяный «Черная смородина» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Черника»; напиток овсяный «Черника». Без сахара; напиток овсяный «Черника» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Чернослив»; напиток овсяный «Чернослив-злаки» напиток овсяный «Шоколад»; напиток овсяный «Шоколад-Орех». **Напитки фруктово-злаковые:** напиток фруктово-злаковый «Манго, чиа»; напиток

фруктово-злаковый «Ананас, имбирь, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Киви, мята, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Смузи манго, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Смузи ананас, имбирь, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Смузи киви, мята, чиа» напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Черника, сок винограда белого, яблоко)»; напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Малина, черника); напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Бананово-клубничный); напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Манго, апельсин); напиток фруктовый-злаковый «Смузи «Ассорти» (Дыня-манго-ананас); напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Манго, персик); напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Манго, черника; напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Гуава, клюква); напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Гуава, яблоко).

Изменение № 1 Дата введения в действие 01.10.2021 год Напитки злаковые: напиток овсяный «Вишня» 1 вариант; напиток овсяный «Вишня» 2 вариант; напиток овсяный «Вишня» 3 вариант; напиток овсяный «Вишня» 4 вариант; напиток овсяный «Клубника» 1 вариант; напиток овсяный «Клубника» 2 вариант; напиток овсяный «Клубника» 3 вариант; напиток овсяный «Клубника» 4 вариант; напиток овсяный «Лесные ягоды» 1 вариант; напиток овсяный «Лесные ягоды» 3 вариант; напиток овсяный «Лесные ягоды» 4 вариант.

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

Рекомендуемые сроки годности: при температуре от 0 до +10 °С (вне доступа солнечных лучей) и относительной влажности не более 75%: без консерванта не более 3 месяцев; с консервантом не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности после вскрытия упаковки:** при температуре 4 ± 2 °С – не более 24 часов. 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.

18 000 РУБ.	<p align="center">ТУ,ТИ 11.07.19-461-37676459-2021 КОНЦЕНТРАТЫ ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ «ПАНТОГЕМАТОГЕН» (взамен ТУ 9185-461-37676459-2016)</p>
-------------	---

Дата введения в действие — 2021 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 концентраты для приготовления безалкогольных напитков (далее по тексту – продукция, или концентраты, или пантогематоген), изготавливаемые из крови марала, изюбря или пятнистого оленя с добавлением сахарного сиропа, с добавлением или без добавления фруктовой эссенции, растительных экстрактов, витаминов, консервантов и других ингредиентов. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару и готова к употреблению как самостоятельный продукт или для приготовления безалкогольных напитков в соответствии с указанными рекомендациями (Приложение А). Продукция предназначена для реализации через сети оптовой или розничной торговли и/или предприятия общественного питания. В зависимости от особенностей технологии продукция изготавливается: пастеризованной; непастеризованной.

АССОРТИМЕНТ: «Пантогематоген из крови марала»; «Пантогематоген из крови пятнистого оленя»; «Пантогематоген с красным корнем «Мужская сила»; «Пантогематоген с красной щёткой и боровой маткой «Женская сила»; «Пантогематоген с экстрактом лимонника китайского»; «Пантогематоген с экстрактом элеутерококка»; «Пантогематоген с экстрактом женьшеня»; «Пантогематоген с экстрактом рябины и шиповника»; «Пантогематоген с цветочной пыльцой»; «Пантогематоген с пчело-маточным молочком»; «Пантогематоген с экстрактом радиолы розовой».

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

Термины и определения *кровь:* Продукт убоя в виде крови крупного рогатого скота и свиней, собранной в процессе убоя при соблюдении условия принадлежности ее к определенным тушам, отвечающий санитарным требованиям, для использования на пищевые цели. *цельная кровь:* Кровь в течение двух часов после сбора. *дефибринированная кровь:* Цельная кровь, освобожденная от фибрина. *стабилизированная кровь:* Цельная кровь, обработанная с целью предотвращения ее свертывания. **Рекомендуемый срок годности** продукции при хранении в затемненном, хорошо проветриваемом помещении при температуре от плюс 1 до плюс 25,0 °С не более 24 месяцев с даты изготовления. После вскрытия потребительской упаковки хранить при температуре от плюс 2 до плюс 4 0С не более 3-х суток.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.32.21-866-37676459-2020
НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ С СЕМЕНАМИ БАЗИЛИКА

Дата введения в действие — 2020 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 распространяется на фруктовые нектары изготовленные путем смешивания сока, и (или) фруктового пюре, и (или) концентрированного фруктового сока с питьевой водой с добавлением семян базилика, сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, и (или) подсластителей, иных компонентов или без их добавления (далее по тексту – нектары или продукт, продукция). Продукт может изготавливаться путем смешивания двух и более соков или фруктового, или концентрированного фруктового пюре, произведенных из различных видов фруктов. Продукция выпускается осветленной, неосветленной, с мякотью Продукция выпускается фасованной, герметически укупоренной, стерилизованной, пастеризованной или фасованной «горячим розливом» Нектары предназначены для непосредственного употребления в пищу. В зависимости от используемого сырья нектары вырабатывают **в следующем ассортименте:** мультифрукт с семенами базилика; киви с семенами базилика; жимолостный с семенами базилика; банан с семенами базилика; клубника с семенами базилика; облепиховый с семенами базилика; ежевика с семенами базилика; малина с семенами базилика; апельсиновый с семенами базилика; черничный с семенами базилика; арбуз с семенами базилика; персиковый с семенами базилика; виноград с семенами базилика; смородина с семенами базилика; вишня с семенами базилика; черешня с семенами базилика; грушевый с семенами базилика; голубика с семенами базилика; актинидия с семенами базилика.

