ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
ПЛОТИН АНДРЕЙ ВАЛЕРЬЕВИЧ

ОКПД 2: 10.39.13 ГРУППА Н 51
(ОКС 67.080.10)

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
_____ Плотин А.В.

«___»_____2025 г.

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ
Технические условия

ТУ 10.39.13-001-2012499201-2025

Дата введения в действие
«__»_____ 2025 г.

РАЗРАБОТАНО

ИП Плотин А.В.

г Абакан

2025 г.

1 Область применения

Настоящие технические условия распространяются на грибы сушеные, том числе сублимационной сушки (далее грибы) Грибы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, для переработки в предприятиях пищевой промышленности, а также в предприятиях общественного питания для приготовления блюд.

Грибы выпускаются упакованными, сушеными целиком, резанными, измельченными в порошок, капсулированными.

Продукция выпускается в следующем ассортименте:

Грибы сушеные:

Грибы сушеные:

- Ежовик гребенчатый/Hericium erinaceus,
- Ежовик пестрый;
- Ежовик желтый,
- Кордицепс/Cordyceps,
- Кордицепс военный;
- Кордицепс китайский;
- Весёлка/Phallus,
- Рейши/Ганодерма лакированная/Ganoderma lucidum,
- Трутовик обыкновенный/Fomes fomentarius,
- Трутовик лакированный;
- Чага/Inonotus obliquus,
- Чага березовая;
- Сморчок/Morchella,
- Лисичка/Cantharellus cibarius,
- Боровик/Boletus edulis,
- Белый гриб;
- Шиитаки/ Lentinula edodes,
- Вешенки/Pleurotus,
- Вешенка обыкновенная;
- Вешенка устричная;
- Вешенка легочная;
- Вешенка розовая;
- Вешенка золотая;
- Вешенка королевская;
- Ивишень/Clitopilus prunulus,
- Груздь/Lactarius resimus,
- Маслята/Suillus,
- Моховик/Xerocomus,
- Муэр/Auricularia auricula-judae,
- Опята/Armillaria mellea,
- Опенок зимний,
- Подберезовик/Leccinum,
- Подосиновик/Leccinum,
- Портобелло/Agaricus bisporus,

- Рыжик/Lactarius sect. Deliciosi,
- Сыроежки/Russula,
- Трюфель/Tuber,
- Трюфель белый;
- Трюфель черный;
- Шампиньон/Agaricus,
- Шимеджи/Hypsizygus,
- Майтаке/Grifola
- Траметес разноцветный;
- Копринус;
- Трамета;
- Мацутаке;
- Дождевик;
- Агарик бразильский;
- Грифола курчавая;
- Санхван;
- Агарикус;
- Тремелла фикусовидная,
- Антродия;
- Чернушка;
- Волнушка;
- Миндальный гриб;
- Эринги;
- Хед фанг;
- Энокитаке;
- Намеко;
- Польский гриб;
- Кольчатый колпак;
- Овечий трутовик;
- Белый подгруздок;
- Мокруха,
- Трубчатый лопастник,
- Валуй;
- Лиловоногая рядовка;
- Рядовка;
- Георгиев гриб;
- Толстушка;
- Чешуйчатка золотистая,
- Чешуйчатка съедобная,
- Белянка,
- Благушка,
- Королевский боровик,
- Саркосома шаровидная,
- Спарассис курчавый,
- Бамбуковый гриб,
- Древесный гриб,
- Ледяной гриб,
- Гриб баран,

- Цезарский гриб,
- Решетник;
- Гриб зонтик,
- Майский гриб,
- Зеленушка,
- Паутинник,
- Гигроцибе,
- Чесночник,
- Негниючник,
- Ксерула,
- Стробилурус
- Вороночник,
- Рогатик,
- Щелелистник,
- Березовая губка,
- Мерипилус,
- Сухлянка,
- Дубовая губка,
- Дедалеопсис,
- Сосновая губка,
- Корневая губка,
- Пизолит
- Калоцера,
- Эксидия,
- Строчок,
- Саркосцифа,
- Пецица пузырчатая,
- Трюфель олений,
- Ксилярия,
- Алектория,
- Эверния

Пример записи продукции при заказе и (или) в других документах: «Грибы опята сушеные» ТУ 10.39.13-001-2012499201-2025

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

2 Требования к качеству и безопасности

2.1 Изделия должны соответствовать требованиям настоящих технических условий, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Технический регламент пищевая продукция в части ее маркировки».

