«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

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИ К ГОСТ НА ГРИБЫ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА ГРИБЫ

ТИ к ГОСТ Р 59663-2021 ГРИБЫ СВЕЖИЕ СЕМЕЙСТВА ЛИСИЧКОВЫХ 3

ТИ к ГОСТ 34959-2023 ГРИБЫ ВЕШЕНКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ 5

ТИ к ГОСТ 34958-2023 ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ 6

ТИ к ГОСТ 33492-2015 ГРИБЫ БЕЛЫЕ СВЕЖИЕ 9

ТИ к ГОСТ Р 55465-2013 ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ 11

ТИ к ГОСТ Р 54643-2011 ГРИБЫ БЕЛЫЕ СВЕЖИЕ 14

ТИ к ГОСТ 33318-2015 ГРИБЫ СУШЕНЫЕ 16

ТИ к ГОСТ Р 54677-2011 КОНСЕРВЫ. ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ И ОТВАРНЫЕ 16

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ НА ГРИБЫ	
12 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 59663-2021 ГРИБЫ СВЕЖИЕ СЕМЕЙСТВА ЛИСИЧКОВЫХ**

Дата введения в действие – 01.07.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на карпофоры (плодовые тела) съедобных грибов видов семейства лисичковых, полученных от родов Cantharellus и Craterellus, поставляемые потребителям в свежем виде (далее - лисички). Перечень лисичек, поступающих в торговую сеть.

Перечень лисичек, поступающих в торговлю

Таблица А.1

Вид	Общее наименование	Товарный тип
Род cantharellus		
Cantharellus amethysteus	Amethyst Chanterelle	Chanterelle
Cantharellus cibarius Fr.	Chanterelle, Golden Chanterelle	Chanterelle
Cantharellus ferruginascens	None	Chanterelle
Cantharellus formosus	Pacific Golden Chanterelle	Chanterelle
Cantharellus lilacinopruinatus	None	Chanterelle
Cantharellus subpruinosus	None	Chanterelle
Род craterellus		
Craterellus lutescens (Fr.) Fr.	Yellow Foot, Yellow-stemmed Foot	Chanterelle
Craterellus tubaeformis (Schaeff.) .	Trumpet Chanterelle, Autumn Chanterelle	Chanterelle
Craterellus cornucopioides (L.) Pers.	Horn of Plenty, Trumpet of Death, Black Chanterelle	Chanterelle

По органолептическим и физико-химическим показателям лисички должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	**первого**	**второго**
Внешний вид	Лисички свежие на вид; легко узнаваемые; здоровые, плотные; чистые; без повреждений, ножка должна оставаться прикрепленной к шляпке; основание ножки может быть обрезано для удаления приставшей земли; без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями; без излишней внешней влажности.		
	Лисички должны иметь характерные признаки своего вида		Допускаются дефекты при условии, что плоды сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид: поверхностные дефекты; изменение окраски; повреждения, вызванные сельскохозяйственными вредителями; повреждения, включая обрезку подпорченных частей

HACCP EXPERT

	Лисички не должны иметь дефектов, за исключением незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются незначительные дефекты плодов при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: незначительные поверхностные дефекты; незначительные изменения окраски; незначительные повреждения, вызванные сельскохозяйственными вредителями	
Запах и вкус	Без постороннего запаха и/или привкуса		
Массовая доля лисичек, не соответствующих данному товарному сорту, %, не более:	5,0*	10,0	
в т.ч. массовая доля лисичек, не удовлетворяющих требованиям второго сорта	Не допускается	1,0	10,0
в т.ч. массовая доля плодов, подвергшихся деградации, %, не более	Не допускается	1,0	2,0
Массовая доля лисичек с обрезанными подпорченными частями, %, не более	Не допускается	5,0	Не нормируется
Массовая доля плодов, не отвечающих требованиям калибровки, %, не более	10,0		
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается		
Наличие плодов загнивших, заплесневевших, сильно помятых	Не допускается		
* В том числе не более 0,5% лисичек, соответствующих второму сорту.			

Транспортирование и хранение Лисички транспортируют всеми видами транспорта в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных насекомыми-вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов.Допускается транспортирование лисичек транспортными пакетами по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663. Средства скрепления и способы пакетирования - по ГОСТ 21650. Лисички хранят в чистых, сухих, не зараженных насекомыми-вредителями, без постороннего запаха, неотапливаемых или охлаждаемых вентилируемых складских помещениях или холодильных камерах в условиях, обеспечивающих сохранность продукции. Условия хранения и срок годности лисичек устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34959-2023 ГРИБЫ ВЕШЕНКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ

Дата введения в действие – 01.09.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на свежие культивируемые грибы вешенки обыкновенные рода *Pleurotus* (Fr.) вида *ostreatus Kummer* (далее - вешенки), поставляемые и реализуемые в розничной торговой сети и для промышленной переработки.

