«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307
Телефоны: +7 (980) 353-35-35 / +7 (980) 674-75-55
+7 (475-45) 5-31-48
эл. почта: nicpb@haccpexpert.ru
сайт: www.haccpexpert.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА ГРИБЫ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА ГРИБЫ

ТУ,ТИ 10.39.18-720-2026 ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ 3

ТУ,ТИ 01.13.80-765-2024 ГРИБЫ СВЕЖИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ 5

ТУ,ТИ 10.39.13-082-2024 ГРИБЫ СУШЕНЫЕ 6

ТУ,ТИ 10.39.13-511-2024 ГРИБЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 8

ТУ,ТИ 10.39.11-766-2019 ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ 10

ТУ,ТИ 10.39.17-719-2017 ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ 11

ТУ,ТИ 10.39.17-571-2018 ГРИБЫ БЛАНШИРОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ 12

ТУ,ТИ 10.39.18-569-2018 ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ 13

HACCP EXPERT

ТУ НА ГРИБЫ	
16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.18-720-2026 ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ (взамен ТУ 10.39.18-720-2017)**

Дата введения в действие — 30.06.2026 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на грибы консервированные с добавлением уксуса или кислоты уксусной, изготовленные из свежих, соленых, квашеных, сушеных или быстрозамороженных целых или нарезанных грибов, одного или нескольких видов с добавлением/без добавления овощей, пряностей, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок (далее продукция, консервы). В зависимости от показателей качества и размера грибов консервы изготавливают категории "Экстра" и без обозначения категории (в том числе, резаные грибы). Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста). **Классификация по ГОСТ Р 54677** ***по внешнему виду:*** целые; резаные. ***в зависимости от технологии приготовления:*** маринованные. ***по способу тепловой обработки:*** стерилизованные; пастеризованные.

АССОРТИМЕНТ: ***из целых грибов категории «Экстра»:*** Белые грибы маринованные; Валуи маринованные; Вешенки обыкновенные маринованные; Вешенки отборные маринованные; Вешенки острые маринованные; Вешенки элитные маринованные; Волнушки белые маринованные; Волнушки розовые маринованные; Гладыши (млечники обыкновенные) маринованные; Горькушки маринованные; Грузди белые маринованные; Грузди черные маринованные; Грузди маринованные с зеленью и луком; Зеленки маринованные; Козляки маринованные; Краснушки (млечники сладковатые) маринованные; Лисички обыкновенные маринованные; Маслята очищенные маринованные; Маслята неочищенные маринованные; Моховики маринованные; Опята маринованные; Опята маринованные с зеленью и чесноком; Подберезовики маринованные; Подосиновики маринованные; Польский гриб маринованный; Рядовки серые маринованные; Рыжики маринованные; Серушки маринованные; Скрипицы маринованные; Сыроежки маринованные; Толстушки маринованные; Шампиньоны маринованные; Шампиньоны розовые маринованные; Шампиньоны маринованные с перцем и чесноком; Ассорти из подосиновиков и польских грибов маринованных; Ассорти из маслят и подберезовиков маринованных; Ассорти из гладышей и серушек маринованных; Ассорти из маринованных грибов с луком и морковью. ***из целых грибов без категории:*** Белые грибы маринованные; Ножки белых грибов маринованные; Валуи маринованные; Волнушки белые маринованные; Волнушки розовые маринованные; Вешенки обыкновенные маринованные; Вешенки отборные маринованные; Вешенки острые маринованные; Вешенки элитные маринованные; Гладыши (млечники обыкновенные) маринованные; Горь-

