



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

СТОИМОСТЬ
16 900 РУБ

[ТУ, ТИ 11.07.19-027-37676459-2024](#)

[КВАСЫ](#)

[\(взамен ТУ 11.07.19-027-37676459-2017\)](#)



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 безалкогольные напитки - квасы (далее продукт или продукция), изготовленные в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочно-кислого 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 (обеспложенные);
- с применением консерванта;
- без применения консерванта;
- газированные;
- негазированные.

Продукция различается технологией изготовления, рецептурами и выпускается в следующем ассортименте:

- 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 «Клюквенно-малиновый»;
- 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».

Предприятие-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°С 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°С:

- 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 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.