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

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Свойственные конкретным наименованиям свежих грибов соответствующего наименования. Пластины, нарезанные из плодовых тел с шляпкой и без нее, без признаков гнили, плесени и загрязнённости. Измельченный порошок, для порошка из грибов.
Запах	Натуральный, свойственный запаху натуральных грибов соответствующего наименования. Посторонние запахи не допускаются.
Цвет	Белые грибы, лисички в сушеном виде светлые, моховики, подосиновики - темные.Для остальных грибов: свойственный конкретному виду продукции.
Вкус	Натуральный, свойственный вкусу грибов. Посторонний привкус не допускается

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более: - в грибах тепловой сушки - грибах сублимационной сушки	 13,0 5,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,5
Посторонние примеси	Не допускаются
Растительные примеси	Не допускаются
Сушеные грибы с дефектами (горелые, сырые грибы, с черными пятнами и червоточинами)	Не допускаются
Сушеные грибы, поврежденные вредителями, загнившие или заплесневевшие	Не допускаются

2.4 Сушеные грибы не должны иметь признаков плесени, видимой невооруженным глазом.

2.5.Продукция по содержанию токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов должны соответствовать ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (приложение 3 индекс 6): указанных в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя		Допустимые уровни, мг/кг, не более
Токсичные элементы	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,5
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,05
Пестициды	Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,1

Радионуклиды	Цезий -137	2500

В сухих грибах содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов определяется при пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

2.6 По микробиологическим показателям грибы должны соответствовать нормам установленными ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (приложение 2, индекс 1.5), указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя		Значение показателя
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$
Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы) в 0,001г	не допускаются
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются
	плесени, КОЕ/г, не более	$5x10^2$

2.8 Требования к сырью

2.8.1 Для производства продукции применяют следующее сырье:

- грибы свежие по нормативно технической документации производителя;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918
- серу техническую по ГОСТ 127.1-ГОСТ127.3, ГОСТ 127.5
- натрия бисульфит технический по ГОСТ 902

2.8.2 Сырье, применяемое для изготовления продукции, должно соответствовать действующей нормативной и технической документации, «Единым санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» и должно быть разрешено к применению требованиями Технических Регламентов ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и 029/2012 «Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Все сырье должно сопровождаться документами, удостоверяющими его безопасность и качество.

2.8.3 Сырье, применяемое для производства продуктов должно контролироваться на содержание компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных источников (ГМО) в установленном порядке.

2.8.4 Допускается замена сырья на аналогичные виды отечественного и зарубежного производства, не уступающего по качественным характеристикам перечисленным и разрешенного к применению в установленном порядке.

2.8.5 Перечень сырья может быть дополнен изготовителем при условии соответствия готового продукта требованиям технических условий к показателям качества и безопасности.

3 Маркировка

3.1 Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на этикетку, которую наклеивают на потребительскую тару с фасованными изделиями, или на листок-вкладыш, прилагаемый к каждой единице потребительской тары. Этикетка изготавливается из материалов, разрешенных к использованию в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Маркировка должна соответствовать Техническому Регламенту Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки.

Маркировка грибов должна содержать следующую информацию:

- наименование продукции, место нахождения, контактный телефон изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя, упаковщика пищевой продукции;
- количество (массу) продукции в упаковке;
- дату изготовления;
- срок годности;
- надпись: "Изготовлено с консервантом" (для изделий, изготовленных с консервантом);
- условия хранения;
- обозначение настоящих технических условий;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности;
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

3.2 Маркировка упакованной продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза в случае поставки продукции в эти государства;

3.3 В маркировке упакованной продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

3.4 Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ Р 51474 «Беречь от влаги»». Транспортная маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование изготовителя, (юридический адрес, включая страну);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто и брутто единицы транспортной упаковки;
- количество потребительских упаковок в единице транспортной тары;
- условия хранения и транспортирования;
- срок хранения;
- дата изготовления и упаковывания;
- обозначение настоящих технических условий;
- информация о сертификации.