кушки маринованные; Грузди белые маринованные; Грузди черные маринованные; Грузди маринованные с зеленью и луком; Зеленки маринованные; Козляки маринованные; Краснушки (млечники сладковатые) маринованные; Лисички обыкновенные маринованные; Маслята очищенные маринованные; Маслята неочищенные маринованные; Моховики маринованные; Опята маринованные; Опята маринованные с зеленью и чесноком; Подберезовики маринованные; Подосиновики маринованные; Польский гриб маринованный; Рядовки серые маринованные; Рыжики маринованные; Серушки маринованные; Скрипицы маринованные; Сыроежки маринованные; Толстушки маринованные; Шампиньоны маринованные; Шампиньоны розовые маринованные; Шампиньоны маринованные с перцем и чесноком; Шиитаки маринованные; Ассорти из трубчатых грибов (не менее 2 видов); Ассорти из трубчатых грибов (не менее 3 видов); Ассорти из пластинчатых грибов (не менее 2 видов); Ассорти из пластинчатых грибов (не менее 3 видов); Ассорти из целых подосиновиков и польских грибов маринованных; Ассорти из целых лисичек и маслят маринованных; Ассорти из маринованных грибов с луком и морковью. ***из резаных грибов:*** Белые грибы маринованные; Ножки белых грибов маринованные; Валуи маринованные; Волнушки белые маринованные; Волнушки розовые маринованные; Вешенки обыкновенные маринованные; Вешенки отборные маринованные; Вешенки острые маринованные; Вешенки элитные маринованные; Гладыши (млечники обыкновенные) маринованные; Горькушки маринованные; Грузди белые маринованные; Грузди черные маринованные; Грузди маринованные с зеленью и луком; Зеленки маринованные; Козляки маринованные; Краснушки (млечники сладковатые) маринованные; Лисички обыкновенные маринованные; Маслята очищенные маринованные; Маслята неочищенные маринованные; Моховики маринованные; Опята маринованные; Опята маринованные с зеленью и чесноком; Подберезовики маринованные; Подосиновики маринованные; Польский гриб маринованный; Рядовки серые маринованные; Рыжики маринованные; Серушки маринованные; Скрипицы маринованные; Сыроежки маринованные; Толстушки маринованные; Шампиньоны маринованные; Шампиньоны розовые маринованные; Шампиньоны маринованные с перцем и чесноком; Шиитаки маринованные; Ассорти из трубчатых грибов (не менее 2 видов); Ассорти из трубчатых грибов (не менее 3 видов); Ассорти из пластинчатых грибов (не менее 2 видов); Ассорти из пластинчатых грибов (не менее 3 видов); Ассорти из маринованных грибов с луком и морковью.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов:** ***стерилизованных:*** в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет с даты изготовления; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 2-х лет с даты изготовления. ***пастеризованных*** **методом тиндализации:** в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 12 месяцев с даты изготовления; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов– не более 6 месяцев с даты изготовления. ***пастеризованных:*** *при температуре хранения от минус 1 °С до плюс 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:* в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 6 месяцев с даты изготовления; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов– не более 2 месяцев с даты изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель устанавливает ***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 01.13.80-765-2024** **ГРИБЫ СВЕЖИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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.

АССОРТИМЕНТ: ***Грибы охлажденные целые или резаные:*** 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 ежовики (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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.13-082-2024 ГРИБЫ СУШЕНЫЕ (взамен 10.39.13-082-2017)

