Индивидуальный предприниматель Громова Ольга Анатольевна

ОКПД 2 11.07.19.150

УТВЕРЖДАЮ

_____ ИП Громова О.А.

«___» _____ 2026 г.

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ ЖИДКИЕ НА ОСНОВЕ ГРИБОВ ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Технические условия

ТУ 11.07.19-002-2032526298-2025

2026 г.

Подп. и дата

Инв. № дубл.

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящие технические условия распространяются на концентраты пищевые жидкие на основе грибов для безалкогольных напитков (далее по тексту — продукция, концентраты, грибные экстракты). Продукция представляет собой концентрированные жидкие извлечения (водные, водно-спиртовые или гидроглицериновые экстракты), полученные из натурального культивируемого или дикорастущего грибного сырья.

1.2 Продукция предназначена для промышленного использования на предприятиях пищевой и безалкогольной промышленности, в индустрии HoReCa (общественное питание, бары, кофейни), а также для непосредственной реализации населению в розничной торговой сети в качестве вкусоароматической основы и функционального компонента при самостоятельном приготовлении горячих и холодных безалкогольных напитков, чая, кофе, смузи и коктейлей. Продукция не является самостоятельным готовым к употреблению напитком и требует предварительного разведения водой или иной жидкой пищевой основой в соответствии с рекомендациями изготовителя.

1.3 Продукция в соответствии с заявкой выпускается в следующем полном ассортименте, включающем 24 наименования:

- Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Чага (Inonotus obliquus);
- Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Ежовик гребенчатый (Hericium erinaceus);
- Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Рейши (Ganoderma lucidum);
- Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Трутовик серно-жёлтый (Laetiporus sulphureus);
- Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Весёлка обыкновенная (Phallus impudicus);
- Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Кордицепс (Cordyceps militaris);
- Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Опёнок зимний / эноки (Flammulina velutipes);
- Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Вешенка обыкновенная (Pleurotus ostreatus);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Лисичка обыкновенная (Cantharellus cibarius);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Шиитаке (Lentinula edodes);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Дрожалка белая, снежный гриб (Tremella fuciformis);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Трутовик разноцветный (Trametes versicolor);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Грифола курчавая, майтаке (Grifola frondosa);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Сморчок (Morchella conica);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Агарикон (Laricifomes officinalis);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Феллинус линтеус (Phellinus linteus);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Чёрный древесный гриб, Муэр (Auricularia polytricha);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Белый гриб, боровик (Boletus edulis);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Бразильский шампиньон (Agaricus subrufescens / Agaricus blazei);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Копринус (Coprinus comatus);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Пория кокосовидная (Poria cocos / Wolfiporia cocos);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Мухомор красный (Amanita muscaria);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Мухомор пантерный (Amanita pantherina);

• Концентрат пищевой жидкий на основе грибов: Мухомор королевский (Amanita regalis).

1.4 Пример записи продукции при заказе и (или) в других коммерческих и сопроводительных документах:

«Концентраты пищевые жидкие на основе грибов для безалкогольных напитков: Чага (Inonotus obliquus). ТУ 11.07.19-002-2032526298-2025».

2 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Продукция должна полностью соответствовать требованиям настоящих технических условий и изготавливаться (вырабатываться) по утвержденным технологическим регламентам, рецептурам и технологической инструкции. Производство должно осуществляться с обязательным соблюдением санитарных норм, правил и специальных технологических процессов для предприятий безалкогольной и пищевой промышленности, установленных Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2.2 По органолептическим показателям пищевые жидкие концентраты на основе грибов должны полностью соответствовать требованиям, указанным в Таблице 1.

Таблица 1 — Органолептические показатели продукции

Наименование показателя	Характеристика и нормативное требование для грибных концентратов
Внешний вид	Непрозрачная вязкая жидкость. Допускается наличие естественного осадка на дне тары и взвесей по всему объему, обусловленных специфическими особенностями, структурой и свойствами используемого натурального грибного сырья. Не допускается наличие посторонних механических включений, примесей и сора, не свойственных продукту.
Цвет	Характерный для каждого конкретного наименования используемого грибного сырья, обусловленный цветом извлеченных экстрактивных веществ, в соответствии с утвержденными рабочими рецептурами (от светло-желтого и бурого до темно-коричневого и черного).
Вкус	Свойственный данному виду грибного экстракта, без посторонних привкусов (затхлости, плесени, химических реагентов или выраженной горечи, не предусмотренной рецептурой).
Аромат	Ярко выраженный, чистый, характерный для конкретного вида грибного сырья, без посторонних запахов брожения, сырости или гниения.