Термины и определения свежие грибы: Отсортированные и упакованные съедобные грибы, доставленные потребителю или приобретателю как можно скорее после сбора. **Качество вешенок должно соответствовать характеристикам и нормам,** указанным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плодовые тела вешенок свежие, мясистые, целые, чистые, упругие, без грубой волокнистой мякоти, сухие или естественно влажные, без излишней внешней влажности, не мытые, здоровые, с аккуратно подрезанной ножкой (друзой), не подмороженные, не пораженные болезнями и сельскохозяйственными вредителями, без наличия гнили, не подпаренные. Вешенки должны быть типичными по форме, окраске и другим признакам для данного рода и вида. Друза подрезана без остатков субстрата и земли. Число ножек не должно превышать числа шляпок. Допускаются небольшие отклонения формы, цвета, небольшие пятнышки на поверхности, единичные трещинки и разрывы на шляпке. Не допускается наличие: пятен зеленого, черного, желтого и других цветов, повреждений личинками, деградации
Окраска	Поверхность шляпки белая, кремовая, коричневая, серая различных оттенков, желтая, розовая, свойственная вешенкам. Ножка и пластинки белые. Мякоть вешенок белая, на срезе светло-серая
Запах и вкус	Характерный для свежих вешенок, без посторонних запаха и привкуса
Размер вешенок, мм:	
- диаметр шляпки	30,0-130,0
- длина ножки от места скрепления со шляпкой, мм, не более	100,0
Массовая доля вешенок с отклонениями, %, не более:	15,0
в том числе:	
- с диаметром шляпки менее 30 мм и более 130 мм	5,0
- с механическими повреждениями (надломы, трещины, уколы, царапины, вмятины, разлом шляпки, облом ножки) без нарушения целостности вешенок	15,0

HACCP EXPERT

- с незначительными поверхностными повреждениями сельскохозяйственными вредителями, личинками без нарушения целостности вешенок	10,0
Массовая доля сорной примеси (опилки, солома, древесина и другой) и земли, прилипшей к вешенкам, % к фактической массе партии, не более	0,5
Наличие грязных, заплесневевших, поврежденных вредителями, затхлых, с признаками заболеваний, гниения, вялых, водянистых, осклизлых, с темными пятнами, с серьезными механическими повреждениями	Не допускается
Наличие примеси других видов вешенок, примеси органического происхождения, крошки вешенок	Не допускается
Наличие сельскохозяйственных вредителей, личинок и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается

Транспортирование и хранение Вешенки транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида с соблюдением условий хранения, установленными изготовителем. **Условия хранения и срок годности** вешенок устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые условия хранения и срок годности вешенок:** - при относительной влажности 85%-90% и при температуре от 5°С до 10°С - не более 24 ч с момента сбора; - при температуре от 11°С до 20°С - не более 4 ч; - в холодильных камерах при температуре от 1°С до 6°С - не более 48 ч.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34958-2023 ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ СВЕЖИЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЕ

Дата введения в действие – 01.09.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на свежие культивируемые грибы шампиньоны рода *Agaricus* вида *Agaricus bisporus* (J.E.Lange) Imbach (далее - шампиньоны), поставляемые и реализуемые в розничной торговой сети и для промышленной переработки.

Классификация Все шампиньоны в зависимости от способа срезания подразделяют на две группы: неподрезанные и подрезанные; в зависимости от степени зрелости - на закрытые, с пленкой, открытые, с плоской шляпкой. Для промышленной переработки используют только подрезанные грибы. **По цвету шампиньоны в зависимости от разновидности подразделяют на две цветовые группы:** белые и коричневые (или каштановые). **В зависимости от качества шампиньоны подразделяют на три товарных сорта:** высший, первый и второй. **По диаметру шляпки шампиньоны подразделяют на категории:** "Мелкие", "Средние" или "Крупные". **Термины и определения свежие грибы:** Отсортированные и упакованные съедобные грибы, доставленные потребителю или приобретателю как можно скорее после сбора.