Дата введения в действие 28.06.2024 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 сушеные дикорастущие и культивируемые (далее продукция) целые, резаные, порошки, гранулы фасованные в потребительскую тару. Для производства продукции используют следующие виды грибов: шампиньон двуспоровый (agaricus bisporus), шампиньон обыкновенный (agaricus campestris), вешенка обыкновенная (устричный гриб) (pleurotus ostreatus), лисичка обыкновенная (cantharellus cibarius), моховик красный (xerocomus rubellus), моховик полоножковый (boletinus cavipes), моховик лиственничный (psiloboletinus lariceti), белый гриб березовый (boletinus edulis), белый гриб сосновый или боровик (boletinus pinicola), подосиновик красный (leccinum aurantiacum), подосиновик желто-бурый (leccinum testaceascabrum, leccinum versipelle), подберезовик болотный (leccinum holopus), подберезовик обыкновенный (leccinum scabrum), подберезовик розовеющий (leccinum oxydabile), масленок серый (suillus aeruginascens), масленок осенний (suillus luteus), масленок зернистый (suillus granulatus), моховик желто-бурый (suillus variegatus), опенок осенний (armillariella mellea), опенок зимний (flammulina velutipes), опенок летний (kuehneromyces mutabilis), гриб польский (xerocomus badius), шиитаки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях общественного питания, в предприятиях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Трубчатые грибы: грибы белые целые сушеные (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки), (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые сушеные (порошок, гранулы); подберезовики целые сушеные; подберезовики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подберезовики сушеные (порошок, гранулы); подосиновики целые сушеные; подосиновики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подосиновики сушеные (порошок, гранулы); польский гриб целый сушеный; польский гриб резаный сушеный (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); польский гриб сушеный (порошок, гранулы); маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) целые сушеные; маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) сушеные (порошок, гранулы); моховики целые сушеные; моховики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); моховики сушеные (порошок, гранулы); козляки целые сушеные; козляки резаные сушеные(кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); козляки сушеные (порошок, гранулы); смеси грибов сушеные (подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки); смесь грибов сушеные «Лесная былина». **Пластинчатые грибы:** лисички целые сушеные; лисички резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); лисички сушеные (порошок, гранулы); опята целые сушеные; опята резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); опята сушеные (порошок, гранулы); опенок намеко (чешуйчатка съедобная) целый сушеный; опенок намеко (чешуйчатка съедобная) резанный сушеный (ломтики, ножки, шляпки); опенок намеко (чешуйчатка съедобная) сушеный (порошок, гранулы); строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) целый сушеный; строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) резанный сушеный (ломтики, ножки, шляпки);

HACCP EXPERT

строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) сушеный (порошок, гранулы); сыроежки целые сушеные; сыроежки резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); сыроежки сушеные (порошок, гранулы); шампиньоны целые сушеные; шампиньоны резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны сушеные (порошок, гранулы); шиитаки целые сушеные; шиитаки резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); шиитаки сушеные (порошок, гранулы); грибы вешенки (устричные грибы) целые сушеные; грибы вешенки (устричные грибы) резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); грибы вешенки (устричные грибы) сушеные (порошок, гранулы); смесь грибов сушеные (вешенки, шампиньоны, лисички, опята осенние); смесь грибов сушеные «Лесная былина». **Сумчатые грибы:** строчки сушеные цельные; строчки сушеные (ломтики, ножки, шляпки); строчки сушеные (порошок, гранулы); сморчки сушеные цельные; сморчки сушеные (ломтики, ножки, шляпки); сморчки сушеные (порошок, гранулы); грибы трюфели белые сушеные цельные; грибы трюфели белые сушеные (ломтики, ножки, шляпки); грибы трюфели белые сушеные (порошок, гранулы); грибы трюфели черные сушеные цельные; грибы трюфели черные сушеные (ломтики, ножки, шляпки).

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.10.2024 год строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) целая сушеная; строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) резаная сушеная (ломтики, ножки, шляпки); строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) сушеная (порошок, гранулы); грибы трюфели белые сушеные целые (ломтики); грибы трюфели белые сушеные (порошок, гранулы); грибы трюфели черные сушеные целые (ломтики); грибы трюфели черные сушеные (порошок, гранулы).