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

Рекомендуемые сроки годности нектаров со дня изготовления при температуре от 0°С до 25°С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных двух лет; темноокрашенных одного года; в металлической таре одного года; в алюминиевых тубах одного года; в потребительской таре из полимерных и

комбинированных материалов на основе бумаги или картона и алюминиевой фольги: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С шесть месяцев; в потребительской таре из пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С девять месяцев; в бутылках из полимерных материалов – 12 месяцев. Сроки годности предприятие-изготовитель устанавливает и подтверждает по согласованию с территориальным уполномоченным органом.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.32.23-935-37676459-2019
МОРСЫ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

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 морсы концентрированные ягодные (далее по тексту морсы, продукт, продукция), изготовленные из свежих или замороженных ягод с добавлением питьевой воды, сахара, с применением или без применения консервантов, фасованные в потребительскую тару «горячим розливом». Продукция предназначена для быстрого приготовления натурального морса путем разбавления кипяченой водой комнатной температуры по вкусу. Продукция предназначена для реализации через розничную и оптовую торговую сеть и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: морс концентрированный клюквенный; морс концентрированный брусничный; морс концентрированный черничный; морс концентрированный «Вепсская клюква»; морс концентрированный «Вепсская брусника»; морс концентрированный «Вепсская черника»; морс концентрированный «Лесная клюква»; морс концентрированный «Лесная брусника»; морс концентрированный «Лесная черника»; морс концентрированный «Клюква»; морс концентрированный «Брусника»; морс концентрированный «Черника».

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

Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки не более 5 суток при хранении в холодильнике. 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.

ТУ,ТИ 11.07.19-166-37676459-2019

18 000 РУБ.

**НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НА ОСНОВЕ ОТВАРА
ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ИВАН-ЧАЯ С СОКАМИ
ФРУКТОВЫМИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 03.07. 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 пастеризованные безалкогольные напитки на основе отвара ферментированного Иван-чая с соками фруктовыми, изготовленные с добавлением одного вида фруктового сока и/или смешанные (из двух и более видов фруктовых соков и/или пюре), сахара, регулятора кислотности, питьевой воды, фасованные в герметично укупоренную потребительскую упаковку (далее по тексту – напитки, продукт, продукция). Напитки предназначены для непосредственного употребления в пищу и могут быть реализованы в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Содержание сока и/или пюре по объему в готовом напитке составляет (в пересчете на исходный сок прямого отжима) не менее: с использованием виноградного сока и сока семечковых плодов – 30 %; использованием сока цитрусовых плодов – 6 %; использованием сока других плодов и ягод – 10 %.

АССОРТИМЕНТ: По внешнему виду напитки безалкогольные на основе отвара ферментированного Иван-чая с соками фруктовыми подразделяют на: прозрачные; замутнённые; *В зависимости от используемого сырья напитки, пастеризованные изготавливают с добавлением:* соков прямого отжима; консервированных соков; концентрированных соков; свежего пюре; консервированного пюре; концентрированного пюре Безалкогольные напитки на основе отвара ферментированного Иван-чая с соками фруктовыми по способу обработки подразделяют на: пастеризованные; горячего розлива. Пастеризованные безалкогольные напитки на основе отвара ферментированного Иван-чая с соками фруктовыми изготавливают следующих видов: однокомпонентные из одного вида сока и/или пюре; многокомпонентные (ассорти) из смеси не менее двух видов сока и/или пюре. **Ассортимент напитков безалкогольных на растительном сырье с соком:** абрикоса; айвы; алычи; ананаса; апельсина; арбуза; аронии (черноплодной рябины); банана; брусники; бузины; винограда (разных сортов); вишни; голубики; граната; грейпфрута. груши; ежевики; жимолости; земляники, клубники (из культурных сортов земляники); лайма; лимона; калины; кизила; клюквы; красной смородины; малины; манго; мандарина; облепихи; персика; сливы; черешни; черники; чёрной смородины; шиповника; яблока.

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

Термины и определения Напиток пастеризованный с соком фруктовым: безалкогольный напиток, изготовленный с добавлением одного вида фруктового сока и/или смешанный (из двух и более видов фруктовых соков и/или пюре), сахара, регулятора кислотности, питьевой воды, фасованный в герметично укупоренную потребительскую упаковку. **Напиток на растительном сырье:** безалкогольный напиток, изготовленный с преобладающим использованием экстрактов, концентратов, настоев, композиций растительного сырья (растений, плодов, семян и др.) или концентрированных основ, в состав которых входят эти продукты, который может содержать подсластители, ароматизаторы и красители, полученные из сырья растительного или микробного происхождения. **Напиток безалкогольный на основе отвара ферментированного Иван чая** жидкий пищевой продукт, который

не сброжен, способен к брожению, произведен путем смешивания сока или соков и (или) фруктового пюре либо концентрированного фруктового пюре с питьевой водой, отваром ферментированного Иван-чая и в котором минимальная объемная доля сока и (или) фруктового пюре составляет не менее чем 30 процентов (для напитков с виноградным соком или с соком семечковых плодов), либо, если такой продукт произведен указанными способами из сока других плодов – 10%, с соком лимона или лайма, не менее чем 6 процентов. Консервирование фруктового сокосодержащего напитка на основе отвара ферментированного Иван-чая может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. **Фруктовое пюре** пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, произведен путем механической обработки измельчения и (или) протирания съедобных частей цельных либо очищенных от кожуры свежих или сохраненных свежими фруктов без последующего отделения сока и фруктовой мякоти. Смешанное фруктовое пюре может быть произведено путем смешивания фруктовых пюре, произведенных из двух и более видов фруктов. **Концентрированный сок** сок, произведенный путем физического удаления из сока прямого отжима части, содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному соку прямого отжима. В концентрированный сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества, произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов.