Качество шампиньонов должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма для товарного сорта**		
	высшего	**первого**	**второго**
Внешний вид	Шампиньоны целые, чистые, не мытые, здоровые, упругие, свежие на вид, без излишней внешней влажности, не подмороженные, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями, без наличия гнили, не подпареные, ножки подрезанные* или неподрезанные, у подрезанных шампиньонов срез должен быть чистым, неподрезанные шампиньоны могут иметь следы тепличного материала на основании ножки**. Число ножек не должно превышать числа шляпок. Не допускается наличие: пятен зеленого, черного, желтого и других цветов, повреждений личинками, деградации		
Внешний вид	Шампиньоны типичные по форме и окраске для данного вида, однородные по степени зрелости		Допускаются следующие дефекты при условии, что шампиньоны сохраняют
	Шампиньоны хорошо сформировавшиеся. Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты шампиньонов при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид шампиньонов в упаковке	Допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид шампиньонов в упаковке: незначительные дефекты формы, окраски, незначительная помятость шампиньонов и внутренняя влажность ножки, незначительные следы тепличного материала	присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид: дефекты формы, окраски, незначительная помятость, незначительное повреждение ножки, обесцвеченные чешуйки на шляпке, полые ножки, следы тепличного материала
Окраска	Поверхность шляпки белая, кремовая или коричневая с различными оттенками, свойственная разновидности шампиньонов. Мякоть шляпки на свежем разрезе белая с розовым оттенком		
Запах и вкус	Характерный для свежих шампиньонов, без посторонних запаха и привкуса		
Степень зрелости	Шляпки закрытые или открытые, но не плоские. Цвет пластинок с нижней стороны шляпки бледно-розовый		Шляпки закрытые, открытые или плоские
Диаметр шляпки шампиньонов, мм:			
- с закрытой шляпкой, с пленкой и открытых	15,0-100,0		Не менее 15,0
- с плоской шляпкой	Не допускается		Не менее 20,0
Массовая доля шампиньонов, не соответствующих требованиям данного товарного сорта, %, не более:	5,0***	10,0	20,0
в том числе:			
- не соответствующих требованиям второго сорта	Не допускается	1,0	10,0

HACCP EXPERT

- с диаметром шляпки менее 15 мм		5,0	
- с механическими повреждениями (надломы, трещины, уколы, царапины, вмятины) общей площадью до 1/4 поверхности шляпки, с легким потемнением кожицы от нажимов (потертости), разлом шляпки, облом ножки	5,0	10,0	20,0
- открытых шампиньонов	10,0		Не нормируется
- с коричневыми пятнами общей площадью до 1/4 поверхности шляпки	Не допускается	2,0	10,0
Массовая доля шампиньонов, не соответствующих требованиям калибровки (в случае калибровки), %, не более	10,0		
Наличие шампиньонов, поврежденных вредителями (червивых), личинками, загнивших, подвергшихся деградации, с коричневыми пятнами общей площадью более 1/4 поверхности шляпки, сильно загрязненных землей, треснувших, с оторванными шляпками, с пробчатыми ножками, с серьезными механическими повреждениями	Не допускается		
Наличие тепличного материала и земли, прилипшей к шампиньонам, %, к массе, не более:			
- для розничной торговли	0,5		1,0
- для промышленной переработки		Не допускается	
Наличие сельскохозяйственных вредителей, личинок и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается		
* У неподрезанных шампиньонов ножка очищается от остатков земли встряхиванием. ** Срез у подрезанных шампиньонов должен быть приблизительно перпендикулярным к продольной оси. *** В том числе не более 0,5% общего количества могут составлять шампиньоны, отвечающие требованиям качества второго сорта.			

Транспортирование и хранение Шампиньоны транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида с соблюдением условий хранения, установленными изготовителем. **Условия хранения и срок годности** шампиньонов устанавливает изготовитель. Рекомендуемые условия хранения и срок годности - по ГОСТ 31916.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33492-2015 ГРИБЫ БЕЛЫЕ СВЕЖИЕ

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на плодовые тела свежих белых грибов (*Boletus edulis*) (далее - грибы) видов *Boletus edulis* Bull., *Boletus pinophilus* Pil. и Dermek, *Boletus reticulates* Schaeff. (синоним - *Boletus aestivalis*) и *Boletus aereus* Bull., заготовляемые (закупаемые), поставляемые и реализуемые *в розничной торговой сети*.

