«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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ К ГОСТ НА ПИВО, ПИВНЫЕ НАПИТКИ, НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ И АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПИВО, ПИВНЫЕ НАПИТКИ, НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ И АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ТИ к ГОСТ Р 72295-2025 ПИВО 4
ТИ к ГОСТ Р 71943-2025 НАПИТКИ СПИРТНЫЕ НА ОСНОВЕ РОМА 8
ТИ к ГОСТ Р 51723-2001 СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ 95%-НЫЙ 9
ТИ к ГОСТ Р 52835-2007 ВИНА ПЛОДОВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ 10
ТИ к ГОСТ Р 55242-2012 ВИНА С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ И ВИНА С ЗАЩИЩЕННЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ ТОВАРА 11
ТИ к ГОСТ Р 55983-2014 ФРАКЦИЯ ГОЛОВНАЯ ЭТИЛОВОГО СПИРТА 12
ГОСТ 12712-2013 ВОДКИ И ВОДКИ ОСОБЫЕ 13
ТИ к ГОСТ Р 57594-2017 МЕДОВУХИ 15
ТИ к ГОСТ Р 55458-2013 ВИНОГРАДНАЯ ВОДКА 16
ТИ к ГОСТ Р 56389-2025 СПИРТ РОССИЙСКИЙ ЭТИЛОВЫЙ РЕКТИФИКОВАННЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ 17
ТИ к ГОСТ 70225-2023 ВИСКИ РОССИЙСКИЙ, ДИСТИЛЛЯТЫ ЗЕРНОВЫЕ И ВИСКОВЫЕ РОССИЙСКИЕ 18
ТИ к ГОСТ Р 71203-2024 НАПИТКИ ВИНОГРАДНЫЕ КРЕПКИЕ 19
ТИ к ГОСТ 34793-2021 НАПИТКИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ СПИРТОВАННЫЕ 20
ТИ к ГОСТ 34979-2023 КОНЦЕНТРАТ ПИВНОГО СУСЛА 21
ТИ к ГОСТ Р 51300-2024 КАЛЬВАДОСЫ РОССИЙСКИЕ 22
ТИ к ГОСТ Р 51156-2005 КОКТЕЙЛИ ВИННЫЕ 23
ТИ к ГОСТ Р 52558-2006 ВИНА ГАЗИРОВАННЫЕ И ВИНА ГАЗИРОВАННЫЕ ЖЕМЧУЖНЫЕ 23
ТИ к ГОСТ Р 52845-2007 НАПИТКИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ ТОНИЗИРУЮЩИЕ 24
ТИ к ГОСТ Р 52195-2003 ВИНА АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ 25
ТИ к ГОСТ Р 52135-2003 ПЛОДОВЫЕ ВОДКИ 27
ТИ к ГОСТ Р 52061-2003 СОЛОД РЖАНОЙ СУХОЙ 28
ТИ к ГОСТ 32160-2013 ДИСТИЛЛЯТ ФРУКТОВЫЙ (ПЛОДОВЫЙ) 29
ТИ к ГОСТ 32071-2013 ЛИКЕРЫ 30
ТИ к ГОСТ 31763-2012 СПИРТ ВИННЫЙ 31
ТИ к ГОСТ 31728-2014 ДИСТИЛЛЯТЫ КОНЬЯЧНЫЕ 32
ТИ к ГОСТ 31493-2012 ДИСТИЛЛЯТ ВИННЫЙ 33
ТИ к ГОСТ 131-2013 СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ-СЫРЕЦ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ 34
ТИ к ГОСТ 32912-2014 ХМЕЛЕПРОДУКТЫ 35
ТИ к ГОСТ 33336-2015 ВИНА ИГРИСТЫЕ 36
ТИ к ГОСТ 33723-2016 ДИСТИЛЛЯТ ЗЕРНОВОЙ 38
ТИ к ГОСТ Р 58010-2017 ПУАРЕ ТРАДИЦИОННЫЕ 39

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ Р 58013-2017 НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ ПЛОДОВЫЕ 41
ТИ к ГОСТ 28538-2017 КОНЦЕНТРАТЫ КВАСНОГО СУСЛА 42
ТИ к ГОСТ Р 56402-2015 КЛАССИЧЕСКАЯ ВОДКА 43
ТИ к ГОСТ Р 56368-2022 НАПИТКИ СПИРТНЫЕ РУССКИЕ ТРАДИЦИОННЫЕ НА НАТУРАЛЬНОМ СЫРЬЕ 44
ТИ к ГОСТ Р 56389-2015 СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ РЕКТИФИКОВАННЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ «КЛАССИЧЕСКИЙ» 46
ТИ к ГОСТ 33281-2015 ВИСКИ 47
ТИ к ГОСТ 33458-2015 РОМ 48
ТИ к ГОСТ Р 70110-2022 СИДРЫ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ 49
ТИ к ГОСТ Р 58011-2017 СИДРЫ ТРАДИЦИОННЫЕ 50
ТИ к ГОСТ Р 58851-2020 СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ ТРАДИЦИОННЫЕ 52
ТИ к ГОСТ Р 59170-2020 СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ И СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ 53
ТИ к ГОСТ 32030-2021 ВИНА 55
ТИ К ГОСТ 31495-2021 ПИВО СПЕЦИАЛЬНОЕ 56
ТИ к ГОСТ 32033-2021 НАПИТКИ МЕДОВЫЕ 57
ТИ к ГОСТ 34794-2021 МЕДОВУХИ 58
ТИ к ГОСТ Р 59941-2021 МАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СБРОЖЕННЫЕ 59
ТИ к ГОСТ Р 59942-2021 ПРОДУКЦИЯ ПЛОДОВАЯ АЛКОГОЛЬНАЯ 60
ТИ к ГОСТ 34796-2021 НАПИТКИ ПИВНЫЕ 61
ТИ к ГОСТ 33806-2016 ВИНА ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ 62

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ НА ПИВО, ПИВНЫЕ НАПИТКИ, НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ И АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 72295-2025 ПИВО**

Дата введения в действие – 01.01.2027 г. с правом досрочного применения ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пиво, включая безалкогольное. Технологическая инструкция не распространяется на специальное пиво.

Классификация Пиво вырабатывают двух типов: светлое, темное. **Пиво по способу обработки изготавливают:** - непастеризованным; - пастеризованным; - фильтрованным; - нефильтрованным осветленным; - нефильтрованным неосветленным; - обеспложенным (холодной стерилизации). При изготовлении пива допускается использовать один или несколько из вышеуказанных способов обработки. **Термины и определения пиво:** Пивоваренная продукция с содержанием этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, изготовленная из пивоваренного солода, хмеля и (или) хмелепродуктов, питьевой воды или подготовленной (исправленной) питьевой воды с использованием пивных дрожжей, с добавлением или без добавления специального пивоваренного солода, без добавления этилового спирта, ароматизаторов и пищевых добавок. **безалкогольное пиво:** Пивоваренная продукция с содержанием этилового спирта не более 0,5%, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, изготовленная из пивоваренного солода, хмеля и (или) хмелепродуктов, питьевой воды или подготовленной (исправленной) питьевой воды с использованием пивных дрожжей, с добавлением или без добавления специального пивоваренного солода, без добавления этилового спирта, пищевых добавок и ароматизаторов. **пшеничное пиво:** Пиво, изготовленное из пивоваренного пшеничного солода с содержанием его не менее 50% от совокупной массы сырья и (или) пивоваренного ячменного солода, с добавлением или без добавления специального пивоваренного солода, без добавления этилового спирта, пищевых добавок и ароматизаторов. **безалкогольное пшеничное пиво:** Пивоваренная продукция, с содержанием этилового спирта не более 0,5%, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, изготовленная из пивоваренного пшеничного солода с содержанием его не менее 50% от совокупной массы сырья и (или) пивоваренного ячменного солода, с добавлением или без добавления специального пивоваренного солода, без добавления этилового спирта, пищевых добавок и ароматизаторов.

Органолептические показатели пива, включая безалкогольное представлены в таблице 1

Таблица 1 - Органолептические показатели пива, включая безалкогольное

Наименование показателя	**Пиво по способу обработки**			
	Фильтрованное пиво		**Нефильтрованное пиво (осветленное и неосветленное)**	
	светлое	темное	светлое	темное
Прозрачность	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Для пшеничного пива допускается опалесценция от слабой до сильной		Непрозрачная или прозрачная с опалесценцией пенящаяся жидкость без посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Допускается дрожжевой осадок	
Аромат	Чистый, сброженный, солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов		Сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, допускается дрожжевой оттенок, без посторонних запахов	
Вкус	Чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов. В пшеничном пиве присут-	Полный солодовый, с выраженным привкусом карамельного или жженного солода, без посторонних привкусов	Сброженный солодовый, с хмелевой горечью, допускается дрожжевой привкус. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные	Солодовый, с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, без посторонних привкусов

НАССР EXPERT

	ствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате		тона во вкусе и аромате	
	В пиве с экстрактивностью начального сусла 15% и более может присутствовать винный привкус.			
Примечание - В безалкогольном пиве сброженный вкус и аромат могут быть выражены слабо.				

Физико-химические показатели светлого пива представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели светлого пива

Наименование	**Экстрактивность начального сусла, %**														
показателя	8 и более, менее 9	9 и более, менее 10	10 и более, менее 11	11 и более, менее 12	12 и более, менее 13	13 и более, менее 14	14 и более, менее 15	15 и более, менее 16	16 и более, менее 17	17 и более, менее 18	18 и более, менее 19	19 и более, менее 20	20 и более, менее 21	21 и более, менее 22	22 и более
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	2,8	3,2	3,6	4,0	4,5	4,7	4,8	5,4	5,8	6,2	6,6	7,1	7,9	8,2	8,6, но не более 12,0
Кислотность, к. ед., не более	2,5	2,5	2,6	2,6	3,2	3,2	3,6	3,6	4,5	4,5	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
pH	3,8-4,8														
Цвет, ц. ед.	0,2-2,5														
Цвет, ед. ЕВС	3,4-31,0														
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,40														
Пенообразование:															
- высота пены, мм, не менее	40														
- пеностойкость, мин, не менее	3														
Примечания															
1 Показатели массовой доли двуокиси углерода и пенообразования нормированы для пива, разлитого в бутылки и банки.															
2 Допускаемое отклонение экстрактивности начального сусла для пива конкретного наименования - ±0,3%.															
3 Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для пива конкретного наименования - ±0,5%.															
4 Допускается определять один из показателей: "Кислотность" или "pH".															
5 Допускается выражать показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.															

HACCP EXPERT

Физико-химические показатели темного пива представлены в таблице 3

Таблица 3 - Физико-химические показатели темного пива

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла, %												
	8 и более, менее 9	9 и более, менее 10	10 и более, менее 11	11 и более, менее 12	12 и более, менее 13	13 и более, менее 14	14 и более, менее 15	15 и более, менее 16	16 и более, менее 17	17 и более, менее 18	18 и более, менее 19	19 и более, менее 20	20 и более, менее 21
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	3,2	3,9	4,1	4,4	4,7	4,9	5,2	5,7	5,9	6,0	6,8	7,4	8,6, но не более 12,0
Кислотность, к. ед., не более	2,8	2,8	3,2	3,2	3,5	3,5	4,5	4,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
pH	3,8-4,8												
Цвет, ц. ед.	более 2,5												
Цвет, ед. ЕВС	более 31,0												
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,40												
Пенообразование:													
- высота пены, мм, не менее	40												
- пеностойкость, мин, не менее	3												
Примечания													
1 Показатели массовой доли двуокиси углерода и пенообразования нормированы для пива, разлитого в бутылки и банки.													
2 Допускаемое отклонение экстрактивности начального сусла для пива конкретного наименования - ±0,3%.													
3 Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для пива конкретного наименования - ±0,5%.													
4 Допускается определять один из показателей: "Кислотность" или "pH".													
5 Допускается выражать показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.													

Физико-химические показатели пшеничного пива представлены в таблице 4.

Таблица 4 - Физико-химические показатели пшеничного пива

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла, %				
	11 и более, менее 12	**12 и более, менее 13**	**13 и более, менее 14**	**14 и более, менее 15**	**15 и более, менее 16**
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	2,5	3,5	4,0	4,5	5,0
Кислотность, к. ед., не более	3,2*				
pH	3,6-4,8				
Цвет, ц. ед.:					
- для светлого пива	От 0,2 до 2,5 включ.				
- для темного пива	Св. 2,5				
Цвет, ед. ЕВС:					
- для светлого пива	От 3,4 до 31,0 включ.				
- для темного пива	Св. 31,0				
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,30				
Пенообразование:					
- высота пены, мм, не менее	40				
- пеностойкость, мин, не менее	3				

HACCP EXPERT

* При применении солода из высокобелковых сортов пшеницы допускается увеличение кислотности до значения 3,6 к.ед.
Примечания
1 Показатели массовой доли двуокиси углерода и пенообразования нормированы для пива, разлитого в бутылки и банки.
2 Допускаемое отклонение экстрактивности начального сусла для пива конкретного наименования - ±0,3%.
3 Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для пива конкретного наименования - ±0,5%.
4 Допускается определять один из показателей: "Кислотность" или "pH".
5 Допускается выражать показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.

Физико-химические показатели безалкогольного пива представлены в таблице 5.

Таблица 5 - Физико-химические показатели безалкогольного пива

Наименование показателя	**Вид безалкогольного пива**			
	Светлое	**Светлое пшеничное**	**Темное**	**Темное пшеничное**
Объемная доля этилового спирта, %, не более	0,5			
Кислотность, к. ед., не более	3,0			
pH	3,8-5,0			
Цвет, ц. ед.:	0,2-2,5		Более 2,5	
Цвет, ед. EBC	3,4-31,0		Более 31,0	
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,40			
Пенообразование:				
- высота пены, мм, не менее	20			
- пеностойкость, мин, не менее	2			
Примечания				
1 Экстрактивность начального сусла в безалкогольном пиве не определяют.				
2 Показатели массовой доли двуокиси углерода и пенообразования нормированы для пива, разлитого в бутылки и банки.				
3 Допускается определять один из показателей: "Кислотность" или "pH".				
4 Допускается выражать показатель "Цвет" в одной из указанных единиц.				

Транспортирование и хранение Пиво транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида. **Сроки годности** пива конкретных наименований, условия хранения и транспортирования их в течение срока годности устанавливает изготовитель.

НАССР EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 71943-2025 НАПИТКИ СПИРТНЫЕ НА ОСНОВЕ РОМА

Дата введения в действие – 01.03.2025 г. Дата актуализации текста – 20.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на спиртные напитки (далее - спиртные напитки на основе рома), изготовленные с использованием ромовых дистиллятов выдержанных и невыдержанных и/или рома выдержанного и невыдержанного.

Термины и определения спиртные напитки на основе рома: Спиртные напитки крепостью не менее 30% об. и не более 60% об., с содержанием сахара не более 100 г/л, изготовленные из ромовых дистиллятов выдержанных и/или невыдержанных либо их смеси, и/или рома выдержанного и/или невыдержанного либо его смеси, с добавлением или без добавления настоев спиртованных из растительного сырья, соков, морсов плодово-ягодных спиртованных, эфирных масел, экстрактов, натуральных вкусоароматических веществ, ароматных спиртов, пряностей, натуральных ароматизаторов, с добавлением либо без добавления подготовленной (исправленной) воды, сахара и/или сахаросодержащих продуктов, с добавлением либо без добавления красителей и других пищевых добавок. **По органолептическим показателям** спиртные напитки на основе рома должны иметь цвет, характерно выраженные вкус и аромат, предусмотренные рецептурами для каждого конкретного наименования стонами рома во вкусе и/или в аромате.

По физико-химическим показателям спиртные напитки на основе рома должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Крепость, % об.	**Не менее 30,0 и не более**
	60,0
Массовая концентрация альдегидов в 1 дм безводного спирта, мг	5-350
Массовая концентрация сивушного масла в 1 дм безводного спирта, мг	100-4000
Массовая концентрация сложных эфиров в 1 дм безводного спирта, мг	10-1500
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,05
Примечание - Допускаются отклонения от значений показателей, установленных для спиртных напитков на основе рома конкретного наименования: по объемной доле этилового спирта для продукции, разлитой в бутылки, ±0,5%, по массовой концентрации сахара ±0,8 г/100 см (при необходимости контроля).	

Транспортирование и хранение Спиртные напитки на основе рома, разлитые в потребительскую упаковку, транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида. Спиртные напитки на основе рома хранят при температуре от плюс 5°С до плюс 25°С и относительной влажности не более 85% в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей.

Срок годности для спиртных напитков на основе рома устанавливает изготовитель в соответствии с законодательством, действующим на территории Российской Федерации.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 51723-2001 СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ 95%-НЫЙ

Дата введения в действие – 01.01.2002 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на этиловый питьевой 95%-ный спирт (далее - спирт), представляющий собой смесь этилового ректификованного спирта высшей очистки с умягченной водой, подвергнутой фильтрованию.

Спирт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних частиц
Цвет	Бесцветная жидкость
Вкус и запах	Характерные для этилового спирта высшей очистки, без привкуса и запаха посторонних веществ

По физико-химическим показателям спирт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Объемная доля этилового спирта, %	95,0±0,2	ГОСТ 32036
Массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт, мг/дм , не более	4,0	ГОСТ 30536
Массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый) в пересчете на безводный спирт, мг/дм , не более	8,0	ГОСТ 30536
Массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на безводный спирт, мг/дм , не более	15,0	ГОСТ 30536
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,05	ГОСТ 30536
Массовая концентрация свободных кислот (без СО) в пересчете на безводный спирт, мг/дм , не более	15,0	ГОСТ 32036
Наличие фурфурола	Не допускается	ГОСТ 32013

Транспортирование и хранение Спирт в упакованном виде транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с Правилами перевозок опасных грузов, действующими на транспорте данного вида. Хранение спирта - в соответствии с инструкцией по приемке, хранению, отпуску, транспортированию и учету этилового спирта, утвержденной в установленном порядке.

Срок годности спирта не ограничен.

НАСР EXPERT

32 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 52835-2007 ВИНА ПЛОДОВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2009 г. Дата актуализации текста – 21.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на специальные плодовые вина и специальные плодовые виноматериалы.

Термины и определения специальное плодовое вино: Плодовое вино с объемной долей этилового спирта не менее 15,0% и не более 22,0%, изготовленное в результате спиртового брожения свежего плодового сусла или из сброженного плодового виноматериала, или из сброженно-спиртованного плодового виноматериала, или столового плодового виноматериала, с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья или ректификованного плодового спирта, или плодового дистиллята, или спиртованных плодово-ягодных соков, сахаросодержащих веществ. **специальный плодовый виноматериал:** Специальное плодовое вино наливом, предназначенное для розлива в потребительскую тару или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт. **Характеристики По физико-химическим показателям специальные плодовые вина и специальные плодовые виноматериалы должны соответствовать следующим требованиям.** Объемная доля этилового спирта в специальных плодовых винах и специальных плодовых виноматериалах с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 15,0% и не более 22,0%. Для специального плодового вина конкретного наименования допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют ±0,5%. Для специального плодового виноматериала конкретного наименования допускается отклонение по объемной доле этилового спирта от минус 0,2% до плюс 0,3%. В специальных плодовых винах и специальных плодовых виноматериалах массовая концентрация сахаров с учетом допустимых отклонений должна составлять не менее 15,0 г/дм3.

Для специального плодового вина и специального плодового виноматериала конкретного наименования допустимые отклонения от массовой концентрации сахаров составляют ±5,0 г/дм3. Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту в специальных плодовых винах и специальных плодовых виноматериалах с учетом допустимых отклонений должна составлять не менее 4,0 г/дм3. Для специального плодового вина и специального плодового виноматериала конкретного наименования допустимые отклонения от массовой концентрации титруемых кислот составляют ±1,0 г/дм3.

Массовая концентрация остаточного экстракта для специального плодового вина и специального плодового виноматериала должна быть не менее, г/дм3, изготовленных: из клюквы, брусники - 6,0; земляники, малины, сливы - 12,0; вишни, голубики, ежевики, рябины обыкновенной - 15,0; черноплодной рябины - 20,0; яблок и для остальных специальных плодовых вин и специальных плодовых виноматериалов из одного вида плодов - 10,0.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение специальных плодовых вин - по ГОСТ Р 51149. Специальные плодовые виноматериалы транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной таре из материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность, и в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида. Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, которая обеспечивает качество и безопасность продукции. Специальные плодовые виноматериалы допускается транспортировать в цистернах с другим защитным покрытием или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность. Специальные плодовые виноматериалы хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Для хранения используют резервуары эмалированные или из нержавеющей стали, которая обеспечивает качество и безопасность

HACCP EXPERT

продукции. Допускается хранить специальные плодовые виноматериалы в резервуарах с другими защитными покрытиями или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

10 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55242-2012 ВИНА С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАНИЕМ И ВИНА С ЗАЩИЩЕННЫМ НАИМЕНОВАНИЕМ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ ТОВАРА**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 21.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на вина с защищенным географическим указанием (ЗГУ), вина с защищенным наименованием места происхождения товара (ЗНМПТ), вина с защищенным географическим указанием наливом и вина с защищенным наименованием места происхождения товара наливом (далее - вина).

Классификация Вина в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяются на сухие, полусухие, полусладкие, сладкие. Вина могут быть белыми, розовыми и красными. Вина могут быть выдержанными и коллекционными.

Термины и определения вино с защищенным географическим указанием: Вино, изготовленное из винограда определенного сорта или предусмотренной документом (документами), в соответствии с которым изготовлена продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), смеси сортов винограда вида Vitis vinifera или сортов винограда, происходящих от скрещивания сортов винограда вида *Vitis vinifera* с сортами других видов винограда рода *Vitis*, в котором не менее 85 процентов от всего количества используемого для производства вина винограда произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании вина, и обладающее характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта и используемыми агротехническими и технологическими приемами (для вин, произведенных на территориях государств-членов, - устанавливаемыми уполномоченными органами государств-членов), предусмотренными документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ). **вино с защищенным наименованием места происхождения товара:** Вино, изготовленное из винограда определенного сорта или регламентированной документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), смеси сортов винограда вида *Vitis vinifera*, который произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании вина, и обладающее свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) человеческим фактором, используемыми агротехническими и технологическими приемами (для вин, произведенных на территориях государств-членов, - устанавливаемыми уполномоченными органами государств-членов), предусмотренными документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ). *Примечание* - Объемная доля этилового спирта для вина с защищенным географическим указанием и вина с защищенным наименованием места происхождения товара должна быть не менее 4,5% и не более 18,0% объема готовой продукции.

По физико-химическим показателям вина должны соответствовать следующим требованиям: Объемная доля этилового спирта с учетом допустимых отклонений в винах должна составлять не менее 4,5% и не более 18,0%. Для вин конкретного наименования допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют ±1,0%. Массовая концентрация сахаров в сухих винах с учетом допустимых отклонений должна составлять не более 4,0 г/дм3, полусухих - более 4,0 и менее 18,0 г/дм3, полусладких - не менее 18,0 и менее 45,0 г/дм3, сладких - не менее 45,0 г/дм3. Для вин конкретного наименования допустимые отклонения от норм по массовой концентрации сахаров (за исключением сухих вин) составляют: для полусухих - ±5,0 г/дм3, для полусладких и сладких-

±10,0 г/дм3. *Примечание* - В сухих винах массовая концентрация сахаров может составлять не более 9,0 г/дм при условии, что массовая концентрация титруемых кислот меньше массовой концентрации сахаров не более чем на 2,0 г/дм3. Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту в винах с учетом допустимых отклонений должна составлять не менее 3,5 г/дм3. Для вин конкретного наименования допустимые отклонения от массовой концентрации титруемых кислот составляют ±1,0 г/дм3. Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту в винах должна быть не более, г/дм: для белых и розовых вин - 0,90, для красных - 1,00. Массовая концентрация лимонной кислоты в винах должна быть не более 1,0 г/дм3. Массовая концентрация общего диоксида серы в сухих винах должна быть не более 200 мг/дм3, в полусухих, полусладких и сладких - не более 300 мг/дм3.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение вин - по ГОСТ 32061.

Срок годности вин не ограничен при соблюдении условий хранения.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55983-2014 ФРАКЦИЯ ГОЛОВНАЯ ЭТИЛОВОГО СПИРТА**

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Дата актуализации текста – 20.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на головную фракцию, получаемую при производстве этилового ректификованного спирта из пищевого сырья (далее - головная фракция), которая подлежит дальнейшей переработке для получения ректификованного спирта высшей очистки или использованию на технические цели.

По органолептическим показателям головная фракция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид	Прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений
Цвет	Бесцветная жидкость или с желтоватым или зеленоватым оттенком
Запах	Свойственный эфирам и альдегидам

По физико-химическим показателям головная фракция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя для головной фракции, вырабатываемой**	
	из мелассы	из крахмалсодержащего сырья
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	92,0	92,0
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,05	6,0
Массовая концентрация сивушного масла в пересчете на безводный спирт, г/дм , не более	1,5	2,5
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт, г/дм , не более	35,0	35,0
Массовая концентрация эфиров в пересчете на безводный спирт, г/дм , не более	60,0	60,0
Массовая концентрация летучих кислот, г/дм безводного спирта, не более	1,0	2,0

Транспортирование и хранение Головную фракцию транспортируют железнодорожным и автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки опасных грузов, действующими на транспорте данного вида. Головную фракцию хранят в специально оборудованных металлических резервуарах в соответствии с правилами хранения легковоспламеняющихся жидкостей (спирта).

Срок годности головной фракции этилового спирта не ограничен при соблюдении условий транспортирования и хранения.

21 900 РУБ.	**ГОСТ 12712-2013 ВОДКИ И ВОДКИ ОСОБЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на водки и водки особые.

Классификация В зависимости от вкусовых и ароматических свойств и содержания ингредиентов водки делятся на водки и водки особые.

Термины и определения В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями*: * До введения в действие ТР ЕАЭС 047/2018. **водка:** Спиртной напиток крепостью от 37,5% об. до 56% об., произведенный на основе ректификованного этилового спирта и подготовленной (исправленной) воды, с обработкой водно-спиртового раствора (сортировки) сорбентами с последующим фильтрованием, с пищевыми ингредиентами или без них и представляющий собой бесцветный водно-спиртовой раствор с мягким, присущим водке вкусом и характерным водочным ароматом. Допускается в бутылку с водкой внесение пластинок сусального золота и/или серебра и/или мелких изделий из серебра и/или золота различной конфигурации с массой не более 3 г, специально подготовленных колосьев и/или зерен различных злаковых культур, требования к подготовке которых должны быть приведены в технологической инструкции на конкретное наименование. **водка особая:** Водка крепостью от 37,5% об. до 45% об. с подчеркнуто специфическим ароматом и/или вкусом, получаемыми за счет внесения пищевых ингредиентов, и/или с добавлением ароматных спиртов, других ароматических компонентов, изготовленная путем смешивания ректификованного этилового спирта с подготовленной (исправленной) водой с последующей обработкой этого водно-спиртового раствора активным углем и последующим фильтрованием.

По органолептическим показателям водки и водки особые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка
Цвет	Бесцветный
Вкус и аромат	Характерные для водок данного типа, без постороннего привкуса и аромата. Водки должны иметь мягкий, присущий водке вкус и характерный водочный аромат, водки особые - подчеркнуто специфический аромат и (или) вкус
Примечание - Допускается в бутылку с водкой внесение пластинок сусального золота и/или серебра и/или мелких изделий из серебра и/или золота различной конфигурации с массой не более 3 г, специально подготовленных колосьев и/или зерен различных злаковых культур, требования к подготовке которых должны быть приведены в технологической инструкции на конкретное наименование.	

По физико-химическим показателям водки и водки особые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для водок из спирта				Норма для водок особых из спирта			
	высшей очистки	"Экстра"	"Люкс"	"Альфа"	высшей очистки	"Экстра"	"Люкс"	"Альфа"
Крепость, % об.	37,5-56,0				37,5-45,0			
Щелочность - объем соляной кислоты концентрации 0,1 моль/дм, израсходованный на титрование 100 см водки, см, не более	3,0	2,5	2,0	2,0	3,0	2,5	2,0	2,0
Массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм безводного спирта, мг, не более	8	4	3	3	8	5	4	4
Массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, спирт изобутиловый, 1-бутанол, спирт изоамиловый) в 1 дм безводного спирта, мг, не более	6	5	5	5	6	5	5	5
Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в 1 дм безводного спирта, мг, не более	13	10	5	10	13	13	10	13
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,03	0,02	0,02	0,003	0,03	0,02	0,02	0,003

Примечания

1 В водках и водках особых допускаются отклонения от установленной нормы по крепости, % об.:

±0,2 - для отдельной бутылки;

±0,1 - для 20 бутылок.

2 С учетом особенностей рецептур допускается в водках и водках особых наличие кислот в пересчете на лимонную кислоту не более 0,4 г/дм (0,04 г/100 см).

3 Допускается использование в производстве водок и водок особых спиртов этиловых ректификованных из пищевого сырья других сортов в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение водок и водок особых - по ГОСТ 32098.

Срок годности при соблюдении условий хранения и транспортирования не ограничен.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 57594-2017 МЕДОВУХИ

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на медовухи (далее - продукция).

Термины и определения нефильтрованная неосветленная медовуха: Медовуха, не подвергнутая сепарированию, фильтрованию, осветлению с применением осветляющих материалов. **нефильтрованная осветленная медовуха:** Медовуха, осветленная с применением осветляющих материалов. **фильтрованная медовуха:** Медовуха, осветленная фильтрованием и/или сепарированием. **пастеризованная медовуха:** Медовуха, подвергнутая тепловой обработке с целью повышения микробиологической стойкости. **медовуха холодной стерилизации (обеспложенная):** Медовуха, подвергнутая фильтрованию через обеспложивающий фильтр с целью повышения микробиологической стойкости. **одна кислотная единица, к.ед.:** Единица кислотности продукции, эквивалентная 1 см раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм на 100 см продукта.

Классификация Медовухи, в зависимости от способа обработки, подразделяют: на нефильтрованные (неосветленные и осветленные); фильтрованные [непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации (обеспложенные)].

По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика медовух	
	Нефильтрованные	Фильтрованные
	неосветленные осветленные	
Внешний вид	Непрозрачная пенящаяся жидкость. Допускается осадок, обусловленный особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукции	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных продукции. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья
Цвет	Обусловленный цветом используемого сырья	
Вкус	Кисловато-сладкий	
Аромат	Медовый с оттенками, обусловленными используемым сырьем	

По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	1,5*
не более	6,0*
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	3,5**
Кислотность, к.ед., не более	7,0***
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,30

* Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для медовухи конкретного наименования составляют ±0,5%.

** Допускаемые отклонения от значения массовой доли сухих веществ для медовухи конкретного наименования составляют ±0,2%.

*** Допускаемые отклонения от значения кислотности для медовухи конкретного наименования составляют ±0,2 к.ед.

Значение приведено для продукции, разлитой в бутылки и алюминиевые банки.

НАССР EXPERT

Транспортирование и хранение Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида.

Срок годности продукции конкретных наименований, условия хранения и транспортирования их в течение срока годности, а также условия хранения вскрытой упаковки устанавливает изготовитель.

21 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55458-2013 ВИНОГРАДНАЯ ВОДКА**

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на виноградную водку.

Термины и определения виноградная водка: Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 37,5%, изготовленный из винного или виноградного дистиллята с добавлением или без добавления винного или виноградного спирта и имеющий вкус и аромат используемого сырья.

Виноградная водка по органолептическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная, без осадка и посторонних включений
Цвет	От бесцветного до темно-янтарного
Вкус и аромат	Характерные для используемого сырья, без постороннего привкуса и запаха

По физико-химическим показателям виноградная водка должна соответствовать следующим требованиям: Объемная доля этилового спирта в виноградной водке с учетом допустимых отклонений должна быть не менее 37,5%. Для виноградной водки конкретного наименования в потребительской упаковке допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта составляют ±0,3%. Массовая концентрация сахаров в виноградной водке в пересчете на инвертный сахар с учетом допустимых отклонений должна быть не более 25,0 г/дм. Для виноградной водки конкретного наименования допустимые отклонения от массовой концентрации сахаров составляют ±2,0 г/дм. Массовая концентрация летучих веществ в виноградной водке должна быть не менее 1,4 г/дм безводного спирта. Массовая концентрация железа в виноградной водке должна быть не более 1,5 мг/дм. Массовая концентрация метилового спирта в виноградной водке должна быть не более 2,0 г/дм безводного спирта. Содержание токсичных элементов в виноградной водке не должно превышать норм, установленных [1].

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение виноградной водки - в соответствии с требованиями [1]. Виноградную водку транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Виноградную водку хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей, при температуре не менее 5°С.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 56389-2025 СПИРТ РОССИЙСКИЙ ЭТИЛОВЫЙ РЕКТИФИКОВАННЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ

Дата введения в действие – 15.04.2026 г. с правом досрочного применения. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на российский этиловый ректификованный спирт из пищевого сырья (далее - российский этиловый спирт), вырабатываемый из пшеницы, и/или ржи, и/или ячменя, и/или пшеницы спельты, и/или полбы в различных соотношениях, произрастающих на территории Российской Федерации, получаемый путем брагоректификации спиртовой бражки, предназначенный для производства алкогольной продукции.

Классификация Российский этиловый спирт подразделяют: - на "Классический"; - "Ультра". **Российский этиловый ректификованный спирт из пищевого сырья:** Российский этиловый спирт крепостью не менее 96,0%, произведенный из пшеницы, и/или ржи, и/или ячменя, и/или пшеницы спельты, и/или полбы в различных соотношениях, произрастающих на территории Российской Федерации, методом спиртового брожения с последующей брагоректификацией.

