



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

[ТУ, ТИ 10.86.10-1335-37676459-2026](#)

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

[МОРСЫ ЯГОДНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО
И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 03.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукцию соковую- морсы ягодные для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее-морсы, продукция), изготавливаемые из свежих или замороженных ягод, ягодного сока и (или) пюре, с добавлением питьевой воды, сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, минимальная объемная доля сока и (или) пюре в морсе составляет не менее чем 15 процентов. Морсы расфасованы в потребительскую упаковку, 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.

В зависимости от применяемой технологии продукцию разделяют на:

- морсы;
- морсы осветлённые;
- морсы с мякотью.

В зависимости от режимов термической обработки морсы разделяют на:

- пастеризованные;
- стерилизованные;
- горячего розлива.

В зависимости от используемого сырья морсы ягодные вырабатываются в следующем ассортименте:

- морс апельсиновый;
- морс арбузный;

- морс из боярышника;
- морс брусничный;
- морс брусничный с апельсином и корицей;
- морс брусничный с лимонной кислотой;
- морс брусничный с мятой;
- морс брусничный с медом;
- морс из бузины;
- морс из черной бузины с медом;
- морс вишневый;
- морс из голубики;
- морс из голубики с сиропом топинамбура;
- морс ежевичный;
- морс из жимолости;
- морс земляничный;
- морс земляничный с сиропом топинамбура;
- морс из калины;
- морс из калины с медом;
- морс кизилковый;
- морс клюквенный;
- морс клюквенный с сиропом топинамбура;
- морс клюквенно-брусничный;
- морс клюквенный с медом;
- морс клубничный;
- морс клубничный с сиропом топинамбура;
- морс из клубники и красной смородины;
- морс из красной смородины;
- морс из крыжовника;
- морс лесные ягоды;
- морс лимонный;
- морс малиновый;
- морс малиновый с сиропом топинамбура;
- морс малиново-клюквенный;
- морс манговый;
- морс морошковый;
- морс из черноплодной рябины;
- морс из аронии;
- морс из черной смородины;
- морс из облепихи;
- морс из облепихи с сиропом топинамбура;
- морс из смородины с сахаром и лимоном;
- морс черешневый;
- морс черничный;
- морс из шиповника;
- морс из шиповника с сиропом топинамбура;
- морс из шиповника и облепихи;
- морс из клюквы и брусники;
- морс из клюквы и брусники с медом;
- морс из фейхоа;
- морс ягодный микс;

- морс мультягодный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными 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 от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемые сроки годности морсов ягодных для дошкольного и школьного питания при температуре хранения от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- горячего розлива и пастеризованные - не более 6 месяцев;

- стерилизованные - не более 12 месяцев.

После вскрытия упаковки морс ягодный хранить в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С не более суток.

Срок годности морсов ягодных для детского питания, 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.