3.5 Допускается нанесение на потребительскую тару штрихового кода, а также сведений рекламного характера, не противоречащих «Закону о защите прав потребителя».

3.6 В случае, когда одна организация (компания, фирма) контролирует производственный процесс и качество готового продукта на нескольких предприятиях, допускается на каждой единице потребительской тары (этикетке) указывать также наименование этой организации (компании, фирмы) с нанесением надписи «Изготовлено под контролем (далее наименование этой организации)». При этом на каждую единицу потребительской тары (этикетку) наносят наименование и адрес Организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей в Российской

Федерации. Наименование такой организации не наносят, если изготовитель (упаковщик) сам принимает претензии от потребителей.

4 Упаковка

Материалы для упаковки должны быть разрешены к применению требованиями ГН 2.3.3. 972, ТР ТС 005/2011. В каждой упаковочной единице должна быть продукция одного наименования, одной даты изготовления.

4.1 Упаковывание в потребительскую тару

Продукцию фасуют массой от 50 г до 2000 г в:

- полимерные пакеты по ГОСТ 12302;
- полиэтиленовые пакеты по техническим документам, разрешенные в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами;
- лакированный целлофан марки П по ГОСТ 7730;
- полипропиленовые пакеты по техническим документам, разрешенные в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами;
- пакеты из комбинированных термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной плёнки, разрешенные в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами;
- пленку многослойную по техническим документам, разрешенную в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами;
- капсулы желатиновые, разрешенные к применению.

4.1.2 Допускается использование других материалов потребительской упаковки, разрешенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

4.1.3 Пакеты с продукцией должны быть герметично упакованы для обеспечения сохранности продукта при транспортировании и хранении.

4.1.4 Масса нетто продукта должна соответствовать массе, указанной в маркировке потребительской тары. Допустимые отрицательные отклонения массы нетто должны соответствовать ГОСТ Р 8.579. Отклонение массы нетто в большую сторону не регламентируется.

4.2 Упаковка в транспортную тару

Продукцию для транспортировки укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142. Масса нетто ящика должна быть не более 15 кг.

4.2.1 Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 13511 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или обтянуты другим обвязочным материалом по нормативно или технической документации, предохраняющим целостность тары при транспортировании.

4.2.2 Допускается использование других видов транспортной тары, в установленном порядке разрешенных для транспортирования и хранения пищевых продуктов.

5 Правила приёмки

5.1 Правила приемки по ГОСТ 34125.

5.2 Продукцию принимают партиями. Под партией понимают любое количество продукции одного наименования в однородной упаковке одной массы нетто, изготовленной за одну рабочую смену и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность. Продукция должна сопровождаться документом установленной формы, содержание которого определяется текущим законодательством.

5.2 Каждая партия продукции подлежит контролю по органолептическим показателям, наличию посторонних примесей, качеству упаковки и маркировке,

соответствии массе нетто.

5.3 Контроль массовой доли влаги, массовой доли металлических и минеральных примесей, контроль наличия вредителей хлебных запасов осуществляют при неоднозначных результатах органолептического контроля или при обнаружении нарушений условий хранения сырья, а также периодически не реже одного раза в квартал.

5.4 Контроль микробиологических показателей, контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, согласованным с территориальными санитарными службами и гарантирующим безопасность продукции.

5.5 Оформление результатов приемки проводят в журналах контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313.

6.2Определение органолептических показателей– по ГОСТ 34130.

6.3 Определение физико-химических показателей ГОСТ 34130-2017, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 25555.5-2014, ГОСТ 28561-90.

6.4 Методы определения содержания токсичных элементов.

6.4.1 Отбор проб и подготовка проб по ГОСТ 26313.

6.4.2 Методы определения содержания токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.4.5 Методы определения пестицидов по ГОСТ 30349, МУ 2142-80.

6.4.6 Методы определения содержания ГМО по ГОСТ Р 52173.

6.4.7 Методы определения радионуклидов по ГОСТ 32164-2013.

6.5 Определение микробиологических показателей.

6.5.1 Общие правила микробиологических исследований:

Подготовка проб по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов по ГОСТ 26670.

6.5.2 Микробиологические показатели определяют по ГОСТ 10444.15; ГОСТ 10444.12; ГОСТ 31659-2012; ГОСТ 31747-2012.