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % пастеризованных в стеклянной таре: светлоокрашенные **2 года**; темноокрашенные **один год**; Срок годности напитков, упакованных 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. 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.

18 000 РУБ.	<p align="center">ТУ,ТИ 11.07.19-140-37676459-2025</p> <p align="center">НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ СУХИЕ РАСТВОРИМЫЕ</p>
<p><i>Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.</i></p> <p>Область применения</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на напитки кофейные сухие растворимые (далее по тексту продукт, продукция) – произведенные из высушенных до порошкообразного состояния экстрактов, полученных из обжаренного растительного сырья, обогащенных ароматическими и вкусовыми добавками, предназначенные для быстрого приготовления напитков или в качестве вкусовой добавки при производстве различных пищевых продуктов.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: напиток растворимый на основе ячменя и натурального кофе с добавлением корня жень-шеня; напиток растворимый на основе ячменя и натурального кофе с добавлением плодов шиповника; напиток растворимый на основе ячменя и натурального кофе с добавлением корицы; напиток растворимый на основе ячменя и цикория с добавлением плодов черники; напиток растворимый на основе ячменя и цикория с добавлением ароматизатора.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемый срок годности продукта в прохладном помещении с относительной влажностью не более 75% не более 6 месяцев со дня выпуска. 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.</p>	
16 900 РУБ.	<p align="center">ТУ,ТИ 11.07.19-121-37676459-2019</p> <p align="center">ОСНОВА ДЛЯ КВАСОВ СБРОЖЕННАЯ</p>
<p><i>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.</i></p> <p>Область применения</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на основы для квасов сброженные (далее по тексту продукт, продукция) — произведенные из воды, сахара или сахаросодержащих продуктов, /или зернового сырья, сброженные по непрерывному ускоренному способу с использованием закваски, или дрожжей с сохранением или без сохранения углекислоты и содержащие этиловый спирт, образовавшийся в процессе брожения квасного сусла не более 1,2% объема, предназначенные для дальнейшей переработки в безалкогольный напиток квас. Основа для квасов сброженная различается технологией приготовления, используемым сырьем и выпускается в следующем ассортименте: нефilterованная неосветленная; нефilterованная осветленная; фfilterованная непастеризованная; фfilterованная пастеризованная; фfilterованная холодной пастеризации.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.</i></p>	

Рекомендуемый срок годности продукта: нефильтрованного неосветленного при температуре не выше (4 ± 2) °C не более 3 суток; нефильтрованного осветленного при температуре не выше (4 ± 2) °C не более 7 суток; фильтрованного непастеризованного при температуре не выше (4 ± 2) °C не более 7 суток; фильтрованного пастеризованного при температуре не выше (4 ± 2) °C не более 30 суток; фильтрованного холодной пастеризации при температуре не выше (4 ± 2) °C не более 60 суток. 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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-120-37676459-2019
ОСНОВА ДЛЯ КВАСОВ

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 основы для квасов (далее по тексту продукт, продукция), полученные упариванием и термообработкой квасного сусла из ржаного солода, ржаной муки или других зернопродуктов, предназначенные для дальнейшей переработки и производства безалкогольных напитков - квасов, квасных напитков.

АССОРТИМЕНТ: основа для кваса (для реализации населению) с добавлением сахарного сиропа и молочной кислоты; основа для кваса «Русский квас» с добавлением сахарного сиропа и лимонной кислоты; основа для кваса «Московский квас» с добавлением сахарного сиропа и молочной кислоты; основа для кваса для производства квасного напитка; основа для кваса для русской окрошки.

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

Рекомендуемый срок годности продукта при температуре не выше (4 ± 2) °C - не менее 8 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.