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более $+25^0$C и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемые сроки годности:*** негерметично упакованной – не более 12 месяцев; герметично упакованной – не более 18 месяцев; При фасовании грибов, поступивших в сушеном виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности сырья. 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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.13-511-2024 ГРИБЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ

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 сублимированные дикорастущие и культивируемые (далее продукция) целые, резаные, порошки, гранулы фасованные в потребительскую тару. Для производства продукции используют следующие виды грибов: шампиньон двуспоровый (agaricus bisporus), шампиньон обыкновенный (agaricus campestris), вешенка обыкновенная (устричный гриб) (pleurotus ostreatus), лисичка обыкновенная (cantharellus cibarius), моховик красный (xerocomus rubellus), моховик полоножковый (boletinus cavipes), моховик лиственничный (psiloboletinus lariceti), белый гриб березовый (boletinus edulis), белый гриб сосновый или боровик (boletinus pinicola), подосиновик красный (leccinum aurantiacum), подосиновик желто-бурый (leccinum testaceascabrum, leccinum versipelle), подберезовик болотный (leccinum holopus), подберезовик обыкновенный (leccinum scabrum), подберезовик розовеющий (leccinum oxydabile), масленок серый (suillus aeruginascens), масленок осенний (suillus luteus), масленок зернистый (suillus granulatus), моховик желто-бурый (suillus variegatus), опенок осенний (armillariella mellea), опенок зимний (flammulina velutipes), опенок летний (kuehneromyces mutabilis), гриб польский (xerocomus badius), шиитаки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях общественного питания, в предприятиях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Трубчатые грибы: грибы белые целые сублимированные (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки), (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые сублимированные (порошок, гранулы); подберезовики целые сублимированные; подберезовики резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подберезовики сублимированные (порошок, гранулы); подосиновики целые сублимированные; подосиновики резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подосиновики сублимированные (порошок, гранулы); польский гриб целый сублимированный; польский гриб резаный сублимированный (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); польский гриб сублимированные (порошок, гранулы); маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) целые сублимированные; маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); маслята (летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые) сублимированные (порошок, гранулы); моховики целые сублимированные; моховики резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); моховики сублимированные (порошок, гранулы); козляки целые сублимированные; козляки резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); козляки сублимированные (порошок, гранулы); смеси грибов сублимированных (подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки); смесь грибов сублимированных «Лесная былина». **Пластинчатые грибы:** лисички целые сублимированные; лисички резаные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); лисички сублимированные (порошок, гранулы); опята целые сублимированные; опята резаные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); опята сублимированные (порошок, гранулы); опенок намеко (чешуйчатка съедобная) целый сублимированный; опенок намеко (чешуйчатка съедобная) резанный сублимированный (ломтики, ножки, шляпки); опенок намеко (чешуйчатка съедобная) суб-

лимированный (порошок, гранулы); строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) целый сублимированный; строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) резанный сублимированный (ломтики, ножки, шляпки); строфария морщинисто-кольцевая (кольцевик) сублимированный (порошок, гранулы); сыроежки целые сублимированные; сыроежки резаные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); сыроежки сублимированные (порошок, гранулы); шампиньоны целые сублимированные; шампиньоны резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны сублимированные (порошок, гранулы); шиитаки целые сублимированные; шиитаки резаные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); шиитаки сублимированные (порошок, гранулы); грибы вешенки (устричные грибы) целые сублимированные; грибы вешенки (устричные грибы) резаные сублимированные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); грибы вешенки (устричные грибы) сублимированные (порошок, гранулы); смесь грибов сублимированных (вешенки, шампиньоны, лисички, опята осенние); смесь грибов сублимированных «Лесная былина». **Сумчатые грибы:** строчки сублимированные цельные; строчки сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); строчки сублимированные (порошок, гранулы); сморчки сублимированные цельные; сморчки сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); сморчки сублимированные (порошок, гранулы); грибы трюфели белые сублимированные цельные; грибы трюфели белые сублимированные (ломтики, ножки, шляпки); грибы трюфели белые сублимированные (порошок, гранулы); грибы трюфели черные сублимированные цельные; грибы трюфели черные сублимированные (ломтики, ножки, шляпки).