7 Правила транспортирования и хранения

7.1 Условия транспортировки и хранения соответствуют Техническому Регламенту таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (статья 17).

7.2 Перевозка (транспортирование) изделий осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

7.3 При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

7.4 Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

7.5 Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости,

используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

7.6 Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

7.7 Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

7.8 При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требования настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

7.9 Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

7.10 В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

7.11 Продукцию хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре воздуха не более +25ºС относительной влажности воздуха не более 75%.

7.12 Ящики с продукцией должны быть установлены на стеллажи или подтоварники штабелями не более 8 коробок.

7.13 Между каждыми двумя рядами ящиков оставляют промежутки не менее 5 см для обтекания коробок воздухом. Между отдельными штабелями и между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 70 см.

7.14 Срок годности грибов сушеных 24 месяцев при температуре от 5 до 25ºС и относительной влажности не более 75%.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Пищевая ценность на 100 г продукта

Наименование продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	
				кКал	кДж
Грибы сушеные:					
Ежовик гребенчатый/Hericium erinaceus,	19,5	1,5	16,3	110	460
Кордицепс/Cordyceps,	0,6	1	58	235	984
Весёлка/Phallus,	15,6	2,8	25,5	155	649
Рейши/Ганодерма лакированная/Ganoderma lucidum,	4	2	45	208	871
Трутовик обыкновенный/Fomes fomentarius	19,5	1,5	16,3	110	460
Чага/Inonotus obliquus	19,5	1,5	16,3	110	460
Сморчок/Morchella	15,6	2,8	25,5	155	649
Лисичка/Cantharellus cibarius	22,3	7,6	24,2	261	1091
Боровик/Boletus edulis,	30,3	14,3	9,0	286	1195
Шиитаки/ Lentinula edodes,	19.3	0	63,4	331	1385
Вешенки/Pleurotus	23,8	2,8	61,9	369	1545
Ивишень/Clitopilus prunulus	9	5	2	90	376
Груздь/Lactarius resimus,	9	4	2,5	80	335
Маслята/Suillus,	12	3,5	8,5	95	397
Моховик/Xerocomus,	30,5	6,1	11,3	168	703
Муэр/Auricularia auricula-judae,	2,5	0,5	34	125	523
Опята/Armillaria mellea,	9	5	2	90	376
Подберезовик/Leccinum,	23,2	9,0	13,8	231	966
Подосиновик/Leccinum,	35,4	5,4	33,2	315	1317
Портобелло/Agaricus bisporus,	26,8	4,5	30	261	1092
Рыжик/Lactarius sect. Deliciosi,	9,5	4	2,5	110	461
Сыроежки/Russula,	8,5	3,5	7,5	95	398
Трюфель/Tuber,	29,5	2,5	26,5	255	1068
Шампиньон/Agaricus	26,8	4,5	30	261	1093
Шимеджи/Hypsizygus	10	0,5	5	145	607
Майтаке/Grifola	10	1	21,5	155	649
Ежовик гребенчатый/Hericium erinaceus,	19,5	1,5	16,3	110	460
Ежовик пестрый;	0,6	1	58	235	984
Ежовик желтый,	15,6	2,8	25,5	155	649
Кордицепс/Cordyceps,	4	2	45	208	871
Кордицепс военный;	19,5	1,5	16,3	110	460
Кордицепс китайский;	19,5	1,5	16,3	110	460
Весёлка/Phallus,	15,6	2,8	25,5	155	649
Рейши/Ганодерма лакированная/Ganoderma lucidum,	22,3	7,6	24,2	261	1091
Трутовик	30,3	14,3	9,0	286	1195