18 000 РУБ.	<p style="text-align: center;">ТУ,ТИ 10.89.19-108-37676459-2018</p> <p style="text-align: center;">КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД. КИСЕЛИ</p> <p style="text-align: center;">(взамен ТУ 9195-108-37676459-2015)</p>
<p><i>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.</i></p> <p>Область применения</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на пищевые концентраты фруктовые (ягодные) сухие кисели (далее по тексту кисели), изготовленные из сахара, крахмала с добавлением или без добавления фруктовых сиропов, соков, экстрактов, красителей, различных вкусовых и ароматических добавок, витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов). Предназначены для реализации через розничную торговлю, а также для приготовления готовых блюд на предприятиях общественного питания.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: <i>Кисели на основе концентрированных соков, а также с добавлением витаминов или витаминных премиксов:</i> ананасовый; банановый; брусничный; виноградный; голубичный; грейпфрутовый; грушевый; гранатовый; дынный; ежевичный; из жимолости; клубничный; клюквенный; красно-смородиновый; из киви; крыжовниковый; лимонный; мандариновый; манговый; морошковый; сливовый; черничный. <i>Кисели на основе плодовых и ягодных экстрактов:</i> апельсиновый; абрикосовый; вишневый; из жимолости; земляничный; клубничный; малиновый; мандариновый; рябиновый; черноплодно-рябиновый; черносмородиновый; яблочный; плодово-ягодный; <i>Кисели на основе ароматизаторов:</i> ананасовый; апельсиновый; абрикосовый; банановый; брусничный; вишневый; виноградный; голубичный; грейпфрутовый; грушевый; гранатовый; дынный; ежевичный; земляничный; клубничный; клюквенный; красно-смородиновый; из киви; крыжовниковый; лимонный; малиновый; мандариновый; манговый; морошковый; рябиновый; сливовый; черничный; черноплодно-рябиновый; черносмородиновый; яблочный; плодово-ягодный.</p> <p><i>Изменение № 1 Дата введения в действие 23.05.2022 год</i> Дополнить сроки годности рекомендуемый срок годности продукта с применением газомодифицированной среды – не более 18 месяцев.</p> <p><i>Изменение № 2 Дата введения в действие 27.03.2025 год</i> Дополнить сроки годности рекомендуемый срок годности продукта при температуре хранения от 18°C до 22°C и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 24 месяцев.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.</i></p> <p>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. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя.</p> <p>Рекомендуемый срок годности продукта: не более 6 месяцев. 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. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. Рекомендуемый срок годности продукта:</p>	

не более 6 месяцев. рекомендуемый срок годности продукта с применением газомодифицированной среды – не более 18 месяцев. рекомендуемый срок годности продукта при температуре хранения от 18°C до 22°C и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 24 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.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-497-37676459-2018
НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ НА ОСНОВЕ ЧАЙНОГО ГРИБА

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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство безалкогольного напитка брожения (далее – продукт/продукция), получаемого на основе культуральной жидкости чайного гриба *Medusomyces Gisevii* Lindau, представляющего собой симбиотическое сообщество уксуснокислых бактерий и дрожжеподобных грибов, продуцирующих в процессе своей жизнедеятельности из сахарного раствора и чайного отвара спирт, уксусную и другие органические кислоты. Продукция выпускается без применения консервантов, пастеризованная или холодного розлива. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару, или «на розлив». Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и зеленого чая; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и черного чая; напиток «Комбуча» с медом на основе чайного гриба и зеленого чая; напиток «Комбуча» с медом на основе чайного гриба и черного чая; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и зеленого чая с шиповником; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и черного чая с шиповником; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и листьев крапивы; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и листьев крапивы; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и листьев малины; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и листьев малины; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и душицы; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и душицы; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая, листьев ежевики и черной смородины; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая, листьев ежевики и черной смородины; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и чаги; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и чаги; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и гибискуса; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и гибискуса; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и чабреца; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и чабреца; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и яблочного сока (отвара); напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и яблочного сока (отвара); напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и липового цвета; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и липового цвета; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и мяты; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и мяты; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и Melissa; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и Melissa; напиток «Комбуча» на основе

чайного гриба, зеленого чая и пустырника; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и пустырника; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и лепестков роз; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и лепестков роз. напиток брожения «Kombucha NAL – Иван чай»; напиток брожения «Kombucha NAL – Молочный улун».

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.07.2019 год Напитки комбуча на основе черного чая: «Мохито»; «Вишня»; «Имбирь-ананас»; «Облепиха-апельсин»; «Гибискус-гранат»; «Клюква»; «Ананас»; «Брусника»; «Малина»; «Апельсин»; «Абрикос»; «Черника»; «Облепиха»; «Кедровая сила»; «Виноград». Напитки комбуча на основе зеленого чая: «Мохито»; «Вишня»; «Имбирь-ананас»; «Облепиха-апельсин»; «Гибискус-гранат»; «Клюква»; «Ананас»; «Брусника»; «Малина»; «Апельсин»; «Абрикос»; «Черника»; «Облепиха»; «Кедровая сила»; «Виноград».

Изменение № 2 Дата введения в действие 04.06.2020 год -напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и ароматизированного черного чая с добавлением растительного сырья; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и ароматизированного зеленого чая с добавлением растительного сырья.

Изменение № 3 Дата введения в действие 29.10.2021 год напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и зеленого чая; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и зеленого чая с жасмином; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и зеленого чая со свежим яблоком; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и чая оолонг; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и чёрного чая; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и чёрного чая с бергамотом; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и чёрного чая с лимоном и мятой; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и чёрного чая с черной смородиной; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и чёрного чая с чабрецом; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и Иван чая с клюквой.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения: «Чайный гриб» (японский гриб) — это симбиоз дрожжевого гриба с уксуснокислой бактерией, образующий пленку на поверхности подсахаренного чайного настоя. Дрожжи, сбраживая сахар, способствуют образованию небольшого количества спирта и углекислого газа, а уксуснокислая бактерия сбраживает сахар с выделением уксусной кислоты, в результате жидкость (чайный квас) приобретает кисло-сладкий вкус и слегка газифицируется (БСЭ, М., "Советская энциклопедия", 1978). *Medusomyces gisevii* или чайный гриб – это биологический объект, который представляет собой сложную микробную ассоциацию, находящуюся в естественном симбиозе в виде толстой желтовато-коричневой слоистой пленки (зооглеи), плавающей на поверхности культуральной жидкости, и пылевидного осадка на дне сосуда. Зооглея (лат. *zoogloea*, от др.-греч. ζῷον — «животное» и γλοιός — «липкое вещество») — слизистые образования, образующиеся при жизнедеятельности бактерий, имеющих слизистые капсулы или выделяющих слизь. Образование характерно для некоторых, преимущественно водных, бактерий, например, для рода *Zoogloea*. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре от 0°C до +4°C с момента изготовления: без консервантов не более 60 суток; с консервантом – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения от 4°C до 10°C: без консервантов не более 45 суток; с консервантами не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения от 0°C до 25°C: без консервантов не более 10 суток; с консервантами не более 30 суток. После вскрытия хранить в холодильнике, употребить в течение 5 суток. 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.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-477-37676459-2018
ЦИКОРИЙ РАСТВОРИМЫЙ

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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство растворимого натурального цикория, представляющего собой высушенный экстракт обжаренных корней цикория, предназначенный для быстрого приготовления горячих и холодных напитков, пригодных для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, а также для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: цикорий порошкообразный; цикорий порошкообразный с экстрактом шиповника; цикорий порошкообразный с экстрактом черники; цикорий порошкообразный с экстрактом женьшеня; цикорий порошкообразный с экстрактом лимона; цикорий порошкообразный с экстрактом зверобоя; цикорий порошкообразный с экстрактом брусники; цикорий порошкообразный с экстрактом облепихи; цикорий порошкообразный с экстрактом малины; цикорий порошкообразный с экстрактом ромашки; цикорий порошкообразный с экстрактом боярышника; цикорий порошкообразный с экстрактом корицы; цикорий порошкообразный с экстрактом стевии; цикорий порошкообразный со сливками и фруктозой; цикорий порошкообразный с какао и фруктозой; цикорий порошкообразный со сливками и сахаром; цикорий порошкообразный с какао и сахаром; цикорий порошкообразный с инулином; цикорий порошкообразный с экстрактом ячменя; цикорий порошкообразный с экстрактом кофе; цикорий порошкообразный с экстрактом ореха; цикорий порошкообразный с ванилью; цикорий порошкообразный с карамелью; цикорий порошкообразный с медом; цикорий порошкообразный с имбирем; цикорий порошкообразный с корицей; цикорий гранулированный; цикорий гранулированный с экстрактом шиповника; цикорий гранулированный с экстрактом черники; цикорий гранулированный с экстрактом женьшеня; цикорий гранулированный с экстрактом лимона; цикорий гранулированный с экстрактом зверобоя; цикорий гранулированный с экстрактом брусники; цикорий гранулированный с экстрактом облепихи; цикорий гранулированный с экстрактом малины; цикорий гранулированный с экстрактом ромашки; цикорий гранулированный с экстрактом боярышника; цикорий гранулированный с экстрактом корицы; цикорий гранулированный с экстрактом женьшеня; цикорий гранулированный с экстрактом стевии; цикорий гранулированный с инулином; цикорий гранулированный с экстрактом ячменя; цикорий гранулированный с экстрактом кофе; цикорий гранулированный с экстрактом ореха; цикорий гранулированный с ванилью; цикорий гранулированный с карамелью; цикорий гранулированный с медом; цикорий гранулированный с имбирем; цикорий гранулированный с корицей; цикорий сублимированный; цикорий сублимированный с экстрактом шиповника; цикорий сублимированный с экстрактом черники; цикорий сублимированный с экстрактом лимона; цикорий сублимированный с экстрактом зверобоя; цикорий сублимированный с экстрактом брусники; цикорий сублимированный с экстрактом облепихи; цикорий сублимированный с экстрактом малины; цикорий сублимированный с экстрактом ромашки; цикорий сублимированный с экстрактом боярышника; цикорий сублимированный с экстрактом корицы; цикорий сублимированный с экстрактом стевии; цико-

рий сублимированный с инулином; цикорий сублимированный с экстрактом ячменя; цикорий сублимированный с экстрактом кофе; цикорий сублимированный с экстрактом ореха; цикорий сублимированный с ванилью; цикорий сублимированный с карамелью; цикорий сублимированный с медом; цикорий сублимированный с имбирем; цикорий сублимированный с корицей. **Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.** Рекомендуемые сроки годности растворимого натурального цикория с даты изготовления, в зависимости от типа потребительской упаковки, приведены в таблице.

Таблица **Рекомендуемые сроки годности продукции**

Тип потребительской упаковки	Рекомендуемые сроки годности растворимого натурального цикория с даты изготовления, мес
Пачки из бумаги с внутренним пакетом из пергамента, подпергамента или пергамина, мешки из бумаги и комбинированных материалов, мешки и пакеты из полимерной пленки, пакеты из мешочной бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента, комбинированные банки	6
Пакеты из бумаги с полимерным покрытием	9
Пачки из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов	12
Пакеты из многослойных полимерных материалов и термосвариваемых пленочных материалов	24
Пакеты из комбинированных полимерных и других термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, банки металлические, стеклянные и из полимерных материалов	24
Пакеты из многослойных полимерных материалов и термосвариваемых пленочных материалов, том числе с внешним слоем из крафт бумаги.	24
Пакеты из комбинированных полимерных и других термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, банки металлические, стеклянные и из полимерных материалов, в том числе с внешним слоем из крафт бумаги.	24