Качество* грибов *должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Грибы неповрежденные*, ножка должна оставаться прикрепленной к шляпке, подрезанные или неподрезанные, здоровые, чистые, не мытые, без излишней внешней влажности, не подмороженные, плотные, свежие на вид, упругие, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями. У подрезанных грибов срез должен быть чистым, не подрезанные грибы могут иметь незначительные следы земли или почвы на основании ножки. Грибы должны быть типичными по форме, окраске и другим признакам для данного вида. Шляпка от шаровидной до подушковидной и выпукло-распростертой формы, гладкая или слегка морщинистая. Мякоть шляпки плотная. Ножка клубневидная, яйцевидная или утолщенная книзу** с сетчатым рисунком в верхней части ножки, который может спускаться до основания		
Дефекты	Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты грибов при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются следующие незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке: небольшие механические повреждения*** и повреждения насекомыми-вредителями, незначительные следы почвы на основании ножки	Допускаются следующие дефекты при условии, что грибы сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид: механические повреждения и повреждения насекомыми-вредителями, следы почвы на основании ножки. Поврежденные части и мягкий слой грибных спор могут быть удалены при условии, что каждый гриб сохраняет свои основные характеристики
Окраска	Поверхность шляпки беловатая, бурая, коричневая, пурпурная, красная, черно-бурая различных оттенков в зависимости от формы белого гриба, с более или менее темными и светлыми пятнами, к краю обычно светлее.		

	Мякоть белая, на изломе цвет не меняется. Трубчатый слой белый или желтоватый. Ножка от белой или светло-буроватой до светлой красно-коричневой, покрыта сеточкой из белых или более светлых прожилок.		
Степень зрелости	Цвет гименофора белый. Грибные споры белого цвета	Цвет гименофора белый. Допускается желтоватый цвет грибных спор	Цвет гименофора от белого и желтого до оливково-зеленого. Допускается коричневатый цвет грибных спор.
Запах	Характерный для свежих белых грибов, без постороннего запаха		
Размер шляпки по наибольшему поперечному диаметру, мм	20-40	41-80	81-120
Массовая доля грибов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более:	5	10	10
- по размерам шляпки	Не допускаются	8	8
- с механическими повреждениями***	5	8	10
- со следами червоточин (менее 4 отверстий)	2	5	8
- не соответствующих требованиям второго сорта	Не допускаются	1	10
в т.ч. имеющих более 4-х червоточин	Не допускаются	1	2
Массовая доля грибов с ножкой, отделенной от шляпки, %, не более	Не допускаются	Не допускаются	5,0
Массовая доля грибов, не удовлетворяющих требованиям калибровки, %, не более (в случае калибровки)	10,0		
Наличие грибов грязных, загнивших, заплесневелых, подвергшихся сильному увяданию, дряблых, мокрых, водянистых, осклизлых, мерзлых, затхлых, с признаками гнили, со значительными механическими повреждениями	Не допускается		
Массовая доля посторонней примеси, %, не более:			
- растительной (мох, хвоя, листья, части других растений)	0,3		
- минеральной (земля, почва, песок, камешки)	1,0		
Наличие грибов других видов, частей других растений, органической примеси животного происхождения (физиологиче-	Не допускается		

HACCP EXPERT

ские выделения, остатки жировых и мышечных тканей, клеевые вещества)	
Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности	Не допускается

* Грибы, разрезанные на половинки по продольной оси, считаются неповрежденными. ** У грибов второго сорта ножка утолщенная книзу. *** Под механическими повреждениями подразумевают надломы, царапины, вмятины, трещины, уколы плодовых тел, общая площадь которых не превышает площади поверхности плодового тела.

Рекомендуемые условия и срок хранения белых грибов после сбора, включая период транспортирования Таблица ДА.1

Температура воздуха, °С	**Продолжительность хранения по [5], ч, не более**
От 0 до 5 включ.	48
От 5 до 10 включ.	8
От 10 до 12 включ.	6
От 12 до 20 включ.	4
Св.20	Не допускается

12 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55465-2013 ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на быстрозамороженные съедобные грибы, культивируемые и дикорастущие (целые или резаные), предназначенные для непосредственного употребления в пищу после доведения продукта до кулинарной готовности, реализуемые через розничную торговлю или на предприятиях общественного питания, используемые в качестве компонента для быстрозамороженных овощных смесей и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: грибы белые целые; грибы белые резаные; ножки белых грибов; грибы вешенка целые; грибы вешенка резаные; грибы лисички целые; грибы маслята (очищенные и неочищенные) целые; грибы маслята (очищенные и неочищенные) резаные; грибы моховики целые; грибы моховики резаные; грибы подберезовики целые; грибы подберезовики резаные; грибы подосиновики целые; грибы подосиновики резаные; грибы польские целые; грибы польские резаные; грибы опята осенние целые; грибы сыроежки целые; грибы сыроежки резаные; грибы шампиньоны целые; грибы шампиньоны резаные. Быстрозамороженные грибы производят высшего и первого сортов для реализации потребителю, второго сорта для переработки.

В зависимости от способа обработки быстрозамороженные грибы подразделяют: на свежезамороженные грибы целые (высшего и первого сорта) или резаные на части, не подвергавшиеся в процессе предварительной подготовки термической обработке (бланшированию или ошпариванию); быстрозамороженные грибы целые (высшего, первого и второго сорта) или резаные на части, которые в процессе подготовки подвергают термической обработке (бланшированию или ошпариванию).

HACCP EXPERT

Таблица 1 Требования к органолептическим показателям быстрозамороженных грибов

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В замороженном состоянии Грибы целые или резаные одного вида, однородные по размеру, без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов
Цвет	Однородный, свойственный соответствующим видам грибов в свежем или термически подготовленном виде
Вкус и запах	В размороженном состоянии Хорошо выраженные, свойственные соответствующим видам грибов без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Слегка размягченная, близкая к консистенции термически подготовленных грибов

Таблица 2 Требования к внешнему виду и размерам быстрозамороженных грибов

Наименование грибов	Внешний вид и размеры грибов, см не более			
	Целые грибы			Резаные грибы
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	
Белые:				Съедобные грибы одного вида, не поврежденные насекомыми, вредителями. Резаные на кусочки или кубики с длиной грани не более 2 см, пластинки толщиной до 5 мм. Ножки белых грибов, нарезанные кружочками или кусочками толщиной не более 3 см.
диаметр шляпки	5	8	12	
длина ножки	3	Не ограничивается	Не ограничивается	
Вешенка обыкновенная:				
диаметр шляпки	5	7	8	
длина ножки	4	4	5	
Лисичка обыкновенная:				
диаметр шляпки	4	6	7	
длина ножки	3	3	3	
Маслята:				
диаметр шляпки	5	6	7	
длина ножки	3	3	4	
Моховики:				
диаметр шляпки	5	7	8	
длина ножки	3	3	4	
Опята осенние:				Допускается массовая доля поврежденных личинками дикорастущих грибов не более 6%, у культивируемых грибов не более 1%
диаметр шляпки	4	6	7	
длина ножки	2	3	5	
Подберезовики:				Не допускается наличие обломков поврежденных или плесневых грибов.
диаметр шляпки	5	7	10	
длина ножки	3	Не ограничивается	Не ограничивается	
Подосиновики:				

HACCP EXPERT

диаметр шляпки	5	8	10	
длина ножки	3	Не ограничивается	Не ограничивается	
Польский гриб:				Допускается массовая доля поврежденных личинками дикорастущих грибов не более 6%, у культивируемых грибов не более 1%. Не допускается наличие обломков поврежденных или плесневых грибов
диаметр шляпки	5	7	8	
длина ножки	3	3	4	
Сыроежки:				
диаметр шляпки	5	7	8	
длина ножки	1,5	3	4	
Шампиньоны:				
диаметр шляпки;	4	5	6	
длина ножки	2	2	3	

Таблица 3 Допуски по видимым дефектам быстрозамороженных грибов

Наименование показателя	**Значение показателя для сорта**		
	высшего	**первого**	**второго**
Грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые, % по массе, не более	Не допускается	Для белых 5, для прочих 8	Для белых 8, для прочих 10
Грибы с растрескавшимися краями шляпки, % по массе, не более	Не допускается	5	10
Ножки грибов, отделенные от шляпок, длиной не более 3 см, % по массе, не более	Не допускается	20	25
Грибы со следами червоточин (не более 6 отверстий ходов личинок на поверхности ножки, % по массе, не более	Не допускается	5	6
Грибы с неоднородной окраской и пятнами (не микробиологического происхождения)	5	15	20

Требования к физико-химическим показателям быстрозамороженных грибов приведены в таблице 4.

Таблица 4 Требования к физико-химическим показателям быстрозамороженных грибов

Наименование показателя	**Значение показателя**
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,2
Массовая доля органических примесей растительного происхождения, %, не более	0,02
Посторонние примеси	Не допускаются
Температура продукта, °С	Не выше минус 18 °С

Хранение быстрозамороженных грибов осуществляют при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не выше 95%.

Рекомендуемый срок годности быстрозамороженных грибов не более 12 мес со дня выработки. В торговой сети допускается кратковременное хранение продукта не более 7 сут при температуре минус 15 °С.

Размораживание и повторное замораживание не допускается.

Размороженный продукт не подлежит реализации.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54643-2011 ГРИБЫ БЕЛЫЕ СВЕЖИЕ

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Настоящая технологическая инструкция распространяется на свежие плодовые тела белого гриба (*Boletus edulis*) (далее - белые грибы), заготовляемые (закупаемые), отгружаемые и реализуемые для потребления в свежем виде, а также используемые для промышленной переработки.

Белые грибы в зависимости от показателей качества и размера подразделяются на сорта: высший; первый; второй; третий.

Требования к органолептическим показателям белых грибов приведены в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th>Наименование показателя</th><th colspan="4">Характеристика и норма</th></tr>
<tr><td></td><td>Высший сорт</td><td>Первый сорт</td><td>Второй сорт</td><td>Третий сорт</td></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="4">Плодовые тела белого гриба целые, в виде шляпки с ножкой, должны быть свежие, мясистые, чистые, здоровые, крепкие, естественно влажные или со слегка подсохшей поверхностью. Шляпки с гладкой поверхностью или с легкой морщинистостью, внутри трубчатый слой из прилегающих плотно друг к другу узких трубочек:</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">от шаровидных с прилегающими к ножке краями до подушковидных с отстающими от ножки краями.</td><td colspan="2">подушковидные с отстающими от ножки краями.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Ножки с тонкой сеточкой в верхней части (иногда спускающейся до основания):</td></tr>
<tr><td></td><td>клубневидная, яйцевидная или утолщенная книзу.</td><td colspan="2">клубневидная, яйцевидная или утолщенная книзу.</td><td>утолщенная книзу.</td></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="4">Ножки должны быть очищены от почвы. Поврежденные части обрезаны. Не допускаются грибы грязные, мерзлые, заплесневелые, изъеденные червями, затхлые, с признаками гнили, дряблые, вялые, мокрые, водянистые, осклизлые. Примесь грибов других видов, частей других растений, а также органическая примесь животного происхождения (физиологические выделения, остатки жировых и мышечных тканей, клеевые вещества)</td></tr>
<tr><td>Окраска</td><td colspan="4">Поверхность шляпки беловатая, бурая, коричневая и красная различных оттенков в зависимости от формы белого гриба, с более или менее темными и светлыми пятнами, к краю обычно светлее. Ножка белая или светло-буроватая до светлой красно-коричневой. Мякоть белая, на изломе цвет не меняется</td></tr>
<tr><td>Плотность мякоти</td><td></td><td colspan="3">Мякоть должна быть плотной. Допускается заготовка грибов с меньшей плотностью, если по другим показателям они соответствуют требованиям настоящего стандарта</td></tr>
<tr><td>Степень зрелости</td><td colspan="3">Цвет гименофора белый.</td><td>Цвет гименофора от желтого до зеленого.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Размер шляпки по наибольшему поперечному диаметру, мм:</td></tr>
<tr><td></td><td>От 20 до 40 включ.</td><td>От 41 до 80 включ.</td><td>От 81 до 100 включ.</td><td>От 100 до 120 включ.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Размер ножки, определяемый по отношению к диаметру шляпки, естественный*</td></tr>
<tr><td colspan="5">* Естественным размером ножки считается соотношение длины ножки к диаметру шляпки, находящееся в пределах 0,6-1,8.</td></tr>
</table>

HACCP EXPERT

Требования к физико-химическим показателям белых грибов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма			
	Высший сорт	**Первый сорт**	**Второй сорт**	**Третий сорт**
Наличие плодовых тел, не соответствующих требованиям настоящего стандарта, %, не более:				
- по размерам шляпки	Не допускается	8		
- с пониженной плотностью мякоти	Не допускается	8		
- с механическими повреждениями*, не ухудшающими внешний вид, качество и сохранность	8		10	12
со следами червоточин**	2	5	8	
в том числе сильно поврежденных***	0	1,5	2	
Содержание посторонних примесей, %, по массе, не более:				
- органических растительного происхождения (мох, хвоя, листья или части других растений)	0,3			
- минеральных (песок, земля, камешки)	1			

* Под механическими повреждениями подразумевают надломы, царапины, вмятины, трещины, уколы,

обнаруженные в плодовых телах, которые не должны превышать поверхности.

** Грибы, имеющие менее четырех отверстий.

*** Грибы, имеющие более четырех отверстий.

Примечания

1 В грибах высшего сорта допускается наличие 5% (по числу и весу) белых грибов, не удовлетворяющих требованиям данного сорта, но отвечающих требованиям первого сорта.

2 В первом сорте допускается наличие 5% (по числу и весу) белых грибов, не удовлетворяющих требованиям данного сорта, но отвечающих требованиям второго сорта.

3 Не допускается приемка белых грибов, собранных в карантинные сроки на участках, подвергнутых химической сплошной обработке.

Транспортирование и хранение Транспортирование белых грибов следует проводить в соответствии с требованиями, предъявляемыми к скоропортящимся продуктам.

Транспортные упаковки укладывают таким образом, чтобы обеспечить вентиляцию каждой единицы упаковки. Транспортные средства должны быть чистыми, без постороннего запаха, обеспечены вентиляцией, защитой от прямых солнечных лучей, атмосферных осадков и пыли.

Срок хранения белых грибов после сбора, включая период транспортирования, устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки хранения белых грибов после сбора, включая период транспортирования, приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Температура воздуха, °С	**Продолжительность хранения, ч, не более**
От 0 до 5 включ.	48 [3]
От 5 до 10 включ.	8
От 10 до 12 включ.	6
От 12 до 20 включ.	4
Св.20	Не допускается

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33318-2015 ГРИБЫ СУШЕНЫЕ

Дата введения в действие — 01.01.2017 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сушеные грибы, представляющие собой очищенные и нарезанные кусочками, пластинками либо целые свежие грибы, высушенные способом сублимационной или тепловой сушки для дальнейшей кулинарной обработки, предназначенные для реализации в розничной торговле, использования в сети общественного питания и в качестве полуфабрикатов для промышленной переработки.

Сушеные грибы изготавливают следующих видов и наименований: белые грибы; вешенки; козляки (решетники); лисички обыкновенные; маслята: летние, поздние, болотные, лиственничные, сибирские, кедровые, пихтовые; моховики: желто-бурые, зеленые, пестрые; опята осенние; польские грибы; подосиновики: желто-бурые, красно-бурые; подберезовики; сыроежки: сине-желтые, желтые, зеленые, пищевые; шампиньоны: обыкновенные, полевые; шиитаки; сморчки: съедобные, конические, высокие.

В зависимости от вида применяемой технологии сушки сушеные грибы могут изготавливаться: способом сублимационной сушки; способом тепловой сушки.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 13342. Сушеные грибы транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

Рекомендуемый срок годности, в течение которого сушеные грибы сохраняют свое качество при температуре не более 25°С и относительной влажности не более 75%, не более 24 мес.

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54677-2011 КОНСЕРВЫ. ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ И ОТВАРНЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на маринованные, соленые и отварные консервированные грибы, приготовленные с добавлением соли, приправ и пряностей, пищевых кислот или без них из свежих или заготовленных для дальнейшей переработки грибов (далее консервы из грибов). Консервы из грибов в зависимости от технологии классифицируют на маринованные, отварные и соленые; целые или резаные.

Консервы изготавливают из следующих видов грибов: маринованные: белые грибы, ножки белых грибов, вешенки обыкновенные, волнушки белые (белянки), волнушки розовые, гладыши (млечники обыкновенные), грузди черные (чернушки), зеленки (зеленушки), козляки (решетники), краснушки (млечники сладковатые), лисички обыкновенные, маслята (очищенные и неочищенные), моховики, опята осенние, подосиновики, подберезовики, польский гриб, рядовки обутые (мацутаки), рядовки серые, серушки, толстушки, шампиньоны; **отварные:** белые грибы, ножки белых грибов, валуи, вешенки обыкновенные, волнушки розовые, гладыши (млечники обыкновенные), горькушки, грузди черные (чернушки), зеленки (зеленушки), козляки (решетники), краснушки (млечники сладковатые), лисички обыкновенные, маслята (очищенные и неочищенные), моховики, опята осенние, подберезовики, подгруздки черные, подосиновики, рыжики обыкновенные, рядовки обутые (мацутаки), рядовки серые, серушки, скрипицы, сыроежки, толстушки, шампиньоны; **соленые:** валуи, вешенки обыкновенные, волнушки белые (белянки), волнушки розовые, гладыши (млечники обыкновенные), горькушки, грузди черные (чернушки), зеленки (зеленушки), краснушки (млечники сладковатые), лисички обыкновенные, подгруздки черные, рядовки серые, рыжики обыкновенные, серушки, скрипицы, сыроежки, толстушки.

В зависимости от показателей качества и размера консервы из грибов изготавливают категории "Экстра" и без обозначения категории (резаные грибы).

Консервы из грибов должны соответствовать размерам в наибольшем линейном измерении, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование грибов	Размеры грибов, см, не более			
	Категория "Экстра"	Без категории	Категория "Экстра"	Без категории
	Диаметр шляпки		Длина ножки	
Белые	5	8	3	3
Валуи	5	7	1,5	3
Вешенки обыкновенные	5	7	3	3
Волнушки белые (белянки)	5	7	3	3
Волнушки розовые	5	7	1,5	3
Гладыши (млечники обыкновенные)	5	7	1,5	3
Горькушки	5	7	1,5	3
Грузди черные (чернушки)	5	8	3	3
Зеленки (зеленушки)	5	7	1,5	3
Козляки	5	7	3	3
Краснушки (млечники сладковатые)	5	7	1,5	3
Лисички обыкновенные	4	6	3	3
Маслята (очищенные и неочищенные)	5	7	3	3
Моховики	5	7	3	3
Опята осенние	4	6	3	3
Подберезовики	5	7	3	3
Подгруздки	5	7	1,5	3
Подосиновики	5	7	3	3
Польский гриб	5	8	3	3
Рыжики обыкновенные	4	7	3	3
Рядовки обутые (мацутаки), серые	5	7	3	3
Серушки	5	7	1,5	3
Скрипицы	5	8	1,5	3
Сыроежки	5	7	1,5	3
Толстушки	5	8	1,5	3
Шампиньоны	4	6	1,5	3

Требования к органолептическим показателям консервов из грибов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика грибов	
	Категория "Экстра"	Без категории
Внешний вид	Грибы целые, одного вида, однородные по размеру, без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов. Маслята очищенные или неочищенные от кожицы	Грибы целые или резаные, однородные по размеру, без механических повреждений, следов червоточин, без пятен и ожогов. Маслята очищенные или неочищенные от кожицы
	Допускаются:	
	грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые, % по массе, не более:	
	для белых 3,	для белых 8,
	для остальных 5	для остальных 10

HACCP EXPERT

	грибы с растрескавшимися краями шляпки, % по массе, не более:	
	5	10
	ножки, отделенные от шляпок, длиной не более 3 см, % по массе, не более:	
	12	25
	грибы со следами червоточин (не более шести отверстий ходов личинок на поверхности поперечного среза ножки), % по массе, не более:	
	2	5
	грибы с неоднородной окраской и пятнами, не более 20% по массе	
Вкус и запах	Натуральные, свойственные данному виду грибов, для маринованных и соленых с ароматом пряностей. Вкус маринованных грибов слабокислый или кислый. Вкус соленых грибов солено-кислый, с ароматом пряностей. Вкус отварных грибов слабосоленый, близкий к натуральному. Посторонние привкус и запах не допускаются	
Цвет	Близкий к натуральному цвету данного вида грибов, кроме подосиновиков, чернушек, козляков, польского гриба. Подосиновики оливково-коричневые, чернушки и козляки малиново-фиолетовые, польский гриб бурый	
Консистенция	Мякоть грибов плотная, упругая; пластинчатых грибов хрупкая	
Качество заливки (рассола, маринада)	Заливка полупрозрачная (мутноватая), слегка тягучая	
	-	Допускается незначительное количество плавающих нитей
Примечание Сумма допускаемых отклонений для категории "Экстра" не более 20%, без категории не более 30%.		

Требования к физико-химическим показателям консервов из грибов приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Массовая доля грибов от массы нетто консервов, %, не менее	60,0
Массовая доля хлоридов, %	2,0-3,0
Массовая доля титруемых кислот, %:	
для маринованных грибов (в расчете на уксусную кислоту)	0,5-0,7
для соленых грибов (в расчете на молочную кислоту)	0,3-0,5
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,2
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05
Посторонние примеси	Не допускаются

Условия хранения и сроки годности консервов из грибов Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество: консервы из грибов хранят 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 12 мес со дня изготовления.

HACCP EXPERT

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