



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

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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

СТОИМОСТЬ  
**14 000 РУБ**

[ТУ, ТИ 01.13.80-765-37676459-2024](tel:84754550980)

[ГРИБЫ СВЕЖИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



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

**Область применения**

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

**Продукция выпускается в следующем ассортименте:**

***Грибы охлажденные целые или резанные:***

- грибы белые;
- ножки грибов белых;
- грибы вешенки (или устричный гриб);
- грибы волнушки;
- грибы грузди;
- грибы козляки;
- грибы лисички;
- грибы маслята;
- грибы моховики;
- грибы опята;
- грибы подберезовики;

- грибы подосиновики;
- грибы рыжики;
- грибы шампиньоны;
- грибы шампиньоны для фарширования;
- грибы шиитаке;
- грибы эноки;
- грибы шимеджи;
- грибы шимеджи королевские;
- грибы эринги (степной боровик, королевская вешенка);
- грибы ежевики (помпом блан, львиная грива);
- набор грибов «Ассорти»;
- набор грибов для жарки;
- набор грибов для варки;
- набор грибов для супа.

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

**Рекомендуемые сроки годности** при температуре хранения от +1 до +5 °С и относительной влажности воздуха 75% - 90% - грибы шампиньоны целые, резанные фасованные, или весовые - 14 суток.

**Рекомендуемый срок годности** охлажденной фасованной продукции при температуре от +2 до +6 °С и относительной влажности воздуха не более 90 % – не более 12 суток.

**Рекомендуемый срок годности** охлажденной весовой продукции при температуре от +2 до +6 °С и относительной влажности воздуха не более 90 % – не более 7 суток.

**Рекомендуемый срок годности** охлажденной весовой продукции при температуре от +0 до +4 °С и относительной влажности воздуха не более 90 % – 10 суток, для грибов лисичек – 30 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.