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.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 11.07.19-447-37676459-2018
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ С
ЭКСТРАКТАМИ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на жидкие безалкогольные напитки (далее по тексту – продукт, продукция, напиток или напитки), приготовленные из питьевой воды, экстрактов из растительного сырья, с добавлением сахара и/или подсластителей и заменителей сахара, ароматизаторов и/или вкусоароматических пищевых добавок и/или эссенций, пищевых красителей, с добавлением или без добавления консервантов. Напитки выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую тару и предназначен для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. **По степени насыщения двуокисью углерода напитки подразделяются на:** сильногазированные; среднегазированные; слабогазированные; негазированные. **По способу обработки безалкогольные напитки подразделяют на:** без консервантов холодного розлива; с консервантами холодного розлива; без консервантов горячего розлива; пастеризованные. **В зависимости от применяемого ароматического сырья напитки подразделяют на:** напитки с добавлением ароматических компонентов (вытяжек, эфирных масел, настоев, ароматических экстрактов, бальзамов ароматизаторов, эссенций, ароматных спиртов и другие); напитки без добавления ароматических компонентов.

АССОРТИМЕНТ: напиток с экстрактом боярышника; напиток с экстрактом брусники; напиток с экстрактом женьшеня; напиток с экстрактом зверобоя; напиток с экстрактом каркаде; напиток с экстрактом кипрея (Иван-чая); напиток с экстрактом Melissa; напиток с экстрактом мяты; напиток с экстрактом облепихи; напиток с экстрактом хмеля; напиток с экстрактом чабреца; напиток с экстрактом черники; напиток с экстрактом смородины; напиток с экстрактом аронии (рябины черноплодной); напиток с экстрактом зеленого чая; напиток с экстрактами зеленого чая и чабреца. напиток с экстрактом черного чая; напиток с экстрактом шиповника; напиток с экстрактом эхинацеи; напиток – микс с композицией из двух и более экстрактов. Для производства напитков с добавлением ароматизаторов, применяются следующие натуральные пищевые ароматизаторы: лимонный, мятный, грушевый, яблочный, пряно-яблочный, апельсиновый, виноградный, огуречный, настои и вытяжки пряностей: корицы, гвоздики, тмина, кориандра, лавра благородного, аниса, тимьяна (чабреца).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. (Примечание: все дополнения к наименованию производятся при декларировании выпускаемой продукции).

Изменение № 1 Дата введения в действие 22.07.2018 год Дополнить ассортимент следующими наименованиями: напиток на отваре ферментированного Иван-чая; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с боярышником; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с брусничкой; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с зверобоем; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с толокнянкой; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с душицей; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с мятой; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с клюквой; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с облепихой; напиток на отваре ферментированного Иван-

чая с чабрецом; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с черникой; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с черной смородиной; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с красной рябиной; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с черноплодной рябиной; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с калиной.

Изменение № 2 Дата введения в действие 22.07.2018 год напиток на отваре ферментированного Иван-чая с шиповником; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с ромашкой; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с мелиссой; напиток на отваре ферментированного Иван-чая с эхинацеей.

Изменение № 3 Дата введения в действие 25.06.2021 год напиток безалкогольный с экстрактом Чаги и стевии; напиток безалкогольный с экстрактом Чаги с лимоном.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0°C до +8°C с момента изготовления: без консерванта – 30 суток; с консервантом 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции на отварах или настоях при температуре от 0°C до +8°C с момента изготовления: без консерванта – 60 суток; с консервантом 6 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.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.89.19-782-37676459-2025
КОКТЕЙЛИ ПИТЬЕВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на коктейли питьевые консервированные (далее-продукт или продукция), изготовленные путем смешивания двух или более видов фруктовых, ягодных и/или овощных соков и/или пюре с добавлением или без добавления молочных, зерновых или других пищевкусковых компонентов, сахарного сиропа, пищевых кислот, фасованные в герметичную потребительскую тару, подвергнутые тепловой стерилизации или пастеризации 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: коктейль абрикосовый; коктейль айвовый; коктейль алычовый; коктейль ананасовый; коктейль апельсиновый; коктейль барбарисовый; коктейль из боярышника; коктейль брусничный; коктейль вишневый; коктейль из голубики; коктейль из грейпфрутов; коктейль грушевый; коктейль из гуавы (гуайявы); коктейль ежевичный; коктейль из жерделей; коктейль из жимолости; коктейль земляничный (клубничный); коктейль из инжира; коктейль из ирги; коктейль калиновый; коктейль из карамболы; коктейль из киви; коктейль из кизила; коктейль из кинканов; коктейль клюквенный; коктейль из крыжовника; коктейль из лайма; коктейль из лимонника; коктейль лимонный; коктейль малиновый; коктейль из манго; коктейль мандариновый; коктейль из маракуйи; коктейль из морошки; коктейль облепиховый; коктейль из папайи; коктейль персиковый; коктейль рябиновый; коктейль сливовый; коктейль из смородины красной; коктейль из смородины белой; коктейль из смородины желтой; коктейль из терна; коктейль из ткемали; коктейль из фейхоа; коктейль из физалиса;

коктейль из хурмы; коктейль черешневый; коктейль черноплоднорябиновый; коктейль черносмородиновый; коктейль черничный; коктейль из шелковицы; коктейль из шиповника; коктейль яблочный; коктейль «Ассорти».

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

Рекомендуемый срок годности, в течение которого коктейли сохраняют свое качество со дня изготовления не более 12 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.

