



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](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 11.05.10-133-37676459-2022](#)

[НАПИТКИ ПИВНЫЕ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



*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 напитки пивные (далее - продукт или продукция, напитки), алкогольную продукцию с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, не более 7% объема готовой продукции, произведенные из пива (не менее 40% объема готовой продукции) и (или) пивного сусла (не менее 40% массы сырья), воды с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, плодового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, натуральных ароматических и вкусовых добавок, без добавления этилового спирта; газированные и негазированные.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

Продукция полностью готова к употреблению, перед употреблением рекомендуется охладить.

**По способу обработки продукт выпускается:**

- нефильтрованный;
- фильтрованный;
- пастеризованный;
- непастеризованный.

**Пивные напитки различаются сырьем, вкусовыми добавками и выпускается в следующем ассортименте:**

- напиток пивной «СИДР яблочный»;
- напиток пивной «СИДР грушевый»;
- напиток пивной «Грейпфрут»;
- напиток пивной «Шампань»;
- напиток пивной «Рубиновый»;
- напиток пивной «Розовая пантера»;

- напиток пивной «Янтарный»;
- напиток пивной «Темно-янтарный»;
- напиток пивной «Белый виноград»;
- напиток пивной «Вишневый»;
- напиток пивной «Миндалевый»;
- напиток пивной «Лайм и мята»;
- напиток пивной «Зеленое яблоко»;
- напиток пивной «Смородина»;
- напиток пивной «Дыня».
- напиток пивной «Ядреный».

### **Термины и определения**

**- напитки, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки):** Алкогольная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, не более 7 % объема готовой продукции, которая произведена из пива (не менее 40 % объема готовой продукции) и (или) приготовленного из пивоваренного солода пивного сусла (не менее 40 % массы сырья), воды с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, плодового и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматических и вкусовых добавок, без добавления этилового спирта;

**- пиво:** Алкогольная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, которая произведена из пивоваренного солода, хмеля и (или) полученных в результате переработки хмеля продуктов (хмелепродуктов), воды с использованием пивных дрожжей, без добавления этилового спирта, ароматических и вкусовых добавок;

**- пивное сусло:** Спиртосодержащая пищевая продукция, являющаяся полуфабрикатом производства пива и/или пивных напитков, с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения, более 1,5% от ее объема, получаемая из воды, пивоваренного солода, хмеля и/или хмелепродуктов.

### **Транспортирование и хранение**

Пивные напитки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков, прямых солнечных лучей.

**Рекомендуемый срок годности продукта при температуре от 5 °до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % с момента изготовления:**

- пастеризованного фильтрованного с применением антимикробного средства - 12 месяцев;
- непастеризованного нефильтрованного - 10 суток;
- непастеризованного фильтрованного - 14 суток;
- пастеризованного нефильтрованного - 30 суток;
- пастеризованного фильтрованного - 30 суток;
- с применением обеспложивающей фильтрации – 40 суток.

**Рекомендуемый срок годности продукта при температуре от 0°до 5°С и относительной влажности воздуха не более 85 % с момента изготовления:**

- непастеризованного нефильтрованного - 21 суток;
- непастеризованного фильтрованного - 30 суток;
- пастеризованного нефильтрованного - 40 суток;
- пастеризованного фильтрованного - 50 суток;
- с применением обеспложивающей фильтрации – 40 суток.

**Рекомендуемый срок годности продукта при температуре от 0 °до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % с момента изготовления:**

- пастеризованного фильтрованного - 120 суток;

- с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток.

После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 2-х 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.