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более $+25^0$С и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемые сроки годности:*** герметично упакованной – не более 18 месяцев; негерметично упакованной – не более 12 месяцев; При фасовании грибов, поступивших в сушеном виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности сырья. 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.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.11-766-2019 ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

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 грибы быстрозамороженные культивируемые и дикорастущие (целые или резаные), или их смеси, изготовленные из свежих или бланшированных грибов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после доведения продукта до кулинарной готовности. Продукция предназначена для реализации через оптовую или розничную торговую сеть, или на предприятиях общественного питания, используется в качестве компонента для быстрозамороженных овощных смесей и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Грибы целые или резанные: белые; ножки белых грибов; вешенки; волнушки белые; розовые; валуи; гладыши; грузди; горькушки. зеленки; краснушки; козляки; лисички; маслята; моховики; опята осенние; подберезовики; подосиновики; польские; рядовки; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шиитаке; шампиньоны; **Смеси грибные:** «Тайны леса»; «Сказки лукоморья»; «Грибная мозаика»; «Лесная»; «Осенний поцелуй»; «Лесная сказка»; «Лукошко»; «Грибное ассорти»; «Грибная полянка»; «Грибное трио»; «Грибной аромат»; «Лесная полянка»; «Дары леса».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название грибов или на производное от их названия прилагательное.

Термины и определения быстрозамороженные грибы: Продукт из свежих съедобных грибов одного вида, технологический процесс переработки которых осуществляется путем ускоренного понижения температуры ниже криоскопической до достижения внутри продукта температуры минус 18 °С. Примечание Процесс замораживания должен быть проведен таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации был пройден быстро. Ускоренное снижение температуры создает режим замораживания, обеспечивающий максимальное сохранение структуры тканей грибов, показателей качества и пищевой ценности. **термическая обработка:** Процесс кратковременной тепловой обработки грибов перед замораживанием, включающий бланширование или ошпаривание. **смерзшиеся грибы:** Грибы или части грибов, не более трех-пяти, смерзшиеся в комки. **механически поврежденные грибы:** Грибы, у которых отсутствует более четверти шляпки, ломаные, поврежденные грызунами или улитами. **поврежденные личинками грибы:** Грибы с отверстиями от личинок. **органические примеси растительного происхождения:** Примеси других съедобных грибов, частей растений, таких как листья, мох и хвоя деревьев. **Рекомендуемый срок годности** быстрозамороженных грибов не более 12 месяцев со дня выработки. В торговой сети допускается кратковременное хранение продукта не более 7 суток при температуре минус 15 °С. Размораживание и повторное замораживание не допускается. Размороженный продукт не подлежит реализации. 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 10.39.17-719-2017 ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ

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 грибы целые и/или нарезанные консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из целых и/или нарезанных различной формы и размера свежих, замороженных или сухих грибов, без добавления уксуса или кислоты уксусной, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, подвергнутые тепловой обработке (стерилизации или пастеризации), упакованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Грибы консервированные натуральные целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки): белые грибы; ножки белых грибов; валуи; волнушки белые; волнушки розовые; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; козляки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; маслята очищенные; маслята неочищенные; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; польский гриб; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти». **Грибы консервированные отварные целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; ножки белых грибов; валуи; волнушки белые; волнушки розовые; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; козляки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; маслята очищенные; маслята неочищенные; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; польский гриб; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти». **Грибы консервированные соленые целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; валуи; волнушки; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички; маслята; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти».

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

Рекомендуемые сроки годности в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 мес со дня изготовления. 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 10.39.17-571-2018 ГРИБЫ БЛАНШИРОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ

Дата введения в действия — 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 определения