18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.25-781-37676459-2018
КИСЕЛИ ФРУКТОВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы – кисели фруктовые, ягодные, фруктово-ягодные питьевые (далее-продукт или продукция), изготовленные из свежих, быстрозамороженных или сушеных фруктов одного или нескольких видов, или сиропов, концентрированных соков, пюре, желеобразующих веществ, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления лимонной кислоты, вкусоароматических и/или пищевых добавок, фасованные в герметичную потребительскую тару пастеризованные и стерилизованные. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кисель абрикосовый; кисель айвовый; кисель алычовый; кисель ананасовый; кисель апельсиновый; кисель барбарисовый; кисель из боярышника; кисель брусничный; кисель вишневый; кисель из голубики; кисель из грейпфрутов; кисель грушевый; кисель из гуавы (гуайявы); кисель ежевичный; кисель из жерделей; кисель из жимолости; кисель земляничный (клубничный); кисель из инжира; кисель из ирги; кисель калиновый; кисель из карамболы; кисель из киви; кисель из кизила; кисель из кинканов; кисель клюквенный; кисель из крыжовника; кисель из лайма; кисель из лимонника; кисель лимонный; кисель малиновый; кисель из манго; кисель мандариновый; кисель из маракуйи; кисель из морошки; кисель облепиховый; кисель из папайи; кисель персиковый; кисель рябиновый; кисель сливовый; кисель из смородины красной; кисель из смородины белой; кисель из смородины желтой; кисель из терна; кисель из ткемали; кисель из фейхоа; кисель из физалиса; кисель из хурмы; кисель черешневый; кисель черноплоднорябиновый; кисель черносмородиновый; кисель черничный; кисель из шелковицы; кисель из шиповника; кисель яблочный; кисель «Ассорти».

Изменение № 1 Дата введения в действие 04.10.2019 год кисель из жимолости (2); кисель облепиховый (2); кисель клюквенный (2); кисель вишнево-клубничный.

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

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С – 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.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 11.03.10-222-37676459-2017
НАПИТКИ СЛАБОУАКОГОЛЬНЫЕ «СИДРЫ»
(взамен ТУ 9185-222-37676459-2014)

Дата введения в действие — 11.09.2017 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 напитки брожения слабоалкогольные сидровые (далее продукт или продукция) представляющих собой продукцию, вырабатываемую с применением метода спиртового брожения яблочного сока, насыщенные или ненасыщенные диоксидом углерода, с добавлением или без добавления питьевой воды, винных дрожжей, сахара и других пищевых, ароматических компонентов, пастеризованные и упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «сидр «Алоэ вера»; «сидр со вкусом апельсина»; «сидр со вкусом белого винограда»; «сидр «Блю энерджи»; «сидр со вкусом винограда»; «сидр «Виски-кола»». «сидр со вкусом вишни»; «сидр «Глнтвейн»; «сидр со вкусом груши»; «сидр со вкусом Джин-Тоника»; «сидр со вкусом дыни»; «сидр со вкусом зеленого яблока»; «сидр «Игристый шампань»; «сидр «Изабелла»; «сидр со вкусом клюквы»; «сидр со вкусом коньяка и миндаля»; «сидр со вкусом лимона»; «сидр со вкусом малины»; «сидр со вкусом мёда»; «сидр со вкусом Мохито»; «сидр «Пиноклада»; «сидр «Пьяная вишня»; «сидр со вкусом Ром-Колы»; «сидр «Секс на пляже»; «сидр «Текила бум»; «сидр полусухой яблочный»; «сидр полусладкий яблочный»; «сидр полусладкий со вкусом груши»; «сидр полусладкий со вкусом вишни»; «сидр полусладкий со вкусом малины»; «сидр полусладкий со вкусом дыни»; «сидр полусладкий со вкусом карамели». «сидр со вкусом шампанского».

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0° до +20°С с момента изготовления 12 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.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.89.19-517-37676459-2017

КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ

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 квасы сухие хлебные – полуфабрикаты для промышленного и домашнего приготовления кваса настойным способом, представляющие собой смесь сухарной 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.

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.02.2021 год квас сухой хлебный из ржаного хлеба; квас сухой хлебный из ржано-пшеничного хлеба; квас сухой хлебный из пшенично-ржаного хлеба; квас сухой хлебный из пшеничного хлеба.

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.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 11.05.10-308-37676459-2017
ПИВНЫЕ НАПИТКИ
(взамен ТУ 9184-308-37676459-2016)

Дата введения в действие — 04.04.2017 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 распространяется на пивные напитки слабоалкогольные напитки, вырабатываемые: из охмеленного солодового сусла с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, сброженные пивными дрожжами, с добавлением или без добавления: сахара, ароматизаторов и/или натуральных растительных компонентов; на основе готового пива, с добавлением или без добавления: сахара, ароматизаторов и/или натуральных растительных компонентов (далее по тексту продукт или продукция). По способу обработки продукт выпускается: нефiltroванным, фильтрованным, пастеризованным, непастеризованным. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается без добавления спирта.

АССОРТИМЕНТ: пивной напиток «Айсберг»; пивной напиток «Алтайский»; пивной напиток «Берлинский»; пивной напиток «Диско-данс»; пивной напиток «Коньячный»; пивной напиток «Мохито»; пивной напиток «Тайм-коктейль»; пивной напиток «Тайм-коктейль Лимон»; пивной напиток «Тайм-коктейль Ананас»; пивной напиток «Текилла-коктейль»; пивной напиток «Che'bars яблочный»; пивной напиток «Che'bars Вишневый»; пивной напиток «Che'bars Грушевый»; пивной напиток «Che'bars Мохито»; пивной напиток «Che'bars Белый виноград»; пивной напиток «Che'bars Красный виноград»; пивной напиток «Che'bars Виноград»; пивной напиток «Che'bars Ром-кола»; пивной напиток «Che'bars Виски-кола»; пивной напиток «Che'bars Медовый»; пивной напиток «Che'bars Алтайский»; пивной напиток «Che'bars Ягодный»; пивной напиток «Che'bars Персиковый»; пивной напиток «Che'bars Абрикосовый»; пивной напиток «Che'bars Сливочный»; пивной напиток «Che'bars Коньячный»; пивной напиток «Che'bars Оригинальный»; пивной напиток «Che'bars Чешский»; пивной напиток «Che'bars Арбузный»; пивной напиток «Che'bars Клюквенный»; пивной напиток «Che'bars Голубая лагуна»; пивной напиток «Che'bars Апельсин»; пивной напиток «Che'bars Мандарин»; пивной напиток «Che'bars Тутти-фрутти»; пивной напиток «Che'bars Отдых на пляже»; пивной напиток «Che'bars Лайм»; пивной напиток «Che'bars Лимон»; пивной напиток «Che'bars Пиноколада»; пивной напиток «Che'bars Ананас»; пивной напиток «Che'bars Кокос»; пивной напиток «Che'bars Черноплодная рябина»; пивной напиток «Che'bars Выдержанный»; пивной напиток «Che'bars Фруктовый»; пивной напиток «Che'bars Самарский»; пивной напиток «Che'bars Московский»; пивной напиток «Che'bars Рисовый»; пивной напиток «Che'bars Ржаной»; пивной напиток «Che'bars Кукурузный»; пивной напиток «Che'bars Хмелевой»; пивной напиток "Che'bars Джин-тоник»; пивной напиток "Che'bars Глинтвейн»; пивной напиток "Che'bars Сангрия»; пивной напиток "Che'bars Игристый".

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.02.2019 год -пивной напиток «Груша» пивной напиток «Черная смородина»; пивной напиток «Мохито»; пивной напиток «Виски кола»; пивной напиток «Персик»; пивной напиток «Пино колада»; пивной напиток «Маргарита с клубникой»; пивной напиток «Дыня с клюквой»; пивной напиток «Ром вишня»; пивной напиток «Шампанское»; пивной напиток «Манго банан»; пивной напиток «Кофе бренди»; пивной напиток «Грейпфрут».

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

Рекомендуемый срок годности продукта при температуре от 0° до +10°С с момента изготовления: непастеризованного нефilterованного 10 суток; непастеризованного filterованного 14 суток; пастеризованного нефilterованного 30 суток; пастеризованного filterованного 30 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – 40 суток. **Рекомендуемый срок годности продукта** при температуре от 0° до +5°С с момента изготовления: пастеризованного filterованного 120 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 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.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.32.29-546-37676459-2016
СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ

Дата введения в действие — 2016 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 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-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; кок-

тейля 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 °С до плюс 25 °С 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.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.62.13-553-37676459-2024
СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА»
И «КЛЕНОВОГО СОКА»

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 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. **В зависимости от используемого сырья сиропы вырабатываются в следующем ассортименте:** сироп кленовый; сироп березовый; сироп березово-кислый; сироп березово-виноградный; сироп березово-апельсиновый; сироп березово-брусничный; сироп березово-вишневый; сироп березово-земляничный (клубничный); сироп березово-жизолюстный; сироп березово-калиновый; сироп березово-клюквенный; сироп березово-красношородиновый; сироп березово-лимонниковый; сироп березово-лимонный; сироп березово-мандариновый; сироп березово-облепиховый; сироп березово-рябиновый; сироп березово-черничный; сироп березово-черноплодно-рябиновый; сироп березово-черношородиновый; сироп березово-яблочный; сироп березовый с мятой; сироп березовый с чабрецом; сироп березовый с имбирем; сироп березовый с кардамоном; сироп березовый с мелиссой; 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 уста-

навливать 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.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 11.03.10-544-37676459-2016

СИДРЫ

Дата введения в действие — 2016 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 слабоалкогольные газированные напитки брожения – сидры (далее по тексту – продукт, продукция, напиток), изготовленные сбраживанием восстановленного яблочного сока или суслу, приготовленного из яблочного сока с насыщением или без насыщения двуокисью углерода и содержанием этилового спирта в готовом напитке не более 6 процентов объема. Напитки выпускаются охлажденными и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сидр сухой негазированный; сидр сухой газированный; сидр сухой газированный жемчужный; сидр сухой игристый; сидр сухой игристый жемчужный; сидр полусухой негазированный; сидр полусухой газированный; сидр полусухой газированный жемчужный; сидр полусухой игристый; сидр полусухой игристый жемчужный; сидр полусладкий негазированный; сидр полусладкий газированный; сидр полусладкий газированный жемчужный; сидр полусладкий игристый; сидр полусладкий игристый жемчужный; сидр сладкий негазированный; сидр сладкий газированный; сидр сладкий газированный жемчужный; сидр сладкий игристый; сидр сладкий игристый жемчужный; сидр сортовой сладкий негазированный; сидр сортовой сладкий газированный; сидр сортовой сладкий газированный жемчужный; сидр сортовой сладкий игристый; сидр сортовой сладкий игристый жемчужный.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0° до +20°С с момента изготовления 12 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.