2.3 По физико-химическим показателям жидкие концентраты должны строго соответствовать нормам, указанным в Таблице 2.

Таблица 2 — Физико-химические показатели продукции

Наименование физико-химического показателя	Значение и норма показателя
Массовая доля сухих веществ, %	В соответствии с рабочими рецептурами с допускаемыми отклонениями не более плюс-минус 0,3%.

Кислотность (после разведения водой), см3 раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм3 на 100 см3 продукта	не более 10 плюс-минус 0,3.

2.4 Продукция по содержанию потенциально опасных токсичных элементов (тяжелых металлов) должна строго соответствовать обязательным требованиям ТР ТС 021/2011, указанным в Таблице 3.

Таблица 3 — Допустимые уровни содержания токсичных элементов

Наименование токсичного элемента	Допустимый уровень, мг/кг, не более
Свинец	0,3.
Мышьяк	0,1.
Кадмий	0,03.
Ртуть	0,005.

2.5 По микробиологическим показателям безопасности жидкие грибные концентраты должны полностью удовлетворять требованиям ТР ТС 021/2011, указанным в Таблице 4.

Таблица 4 — Микробиологические показатели безопасности продукции

Наименование микробиологического показателя	Допустимый уровень и норма контроля
КМАФАнМ, КОЕ/см3, не более	$5*10^4$
Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см3), не более	10.
Масса продукта (г/см3), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	1,0.
Масса продукта (г/см3), в которой не допускаются патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25

2.6 Требования к сырью:

2.6.1 Все исходное сырье, пищевые добавки и вспомогательные материалы, используемые для непосредственного промышленного производства продукции, должны полностью соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012.

2.6.2 Для изготовления жидких концентратов используется следующее натуральное грибное сырье в соответствии с полным ассортиментом:

Чага (Inonotus obliquus), Ежовик гребенчатый (Hericium erinaceus), Рейши (Ganoderma lucidum), Трутовик серно-жёлтый (Laetiporus sulphureus), Весёлка обыкновенная (Phallus impudicus), Кордицепс (Cordyceps militaris), Опёнок зимний / эноки (Flammulina velutipes), Вешенка обыкновенная (Pleurotus ostreatus), Лисичка обыкновенная (Cantharellus cibarius), Шиитаке (Lentinula edodes), Дрожалка белая, снежный гриб (Tremella fuciformis), Трутовик разноцветный (Trametes versicolor),

Грифола курчавая, майтаке (Grifola frondosa), Сморчок (Morchella conica), Агарикон (Laricifomes officinalis), Феллинус линтеус (Phellinus linteus), Чёрный древесный гриб, Муэр (Auricularia polytricha), Белый гриб, боровик (Boletus edulis), Бразильский шампиньон (Agaricus subrufescens / Agaricus blazei), Копринус (Coprinus comatus), Пория кокосовидная (Poria cocos / Wolfiporia cocos), Мухомор красный (Amanita muscaria), Мухомор пантерный (Amanita pantherina), Мухомор королевский (Amanita regalis) отечественного производства по действующей нормативной и сопроводительной документации или импортного производства по официальным декларациям фирм-изготовителей.

2.6.3 Допускается применение аналогичного грибного сырья, экстрактов и вспомогательных компонентов отечественного или импортного производства, обеспечивающего стабильное производство готовой продукции в полном соответствии с жесткими требованиями безопасности настоящих технических условий.

3 МАРКИРОВКА

3.1 На каждую единицу потребительской тары жидких грибных концентратов должна быть нанесена маркировка в строгом соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

3.2 Маркировка продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей. Все надписи, знаки и символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировочной информации должен обеспечивать ее полную сохранность в течение всего установленного срока годности пищевой продукции при обязательном соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

3.3 Маркировка должна быть выполнена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза (при наличии соответствующих требований в контрактах на поставку).

3.4 Маркировка потребительской тары должна содержать следующие обязательные сведения:

• наименование продукции (с указанием конкретного вида грибного экстракта по ассортименту);

• полный состав продукции (включая вид экстрагента, пищевые добавки, консерванты при наличии);

• номинальный объем продукции (мл, л);

• дата изготовления (дата розлива);

• срок годности и условия хранения;

• наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;

• показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность/калорийность) на 100 г или 100 мл продукции;

• сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО) — в случае их наличия в количестве более чем 0,9 процента;

• подробные рекомендации по применению (пропорции разведения водой или напитком, ограничения по суточному приему);

• обозначение настоящих технических условий (ТУ 11.07.19-002-2032526298-2025);

• единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС).

3.5 В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе придуманное коммерческое название продукции, зарегистрированный товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, знаки систем добровольной сертификации и штриховые коды идентификации.

3.6 Маркировка транспортной упаковки (гофроящиков) должна содержать следующие сведения:

• наименование продукции;

• количество упаковочных единиц (бутылок, банок) в одной транспортной упаковке;

• дата изготовления и дата упаковывания продукции;

• установленный срок годности;

• условия хранения;

• сведения, позволяющие идентифицировать конкретную партию продукции (номер производственной партии);

• обозначение настоящих технических условий;

• наименование и место нахождения предприятия-изготовителя.

3.7 Дополнительно в маркировке транспортной тары может быть указано придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак и знаки систем добровольной сертификации.

3.8 В случае, если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, предназначенная изготовителем для дальнейшей фасовки, маркировка транспортной упаковки должна полностью соответствовать требованиям, предъявляемым к маркировке потребительской упаковки.

3.9 На транспортную тару наносят четкие манипуляционные знаки по ГОСТ 14192 и ГОСТ 34757: «Хрупкое. Осторожно» (особенно при фасовке в стекло) и «Верх».

4 УПАКОВКА

4.1 Все упаковочные материалы, тара, укупорочные средства и полимерные пленки, контактирующие с жидкими грибными концентратами, должны полностью удовлетворять обязательным требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

4.2 Продукцию фасуют номинальным объемом от 5 мл до 50 л в зависимости от назначения (розничная торговля или промышленный сектор) в следующую сертифицированную тару:

• стеклянные бутылки и банки по ГОСТ 32131;

• пластиковые (полимерные) бутылки, флаконы, банки и канистры по ГОСТ 33756.

Укупоривание тары должно производиться герметично с использованием навинчиваемых пластиковых или металлических крышек, обеспечивающих полную защиту от проливов и исключающих несанкционированное вскрытие (контрольное кольцо).

4.3 Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, выпускаемых в соответствии с действующей нормативной документацией,

разрешенных для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и соответствующих требованиям ТР ТС 005/2011.

4.4 Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества или количества, указанного на упаковке продукции при розливе, должно строго соответствовать требованиям ГОСТ 8.579-2019 и нормам, указанным в Таблице 5. Отклонения по верхнему пределу (в сторону перелива) техническим регламентом не нормируются.

Таблица 5 — Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто

Номинальное количество нетто М, мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т в % от М	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т в мл
Свыше 5 до 50 включительно	9,0	—
Свыше 50 до 100 включительно	—	4,5
Свыше 100 до 200 включительно	4,5	—
Свыше 200 до 300 включительно	—	9,0
Свыше 300 до 500 включительно	3,0	—
Свыше 500 до 1000 включительно	—	15,0
Свыше 1000 до 10000 включительно	1,5	—

4.5 В качестве групповой упаковки и транспортной тары для перевозки и складского хранения продукции используют:

• ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;

• полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

4.6 Ящики из гофрированного картона после заполнения оклеивают полиэтиленовой лентой с липким слоем (скотчем) по ГОСТ 20477.

4.7 Формирование групповой упаковки бутылок или банок в термоусадочную пленку осуществляется в соответствии с технологическими требованиями ГОСТ 25776.

4.8 Допускается использование других видов групповой упаковки и транспортной тары, разрешенных к применению в установленном законодательством порядке.

4.9 Упаковка, контактирующая непосредственно с пищевой продукцией, должна иметь четкую маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011. Маркировка

должна содержать цифровое и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготавливается упаковка, а также графическую информацию о возможности ее последующей утилизации (знак «петля Мебиуса») и пиктограмму «стакан-вилка» (упаковка для пищевых продуктов).

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки, периодичность контроля и порядок формирования партий жидких грибных концентратов устанавливаются в соответствии с положениями межгосударственного стандарта ГОСТ 6687.0-86.

5.2 Органолептические показатели качества (внешний вид, цвет, вкус, аромат), а также правильность, герметичность упаковывания и полноту нанесения маркировочных данных контролируют непрерывно непосредственно в процессе производства (розлива) продукции.

5.3 Контроль соответствия фактической массы нетто (объема) содержимого тары установленным нормам осуществляется выборочно от каждой партии не реже одного раза в смену.

5.4 Лабораторный контроль физико-химических (массовая доля сухих веществ, общая кислотность) и микробиологических показателей безопасности проводят в соответствии с утвержденной Программой производственного контроля (ППК), разработанной предприятием-изготовителем.

5.5 Контроль за содержанием потенциально опасных токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) в готовой продукции осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с уполномоченными органами государственного санитарного надзора (Роспотребнадзора), гарантирующим полную безопасность и безвредность пищевых продуктов.

5.6 При получении неудовлетворительных результатов лабораторных испытаний хотя бы по одному из контролируемых показателей, по нему в обязательном порядке проводят повторные испытания на удвоенной выборке образцов, отобранных из этой же самой партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными, не подлежат обжалованию и распространяются на всю партию продукции.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб, формирование средней пробы для анализов и подготовка образцов — по ГОСТ 6687.0-86.

6.2 Определение органолептических показателей (внешний вид, цвет, вкус, аромат) и фактического наливного объема продукции в таре — по ГОСТ 6687.5-86.

6.3 Определение массовой доли сухих веществ рефрактометрическим методом — по ГОСТ 6687.2-90.

6.4 Определение показателей общей титруемой кислотности — по ГОСТ 6687.4-86.

6.5 Подготовка проб, минерализация и деструкция органических веществ для последующего точного определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929-94.

6.6 Определение количественного содержания токсичных элементов:

• ртути — по ГОСТ 26927-86;

• свинца — по ГОСТ 26932-86, ГОСТ 30178-96 или ГОСТ 30538-97;

• мышьяка — по ГОСТ 26930-86 или ГОСТ 30538-97;

• кадмия — по ГОСТ 26933-86, ГОСТ 30178-96 или ГОСТ 30538-97.

6.7 Общая подготовка проб и методы проведения микробиологического анализа безалкогольной продукции — по ГОСТ 30712-2001.

6.8 Лабораторная проверка микробиологических показателей безопасности:

• количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15-94;

• бактерий группы кишечных палочек / колиформных бактерий (БГКП) — по ГОСТ 31747-2012;

• количества осмофильных дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12-2013;

• патогенных микроорганизмов, в том числе бактерий рода Сальмонелла (Salmonella) — по ГОСТ 31659-2012.

6.9 Допускается использование других аттестованных физико-химических и микробиологических методов и методик исследований, утвержденных в установленном

государством порядке, если их точность и пределы обнаружения соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011.

7 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

7.1 Продукцию транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов (автомобильным, железнодорожным, водным транспортом) в соответствии с официальными правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного конкретного вида, при строгом соблюдении температурных условий и относительной влажности воздуха.

7.2 ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для логистики грибных концентратов транспортные средства, в которых ранее перевозились ядовитые, токсичные, пылящие, химически активные и резко пахнущие грузы, а также транспортировать изделия совместно с продуктами и материалами, обладающими специфическим резким запахом.

7.3 Жидкие грибные концентраты должны храниться в оригинальной закрытой упаковке изготовителя в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре воздуха от 5 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается замораживание продукции и воздействие прямых солнечных лучей.

7.4 Установленный срок годности продукции составляет 24 месяца (2 года) со дня изготовления (накатки даты розлива).

ПРИЛОЖЕНИЕ А

(обязательное)

Перечень ссылочных документов

Номер документа / ГОСТ	Наименование государственного стандарта (нормативного акта)
ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"
ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
ГОСТ 8.579-2019	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 12.1.004-91	Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-2014	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 6687.0-86	Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 6687.2-90	Продукция безалкогольной промышленности. Метод определения сухих веществ
ГОСТ 6687.4-86	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Методы определения кислотности
ГОСТ 6687.5-86	Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции
ГОСТ 10444.12-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 25776-2021	Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30712-2001	Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 32131-2021	Упаковка стеклянная. Бутылки для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия
ГОСТ 33756-2016	Упаковка потребительская полимерная. Общие технические условия
ГОСТ 34757-2021	Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами
СанПиН 1.2.3685-21	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
СП 52.13330.2016	Естественное и искусственное освещение
СП 60.13330.2020	Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха

Изм.	Изменен-ных	Заменен-ных	Новых	Аннулированных	Всего листов (страниц) в докум.	№ докум.	Входящий номер сопроводительного документа и дата	Подпись	Дата

Изм. Лист № докум. Подпись Дата

КП.11.07.19.002.20.25.26.298-2025