По органолептическим показателям российский этиловый спирт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних частиц
Цвет	Бесцветная жидкость
Вкус и запах	Характерные для этилового ректификованного спирта конкретного наименования, выработанного из соответствующего сырья, без привкуса и запаха посторонних веществ

По физико-химическим показателям российский этиловый спирт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя для спирта	
	"Классический"	"Ультра"
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	96,0	96,3
Проба на чистоту с серной кислотой	Выдерживает	
Проба на окисляемость при температуре 20°С, мин	20-25	Не менее 24
Массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт, мг/дм, не более	5,0	1,0
Массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-про-панол, изобутиловый спирт, 1-бутанол и изоамиловый спирт) в пересчете на безводный спирт, мг/дм	2,0-5,0	Не более 2,0
Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт, мг/дм, не более	13,0	1,0
Массовая концентрация свободных кислот (без) в пересчете на безводный спирт, мг/дм, не более	15,0	7,0
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %	Не более 0,003	Менее 0,00003

Срок годности российского этилового спирта не ограничен при соблюдении условий хранения.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 70225-2023 ВИСКИ РОССИЙСКИЙ, ДИСТИЛЛЯТЫ ЗЕРНОВЫЕ И ВИСКОВЫЕ РОССИЙСКИЕ

Дата введения в действие – 01.01. 2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая распространяется на российский виски - спиртной напиток, произведенный на территории Российской Федерации из зернового сырья, произрастающего на территории Российской Федерации (далее - продукт), российские зерновые и висковые дистилляты, произведенные на территории Российской Федерации.

Термины и определения российский виски: Спиртной напиток крепостью не менее 40% об. со специфическим ароматом и вкусом, изготовленный из российских висковых дистиллятов купажированием их с подготовленной (исправленной) водой или без купажирования, без добавления или с добавлением сахарного колера. **российский зерновой элитный виски:** Виски, изготовленный из российских зерновых висковых дистиллятов, получаемых выдержкой в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм не менее шести лет. **российский солодовый элитный виски:** Виски, изготовленный из российских солодовых висковых дистиллятов, получаемых выдержкой в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм не менее шести лет. **российский купажированный элитный виски:** Виски, изготовленный из смеси российских зерновых висковых дистиллятов и/или российских солодовых висковых дистиллятов, получаемых выдержкой в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм не менее шести лет. **российский зерновой классический виски:** Виски, изготовленный из российских зерновых висковых дистиллятов, получаемых выдержкой в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм не менее трех лет. **российский солодовый классический виски:** Виски, изготовленный из российских солодовых висковых дистиллятов, получаемых выдержкой в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм не менее трех лет. **российский купажированный классический виски:** Виски, изготовленный из смеси российских зерновых висковых дистиллятов и/или российских солодовых висковых дистиллятов, получаемых выдержкой в дубовых бочках вместимостью не более 700 дм не менее трех лет. **российский зерновой ординарный виски:** Виски, изготовленный из российских зерновых висковых дистиллятов, получаемых выдержкой в контакте с древесиной дуба [в дубовых бочках, дубовых бутах, резервуарах (эмалированные или из нержавеющей стали)] не менее шести месяцев из расчета не менее 300 см площади поверхности древесины дуба на 1 дал дистиллятов с использованием методов интенсификации*.

Российский виски по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачный, без посторонних включений и осадка
Цвет	От светло-золотистого до темно-коричневого
Аромат и вкус	Вкус - характерный для виски, округленный, мягкий, гармоничный, с тонами и/или зерновыми, и/или солодовыми, и/или сухофруктов, и/или ванили, и/или шоколада, и/или меда, и/или торфа, и/или древесными тонами и/или другими тонами, характерными для виски, без постороннего привкуса. Аромат - характерный для виски, сложный, гармоничный, с древесными и/или дымными тонами, и/или медовым тоном, и/или ванильным тоном, и/или фруктовым тоном, и/или другими тонами, характерными для виски, без постороннего аромата

Органолептические показатели российского виски должны иметь характерно выраженные цвет, вкус, аромат, предусмотренные рецептурами для каждого конкретного наименования.

По физико-химическим показателям российский виски должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Крепость, % об. (объемная доля этилового спирта, %)	Не менее 40,0
Массовая концентрация альдегидов в 1 дм безводного спирта, мг	10-350
Массовая концентрация сивушного масла в 1 дм безводного спирта, мг	500-6000
Массовая концентрация сложных эфиров в 1 дм безводного спирта, мг	50-1500
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,05
Массовая концентрация железа, мг/дм , не более	1,0
Примечание - Допускаются отклонения от значений показателей, установленных для виски конкретного наименования: по объемной доле этилового спирта для продукции, разлитой в бутылки, ±0,2%.	

Хранение Российский виски хранят при температуре от 5°С до 25°С и относительной влажности не более 85% в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей. Срок годности российских зерновых и висковых дистиллятов, российского виски не ограничен при соблюдении условий хранения.

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 71203-2024 НАПИТКИ ВИНОГРАДНЫЕ КРЕПКИЕ

Дата введения в действие – 01 июля 2014 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 крепкие виноградные напитки.

Классификация Крепкие виноградные напитки по способу производства подразделяют: - на крепкий виноградный напиток; - ароматизированный крепкий виноградный напиток.

Крепкие виноградные напитки по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачные, без посторонних включений и осадка
Цвет	Характерный для используемого сырья
Аромат и вкус	Характерные для используемого сырья, без постороннего запаха и привкуса

Крепкие виноградные напитки по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта с учетом допускаемых отклонений, %	22,0-55,0*
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар с учетом допускаемых отклонений, г/дм, не более	250,0**
Массовая концентрация летучих веществ, г/дм безводного спирта, не менее	1,25
Массовая концентрация железа, мг/дм, не более	1,5
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм безводного спирта, не более	2,0
* Допускаемые отклонения от значения объемной доли этилового спирта для крепкого виноградного напитка конкретного наименования составляют ±0,3%. ** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации сахаров для крепкого виноградного напитка составляют ±2,0 г/дм.	

Термины и определения В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями: **крепкий виноградный напиток:** Спиртной напиток с объемной долей этилового спирта не менее 22,0% и не более 55,0%, произведенный из виноградного и/или винного дистиллята, с добавлением или без добавления виноградного спирта, сахаросодержащих продуктов, натуральных вкусоароматических веществ. **ароматизиро-**

ванный крепкий виноградный напиток: Крепкий виноградный напиток с добавлением натуральных вкусоароматических веществ. **сахаросодержащие продукты:** Белый сахар, концентрированное виноградное сусло, ректифицированное концентрированное виноградное сусло. **натуральные вкусоароматические вещества:** Вкусоароматические вещества, выделенные с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из растительного сырья, в том числе переработанного традиционными способами приготовления пищевой продукции. ***Примечание*** - К традиционным способам приготовления (производства) пищевой продукции относятся: варка, в том числе на пару и под давлением (до 120°С), выпечка, запекание, тушение, жарка, в том числе на масле (до 240°С при атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (экстракция с процеживанием), фильтрация, прессование (отжим), смешивание, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание, толчение), заключение в оболочку (капсулирование), очистка от кожуры (лущение), дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение крепких виноградных напитков - в соответствии с требованиями. Транспортирование крепких виноградных напитков, разлитых в потребительскую упаковку, осуществляют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении температурных условий и относительной влажности. Крепкие виноградные напитки, разлитые в потребительскую упаковку, хранят при температуре не ниже 5°С и относительной влажности воздуха не более 85% в условиях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34793-2021** **НАПИТКИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ СПИРТОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2026 г., с правом досрочного применения. 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 слабоалкогольные спиртованные напитки. **Классификация *По внешнему виду слабоалкогольные спиртованные напитки подразделяют на виды:*** - прозрачные; - замутненные. ***По степени насыщения двуокисью углерода слабоалкогольные спиртованные напитки подразделяют на типы:*** - негазированные; - газированные.

Ассортимент продукции представляется по запросу производителя.

Технические требования

По внешнему виду слабоалкогольные спиртованные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика слабоалкогольных спиртованных напитков**	
	прозрачные	замутненные
Внешний вид	Прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья	Непрозрачная жидкость. Допускается наличие осадка и взвесей, обусловленных особенностями используемого сырья, без посторонних включений

По физико-химическим показателям слабоалкогольные спиртованные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя**
Объемная доля этилового спирта, %	Не менее 1,2 Не более 7,0*
Массовая доля сухих веществ, %	В соответствии с рецептурой**
Кислотность, к. ед.	В соответствии с рецептурой***
Массовая доля двуокиси углерода в газированных напитках, %	Не менее 0,30
Массовая доля осадка в замутненных напитках, %	Не более 2,0

*Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для слабоалкогольных спиртованных напитков конкретного наименования составляют ±0,5%. **Допускаемые отклонения от значения массовой доли сухих веществ для слабоалкогольных спиртованных напитков конкретного наименования составляют ±0,2%. ***Допускаемые отклонения от значения кислотности для слабоалкогольных спиртованных напитков конкретного наименования составляют ±0,3 к. ед. Показатель определяют в слабоалкогольных спиртованных напитках, разлитых в бутылки и металлические банки. Показатель определяют при наличии осадка.

Транспортирование и хранение Срок годности слабоалкогольных спиртованных напитков конкретных наименований, условия хранения и транспортирования их в течение срока годности, а также условия хранения вскрытой упаковки устанавливает изготовитель в технологических инструкциях и/или рецептурах на продукцию конкретных наименований в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34979-2023 КОНЦЕНТРАТ ПИВНОГО СУСЛА**

Дата введения в действие – 01.01.2024 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 концентрат пивного сусла (далее - концентрат).

По органолептическим показателям концентрат должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Концентрат неохмеленный	Концентрат охмеленный
Внешний вид	Непрозрачная вязкая густая жидкость без посторонних включений, не свойственных продукту	
Цвет	От светло-желтого до темно-коричневого разных оттенков	
Аромат	Солодово-хлебно-карамельный, без постороннего аромата	Солодово-хмелевой, без постороннего аромата
Вкус	Сладкий солодово-хлебно-карамельный с горчинкой, без постороннего привкуса, без хмелевой горечи	Сладкий солодово-хлебно-карамельный, без постороннего привкуса, с хмелевой горечью различной интенсивности

По физико-химическим показателям концентрат должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика**
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	65
Кислотность (после разведения), к. ед.	16-40
pH (после разведения)	3,5-7,0
Растворимость в воде	Полная. В растворе допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья
Примечания 1 Допускаемые отклонения от значения массовой доли сухих веществ для концентрата конкретного наименования составляют ±2,0%. 2 Допускаемые отклонения от значения кислотности для концентрата конкретного наименования составляют ±0,2 к. ед. 3 Допускается определять один из показателей "Кислотность" или "pH".	

Транспортирование и хранение

Срок годности концентратов конкретных наименований, условия хранения и транспортирования устанавливает изготовитель в технологических инструкциях.

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 51300-2024 КАЛЬВАДОСЫ РОССИЙСКИЕ

Дата введения в действие — 01.07.2024 год. Дата актуализации текста 05.02.2026. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на Российские кальвадосы.

Российский кальвадос: Алкогольный продукт, получаемый из выдержанного кальвадосного спирта с использованием компонентов древесины дуба, сахара и воды; **кальвадосный спирт молодой:** Продукт, полученный путем фракционированной дистилляции яблочных сброженных виноматериалов с использованием компонентов древесины дуба или без них; **кальвадосный спирт выдержанный:** Продукт, приготовленный путем выдержки молодых кальвадосных спиртов в дубовых бочках [1], в дубовых бутах [2] или в эмалированных резервуарах, загруженных дубовой клепкой [3], [4]; Российские кальвадосы подразделяют на ординарные и выдержанные. Ординарные кальвадосы получают из кальвадосных спиртов выдержанных от 3 мес до 2 лет. Выдержанные кальвадосы получают из выдержанных кальвадосных спиртов среднего возраста не менее 3 лет. **Российские кальвадосы по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачный, без посторонних включений и осадка
Цвет	От светло-золотистого до янтарного с золотистым оттенком
Букет и вкус	Характерные для кальвадоса конкретного наименования, без постороннего запаха и привкуса

По физико-химическим показателям Российские кальвадосы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта с учетом допускаемых отклонений, %, не менее	38,0*
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар с учетом допускаемых отклонений, г/дм^3, не более	15,0**
Массовая концентрация летучих веществ, г/дм^3 безводного спирта, не менее	2,0
Массовая концентрация железа, мг/дм^3, не более	1,5
Массовая концентрация метилового спирта, г/дм^3, не более	2,0
* Допускаемые отклонения от значения объемной доли этилового спирта для кальвадоса в потребительской упаковке составляют ±0,3%, в обработанном кальвадосе - от минус 0,1% до плюс 0,3%. ** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации сахаров для кальвадоса составляют ±2,0 г/дм^3.	

Хранение бутылок с Российским кальвадосом должно проводиться в складских помещениях при температуре не ниже 5 °С. Российские кальвадосы, отгружаемые для розлива на другие предприятия, хранят в таре, указанной в 5.3.4, бутах [2] и резервуарах. Резервуары должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, разрешенной органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с данным видом продукта, или иметь другие защитные покрытия, или изготовлены из других материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Минздрава России для контакта с продуктом данного вида.

Срок хранения Российских кальвадосов со дня их розлива устанавливают в соответствии с технологической инструкцией, утвержденной для конкретного наименования Российского кальвадоса, не менее 6 мес.

HACCP EXPERT

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 51156-2005 КОКТЕЙЛИ ВИННЫЕ

Дата введения в действие —01.01. 2007 год. 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 винные коктейли газированные или негазированные (далее - винные коктейли), изготовленные без добавления этилового спирта и сырья, содержащего добавленный этиловый спирт.

Коктейль винный: Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 2,5% до 8,5%, содержащий не менее 50% столового виноматериала и/или плодового сброженного сусла, изготовленный с добавлением сахаросодержащих веществ, натуральных и идентичных натуральным вкусоароматических веществ, пищевых красителей, воды и полученный без насыщения или насыщением двуокисью углерода. Коктейль винный, изготовленный с добавлением только натуральных вкусоароматических веществ и натуральных пищевых красителей, сахаросодержащих веществ, воды, без насыщения или насыщением двуокисью углерода, относят к натуральным напиткам.

По физико-химическим показателям винные коктейли должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %*	2,5-8,5
Массовая концентрация сахаров, г/дм , не более*	120,0
Массовая концентрация титруемых кислот (в пересчете на винную кислоту), г/дм , не менее*	3,5
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм , не более	200
Давление двуокиси углерода в бутылках с винным коктейлем, приготовленным насыщением двуокисью углерода, при температуре 20 °С, кПа, не менее или	150
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,30
* Норма показателя установлена с учетом допустимых отклонений.	

Сроки хранения конкретных наименований винных коктейлей устанавливает изготовитель в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке, но не менее трех месяцев со дня розлива.

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 52558-2006 ВИНА ГАЗИРОВАННЫЕ И ВИНА ГАЗИРОВАННЫЕ ЖЕМЧУЖНЫЕ

Дата введения в действие — 01.07.2007 год. 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 газированные и газированные жемчужные вина.

Газированное вино: Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, полученное путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового виноматериала, и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С. **газированное жемчужное вино:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 12,5%, полученное путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового виноматериала, и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при 20 °С.

Винодельческую продукцию, разлитую в потребительскую тару, перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта. Винодельческая продукция должна храниться в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 °С до 20 °С и относительной влажности не более 85%.

НАССР ЭКСПЕРТ

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 52845-2007 НАПИТКИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ ТОНИЗИРУЮЩИЕ

Дата введения в действие — 01.01.2009 год. 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 слабоалкогольные напитки специального назначения - тонизирующие, в том числе энергетические (далее - слабоалкогольные тонизирующие напитки), кроме напитков брожения.

Термины и определения слабоалкогольные тонизирующие напитки: Слабоалкогольные напитки специального назначения, содержащие кофеин и/или другие тонизирующие компоненты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека. **слабоалкогольные энергетические напитки:** Напитки слабоалкогольные тонизирующие с массовой долей сахара не менее 10%. **тонизирующие компоненты:** Индивидуальные химические вещества, обладающие тонизирующим действием на организм человека. **тонизирующие ингредиенты:** Составные части слабоалкогольных тонизирующих напитков простого или сложного состава, содержащие тонизирующие компоненты.

Классификация Слабоалкогольные тонизирующие напитки по внешнему виду подразделяют на виды: прозрачные; замутненные. **Слабоалкогольные тонизирующие напитки по степени насыщения двуокисью углерода подразделяют на типы:** негазированные; газированные.

Слабоалкогольные тонизирующие напитки в зависимости от способа обработки подразделяют: на непастеризованные; пастеризованные; напитки с применением консервантов; напитки без применения консервантов; напитки холодного розлива; напитки горячего розлива; напитки асептического розлива.

По внешнему виду слабоалкогольные тонизирующие напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика напитков	
	прозрачных	замутненных
Внешний вид	Прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья	Непрозрачная жидкость. Допускается наличие осадка и взвесей, обусловленных особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукту

По физико-химическим показателям слабоалкогольные тонизирующие напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта, %	1,2-9,0
Массовая доля двуокиси углерода в газированных напитках, %, не менее	0,30
Кофеин, мг/см	0,151-0,400
Массовая доля сахаров, %, не менее (для энергетических напитков)	10,0

Слабоалкогольные тонизирующие напитки транспортируют и хранят при температуре от 0 °С до 25 °С. Срок годности слабоалкогольных тонизирующих напитков устанавливает изготовитель в рецептуре на продукцию конкретного наименования.

НАССР EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 52195-2003 ВИНА АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 01.01.2004 год. 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 ароматизированные вина.

Термины и определения ароматизированное вино: Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 14,5% до 22,0%, изготовленный из столового вина, ликерного вина, игристого вина, газированного вина, игристого жемчужного вина, газированного жемчужного вина или их смеси, в которые добавлены спирт, натуральные ароматизирующие и/или натуральные вкусовые вещества, а также при необходимости виноградное сусло, свежеспиртованное виноградное сусло, концентрированное виноградное сусло, ректификованное концентрированное виноградное сусло и другие сахаросодержащие продукты. Допускается использовать идентичные натуральным ароматизирующие и/или идентичные натуральным вкусовые вещества: "ванилин", "миндаль", "абрикос" и "яйцо". Общий объем столового вина, ликерного вина, игристого вина, газированного вина, игристого жемчужного вина, газированного жемчужного вина, виноградного сусла, свежеспиртованного виноградного сусла или их смеси должен составлять не менее 75% объема ароматизированного вина. **вермут:** Ароматизированное вино, в котором характерные органолептические свойства достигаются использованием веществ, производных от полыни (Artemisia). Для подслащивания вермута используют только карамелизованный сахар, сахар-песок, рафинированный сахар-песок, виноградное сусло, ректификованное концентрированное виноградное сусло и концентрированное виноградное сусло. **горькое ароматизированное вино*:** Ароматизированное вино, имеющее характерные "горькие" ароматические и вкусовые свойства. За наименованием "горькое ароматизированное вино" следует название основного горького ароматизирующего вещества или используются следующие выражения: "вино с хинином", когда основные ароматические и вкусовые свойства достигаются посредством использования натурального хинина; "горькое вино", когда основные ароматические и вкусовые свойства достигаются посредством использования натурального ароматизирующего и вкусового вещества горечавки и когда данное ароматизированное вино подвергается окрашиванию в желтый или красный цвет с использованием разрешенных красителей; "Американо", когда ароматические и вкусовые свойства обусловлены наличием натуральных ароматизирующих и вкусовых веществ, производных от полыни обыкновенной и горечавки, и когда данное ароматизированное вино подвергается окрашиванию в желтый или красный цвет с использованием разрешенных красителей. **вино, ароматизированное яйцом*:** Ароматизированное вино с добавлением качественного яичного желтка или производных веществ, в котором массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар составляет более 200 г/л (200 г/дм), а массовая концентрация яичного желтка - не менее 10 г/л (10 г/дм) ароматизированного вина. Термин "кремово" может употребляться вместе с термином "вино, ароматизированное яйцом", в тех случаях, когда вино, ароматизированное яйцом, содержит вино Марсала в количестве не менее 80% объема ароматизированного вина. Термин "кремово забайоне" может употребляться вместе с термином "вино, ароматизированное яйцом", в тех случаях, когда вино, ароматизированное яйцом, содержит вино Марсала в количестве не менее 80% объема ароматизированного вина, а содержание яичного желтка составляет не менее 60 г/л (60 г/дм). **Вакева виниглоти/старквинсглогг*:** Ароматизированное вино, характерный вкус которого достигается использованием гвоздики, которую следует всегда использовать одновременно с другими специями. Данное ароматизированное вино может быть подслащено сахаросодержащими продуктами по 3.16. **столовое вино:** Продукт, получаемый исключительно в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых или недробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла. **ликерное вино:** Продукт, имеющий объемную долю этилового спирта не менее 15,0% и не более 22,0%, общую объемную долю этилового спирта не менее 17,5%, получаемый из виноградного сусла в процессе брожения, столового вина или их смеси с начальной натуральной объемной долей этилового спирта не менее 12,0%, и в отдельных случаях, предусмотренных нормативным документом, утвержденным в установленном порядке, - не менее 10,5%, в который добавлены в отдельности или в смеси нейтральный винный спирт, в том числе спирт, полученный в результате перегонки изюма, с объемной долей этилового спирта не менее 96,0%, а также винный дистиллят с

НАССР EXPERT

объемной долей этилового спирта не менее 52,0% и не более 86,0%, а также, при необходимости, концентрированное виноградное сусло и/или смесь нейтрального винного спирта или винного дистиллята с виноградным суслом или с виноградным суслом в процессе брожения. **игристое вино:** Продукт, получаемый насыщением вина двуокисью углерода в результате спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения столового вина, характеризуемый вспениванием и выделением двуокиси углерода при вскрытии бутылок. Давление в бутылках должно составлять не менее 300 кПа при 20 °С. Объемная доля этилового спирта должна быть не менее 8,5%. **газированное вино:** Продукт, получаемый искусственным (полностью или частично) насыщением вина двуокисью углерода, характеризующийся выделением двуокиси углерода при вскрытии бутылок. Давление в бутылках должно составлять не менее 300 кПа при 20 °С. Объемная доля этилового спирта должна быть не менее 8,5%. **игристое жемчужное вино:** Продукт, получаемый насыщением вина двуокисью углерода в результате спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения столового вина. Давление в бутылках должно находиться в пределах от 100 до 250 кПа при 20 °С. Объемная доля этилового спирта должна быть не менее 8,5%. **газированное жемчужное вино:** Продукт, получаемый искусственным (полностью или частично) насыщением вина двуокисью углерода. Давление в бутылках должно находиться в пределах от 100 до 250 кПа при 20 °С. Объемная доля этилового спирта должна быть не менее 8,5%. **виноградное сусло:** Жидкий продукт, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%. **свежеспиртованное виноградное сусло:** Жидкий продукт из сортов винограда в соответствии с перечнем, утвержденным в установленном порядке, с объемной долей этилового спирта равной или более 12,0% и менее 15,0%, получаемый путем добавления в виноградное сусло с натуральной объемной долей этилового спирта не менее 8,5%: или нейтрального спирта винного происхождения, включая спирт, получаемый в результате перегонки изюма, с объемной долей этилового спирта не менее 95%, или винного дистиллята, получаемого в результате перегонки столового вина, с объемной долей этилового спирта не менее 52% и не более 80%. **концентрированное виноградное сусло:** Некарамелизованный продукт из сортов винограда в соответствии с перечнем, утвержденным в установленном порядке, получаемый в результате частичного обезвоживания виноградного сусла с натуральной объемной долей этилового спирта не менее 8,5%. Обезвоживание проводят с использованием любого разрешенного метода, за исключением открытого огня, таким образом, чтобы массовая доля сухих веществ по рефрактометру при температуре 20 °С составляла не менее 50,9%. Допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%. **ректификованное концентрированное виноградное сусло:** Некарамелизованный жидкий продукт из сортов винограда в соответствии с перечнем, утвержденным в установленном порядке, полученный в результате частичного обезвоживания виноградного сусла с натуральной объемной долей этилового спирта не менее 8,5%. Обезвоживание проводят с использованием любого разрешенного метода, за исключением открытого огня, таким образом, чтобы массовая доля сухих веществ по рефрактометру при температуре 20 °С составляла не менее 61,7%, подвергшийся разрешенной обработке на раскисление и устранение компонентов, исключая сахар, обладающий следующими характеристиками: pH не более 5 при 25 °Брикс; оптическая плотность при 425 нм и толщине кюветы 1 см не более 0,100 при 25 °Брикс; показатель Фолин-Чокальтеу не более 6 при 25 °Брикс; титруемая кислотность не более 15 мг-экв/кг общих сахаров; содержание сернистого ангидрида не более 25 мг/кг общих сахаров; общее содержание катионов не более 8 мг-экв/кг общих сахаров; электропроводность при 25 °Брикс и температуре 20 °С не более 120 мкСм/см; содержание оксиметилфурфурола не более 25 мг/кг общих сахаров. В ректификованном концентрированном виноградном сусле допускается объемная доля этилового спирта не более 1,0%. **сахаросодержащие продукты:** Сахар-песок, сахар-песок рафинированный, декстроза, фруктоза, сироп глюкозы, жидкий сахар, инвертный жидкий сахар, сироп инвертного сахара, ректификованное концентрированное виноградное сусло, концентрированное виноградное сусло, виноградное сусло свежее, карамелизованный сахар, мед, а также другие натуральные сахаросодержащие вещества, обладающие аналогичными свойствами перечисленных продуктов. **натуральные ароматизирующие и натуральные вкусовые вещества:** Вещества, полученные с помощью соответствующих физических методов (включая перегонку и экстрагирование растворителем) или ферментативных, или микробиологических методов из сырья растительного или животного происхождения, использованного в неизменном состоянии или переработанного для потребления традиционными способами приготовления пищевых продуктов (включая сушку, обжаривание и брожение). **идентичные натуральным ароматизирующие и**

идентичные натуральным вкусовые вещества: Вещества, полученные путем химического синтеза или выделенные химическими способами и химически идентичные веществу, исходно присутствующему в сырье растительного или животного происхождения. **фактическая объемная доля этилового спирта:** Число объемов чистого спирта при температуре 20 °С, содержащихся в 100 объемах продукта при этой температуре. (По тексту термин "фактическая" может быть сокращен). **потенциальная объемная доля этилового спирта:** Число объемов чистого спирта при температуре 20 °С, которые могут быть получены в результате полного сбраживания сахаров, содержащихся в 100 объемах продукта при этой температуре. **общая объемная доля этилового спирта:** Сумма фактической и потенциальной объемных долей этилового спирта. **натуральная объемная доля этилового спирта:** Общая объемная доля этилового спирта в рассматриваемом продукте до обогащения.

Винодельческую продукцию, разлитую в потребительскую тару, перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта. Винодельческая продукция должна храниться в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 °С до 20 °С и относительной влажности не более 85%.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 52135-2003 ПЛОДОВЫЕ ВОДКИ**

Дата введения в действие —01.01. 2005 год. 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 плодовые водки (далее - продукт), за исключением виноградных водок.

Плодовая водка: Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 37,5%, изготовленный из одного или нескольких наименований плодовых дистиллятов с добавлением или без добавления плодового спирта и имеющий вкус и аромат используемого сырья.

По физико-химическим показателям плодовые водки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта с учетом допустимых отклонений, %, не менее	37,5
Массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар, г/дм	0-30,0
Массовая концентрация железа, мг/дм , не более	1,5
Примечания 1 Объемную долю этилового спирта и массовую концентрацию сахаров устанавливают технологической инструкцией, утвержденной для конкретного наименования продукта. 2 Допускается отклонение от норм, установленных технологической инструкцией для конкретного наименования продукта: по объемной доле этилового спирта ±0,3%, массовой концентрации сахаров ±2,0 г/дм.	

Плодовые водки транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Плодовые водки хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей, при температуре не менее 5 °С.

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 52061-2003 СОЛОД РЖАНОЙ СУХОЙ

Дата введения в действие —01.07. 2004 год. 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 ржаной сухой неферментированный и ферментированный солод.

По органолептическим показателям сухой ржаной солод в зернах и размолотый должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика солода	
	неферментированного	ферментированного
Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая заплесневелых зерен, или масса размолотого солода, не содержащая плесени	
Цвет	Светло-желтый с сероватым оттенком	От коричневого до темно-бурого с красноватым оттенком
Запах	Свойственный данному типу солода. Не допускаются - запах гнили и плесени	
Вкус	Сладковатый	Кисло-сладкий, напоминающий вкус ржаного хлеба. Не допускаются - пригорелый, горький и др.

По физико-химическим показателям ржаной сухой солод должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для солода типа			
	неферментированного		ферментированного	
	класса			
	I	II	I	II
Массовая доля влаги, %, не более:				
- в зернах	8,0			
- в размолотом виде	10,0			
Качество помола:				
- размолотого солода	Проход без остатка через сито с номинальным размером ячеек 900 мкм			
- для хлебопекарной промышленности	Проход без остатка через сито с номинальным размером ячеек 560 мкм			
Массовая доля экстракта в сухом солоде, %, не менее:				
- при горячем экстрагировании	80,0	78,0	-	-
- при горячем экстрагировании с вытяжкой из ячменного солода	-	-	84,0	80,0
- при холодном экстрагировании (только для солода, используемого в хлебопекарной промышленности)	-	-	42,0	40,0
Продолжительность осахаривания, мин, не более				
Кислотность солода, к.ед.:	25	30	-	-
- при холодном экстрагировании	-	-	От 35,0 до 50,0	От 25,0 до 34,9
- при горячем экстрагировании, не более	15,0	17,0	-	-
Цвет солода, ц.ед.:				

HACCP EXPERT

- при холодном экстрагировании	-	-	От 10,0 до 20,0	От 7,0 до 9,9
- при горячем экстрагировании, не более	3,0	5,0	-	-
Примеси:				
- металломагнитные примеси размером отдельных частиц не более 0,3 мм, мг на 1 кг, не более	3,0			
- минеральные примеси	Не допускаются			
Зараженность вредителями	Не допускается			

Сухой ржаной солод хранят в вентилируемых, защищенных от атмосферных осадков, чистых, без постороннего запаха зернохранилищах или складах, не зараженных вредителями, при температуре окружающей среды от минус 15 °С до плюс 30 °С и относительной влажности не более 75%.

Срок хранения - 12 мес со дня выработки.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32160-2013 ДИСТИЛЛЯТ ФРУКТОВЫЙ (ПЛОДОВЫЙ)**

Дата введения в действие — 01.07.2014 год. 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 фруктовый (плодовый) дистиллят, предназначенный для производства винодельческой продукции. **фруктовый (плодовый) дистиллят:** Продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0%, изготовленный перегонкой сброженной плодовой мезги и (или) сброженного плодового сусла свежих плодов.

Фруктовый (плодовый) дистиллят по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция
Аромат	Сложный, характерный для используемого сырья
Вкус	Чистый, жгучий, характерный для используемого сырья

Транспортирование и хранение фруктового (плодового) дистиллята - в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Фруктовый (плодовый) дистиллят транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в транспортной упаковке в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Фруктовый (плодовый) дистиллят хранят при температуре от 5°С до 20°С и влажности воздуха не выше 85% в таре (транспортной упаковке), изготовленной из материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32071-2013 ЛИКЕРЫ

Дата введения в действие — 2023 год. 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 ликеры.

Ликер: Спиртной напиток крепостью не менее 15%, изготовленный из ректификованного этилового спирта, дистиллятов из пищевого сырья, полуфабрикатов ликероводочного производства с добавлением сахаросодержащих продуктов, продуктов сельскохозяйственного происхождения или продуктов питания, в том числе молока и молочной продукции, вина, ароматических веществ, с массовой концентрацией сахара не менее 10 г/100 см. **ликер крепкий:** Ликер крепостью не менее 35%, с массовой концентрацией сахара не менее 25 г/100 см. **ликер десертный:** Ликер крепостью не менее 15%, с массовой концентрацией сахара не менее 10 г/100 см. **ликер эмульсионный:** Ликер крепостью не менее 15%, с массовой концентрацией сахара не менее 15 г/100 см, непрозрачный без посторонних включений, изготовленный с добавлением пищевых продуктов, в том числе молока, сливок, яиц и пищевых ингредиентов или без них. **крем:** Ликер крепостью не менее 15%, с массовой концентрацией сахара не менее 25/100 см, изготовленный из фруктового (плодового сырья) с добавлением пищевых ингредиентов (за исключением молочных продуктов); **полуфабрикат ликера:** Составная часть ликера в виде спиртованных: настоев, соков или морсов, а также ароматных спиртов, сахарного и паточного сиропов, изготовленных в соответствии с действующими технологическими инструкциями изготовителя.

Классификация: В зависимости от состава, крепости и массовой концентрации сахара ликеры делят на группы: крепкие; десертные; эмульсионные; кремы.

Срок годности ликеров устанавливает изготовитель. Для конкретного наименования ликера срок годности устанавливают в рецептурах или технологических инструкциях.

Рекомендуемый срок годности ликеров при соблюдении условий хранения и транспортирования - два года.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31763-2012 СПИРТ ВИННЫЙ

Дата введения в действие — 2023 год. 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 винный спирт, предназначенный для производства винодельческой продукции.

Винный спирт: Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 86,0%, изготовленный перегонкой столового виноматериала или винного дистиллята.

Винный спирт по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика винного спирта
Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений
Аромат	Сложный, характерный для винного спирта
Вкус	Чистый, жгучий, характерный для винного спирта

Винный спирт по физико-химическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	86,0
Массовая концентрация высших спиртов, мг/дм безводного спирта, не более	50,0
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/дм безводного спирта, не более	10,0
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг/дм безводного спирта, не более	50
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, мг/дм безводного спирта, не более	20

Винный спирт хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов, помещениях в резервуарах или в упаковке, изготовленных из материалов, использование которых обеспечивает качество и безопасность винного спирта в условиях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31728-2014 ДИСТИЛЛЯТЫ КОНЬЯЧНЫЕ

Дата введения в действие — 01.01.2016 год. 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 молодые и выдержанные коньячные дистилляты, предназначенные для производства коньяка и другой пищевой продукции.

Термины и определения дистиллят коньячный: Винный дистиллят с объемной долей этилового спирта не менее 55,0% и не более 70,0%, полученный фракционированной дистилляцией (перегонкой) виноматериала, произведенного для выработки коньяка из винограда вида Vitis vinifera, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки или не находившийся в контакте с древесиной дуба. **дистиллят коньячный молодой:** Коньячный дистиллят с объемной долей этилового спирта не менее 62,0% и не более 70,0%, не находившийся в контакте с древесиной дуба. **дистиллят коньячный выдержанный:** Коньячный дистиллят с объемной долей этилового спирта не менее 55,0% и не более 70,0%, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки.

Коньячные дистилляты по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика коньячного дистиллята	
	молодого	выдержанного
Внешний вид	Прозрачный, без посторонних включений и осадка	
Цвет	От бесцветного до соломенного	От соломенного до темно-коричневого
Аромат	Сложный, с винными тонами и легкими цветочными оттенками	Сложный, с винными тонами, с тонами древесины дуба и оттенками от цветочно-плодово-ванильных до пряно-шоколадно-смолистых
Вкус	Чистый, винный, жгучий	Чистый, винный, от жгучего до мягкого, гармоничного, с тонами древесины дуба
Примечание - В аромате и вкусе не допускаются посторонние запахи и привкусы.		

Коньячные дистилляты по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя	
	коньячный дистиллят молодой	коньячный дистиллят выдержанный
Объемная доля этилового спирта, %	62,0-70,0	55,0-70,0
Массовая концентрация высших спиртов в пересчете на изоамиловый спирт, мг/100 см безводного спирта	180-600	170-500
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/100 см безводного спирта	3,0-50,0	5,0-50,0
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг/100 см безводного спирта	50-250	50-270
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, мг/100 см безводного спирта, не более	80	200
Массовая концентрация фурфурола, мг/100 см безводного спирта, не более	3,0	3,0
Массовая концентрация меди, мг/дм, не более	8,0	
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм, не более	20	15
Массовая концентрация железа, мг/дм, не более	1,0	
Массовая концентрация общего экстракта, г/дм, не менее	-	0,7

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение

Транспортирование и хранение коньячных дистиллятов - в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Коньячные дистилляты транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в транспортной упаковке в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Коньячные дистилляты хранят в дубовых бочках, дубовых бутах и в резервуарах (эмалированных, из титана или из нержавеющей стали), обеспечивающих сохранение их качества и безопасности, в условиях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 31493-2012 ДИСТИЛЛЯТ ВИННЫЙ**

Дата введения в действие — 01.07.2017 год. 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 винный дистиллят, предназначенный для производства винодельческой продукции.

Винный дистиллят: Продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0%, изготовленный перегонкой столового виноматериала.

Винный дистиллят по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика винного дистиллята**
Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция
Аромат	Сложный, с винными тонами
Вкус	Чистый, жгучий, винный

Винный дистиллят по физико-химическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение**
Объемная доля этилового спирта, %, менее	86,0
Массовая концентрация высших спиртов, мг/100 см безводного спирта	160-600
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид, мг/100 см безводного спирта	3-50
Массовая концентрация средних эфиров в пересчете на уксусно-этиловый эфир, мг/100 см безводного спирта	30-270
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, мг/100 см безводного спирта, не более	250
Массовая концентрация железа, мг/дм, не более	1,5
Массовая концентрация фурфурола, мг/100 см безводного спирта, не более	3,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм не более	45

Винный дистиллят хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов, помещениях в резервуарах или в упаковке, изготовленных из материалов, использование которых обеспечивает качество и безопасность винного дистиллята, в условиях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 131-2013 СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ-СЫРЕЦ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ

Дата введения в действие — 2023 год. 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 этиловый спирт-сырец, вырабатываемый из зерна, картофеля, сахарной свеклы, сахара-сырца, мелассы и другого сахаро- и крахмалосодержащего пищевого сырья (за исключением фруктового) и предназначенный для производства этилового ректификованного спирта. **По органолептическим показателям этиловый спирт-сырец из пищевого сырья должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних частиц
Цвет	Бесцветная жидкость
Вкус и запах	Характерные для этилового спирта-сырца, выработанного из соответствующего сырья, без привкуса и запаха посторонних веществ

По физико-химическим показателям этиловый спирт-сырец из пищевого сырья должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для этилового спирта-сырца	
	из всех видов сырья (за исключением мелассы) или их смеси	из мелассы
Объемная доля этилового спирта-сырца, %, не менее	88	88
Массовая концентрация альдегидов (уксусный, кротоновый) в пересчете на безводный спирт, мг/дм, не более	300	500
Массовая концентрация сложных эфиров (этилформиат, этилацетат, изобутилацетат, изоамилацетат, этиллактат, этилоктаноат, этилдеканоат, этиллаурат) в пересчете на безводный спирт, мг/дм, не более	500	700
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,13	-
Массовая концентрация компонентов сивушного масла (2-пропанол, 2-бутанол, 1-пропанол, изобутанол, 1-бутанол, изоамилол, 2-фенилэтанол) в пересчете на безводный спирт, мг/дм, не более	5000	5000

Транспортирование и хранение Этиловый спирт-сырец из пищевого сырья транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки опасных грузов, действующими на данном виде транспорта, и правилами перевозки жидких грузов наливом в вагонах-цистернах, действующими на железнодорожном транспорте. Хранение этилового спирта-сырца из пищевого сырья - в соответствии с инструкцией по приемке, хранению, отпуску, транспортированию и учету этилового спирта, утвержденной в установленном порядке. Срок годности этилового спирта-сырца не ограничен.

НАССР EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32912-2014 ХМЕЛЕПРОДУКТЫ

Дата введения в действие — 2023 год. 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 хмелепродукты (хмель гранулированный тип 45 и тип 90, этанольный экстракт хмеля и СО -экстракт хмеля), предназначенные для использования в пивоваренной промышленности.

Хмелепродукты: Продукты, полученные при переработке шишкового хмеля. **гранулированный хмель (тип 90):** Высушенный и измельченный хмель, сформированный в гранулы методом продавливания через перфорированную матрицу. **гранулированный хмель (тип 45):** Высушенный и измельченный хмель, сформированный в гранулы методом продавливания через перфорированную матрицу и обогащенный лупулином. **этанольный экстракт хмеля:** Экстракт, полученный путем экстракции хмеля этиловым спиртом с последующим концентрированием экстракта-сырца и полным удалением спирта.

По органолептическим показателям хмелепродукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика хмелепродуктов**			
	Гранулированный хмель тип 90	Гранулированный хмель тип 45	Этанольный экстракт	-экстракт
Внешний вид	Гранулы цилиндрической формы		Густой сироп	Вязкая однородная масса
Цвет	От светло-желто-зеленого до золотисто-зеленого и зеленовато-желтого		От темно-зеленого до темно-зеленого с коричневым оттенком	От светло-зеленого, желтого, до светло-коричневого
Запах	Специфический хмелевой. Не допускается наличие плесневого, прелого, затхлого, сырного, дымного, валерианового или другого постороннего запаха, не свойственного хмелю		Хмелевой при наличии запаха этилового спирта	Хмелевой

По физико-химическим показателям хмелепродукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателей**			
	Гранулированный хмель тип 90	**Гранулированный хмель тип 45**	**Этанольный экстракт**	**-экстракт**
Массовая доля влаги, %	6,0-13,0		Не определяют	
Массовая доля альфа-кислот в пересчете на сухое вещество, %, не менее	2,5		Не определяют	
КПГ, %, не менее	Не определяют		9,0	28,0
Массовая доля золы, в пересчете на сухое вещество, %, не более	14,0		Не определяют	
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Не определяют		60,0	80,0
Массовая доля эфирного масла, %, не менее	Не определяют			1,5

Срок годности и условия хранения хмелепродуктов устанавливает изготовитель в технологических инструкциях на конкретный тип хмелепродукта.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33336-2015 ВИНА ИГРИСТЫЕ

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, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на игристые вина.

Классификация: Игристые вина подразделяют: на игристое вино; игристое жемчужное вино; игристое вино традиционного наименования. Игристые вина в зависимости от срока выдержки после окончания вторичного брожения могут быть выдержанными и коллекционными. **Игристые вина в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют:** на экстра брют; брют; сухие; полусухие; полусладкие; сладкие. **Игристые вина (кроме игристых вин традиционного наименования) по цвету подразделяют:** на белые; розовые; красные. Игристые вина традиционного наименования по цвету подразделяют на белые и розовые. **Игристые вина (кроме игристых вин традиционного наименования) в зависимости от категории могут быть:** географического наименования; с защищенным географическим указанием; с защищенным наименованием места происхождения. Игристые вина географического наименования, с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения могут быть выдержанными и коллекционными. Порядок присвоения игристым винам категорий "с защищенным географическим указанием" и "с защищенным наименованием места происхождения" - утверждает уполномоченный орган государства-изготовителя.

Термины и определения игристое вино: Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 13,5%, насыщенный двуокисью углерода в герметичных сосудах под давлением в результате полного или неполного спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения столового виноматериала и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°С. **игристое вино географического наименования:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 13,5% и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°С, производство которого ограничено установленной географической зоной, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera, произрастающих и переработанных в данной географической зоне. **игристое вино с защищенным географическим указанием:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 13,5% и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°С, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera или из сортов винограда, полученных в результате скрещивания сортов вида Vitis vinifera с сортами других видов рода Vitis, в котором не менее 85% от всего количества винограда, используемого для производства игристого вина, произрастает и перерабатывается в границах географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами.

Примечание - Производство игристого вина с защищенным географическим указанием ограничено данным географическим объектом. Игристые вина с защищенным географическим указанием, произведенные в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, могут иметь объемную долю этилового спирта от 6,0% до 13,5% при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10,0%. **игристое вино с защищенным наименованием места происхождения:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 13,5% и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при температуре 20°С, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera, который произрастает и перерабатывается в границах географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее органолептическими свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) людскими факторами, используемыми агротехническими и технологическими приемами. *Примечание* - Производство игристого вина с защищенным наименованием места происхождения ограничено данным географическим объектом. Игристые вина с защищенным наименованием места происхождения, произведенные в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, могут

НАССР EXPERT

иметь объемную долю этилового спирта от 6,0% до 13,5% при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10,0%. **игристое жемчужное вино:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 9,0% до 12,5%, насыщенное двуокисью углерода в герметичных сосудах под давлением в результате полного или неполного спиртового брожения виноградного сусла или вторичного брожения столового виноматериала и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20°С. **игристое жемчужное вино географического наименования:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 9,0% до 12,5% и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20°С, производство которого ограничено установленной географической зоной, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera, произрастающих и переработанных в данной географической зоне. **игристое жемчужное вино с защищенным географическим указанием:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 9,0% до 12,5% и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20°С, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera или из сортов винограда, полученных в результате скрещивания сортов вида Vitis vinifera с сортами других видов рода Vitis, в котором не менее 85% от всего количества винограда, используемого для производства игристого вина, произрастает и перерабатывается в границах географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее характерными органолептическими свойствами, преимущественно обусловленными почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта, используемыми агротехническими и технологическими приемами. *Примечание* - Производство игристого жемчужного вина с защищенным географическим указанием ограничено данным географическим объектом. Игристые жемчужные вина с защищенным географическим указанием, произведенные в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, могут иметь объемную долю этилового спирта от 6,0% до 12,5% при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10,0%. **игристое жемчужное вино с защищенным наименованием места происхождения**: Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 9,0% до 12,5% и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 кПа при температуре 20°С, изготовленное из определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида Vitis vinifera, который произрастает и перерабатывается в границах географического объекта, указываемого в наименовании вина, обладающее органолептическими свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) людскими факторами, используемыми агротехническими и технологическими приемами.

Примечание - Производство игристого жемчужного вина с защищенным наименованием места происхождения ограничено данным географическим объектом. Игристые жемчужные вина с защищенным наименованием места происхождения, произведенные в результате неполного спиртового брожения виноградного сусла в герметичных сосудах, могут иметь объемную долю этилового спирта от 6,0% до 12,5% при условии обеспечения общей объемной доли этилового спирта не менее 10,0%. **игристое вино традиционного наименования:** Игристое вино с объемной долей этилового спирта от 10,5% до 13,0%, насыщенное двуокисью углерода в герметичных сосудах под давлением в результате вторичного брожения столовых виноматериалов, выработанных из определенных сортов винограда и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 350 кПа при температуре 20°С. *Примечание* - Традиционное наименование состоит из слова "шампанское" в сочетании с прилагательным, производным от названия государства-изготовителя (Белорусское шампанское, Казахстанское шампанское, Российское шампанское и др.). **игристое вино выдержанное:** Игристое вино, выдержанное после окончания вторичного брожения не менее: 6 мес - произведенное путем брожения в резервуарах; 9 мес - произведенное путем брожения в бутылках. **игристое вино коллекционное:** Игристое вино, произведенное путем брожения в бутылках, выдержанное после окончания вторичного брожения не менее двух лет, а для игристых вин традиционного наименования - не менее трех лет.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Игристые вина, разлитые в потребительскую упаковку, хранят в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5°С до 20°С и относительной влажности не более 85%. Игристые вина, разлитые в потребительскую упаковку, транспортируют в крытых транспортных средствах

HACCP EXPERT

всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида, с соблюдением условий, указанных в 8.2.

Срок годности игристых вин устанавливает изготовитель.

12 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33723-2016 ДИСТИЛЛЯТ ЗЕРНОВОЙ**

Дата введения в действие — 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на невыдержанный и выдержанный зерновой дистиллят, предназначенный для производства спиртных напитков. невыдержанный зерновой дистиллят: Зерновой дистиллят, не находившийся в контакте с древесиной дуба.

Выдержанный зерновой дистиллят: Зерновой дистиллят, находившийся в постоянном контакте с древесиной дуба в течение всего периода выдержки.

Зерновой дистиллят по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**	
	Невыдержанные	Выдержанные
Внешний вид	Прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений	
Цвет	От бесцветного до соломенного	От соломенного до темно-янтарного
Аромат и вкус	Характерные для напитка конкретного наименования, произведенного из соответствующего сырья, без постороннего привкуса и аромата	Характерные для напитка конкретного наименования, произведенного из соответствующего сырья, без постороннего привкуса и аромата, с тонами древесины дуба

По физико-химическим показателям зерновой дистиллят должен соответствовать значениям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя**	
	Невыдержанный	**Выдержанный**
Объемная доля этилового спирта, %	52,0-94,8	
Массовая концентрация сивушного масла в пересчете на безводный спирт, мг/дм	500-6000	
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт, мг/дм	10,0-350,0	
Массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на безводный спирт, мг/дм	10-1500	
Массовая концентрация фурфурола в пересчете на безводный спирт, мг/дм, не более	30,0	
Массовая концентрация железа, мг/дм, не более	-	1,0

Транспортирование и хранение Зерновой дистиллят транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной упаковке или в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218 в соответствии с требованиями или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида. Цистерны должны быть эмалированными или изготовленными из нержавеющей стали, обеспечивающими сохранение качества и безопасность зернового дистиллята. Допускается транспортировать зерновой дистиллят в цистернах с другим защитным покрытием или изготовленных

HACCP EXPERT

из других материалов, использование которых обеспечивает сохранение качества и безопасности зернового дистиллята. Зерновой дистиллят хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, в резервуарах или в других видах транспортной упаковки, изготовленных из материалов, использование которых обеспечивает сохранение качества и безопасности зернового дистиллята.

Срок годности зернового дистиллята не ограничен.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 58010-2017 ПУАРЕ ТРАДИЦИОННЫЕ**

Дата введения в действие — 01.09 2018 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на традиционные пуаре.

Термины и определения: традиционный пуаре: Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 1,2% и не более 6,0%, изготовленный в результате спиртового брожения свежего грушевого сусла, изготовленного из груш, без добавления или с добавлением сахара, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода, или насыщением двуокисью углерода в результате брожения.

Примечание - Использование сахара допускается только при изготовлении игристого традиционного пуаре. **негазированный традиционный пуаре:** Традиционный пуаре, не насыщенный двуокисью углерода. **газированный традиционный пуаре:** Традиционный пуаре, искусственно насыщенный двуокисью углерода, и с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 200 кПа при температуре 20°С. **игристый традиционный пуаре:** Традиционный пуаре, насыщенный двуокисью углерода в результате спиртового брожения свежего грушевого сусла или вторичного спиртового брожения сброженного грушевого сусла и с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 250 кПа при температуре 20°С. **традиционный пуаре нефильтрованный неосветленный:** Традиционный пуаре, не подвергнутый сепарированию, фильтрованию, осветлению с применением осветляющих материалов. **традиционный пуаре нефильтрованный осветленный:** Традиционный пуаре, осветленный с применением осветляющих материалов. **традиционный пуаре фильтрованный:** Традиционный пуаре, осветленный посредством фильтрования и/или сепарирования.

Классификация Традиционные пуаре по способу изготовления подразделяют: на негазированные; газированные; игристые. По способу обработки традиционные пуаре подразделяют на фильтрованные, нефильтрованные осветленные и нефильтрованные неосветленные. **Традиционные пуаре в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют:** на сухие; полусухие; полусладкие; сладкие.

По органолептическим показателям традиционные пуаре должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика традиционных пуаре**		
	нефильтрованных		фильтрованных
	осветленных	неосветленных	
Внешний вид	Непрозрачные или прозрачные с опалесценцией. Допускается наличие осадка и взвесей, обусловленных особенностями используемого сырья, без посторонних включений. Допускается легкий дрожжевой тон		Прозрачные, без осадка и посторонних включений
	При наливе в бокал традиционного пуаре, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода		
Цвет, аромат, вкус	В соответствии с технологической инструкцией		

По физико-химическим показателям традиционные пуаре должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя**
Объемная доля этилового спирта, %	**Не менее 1,2 и не более 6,0***
Массовая концентрация сахаров, г/дм:	
- для сухих;	до 4,0 включ.;
- полусухих;	свыше 4,0 до 24,9** включ.;
- полусладких;	от 25,0 до 49,9** включ.;
- сладких	от 50,0 до 80,0** включ.
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм, не менее	4,0***
Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм, не менее	12,0
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм, не более	1,20
Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм, не более	1,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм, не более	200
Давление двуокиси углерода в бутылке с традиционным пуаре при температуре 20°С, кПа:	
- газированным;	не менее 200
- игристым	не менее 250
Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм , не более	300
* Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для традиционного пуаре конкретного наименования составляют ±0,5% в границах значения данного показателя. ** Допускаемые отклонения от значений массовой концентрации сахаров для традиционного пуаре конкретного наименования (за исключением сухого традиционного пуаре) составляют ±5,0 г/дм в границах значения данного показателя. *** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для традиционного пуаре конкретного наименования составляют ±1,0 г/дм, но не ниже значения данного показателя.	

Транспортирование и хранение Игристые традиционные пуаре, разлитые в потребительскую упаковку, хранят в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 85%.

Срок годности устанавливает изготовитель в технологических инструкциях на традиционные пуаре конкретных наименований.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 58013-2017 НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ ПЛОДОВЫЕ

Дата введения в действие – 01.09.2018 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 плодовые алкогольные напитки*. **плодовый алкогольный напиток:** Алкогольная продукция с объемной долей этилового спирта не более 22,0% с насыщением или без насыщения двуокисью углерода, содержащая не менее 50% сброженных плодовых материалов, с добавлением или без добавления ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, и/или плодового спирта, и/или плодового дистиллята, с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, натуральных пищевых ароматизаторов, экстрактов отдельных частей растений или их дистиллятов, пищевых красителей растительного происхождения, воды.

Плодовые алкогольные напитки по способу производства подразделяют: на негазированные; газированные.

Плодовые алкогольные напитки в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют: на сухие; полусухие; полусладкие; сладкие.

По органолептическим показателям плодовые алкогольные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачные, без осадка и посторонних включений. При наливе в бокал плодового алкогольного напитка, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода
Цвет	Характерный для плодового алкогольного напитка конкретного наименования
Аромат и вкус	Характерные для плодового алкогольного напитка конкретного наименования, без постороннего запаха и привкуса

По физико-химическим показателям плодовые алкогольные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя				
Объемная доля этилового спирта с учетом допускаемых отклонений, %, не более:					
- для негазированных	22,0*				
- газированных	10,0*				
Массовая концентрация сахаров с учетом допускаемых отклонений, г/дм:					
- для сухих			До	4,0	включ.
- полусухих	Свыше	4,0	"	29,9**	"
- полусладких	От	30,0	"	59,9**	"
- сладких	"	60,0	"	300,0**	"
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, с учетом допускаемых отклонений, г/дм , не менее	3,5***				
Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм , не менее	4,0				
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм , не более	1,0				
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм, не более:					
- для сухих	200				
- полусухих, полусладких и сладких	300				

Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм, не более	200
Давление двуокиси углерода в бутылке с газированным напитком, кПа, при температуре 20°С, не менее	150
* Допускаемые отклонения от значения объемной доли этилового спирта для плодового алкогольного напитка конкретного наименования составляют ±0,5%. ** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации сахаров для плодового алкогольного напитка конкретного наименования составляют ±5,0 г/дм. *** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для плодового алкогольного напитка конкретного наименования составляют ±1,0 г/дм.	

Срок годности плодовых алкогольных напитков устанавливает производитель в технологических инструкциях на плодовые алкогольные напитки конкретных наименований.

12 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 28538-2017 КОНЦЕНТРАТЫ КВАСНОГО СУСЛА**

Дата введения в действие — 01.01.2019 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на концентраты квасного сусла (далее - продукция). **концентрат квасного сусла:** Продукт, полученный путем концентрирования сусла из солода и зернопродуктов, до содержания сухих веществ не менее 70,0%.

По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид	Непрозрачная вязкая густая жидкость
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого
Вкус	Кисловато-сладкий, хлебный, с незначительно выраженной горечью
Аромат	Ржаного хлеба
Растворимость в воде	Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья, и осадок единичных частиц хлебных припасов

По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя		**Значение показателя**
Массовая доля сухих веществ, %, не менее		70,0*
Кислотность, к.ед.,	не менее	16,0**
	не более	40,0**
* Допускаемые отклонения от значения массовой доли сухих веществ для продукции конкретного наименования составляют ±2,0%. ** Допускаемые отклонения от значения кислотности для продукции конкретного наименования составляют ±0,2 к.ед.		

Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида в соответствии с требованиями или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Срок годности продукции конкретных наименований, условия хранения и транспортирования устанавливает изготовитель в технологических инструкциях.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 56402-2015 КЛАССИЧЕСКАЯ ВОДКА

Дата введения в действие — 01.01.2017 год Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Технологическая инструкция распространяется на Классическую водку и Классическую водку особую.

Классическая водка: Спиртной напиток, произведенный из этилового ректификованного спирта "Классический", полученного из ржи и/или пшеницы (или их смеси), и исправленной воды, обработанный березовым активным углем с добавлением ингредиентов или без них, представляющий собой бесцветную жидкость крепостью 40,0% об. с мягким вкусом и характерным водочным ароматом (водки) или специфическим вкусом и/или ароматом (водки особые).

Классическая водка по органолептическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка
Цвет	Бесцветный
Вкус и аромат	Характерный для водок и водок особых, без постороннего привкуса и аромата. Водка должна иметь мягкий вкус и характерный водочный аромат (водки) или специфический вкус и/или аромат (водки особые)

По физико-химическим показателям Классическая водка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для спирта "Классический"
Крепость, % об. (объемная доля этилового спирта, %)	40,0
Щелочность - объем соляной кислоты концентрации с(HCL) = 0,1 моль/дм , израсходованный на титрование 100 см водки, см , не более	2,0
Массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм безводного спирта, мг, не более	5
Массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, изобутиловый спирт, 1-бутанол, изоамиловый спирт) в 1 дм безводного спирта, мг	Не более 5
Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в 1 дм безводного спирта, мг, не более	13
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,003
Примечания: 1 В Классической водке при проверке на предприятии-изготовителе допускаются отклонения от установленной нормы по крепости, % об.: ±0,2 - для одной бутылки из партии; ±0,1 - для 20 бутылок. 2 Допускается в Классической водке наличие кислот массовой концентрацией, в пересчете на лимонную, не более 0,4 г/дм.	

Транспортирование и хранение Классическую водку хранят при температуре от минус 15°С до плюс 30°С в сухих помещениях, не имеющих посторонних запахов, с относительной влажностью воздуха не выше 85%.

Срок годности при соблюдении условий хранения и транспортирования не ограничен.

НАССР EXPERT

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 56368-2022 НАПИТКИ СПИРТНЫЕ РУССКИЕ ТРАДИЦИОННЫЕ НА НАТУРАЛЬНОМ СЫРЬЕ

Дата введения в действие — 01.01.2024 год Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Технологическая инструкция распространяется на русские традиционные спиртные напитки из натурального сырья (далее - спиртные напитки). Примечание - Спиртные напитки производят по оригинальным рецептурам из отечественного сырья (кроме пряностей). Все стадии производства, включая бутилирование, осуществляют на территории Российской Федерации.

Термины и определения: напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье: Спиртные напитки крепостью от 1,5% об. до 50% об., изготовленные или из этилового ректификованного спирта из пищевого сырья, или из зерновых дистиллятов, или их смеси и исправленной воды с добавлением или без добавления ароматных спиртов, спиртованных настоев из растительного сырья, спиртованных морсов и фруктовых соков, сахара и меда. **самогон:** Спиртной напиток из зернового сырья крепостью от 35% об. до 60% об., изготовленный путем одной или нескольких дистилляций сброженного сусла до крепости не более 80% об. таким образом, чтобы дистиллят имел аромат и вкус используемого сырья, с добавлением исправленной воды и обработкой напитка активным углем. **сухарничек:** Спиртной напиток, крепостью от 35% об. до 40% об., изготовленный из этилового ректификованного спирта из пищевого сырья, ароматных спиртов хлебных сухарей и растительного сырья с добавлением сахара и меда не более 2 г/100 см и исправленной воды. **хреновуха:** Спиртной напиток, крепостью от 35% об. до 40% об., изготовленный из этилового ректификованного спирта из пищевого сырья, ароматного спирта и/или спиртованного настоя хрена, с добавлением или без добавления настоев растительного сырья, с добавлением и/или сахара, и/или меда не более 2 г/100 см и исправленной воды. **березовка:** Спиртной напиток, крепостью от 30% об. до 40% об., изготовленный из этилового ректификованного спирта из пищевого сырья, березового сока и ароматных спиртов и/или спиртованных настоев из растительного сырья, с добавлением сахара и/или меда не более 2 г/100 см и исправленной воды. **спотыкач:** Спиртной напиток крепостью от 20% об. до 25% об., с содержанием сахара от 30 до 35 г/100 см, изготовленный из этилового ректификованного спирта из пищевого сырья, спиртованных вишневых и черносливовых морсов, с добавлением или без добавления спиртованных настоев из растительного сырья, сахара, меда и исправленной воды. **медок:** Спиртной напиток крепостью от 9% об. до 15% об., с содержанием сахара от 25 до 30 г/100 см, изготовленный из этилового ректификованного спирта из пищевого сырья, не менее 10% меда, с добавлением или без добавления ароматных спиртов и/или спиртованных настоев растительного сырья, и/или сахара и исправленной воды. **кулер:** Спиртной напиток крепостью от 10% об. до 15% об., с содержанием сахара от 20 до 30 г/100 см, изготовленный из этилового ректификованного спирта из пищевого сырья, спиртованных настоев цитрусовых фруктов, с добавлением или без добавления ароматных спиртов растительного сырья, сахара, консерванта и исправленной воды. **сбитень:** Спиртной напиток крепостью от 1,5% об. до 12% об., с содержанием сахара от 30 до 35 г/100 см, изготовленный из этилового ректификованного спирта из пищевого сырья, меда, спиртованных настоев растительного сырья и исправленной воды с добавлением или без добавления сахара. **клюковка искристая:** Спиртной напиток, крепостью от 7% об. до 12% об., с содержанием сахара от 8 до 15 г/100 см, изготовленный из этилового ректификованного спирта из пищевого сырья, клюквенного морса, меда, спиртованных настоев растительного сырья, других пищевых продуктов или без них и исправленной воды, насыщенный двуокисью углерода до массовой доли не менее 0,3%. **хлебное вино:** Спиртной напиток крепостью от 35% об. до 45% об., приготовленный из пшеничного зернового дистиллята и/или ржаного зернового дистиллята и/или их смеси с добавлением морсов спиртованных из плодово-ягодного сырья, настоев спиртованных из растительного сырья, ароматных спиртов с добавлением или без добавления и спирта этилового ректификованного из пищевого сырья, за исключением спирта первого сорта или "Базис" с обработкой напитка активным углем.

Классификация В зависимости от состава и физико-химических показателей спиртные напитки подразделяют: на самогон; сухарничек; хреновуху; березовку; спотыкач; медок; кулер; сбитень; клюковку искристую; хлебное вино.

HACCP EXPERT

Спиртные напитки по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование группы продукта	**Характеристика**		
	Внешний вид	Цвет	Аромат и вкус
Самогон	Жидкость прозрачная или	Бесцветный	Хлебных тонов
Сухарничек	непрозрачная, без		Хлебных сухарей
Хреновуха	посторонних включений		Хрена
Березовка	и осадка		Нейтральный
Спотыкач	Прозрачная жидкость,	Темно-вишневый	Вишни и чернослива
Медок	без посторонних	От желтого до	Меда
Кулер	включений и осадка	светло-коричневого	Цитрусовых
Сбитень			С медовыми тонами
Клюковка искристая		Красный	Клюквы
Хлебное вино		Бесцветный	Аромат - с выделением зерновых и хлебных тонов. Вкус - мягкий
Примечание - Допускается наличие в прозрачных напитках мутной капли, исчезающей при взбалтывании напитка в бутылке и 2% осадка - для непрозрачных напитков.			

Транспортирование и хранение

Спиртные напитки хранят при температуре от 5°С до 25°С и относительной влажности не более 85% в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей. Срок годности спиртных напитков определяет изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности для спиртных напитков при соблюдении условий хранения и транспортирования: самогон - не менее двух лет; сухарничек, хреновуха, березовка - не менее одного года; спотыкач, медок - не менее шести месяцев; кулер, сбитень, клюковка искристая - не менее трех месяцев; хлебное вино - не ограничен.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 56389-2015 СПИРТ ЭТИЛОВЫЙ РЕКТИФИКОВАННЫЙ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Дата введения в действие — 01.07.2016 год Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на этиловый ректификованный спирт из пищевого сырья "Классический" (далее - этиловый спирт "Классический"), вырабатываемый из пшеницы, или ржи, или их смеси, получаемый путем брагоректификации спиртовой бражки и предназначенный для производства спиртных напитков.

Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья "Классический": Этиловый спирт, крепостью не менее 96%, произведенный по комплексной ресурсосберегающей технологии переработки пшеницы, или ржи, или их смеси в различных соотношениях, методом спиртового брожения с последующей перегонкой и ректификацией или брагоректификацией.

По органолептическим показателям этиловый спирт "Классический" должен соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних частиц
Цвет	Бесцветная жидкость
Вкус и запах	Вкус мягкий и чистый, с ароматом используемого сырья

По физико-химическим показателям этиловый спирт "Классический" должен соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	96,0
Проба на чистоту с серной кислотой	Выдерживает
Проба на окисляемость при температуре 20°С, мин	20-25
Массовая концентрация уксусного альдегида в пересчете на безводный спирт, мг/дм , не более	5
Массовая концентрация сложных эфиров (метилацетат, этилацетат) в пересчете на безводный спирт, мг/дм , не более	13
Массовая концентрация сивушного масла (1-пропанол, 2-пропанол, изобутиловый спирт, 1-бутанол и изоамиловый спирт) в пересчете на безводный спирт, мг/дм	2-5
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,003
Массовая концентрация свободных кислот (без) в пересчете на безводный спирт, мг/дм, не более	15

Транспортирование и хранение Этиловый спирт "Классический" транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки опасных грузов, действующими на данном виде транспорта, и правилами перевозки жидких грузов наливом в вагонах-цистернах, действующими на железнодорожном транспорте. Хранение этилового спирта "Классический" осуществляют в соответствии с инструкцией по приемке, хранению, отпуску, транспортированию и учету этилового спирта.

Срок годности этилового спирта "Классический" не ограничен.

НАССР EXPERT

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33281-2015 ВИСКИ

Дата введения в действие — 01.01.2023 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на виски - спиртной напиток из зернового сырья.

Виски: Спиртной напиток из зернового сырья, крепостью не менее 40% об., изготовленный из висковых солодовых выдержанных дистиллятов, висковых зерновых выдержанных дистиллятов или их купажа с добавлением или без добавления подготовленной (исправленной) воды и сахарного колера с последующей выдержкой или без выдержки в дубовых бочках.

Виски по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачный, без посторонних включений и осадка
Цвет	От светло-золотистого до темно-коричневого
Аромат	Сложный с тонами хереса, миндаля, карамели, меда, орехов, полыни, сухофруктов или другими тонами, без постороннего аромата
Вкус	Гармоничный, хорошо сбалансированный, сладко-сухой с тонами орехов, карамели, кофе, с оттенком горечи и яблок или другими тонами, без постороннего привкуса

По физико-химическим показателям виски должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Крепость, % об. (объемная доля этилового спирта, %), не менее	40,0
Массовая концентрация альдегидов в 1 дм безводного спирта, мг	10-350
Массовая концентрация сивушного масла в 1 дм безводного спирта, мг	500-6000
Массовая концентрация сложных эфиров в 1 дм безводного спирта, мг	50-1500
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,05
Массовая концентрация железа, мг/дм, не более	1,0
Примечание - Допускаются отклонения от значений показателей, установленных для виски конкретного наименования: по объемной доле этилового спирта для продукции, разлитой в бутылки, ±0,2%.	

Виски хранят при температуре от 5°С до 25°С и относительной влажности не более 85% в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей.

Срок годности виски не ограничен при соблюдении условий хранения.

НАССР EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33458-2015 РОМ

Дата введения в действие — 01.07.2016 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Технологическая инструкция распространяется на ром - спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента со специфическими ароматом и вкусом, изготовленный путем разбавления дистиллята ромового подготовленной (исправленной) водой без выдержки или с выдержкой его в дубовой таре без добавления или с добавлением сахарного колера. Допускается подслащивание рома путем добавления сахара в количестве не более 20 г/л.

Ром: Спиртной напиток крепостью не менее 37,5 процента со специфическими ароматом и вкусом, изготовленный путем разбавления дистиллята ромового подготовленной (исправленной) водой без выдержки или с выдержкой его в дубовой таре без добавления или с добавлением сахарного колера. Допускается подслащивание рома путем добавления сахаросодержащих продуктов в количестве не более 20 г/л в пересчете на инвертный сахар * До вступления в действие ТР ЕАЭС 047/2018 **невыдержанный ром:** Ром, приготовленный из ромовых невыдержанных дистиллятов без добавления или с добавлением сахарного колера*. * До вступления в действие ТР ЕАЭС 047/2018 **выдержанный ром:** Ром, приготовленный из ромовых выдержанных дистиллятов с добавлением или без добавления сахарного колера*.

Ром по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка
Цвет	Бесцветный или оттенок от светло-янтарного до темно-коричневого
Аромат	От слабо выраженного ромового до специфического ромового с тонами карамели, сухофруктов или другими тонами
Вкус	Характерный ромовый, от мягкого до слегка жгучего с оттенками тростниковой патоки и специй, без постороннего привкуса

По физико-химическим показателям ром должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Крепость, % об., не менее	37,5
Массовая концентрация альдегидов в пересчете на безводный спирт, мг/дм	5-350
Массовая концентрация сивушного масла в пересчете на безводный спирт, мг/дм	100-4000
Массовая концентрация сложных эфиров в пересчете на безводный спирт, мг/дм	10-1500
Массовая концентрация фурфурола в 1 дм безводного спирта, мг, не более	30
Объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт, %, не более	0,05
Массовая концентрация железа, мг/дм , не более	1,0
Примечание - Допускаются отклонения по крепости для рома, разлитого в бутылки, ±0,2% об.	

Транспортирование и хранение Ром хранят при температуре от 5°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 85% в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей.

Срок годности для рома устанавливает изготовитель в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 70110-2022 СИДРЫ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Дата введения в действие — 01.08.202 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на безалкогольные сидры.

Термины и определения безалкогольный сидр: Напиток брожения с объемной долей этилового спирта не более 0,5%, изготовленный в результате спиртового брожения свежего яблочного сусла и/или восстановленного яблочного сока с последующей деалкоголизацией полученного сидра или остановкой брожения, без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с искусственным насыщением диоксидом углерода. Примечание - Допускается использовать до 15% грушевого сусла. **фруктовый безалкогольный сидр:** Безалкогольный сидр, изготовленный с добавлением фруктового сусла, фруктового восстановленного сока. ароматизированный фруктовый безалкогольный сидр: Фруктовый безалкогольный сидр, изготовленный с добавлением ароматизаторов и/или натуральных вкусоароматических веществ. **фруктовое сусло:** Полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1,0%, получаемый из фруктов самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, стекания, прессования.

Классификация Безалкогольные сидры по степени насыщения диоксидом углерода подразделяют: на негазированные; газированные; газированные жемчужные. **По способу изготовления безалкогольные сидры подразделяют:** на фильтрованные; нефильтрованные. **По способу обработки безалкогольные сидры подразделяют:** на пастеризованные; непастеризованные. **Безалкогольные сидры в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют:** на сухие; полусухие; полусладкие; сладкие.

По органолептическим показателям безалкогольные сидры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для безалкогольных сидров	
	нефильтрованных	фильтрованных
Внешний вид	Непрозрачные или прозрачные с опалесценцией. Допускается наличие осадка и взвесей, обусловленных особенностями используемого сырья, без посторонних включений	Прозрачные, без осадка и посторонних включений. Допускается легкая опалесценция
	При наливе в бокал безалкогольного сидра, насыщенного диоксидом углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков диоксида углерода	
Цвет, аромат, вкус	В соответствии с технологической инструкцией или рецептурой на сидры безалкогольные конкретных наименований	

По физико-химическим показателям безалкогольные сидры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %	Не более 0,5
Массовая концентрация сахаров, г/дм:	
- для сухих	Не более 4,0
- полусухих	Более 4,0 до 35,0* включ.
- полусладких	От 35,1 до 55* включ.
- сладких	Не менее 55,1
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм, не менее	2,0**
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм, не более	200
Давление диоксида углерода в бутылке с безалкогольным сидром при температуре 20°С, кПа (массовая доля диоксида углерода, %)***:	
- газированным, не менее	200 (0,48)

НАССР EXPERT

- газированным жемчужным,	
не менее	100 (0,32)
не более	190 (0,46)
Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм, не более	300
* Допускаемые отклонения от значений массовой концентрации сахаров для безалкогольного сидра конкретного наименования (за исключением сухого безалкогольного сидра) составляют ± 5,0 г/дм в границах значения данного показателя. ** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для безалкогольного сидра конкретного наименования составляют ±1,0 г/дм, но не ниже значения данного показателя. *** Показатель массовой доли диоксида углерода нормирован для сидра безалкогольного, расфасованного в бутылки и банки. Допускается определять один из показателей "Давление диоксида углерода в бутылке с безалкогольным сидром при температуре 20°С, кПа" или "Массовая доля диоксида углерода, %".	

Транспортирование и хранение

Срок годности безалкогольных сидров конкретных наименований устанавливает изготовитель в технологических инструкциях и/или рецептурах.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 58011-2017 СИДРЫ ТРАДИЦИОННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.09.2018 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 традиционные сидры.

Классификация Традиционные сидры по способу изготовления подразделяют: на негазированные; газированные; игристые. **По способу обработки традиционные сидры подразделяют на фильтрованные, нефильтрованные осветленные и нефильтрованные неосветленные. Традиционные сидры в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют:** на сухие; полусухие; полусладкие; сладкие.

Термины и определения

традиционный сидр: Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 1,2% и не более 6,0%, изготовленный в результате спиртового брожения свежего яблочного сусла, изготовленного из яблок, без добавления или с добавлением сахара, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода или насыщением двуокисью углерода в результате брожения.

Примечание Использование сахара допускается только при изготовлении игристого традиционного сидра. **негазированный традиционный сидр:** Традиционный сидр, не насыщенный двуокисью углерода. **газированный традиционный сидр:** Традиционный сидр, искусственно насыщенный двуокисью углерода, и с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 200 кПа при температуре 20°С. **игристый традиционный сидр:** Традиционный сидр, насыщенный двуокисью углерода в результате спиртового брожения свежего яблочного сусла или вторичного спиртового брожения сброженного яблочного сусла и с давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 250 кПа при температуре 20°С. **традиционный сидр нефильтрованный неосветленный:** Традиционный сидр, не подвергнутый сепарированию, фильтрованию, осветлению с применением осветляющих материалов. **традиционный сидр нефильтрованный осветленный:** Традиционный сидр, осветленный с применением осветляющих материалов. **традиционный сидр фильтрованный:** Традиционный сидр, осветленный посредством фильтрования и/или сепарирования.

ПАССР EXPERT

По органолептическим показателям традиционные сидры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика традиционных сидров**		
	нефильтрованных		фильтрованных
	осветленных	неосветленных	
Внешний вид	Непрозрачные или прозрачные с опалесценцией. Допускается наличие осадка и взвесей, обусловленных особенностями используемого сырья, без посторонних включений. Допускается легкий дрожжевой тон		Прозрачные, без осадка и посторонних включений
	При наливе в бокал традиционного сидра, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода		
Цвет, аромат, вкус	В соответствии с технологической инструкцией		

По физико-химическим показателям традиционные сидры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя**
Объемная доля этилового спирта, %	**Не менее 1,2 и не более 6,0***
Массовая концентрация сахаров, г/дм:	
для сухих;	до 4,0 включ.;
полусухих;	свыше 4,0 до 24,9** включ.;
полусладких;	от 25,0 до 49,9** включ.;
сладких	от 50,0 до 80,0** включ.
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм, не менее	4,0***
Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм, не менее	12,0
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм, не более	1,20
Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм, не более	1,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм, не более	200
Давление двуокиси углерода в бутылке с традиционным сидром при температуре 20°С, кПа, не менее:	
газированным;	200
игристым	250
Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм, не более	300
* Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для традиционного сидра конкретного наименования составляют ±0,5% в границах значения данного показателя. ** Допускаемые отклонения от значений массовой концентрации сахаров для традиционного сидра конкретного наименования (за исключением сухого традиционного сидра) составляют ±5,0 г/дм в границах значения данного показателя. *** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для традиционного сидра конкретного наименования составляют ±1,0 г/дм, но не ниже значения данного показателя.	

Транспортирование и хранение Игристые традиционные сидры, разлитые в потребительскую упаковку, транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида при соблюдении температурных условий и влажности, указанных в 8.2. Игристые традиционные сидры, разлитые в потребительскую упаковку, хранят в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 85%.

Срок годности устанавливает изготовитель в технологических инструкциях на традиционные сидры конкретных наименований.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 58851-2020 СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ ТРАДИЦИОННЫЕ

Дата введения в действие – 01.09.2020 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 традиционные фруктовые сидры.

Термины и определения традиционный фруктовый сидр: Слабоалкогольный напиток брожения с объемной долей этилового спирта не менее 1,2% и не более 6,0%, изготовленный в результате спиртового брожения свежего яблочного сусла, без добавления или с добавлением сахара, с добавлением по окончании брожения фруктового сусла, без насыщения или с искусственным насыщением двуокисью углерода или с насыщением двуокисью углерода в результате брожения.

Примечания Использование сахара допускается только при изготовлении игристого традиционного фруктового сидра. При изготовлении традиционного фруктового сидра содержание яблочного сусла должно составлять от 70% до 90%. **Классификация Традиционные фруктовые сидры по способу изготовления подразделяют:** на негазированные; газированные; игристые. **По способу обработки традиционные фруктовые сидры подразделяют:** на фильтрованные; нефильтрованные осветленные; нефильтрованные неосветленные. **Традиционные фруктовые сидры в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют:** на сухие; полусухие; полусладкие; сладкие.

По органолептическим показателям традиционные фруктовые сидры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для традиционных фруктовых сидров		
	нефильтрованных		фильтрованных
	осветленных	неосветленных	
Внешний вид	Непрозрачные или прозрачные с опалесценцией. Допускается наличие осадка и взвесей, обусловленных особенностями используемого сырья, без посторонних включений. Допускается легкий дрожжевой тон		Прозрачные, без осадка и посторонних включений
	При наливе в бокал традиционного фруктового сидра, насыщенного двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода		
Цвет, аромат, вкус	В соответствии с технологической инструкцией		

По физико-химическим показателям традиционные фруктовые сидры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %	Не менее 1,2 и не более 6,0*
Массовая концентрация сахаров, г/дм:	
- для сухих	Не более 4,0
- полусухих	Более 4,0 до 29,9** включ.
- полусладких	От 30,0 " 49,9** "
- сладких	" 50,0 " 80,0** "
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм, не менее	4,0***
Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм, не менее	12,0
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм, не более	1,20
Массовая концентрация лимонной кислоты, г/дм, не более	1,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм, не более	200

HACCP EXPERT

Давление двуокиси углерода в бутылке с традиционным фруктовым сидром при температуре 20°С, кПа, не менее:	
- газированным	200
- игристым	250
Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм, не более	300
* Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для традиционного фруктового сидра конкретного наименования составляют ±0,5% в границах значения данного показателя. ** Допускаемые отклонения от значений массовой концентрации сахаров для традиционного фруктового сидра конкретного наименования (за исключением традиционного фруктового сидра) составляют ±5,0 г/дм в границах значения данного показателя. *** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для традиционного фруктового сидра конкретного наименования составляют ±1,0 г/дм, но не ниже значения данного показателя.	

Транспортирование и хранение Игристые традиционные фруктовые сидры, разлитые в потребительскую упаковку, хранят в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Срок годности устанавливает изготовитель в технологических инструкциях на традиционные фруктовые сидры конкретных наименований.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 59170-2020 СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ И СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.05.2021 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 фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры.

Термины и определения сидр фруктовый: Слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного сусла фруктового и (или) сброженного восстановленного фруктового сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла фруктового до давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20°С. **сидр фруктовый ароматизированный:** Сидр фруктовый, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ. **фруктовое сусло для сидров:** Полуфабрикат с объемной долей этилового спирта не более 1%, получаемый из фруктов самопроизвольно или с использованием физических приемов дробления, стекания, прессования. **Фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры по способу производства подразделяют на следующие виды:** негазированные; газированные; газированные жемчужные; игристые; игристые жемчужные. **Фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры в зависимости от технологии производства и способа обработки подразделяют на следующие виды:** непастеризованные; пастеризованные; фильтрованные; нефильтрованные. **Фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют на следующие виды:** сухие; полусухие; полусладкие; сладкие.

НАССР EXPERT

По органолептическим показателям фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Фильтрованный	**Нефильтрованный**
Внешний вид	Прозрачная жидкость, без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья	Непрозрачная жидкость или жидкость с опалесценцией. Допускается осадок и взвеси, обусловленные особенностями используемого сырья, без посторонних включений не свойственных продукции
	При наливе в бокал фруктового сидра/ароматизированного фруктового сидра, насыщенных двуокисью углерода, должна образовываться пена с выделением пузырьков двуокиси углерода	
Цвет	В соответствии с технологическими инструкциями на фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры конкретных наименований. Не допускается наличие цвета, не характерного для использованного фруктового сырья	
Вкус	С характерными особенностями, обусловленными применяемым сырьем, в соответствии с технологическими инструкциями на фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры конкретных наименований. Не допускается преобладание вкусов, не характерных для использованного сырья	
Аромат	Свойственный набору компонентов, входящих в используемое сырье, без посторонних запахов, в соответствии с технологическими инструкциями на фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры конкретных наименований	

По физико-химическим показателям фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Крепость (объемная доля этилового спирта), %, не более	6,0*
Массовая концентрация сахаров для негазированных, газированных и газированных жемчужных, г/дм :	
- сухих	Не более 4,0
- полусухих	Более 4,0 и менее 30,0**
- полусладких	Не менее 30,0 и менее 50,0**
- сладких	Не менее 50,0 и не более 80**
Массовая концентрация сахаров для игристых и игристых жемчужных, г/дм:	
- сухих	Более 4,0 и менее 25,0**
- полусухих	Более 25,0 и менее 30,0**
- полусладких	Не менее 30,0 и менее 50,0**
- сладких	Не менее 50,0 и не более 80**
Массовая концентрация титрируемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм, не менее	4,0***
Массовая концентрация летучих кислот (за исключением игристых) в пересчете на уксусную кислоту, г/дм, не более	1,2
Давление двуокиси углерода в бутылке при температуре 20°С, кПа (массовая доля двуокиси углерода, %):	
- для газированных и игристых, не менее	250 (0,56)
- газированных жемчужных и игристых жемчужных	100-200 (0,32-0,48)
Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм:	
- для игристых, не менее	12,0
- остальных, не менее	10,0

HACCP EXPERT

Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм, не более	300,0
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм, не более	200,0
* Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для фруктового сидра и фруктового ароматизированного сидра конкретного наименования составляют ±0,5%. ** Допускаемые отклонения от значений массовой концентрации сахаров для фруктового сидра и фруктового ароматизированного сидра конкретного наименования (за исключением сухого сидра) составляют ±5,0 г/дм. *** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для фруктового сидра и фруктового ароматизированного сидра конкретного наименования составляют ±1,0 г/дм.	

Транспортирование и хранение Фруктовые сидры и фруктовые ароматизированные сидры транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями ГОСТ 32061 и правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

Срок годности продукции конкретного наименования, а также правила хранения и транспортирования продукции в течение срока годности устанавливает изготовитель в технологической инструкции на фруктовые сидры и ароматизированные фруктовые сидры конкретного наименования.

20 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32030-2021 ВИНА**

Дата введения в действие – 01.07.2026 г., с правом досрочного применения. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция стандарт распространяется на вина.

Классификация вин: молодыми; выдержанными; коллекционными; сортовыми.

Термины и определения В настоящем стандарте применены термины по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями: **вино:** Винодельческая продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 17,0%, изготовленная в результате полного или неполного брожения ягод свежего винограда, сусла виноградного без добавления ректификованного этилового спирта, с добавлением или без добавления сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного.

Примечания При производстве вина допускается обогащение или подслащивание. При обогащении или подслащивании добавление сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного осуществляется в количестве, которое может увеличить объемную долю этилового спирта в готовой продукции не более чем на 4,0%. Массовую концентрацию сахаров в пересчете на инвертный сахар, которая может увеличить натуральную объемную долю этилового спирта не более чем на 4,0%, г/дм, вычисляют по формуле (А.1). При производстве вина обогащение осуществляется путем добавления сусла виноградного концентрированного и (или) сусла виноградного концентрированного ректификованного в сусло виноградное, подвергшееся неполному брожению, или вино, в котором процесс брожения не окончен, а подслащивание - на любой стадии технологического процесса до момента розлива. **вино сухое:** Вино, изготовленное в результате полного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла. **вина полусухое, полусладкое и сладкое:** Вина, изготовленные прекращением брожения при требуемой массовой концентрации сахаров или смешиванием сухого вина наливом с концентрированным виноградным суслом, ректификованным концентрированным виноградным суслом. **вино наливом:** Виноматериал, помещенный в емкостное оборудование, в том числе бочки, резервуары, железнодорожные и автомобильные цистерны, флекситанки и аналогичное оборудование, предназначенный для розлива в потребительскую упаковку или выдержки, или производства других видов алкогольной продукции либо иной продукции и не подлежащий реализации потребителю как готовый продукт до его розлива, или переработки при производстве другой алкогольной продукции либо иной продукции.

Транспортирование и хранениеВина наливом транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Вина наливом хранят в бочках из древесины различных пород или бутах и резервуарах, в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях или на открытых площадках. Резервуары должны быть изготовлены из материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с продуктом данного вида, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

Сроки годности и условия хранения устанавливает изготовитель в технологической инструкции на вино и вино наливом конкретного наименования. Если изготовителем срок годности не установлен, то срок годности на такую продукцию не ограничен при соблюдении условий хранения. Допускается не указывать условия хранения после вскрытия, если качество и безопасность продукции не изменяются после вскрытия упаковки, защищавшей алкогольную продукцию от порчи.

14 900 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31495-2021 ПИВО СПЕЦИАЛЬНОЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2026 г., с правом досрочного применения. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на специальное пиво, в том числе и на специальное безалкогольное пиво.

Классификация По способу обработки специальное пиво изготовляют: пастеризованным, непастеризованным; фильтрованным; нефильтрованным (неосветленным, осветленным); обеспложенным (холодной стерилизации).

Примечания: При изготовлении специального пива допускается использовать один или несколько из вышеуказанных способов обработки. Допускается при вынесении информации о способе обработки специального пива вместо "обеспложенного" указывать "специальное пиво холодной стерилизации".

По органолептическим показателям специальное пиво должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика специального пива**	
	фильтрованного	**нефильтрованного**
Внешний вид	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву. Допускаются осадок и взвеси, обусловленные особенностями используемого сырья. Для специального пшеничного пива допускается наличие опалесценции.	Непрозрачная или прозрачная с опалесценцией пенящаяся жидкость без посторонних включений, не свойственных пиву. Допускаются осадок и взвеси, обусловленные особенностями используемого сырья.
Вкус и аромат	Сброженного солодового напитка с хмелевыми горечью и ароматом. Допускается вкус и аромат, обусловленный используемым сырьем и особенностями технологии.	
		Допускается дрожжевой тон во вкусе и аромате
Цвет	От светло-соломенного до темно-коричневого. Допускаются цвета, обусловленные цветом используемого сырья	

По физико-химическим показателям специальное пиво должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма**
Объемная доля этилового спирта, %, не менее	1,8
Наименование показателя	Норма
Объемная доля этилового спирта в безалкогольном специальном пиве, %, не более	0,5
Экстрактивность начального сусла, %	6,0-23,0
Кислотность, к. ед., не более	5,0
pH, не более	4,8
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,40
Пенообразование:	
высота пены, мм, не менее	30
пеностойкость, мин, не менее	3
Цвет светлого специального пива, ц.ед. (ЕВС)	0,2-2,5 (3,4-31)

Цвет темного специального пива, ц.ед. (EBC)	Св. 2,5 (Св. 31)

Примечания 1 Показатель массовой доли двуокиси углерода нормирован для специального пива, разлитого в бутылки и банки.
2 Для специального пива, содержащего сок, и безалкогольного специального пива высота пены - не менее 20 мм, пеностойкость - не менее 1 мин.
3 Экстрактивность начального сусла в безалкогольном специальном пиве, в специальном пиве с содержанием сахаросодержащих и сока в сброженном продукте более 2% не определяют.
4 Допускаемое отклонение экстрактивности начального сусла - ±0,3%, а объемной доли этилового спирта, кроме безалкогольного пива - ±0,5%.
5 Допускается определять один из показателей - "кислотность" или "pH".
6 Допускается уменьшение массовой доли двуокиси углерода в процессе хранения специального пива, упакованного в бутылки из полиэтилентерефталата, до не менее 0,3%.
7 Допускается выражать показатель "Цвет" в одной из указанных единиц. Цвет в специальном пиве, приготовленном с использованием соков и другого сырья, изменяющих натуральный цвет пива, не определяется.

Сроки годности специального пива конкретных наименований, условия транспортирования и хранения в течение срока годности устанавливает изготовитель в технологической документации (технологической инструкции, рецептуре) в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

20 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32033-2021 НАПИТКИ МЕДОВЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2026 г., с правом досрочного применения. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на медовые напитки.

Медовый напиток: Медоваренная продукция с объемной долей этилового спирта от 8,5% до 22,0%, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения медового сусла, без добавления или с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, дистиллята медового, дистиллята фруктового, меда, концентрированного фруктового сока, карамелизованного сахара для корректировки цвета, с насыщением или без насыщения диоксидом углерода, имеющая преобладающие аромат и вкус меда. *Примечание* - Допускается использование до 30% свежего фруктового сусла и/или спиртованных фруктовых соков. ***десертный медовый напиток:*** Медовый напиток с объемной долей этилового спирта от 15,0% до 17,0%, изготовленный в результате полного или неполного брожения медового сусла без добавления или с добавлением меда или изготовленный из сброженного медового сусла без добавления или с добавлением концентрированного фруктового сока, с добавлением ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, дистиллята фруктового, дистиллята медового. *Примечание* - Допускается использование до 30% свежего фруктового сусла и/или спиртованных фруктовых соков.

По физико-химическим показателям медовые напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %	
- для сухих, полусухих, полусладких, сладких	Не менее 8,5 и не более 15,0* включ.
- газированных	Не менее 8,5 и не более 12,5* включ.
- крепленых	Более 17,0 и не более 22,0* включ.
- десертных	От 15,0 до 17,0* включ.
Массовая концентрация сахаров, г/дм:	
- для сухих	Не более 5,0
- полусухих	От 15,0 до 25,0** включ.
- полусладких	От 30,0 до 50,0** включ.
- сладких	От 55,0 до 80,0** включ.

- крепленых	От 30,0 до 90,0** включ.
- десертных	От 100,0 до 160,0** включ.
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/дм, не менее	3,0***
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм, не более	1,5
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм, не более:	
- для сухих	100,0
- полусухих, полусладких, сладких	150,0
Давление диоксида углерода в бутылке с медовым газированным напитком при температуре 20°С, кПа, не менее	300
Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм, не более	200

* Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для медового напитка конкретного наименования составляют: ±1,0% - для сухого, полусухого, полусладкого и сладкого; ±0,5% - для крепленого и десертного в границах значения данного показателя.
** Допускаемые отклонения от значений массовой концентрации сахаров для медового напитка конкретного наименования (за исключением сухих медовых напитков) составляют ±5,0 г/дм.
*** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для медового напитка конкретного наименования составляют ±1,0 г/дм, но не ниже значения данного показателя.

Срок годности медовых напитков устанавливает изготовитель в технологических инструкциях на медовые напитки конкретных наименований в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34794-2021 МЕДОВУХИ**

Дата введения в действие – 01.07.2026 г., с правом досрочного применения. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на медовухи (далее - продукция).

Медовухи, в зависимости от способа обработки, подразделяют: на нефильтрованные (неосветленные и осветленные); фильтрованные; непастеризованные; пастеризованные; холодной стерилизации (обеспложенные).

По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика медовух**		
	нефильтрованные		**Фильтрованные**
	неосветленные	**осветленные**	
Внешний вид	Непрозрачная пенящаяся жидкость. Допускается осадок, обусловленный особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукции		Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных продукции. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья
Цвет	Обусловленный цветом используемого сырья		
Вкус	Кисловато-сладкий		
Аромат	Медовый с оттенками, обусловленными используемым сырьем		

По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %	Не менее 1,5* Не более 6,0*
Массовая доля сухих веществ, %	Не менее 3,5**
Кислотность, к. ед.	Не более 7,0***
Массовая доля двуокиси углерода, %	Не менее 0,30
* Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для медовухи конкретного наименования составляют ±0,5%. ** Допускаемые отклонения от значения массовой доли сухих веществ для медовухи конкретного наименования составляют ±0,2%. *** Допускаемые отклонения от значения кислотности для медовухи конкретного наименования составляют ±0,2 к. ед. Значение приведено для продукции, разлитой в бутылки и банки.	

Срок годности продукции конкретных наименований, условия хранения и транспортирования их в течение срока годности, а также условия хранения вскрытой упаковки устанавливает изготовитель в технологических инструкциях и/или рецептурах на продукцию конкретных наименований в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 59941-2021 МАТЕРИАЛЫ ПЛОДОВЫЕ СБРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2022 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 сброженные плодовые материалы (далее - материалы).

Сброженный плодовый материал: Спиртосодержащая пищевая продукция с объемной долей этилового спирта не более 15,0%, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения плодов, плодового сусла с повышением натуральной объемной доли этилового спирта в плодовом сусле, подвергшемся частичному брожению, до 8% посредством добавления сахаросодержащих продуктов, без добавления этилового спирта, предназначенная для производства алкогольной продукции и не подлежащая реализации населению.

Примечания Не допускается использование винограда и продуктов его переработки. При массовой концентрации в плодах титруемых кислот более 15 г/дм допускается использование диффузионных соков.

Материалы по массовой концентрации титруемых кислот и остаточного экстракта должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование материала	Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/дм	Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм, не менее
Алычевый	10,0-20,0	20,0
Брусничный	11,0-22,0	8,0
Вишневый	6,5-18,0	21,0
Голубичный	7,0-13,0	17,0
Гранатовый	5,0-20,0	8,0
Грушевый	3,9-10,4	18,0
Ежевичный	6,0-12,0	15,0
Земляничный (клубничный)	5,0-12,0	14,0
Кизиловый	11,0-25,0	20,0
Клюквенный	14,0-30,0	8,0
Красносмородиновый и белосмородиновый	11,0-22,0	17,0

Крыжовниковый	11,0-20,0	11,0
Малиновый	6,0-16,0	16,0
Облепиховый	14,0-26,0	12,0
Рябиновый	11,0-24,0	34,0
Сливовый	5,0-12,0	22,0
Черешневый	4,5-13,0	19,0
Черничный	6,0-12,0	12,0
Черноплоднорябиновый	6,0-13,0	35,0
Черносмородиновый	14,0-32,0	20,0
Яблочный	4,0-10,0	10,0

Рекомендуемый срок хранения материалов - не более 6 мес.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 59942-2021 ПРОДУКЦИЯ ПЛОДОВАЯ АЛКОГОЛЬНАЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2022 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 плодовую алкогольную продукцию.

Плодовая алкогольная продукция: Алкогольная продукция с объемной долей этилового спирта не менее 6,0% и не более 15,0%, изготовленная в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых свежих плодов (фруктов) одного или нескольких видов, или плодового (фруктового) сусла, или восстановленного концентрированного плодового (фруктового) сока, с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, без добавления этилового спирта. **Плодовую алкогольную продукцию в зависимости от массовой концентрации Сахаров подразделяют:** на сухую; полусухую; полусладкую; сладкую. **Плодовую алкогольную продукцию в зависимости от количества видов используемого сырья подразделяют:** на плодовую алкогольную продукцию из одного вида сырья; - плодовую алкогольную продукцию из нескольких видов сырья.

По физико-химическим показателям плодовая алкогольная продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Значение показателя**
Объемная доля этилового спирта, %:	Не менее 6,0 и не более 15,0*
Массовая концентрация сахаров, г/дм:	
- для сухой	Не более 4,0
- полусухой	Более 4,0 и менее 30,0**
- полусладкой	Не менее 30,0 и менее 80,0**
- сладкой	Не менее 80**
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, г/ м	Не менее 4,0***
Массовая концентрация остаточного экстракта, г/дм, не менее, для плодовой алкогольной продукции, изготовленной:	
- из клюквы, брусники	6,0
- земляники, малины, сливы	12,0
- вишни, голубики, ежевики, рябины обыкновенной	15,0
- черноплодной рябины	20,0
- яблок и остальных фруктов	10,0
Массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту, г/дм , не более	1,20
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм , не более	200

ХАССР EXPERT

Массовая концентрация сорбиновой кислоты и ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/дм , не более	200
Массовая концентрация лимонной кислоты (кроме плодовой алкогольной продукции из ягод, абрикосов, персиков и граната), г/дм, не более	2,0
Массовая концентрация лимонной кислоты (для плодовой алкогольной продукции, произведенной с добавлением соков концентрированных из цитрусовых плодов), г/дм, не более	4,0
* Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для плодовой алкогольной продукции конкретного наименования составляют ±1,0% в границах значения показателя, установленного в настоящей таблице. ** Допускаемые отклонения от значений массовой концентрации сахаров для плодовой алкогольной продукции конкретного наименования (за исключением сухой плодовой алкогольной продукции) составляют ±5,0 г/дм в границах значения показателя, установленного в настоящей таблице. ** Допускаемые отклонения от значения массовой концентрации титруемых кислот для плодовой алкогольной продукции конкретного наименования составляют ±1,0 г/дм, но не ниже значения показателя, установленного в настоящей таблице. Примечание - Массовую концентрацию остаточного экстракта в купаже плодовой алкогольной продукции из нескольких видов плодов определяют расчетным путем с учетом массовой концентрации остаточного экстракта плодовой алкогольной продукции каждого наименования и их количества (объема), установленных в технологической инструкции.	

Транспортирование и хранение

Плодовую алкогольную продукцию хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях или на открытых площадках. Для хранения используют эмалированные или из нержавеющей стали резервуары. Допускается хранить плодовую алкогольную продукцию в резервуарах с другими защитными покрытиями или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение её качества и безопасности.

Срок годности плодовой алкогольной продукции устанавливает изготовитель. Если изготовителем установлен неограниченный срок годности, то маркировку дополняют надписью: "Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения".

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34796-2021 НАПИТКИ ПИВНЫЕ

Дата введения в действие – 01.07.2026 г., с правом досрочного применения. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на напитки, изготавливаемые на основе пива, - пивные напитки. По способу обработки пивные напитки изготовляют: нефильтрованными (неосветленными, осветленными), фильтрованными, непастеризованными, пастеризованными, холодной стерилизации (обеспложенными).

Примечание - Пастеризованные пивные напитки являются нескоропортящимися пищевыми продуктами. Пивные напитки допускается изготовлять безалкогольными. В зависимости от особенностей используемого сырья пивные напитки изготавливают замутненными. **напитки, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки):** Пивоваренная продукция с объемной долей этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла, не более 7%, изготовленная из пива (не менее 40% объема готовой продукции) и (или) из изготовленного из пивоваренного солода пивного сусла (не менее 40% массы сырья), воды, без добавления или с добавлением зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, хмеля и (или) хмелепродуктов, фруктового (плодово-ягодного) и иного растительного сырья, продуктов их переработки, ароматизаторов, пищевых добавок, разрешенных к применению для пива в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58 (далее - технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)), без добавления этилового спирта.

НАССР ЕХРЕРТ

По органолептическим показателям пивные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика пивного напитка	
	фильтрованного	нефильтрованного
Внешний вид	Прозрачная или замутненная (мутность, обусловленная особенностями используемого сырья) пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, несвойственных продукту. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений	Непрозрачная или прозрачная с опалесценцией пенящаяся жидкость, без посторонних включений, несвойственных продукту. Допускаются осадок и взвеси, обусловленные особенностями используемого сырья
Вкус и аромат	Сброженного солодового напитка, обусловленного используемым сырьем и особенностями технологии	
		Допускается дрожжевой оттенок во вкусе и аромате
Цвет	Цвет, обусловленный цветом используемого сырья	

По физико-химическим показателям пивные напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля этилового спирта, %, не более	7,0
в безалкогольных напитках, %, не более	0,5
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,40
Пенообразование:	
высота пены, мм, не менее	15
пеностойкость, мин, не менее	1
Примечания 1 Показатель массовой доли двуокиси углерода, высоты пены и пеностойкости нормирован для пивных напитков, разлитых в бутылки и банки. 2 Для напитков, содержащих сок, и безалкогольных - пеностойкость не менее 0,5 мин. 3 Допускаемые отклонения от значений объемной доли этилового спирта для пивного напитка конкретного наименования, кроме безалкогольного пивного напитка, составляют ±0,5%.	

Транспортирование и хранение Пивные напитки транспортируют всеми видами транспорта. Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

Сроки годности пивных напитков конкретных наименований, условия хранения и транспортирования их в течение срока годности устанавливает изготовитель в технологических документах в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33806-2016 ВИНА ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ И ВИНОМАТЕРИАЛЫ ФРУКТОВЫЕ СТОЛОВЫЕ**

Дата в ведение в действие - 01.01.2018 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на столовые фруктовые вина и столовые фруктовые виноматериалы.

Классификация Столовые фруктовые вина и столовые фруктовые виноматериалы в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют: на сухие; полусухие; полусладкие; сладкие.

Термины и определения **столовое фруктовое вино:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта не менее 6,0% и не более 15,0%, изготовленный в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых свежих фруктов одного или нескольких видов, или фруктового сусла, или восстановленного концентриро-

НАССР EXPERT

ванного фруктового сока, с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, без добавления этилового спирта. *Примечание* - Не допускается использование винограда и продуктов его переработки. **столовый фруктовый виноматериал:** Столовое фруктовое вино наливом, предназначенное для розлива в потребительскую упаковку или для производства различных винодельческих продуктов и не подлежащее реализации населению как готовый продукт.

столовое фруктовое вино выдержанное: Столовое фруктовое вино с обязательной выдержкой до розлива не менее 6 мес. *Примечания* Не допускается выдержка столового фруктового вина, изготовленного из восстановленного концентрированного фруктового сока.

Выдержку осуществляют по месту производства в деревянных, эмалированных емкостях или емкостях из нержавеющей стали, без контакта или в контакте с древесиной дуба или плодовых деревьев. Столовые фруктовые виноматериалы транспортируют железнодорожным транспортом в крытых транспортных средствах и специальных железнодорожных цистернах, в автомобильных цистернах по ГОСТ 9218, а также водным, автомобильным транспортом в транспортной упаковке. Цистерны должны быть эмалированными или из нержавеющей стали, что обеспечивает сохранение качества и безопасности продукта. Столовые фруктовые виноматериалы допускается транспортировать в цистернах с другим защитным покрытием или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности. Столовые фруктовые виноматериалы хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях или на открытых площадках. Для хранения используют эмалированные или из нержавеющей стали резервуары. Допускается хранить столовые фруктовые виноматериалы в резервуарах с другими защитными покрытиями или изготовленных из других материалов, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает сохранение его качества и безопасности.

Срок годности столовых фруктовых вин и столовых фруктовых виноматериалов устанавливает изготовитель.

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