обыкновенный/Fomes fomentarius,					
Трутовик лакированный;	19.3	0	63,4	331	1385
Чага/Inonotus obliquus,	23,8	2,8	61,9	369	1545
Чага березовая;	9	5	2	90	376
Сморчок/Morchella,	9	4	2,5	80	335
Лисичка/Cantharellus cibarius,	12	3,5	8,5	95	397
Боровик/Boletus edulis,	30,5	6,1	11,3	168	703
Белый гриб;	2,5	0,5	34	125	523
Шиитаки/ Lentinula edodes,	9	5	2	90	376
Вешенки/Pleurotus,	23,2	9,0	13,8	231	966
Вешенка обыкновенная;	35,4	5,4	33,2	315	1317
Вешенка устричная;	26,8	4,5	30	261	1092
Вешенка легочная;	9,5	4	2,5	110	461
Вешенка розовая;	8,5	3,5	7,5	95	398
Вешенка золотая;	29,5	2,5	26,5	255	1068
Вешенка королевская;	26,8	4,5	30	261	1093
Ивишень/Clitopilus prunulus,	10	0,5	5	145	607
Груздь/Lactarius resimus,	10	1	21,5	155	649
Маслята/Suillus,	2,5	0,5	34	125	523
Моховик/Xerocomus,	9	5	2	90	376
Муэр/Auricularia auricula-judae,	23,2	9,0	13,8	231	966
Опята/Armillaria mellea,	35,4	5,4	33,2	315	1317
Опенок зимний,	23,2	9,0	13,8	231	966
Подберезовик/Leccinum,	35,4	5,4	33,2	315	1317
Подосиновик/Leccinum,	26,8	4,5	30	261	1092
Портобелло/Agaricus bisporus,	9,5	4	2,5	110	461
Рыжик/Lactarius sect. Deliciosi,	8,5	3,5	7,5	95	398
Сыроежки/Russula,	29,5	2,5	26,5	255	1068
Трюфель/Tuber,	26,8	4,5	30	261	1093
Трюфель белый;	15,6	2,8	25,5	155	649
Трюфель черный;	22,3	7,6	24,2	261	1091
Шампиньон/Agaricus,	30,3	14,3	9,0	286	1195
Шимеджи/Hypsizygus,	19.3	0	63,4	331	1385
Майтаке/Grifola	23,8	2,8	61,9	369	1545
Траметес разноцветный;	9	5	2	90	376
Копринус;	9	4	2,5	80	335
Трамета;	12	3,5	8,5	95	397
Мацутаке;	30,5	6,1	11,3	168	703
Дождевик;	2,5	0,5	34	125	523
Агарик бразильский;	9	5	2	90	376
Грифола курчавая;	23,2	9,0	13,8	231	966
Санхван;	35,4	5,4	33,2	315	1317
Агарикус;	19,5	1,5	16,3	110	460
Тремелла фикусовидная,	0,6	1	58	235	984

Антродия;	15,6	2,8	25,5	155	649
Чернушка;	4	2	45	208	871
Волнушка;	19,5	1,5	16,3	110	460
Миндальный гриб;	19,5	1,5	16,3	110	460
Эринги;	15,6	2,8	25,5	155	649
Хед фанг;	22,3	7,6	24,2	261	1091
Энокитаке;	30,3	14,3	9,0	286	1195
Намеко;	19.3	0	63,4	331	1385
Польский гриб;	23,8	2,8	61,9	369	1545
Кольчатый колпак;	9	5	2	90	376
Овечий трутовик;	9	4	2,5	80	335
Белый подгруздок;	12	3,5	8,5	95	397
Мокруха,	30,5	6,1	11,3	168	703
Трубчатый лопастник,	2,5	0,5	34	125	523
Валуй;	9	5	2	90	376
Лиловоногая рядовка;	23,2	9,0	13,8	231	966
Рядовка;	35,4	5,4	33,2	315	1317
Георгиев гриб;	26,8	4,5	30	261	1092
Толстушка;	9,5	4	2,5	110	461
Чешуйчатка золотистая,	8,5	3,5	7,5	95	398
Чешуйчатка съедобная,	29,5	2,5	26,5	255	1068
Белянка,	26,8	4,5	30	261	1093
Благушка,	10	0,5	5	145	607
Королевский боровик,	10	1	21,5	155	649
Саркосома шаровидная,	19,5	1,5	16,3	110	460
Спарассис курчавый,	19,5	1,5	16,3	110	460
Бамбуковый гриб,	0,6	1	58	235	984
Древесный гриб,	15,6	2,8	25,5	155	649
Ледяной гриб,	4	2	45	208	871
Гриб баран,	19,5	1,5	16,3	110	460
Цезарский гриб,	19,5	1,5	16,3	110	460
Решетник;	15,6	2,8	25,5	155	649
Гриб зонтик,	22,3	7,6	24,2	261	1091
Майский гриб,	30,3	14,3	9,0	286	1195
Зеленушка,	19.3	0	63,4	331	1385
Паутинник,	23,8	2,8	61,9	369	1545
Гигроцибе,	9	5	2	90	376
Чесночник,	9	4	2,5	80	335
Негниючник,	12	3,5	8,5	95	397
Ксерула,	30,5	6,1	11,3	168	703
Стробилурус	2,5	0,5	34	125	523
Вороночник,	9	5	2	90	376
Рогатик,	23,2	9,0	13,8	231	966
Щелелистник,	35,4	5,4	33,2	315	1317
Березовая губка,	26,8	4,5	30	261	1092
Мерипилус,	9,5	4	2,5	110	461
Сухлянка,	8,5	3,5	7,5	95	398
Дубовая губка,	29,5	2,5	26,5	255	1068
Дедалеопсис,	26,8	4,5	30	261	1093

Сосновая губка,	10	0,5	5	145	607
Корневая губка,	10	1	21,5	155	649
Пизолит	19,5	1,5	16,3	110	460
Калоцера,	15,6	2,8	25,5	155	649
Эксидия,	22,3	7,6	24,2	261	1091
Строчок,	30,3	14,3	9,0	286	1195
Саркосцифа,	19.3	0	63,4	331	1385
Пецица пузырчатая,	23,8	2,8	61,9	369	1545
Трюфель олений,	9	5	2	90	376
Ксилярия,	9	4	2,5	80	335
Алектория,	12	3,5	8,5	95	397
Эверния	35,4	5,4	33,2	315	1317

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Перечень ссылочных документов

Обозначение НТД	Наименование документа
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 маркировка».
ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (с изменениями на 17 декабря 2012 года)
ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
ГОСТ Р 51301-99	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ Р 51474-99	Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами
ГОСТ Р 51760-2001	Тара потребительская полимерная. Общие технические условия
ГОСТ Р 52173-2003	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
ГОСТ Р 52174-2003	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
ГОСТ Р 53214-2008 (ИСО 24276:2006)	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения
ГОСТ Р 53244-2008	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот
ГОСТ Р 54004-2010	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
ГОСТ Р 54016-2010	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.
ГОСТ 127.1-93	Сера техническая. Технические условия
ГОСТ 127.2-93	Сера техническая. Методы испытаний.
ГОСТ 127.3-93	Сера техническая.Отбор и подготовка проб.
ГОСТ 127.5-93	Сера молотая для сельского хозяйства.Технические условия.
Обозначение НТД	**Наименование документа**
ГОСТ 902-76	Натрия бисульфит технический(Водный раствор).Технические условия.

ГОСТ 2918-79	Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Плёнка целлюлозная. Технические условия.
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Технические условия.
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия.
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 12302-2013	Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия. Общие технические условия.
ГОСТ 34130-2017	Фрукты и овощи сушеные. Методы испытаний.
ГОСТ 34125-2017	Фрукты и овощи сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб.
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия.
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры.
ГОСТ 25555.3-82	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей.
ГОСТ 25951-83	Плёнка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия.
ГОСТ 26663-85	Пакетирование грузов.
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670-91	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения 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 28561-90	Продукты переработки плодов и овощей, методы определения сухих веществ и влаги.
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГОСТ 30349-96	Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов.
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
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)
Обозначение НТД	**Наименование документа**
ГН 2.3.3.972-00	Предельно-допустимые концентрации химических веществ выделяющихся из материалов контактирующих с пищевыми продуктами

МУ 2142-80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое.

П р и м е ч а н и е − указанные выше стандарты были действующими на момент принятия настоящего документа. В дальнейшем при использовании документов целесообразно проверить действие ссылочных (документов) стандартов на текущий момент по соответствующим указателям. Если ссылочный стандарт заменен или изменен, то при применении настоящего документа следует пользоваться замененным или измененным стандартом

Лист регистрации изменений настоящих ТУ

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц после внесения изменения	Информация о поступлении изменения (номер сопроводительного письма)	Подпись лица внесшего изменение	Фамилия этого лица и дата внесения изменения
	замененных	Дополнительных	исключенных	измененных				