Настоящие технические условия распространяются на грибы соленые, бланшированные, отварные без добавления уксуса или кислоты уксусной (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных грибов или их смесей с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую тару 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: ***грибы соленые и крепкого посола:*** грибы белые; грузди в собственном соку; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; вешенки в собственном соку; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; ежовик пестрый в собственном соку; ежовик желтый в собственном соку; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; липовики; моховики; опята в собственном соку; подберезовики; подосиновики; рядовки серые; рыжики обыкновенные; рыжики в собственном соку; серушки; скрипицы; сыроежки; сморчки; сморчки в собственном соку; строчки; строчки в собственном соку; ежовик пестрый; ежовик желтый; толстушки; шампиньоны; шампиньоны в собственном соку; шиитаке; шиитаке в собственном соку. ***грибы бланшированные:*** белые грибы (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); белые грибы цельные; шампиньоны цельные; белые грибы королевские с корешком; шампиньоны королевские с корешком. ***грибы отварные:*** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; ежовик пестрый; ежовик желтый козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; сморчки; строчки; толстушки; шампиньоны. шиитаке.

Изменение № 1 Дата введения в действие 12.11.2020 год ***грибы соленые и крепкого посола:*** Грибы солёные. Опята.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: *солёной продукции, фасованной в негерметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°С не более 6 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС – не более 3 месяцев; при температуре от плюс 2 до плюс 6°С – не более 60 суток. *бланшированной и отварной продукции, фасованной в негерметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°С не более 1 месяца; при температуре от минус 1 до плюс 4°С с добавлением консерванта (-ов) не более 2 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС – не более 20 суток; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС с добавлением консерванта (-ов) – не более 45 суток. *солёной продукции, фасованной в герметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°С не более 7 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС – не более 4 месяцев. *бланшированной и отварной продукции, фасованной в герметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 25°С не более 2 месяцев; при температуре от 0 до плюс

10°С – не более 3 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 25°С с добавлением консерванта (-ов) не более 4 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС с добавлением консерванта (-ов) – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности *для сморчков, строчков, шиитаке, ежовика пестрого, ежовика желтого отварных, соленых, грибов в собственном в соку, фасованных в полимерную тару* при температуре от плюс 2 до плюс 8ºС 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.18-569-2018** **ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ**

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.

Настоящие технические условия распространяются на грибы маринованные (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных грибов или их смесей с добавлением уксуса или уксусной кислоты, с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; вешенки с луком маринованные; вешенки маринованные с маслом; вешенки маринованные с овощами; вешенки в томате; вешенки острые «По-корейски»; гладыши; грузди; грузди в томате; грузди острые «По-корейски»; древесные грибы маринованные с овощами; древесные грибы маринованные по-корейски; ежовик желтый в томате; ежовик желтый острый «По-корейски»; ежовик пестрый в томате; ежовик пестрый острый «По-корейски»; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; опята с луком маринованные; опята маринованные с маслом; опята острые «По-корейски»; опята в томате; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; рыжики в томате; рыжики острые «По-корейски»; серушки; сморчки; сморчки острые «По-корейски»; строчки; строчки в томате; строчки острые «По-корейски»; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны в томате; шампиньоны с луком маринованные; шампиньоны маринованные с маслом; шампиньоны маринованные с овощами; шиитаке; шиитаке в томате; шиитаке острые «По-корейски»; закуска грибная маринованная с овощами; икра грибная; фарш грибной; «Ассорти» грибное.

Изменение № 1 Дата введения в действие 12.08.2020 год грузди по-корейски; грибное ассорти по-корейски; грузди по-деревенски; грибы по-домашнему; опята по-корейски; салат «Гребешки по корейски».

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

Рекомендуемые сроки годности грибов маринованных со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: *Фасованных в стеклянные банки:* от минус

1°С до плюс 25°С – не более двух лет; от минус 0ºС до плюс 10°С – не более трех лет; при минус 15°С – не более 12 месяцев; ***Фасованных в полимерную тару:*** при температуре 2-8ºС – не более 12 месяцев; при температуре от минус 2 до плюс 5ºС с применением консерванта (-ов) – не более 2 мес; при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС с применением консерванта (-ов) – не более 30 суток. ***Икра грибная маринованная, фасованная в полимерную тару:*** при температуре от минус 1 до плюс 4ºС – не более 2 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.

Реквизиты:

Адрес: 393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT