

ВЫПИСКА
из ТУ пива темного фильтрованного непастерезованного
ГОСТ 31711-2012-015-2020

1 Технические требования

1.1 Пиво, приготовляемое по настоящей технической инструкции должно соответствовать требованиям ГОСТ 31711-2012 и ТР ТС 021-2011.

1.2 Пиво выпускают непастеризованным фильтрованным

1.3 По органолептическим показателям пиво темное фильтрованное непастерезованное должно соответствовать требованиям указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Тип пива
	Фильтрованное
Прозрачность	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений
Аромат	Чистый, сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов
Вкус	Полный солодовый с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, без посторонних привкусов.

1.4 По физико-химическим показателям пиво темное фильтрованное должно соответствовать требованиям указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Экстрактивность начального сусла, %	12
Объемная доля спирта, % не менее	4,1 ± 0,5%
Кислотность, к. ед., не более	3,2
рН	3,8-4,8
Цвет, ц. ед.	более 2,5
Массовая доля двуокиси углерода, % , не менее	0,4
Пенообразование:	
-высота пены, мм, не менее	40
-пеностойкость, мин, не менее	3
Пищевая ценность:	
-энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	46
-углеводы, г в 100 г пива, не более	5,0

1.6 Содержание токсичных элементов, N — нитрозаминов, а также микробиологические показатели пива не должны превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пиво хранится при температуре от +2 до +6 °С.

1.7 Срок годности пива в сутках со дня розлива, при соблюдении условий хранения нефильтрованного пшеничного - 35 суток.

2 Требования к сырью и материалам

2.1 В качестве сырья для производства пива используют:

- солод пивоваренный ячменный, пшеничный по ГОСТ 29294;
- воду питьевую по СанПин 2.1.4.1074-2001 и СанПин 2.1.4.1175-2002;
- хмель гранулированный;
- дрожжи пивные.

2.2 Содержание токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, микотоксинов, N-нитрозаминов в сырье не должно превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

2.3 В процессе производства пива допускается применять вспомогательные средства, использование которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

3 Санитарно-эпидемиологические требования

3.1 Санитарно-эпидемиологическая безопасность обеспечивается системой условий, запретов, ограничений, других обязательных требований, направленных на предотвращение вредных воздействий на человека, и должна соответствовать требованиям «Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021-2011. О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» и другими нормативными и правовыми актами действующего законодательства Российской Федерации

3.2 Санитарно-гигиенические требования осуществляются в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами для предприятий и пивоваренной промышленности, инструкциями по санитарной обработке оборудования, коммуникаций

4 Требования к упаковке и маркировке

4.1 Пиво разливают в потребительскую тару и транспортную тару (бочки), изготовленную из материалов, применение которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

4.2 Объем продукции в единице потребительской тары должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукции на потребительской таре, с учетом допустимых отклонений. Пределы допустимых отрицательных отклонений объема продукции в единице потребительской тары от номинального количества – по ГОСТ 8.579.

4.3 Пиво в потребительской таре допускается скреплять в групповую упаковку.

4.4 Наполнение бочек, используемых в качестве транспортной тары, должно быть не менее 99,5% объема.

4.5 Укупорка потребительской и транспортной тары с пивом должна быть герметичной, с применением укупорочных материалов, применение которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

4.6 Потребительскую тару с пивом маркируют с нанесением следующей информации:

- наименование пива и его тип;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее наличии);
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- объемная доля этилового спирта ("алк." или "спирт % об.");
- информация о соответствии содержания вредных для здоровья веществ в пиве требованиям, установленным законодательными актами государств, принявших стандарт;
- информация о вреде употребления алкогольной продукции для здоровья;
- содержание этилового спирта в 100 мл пива и в объеме потребительской тары;
- штриховой код продукта (при наличии);
- дата розлива;
- срок годности;
- состав основного сырья, использованного при изготовлении пива;
- условия хранения;
- объем;
- пищевая ценность; - информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, по которому изготовлено и может быть идентифицировано пиво. Допускается указание другой информации, в том числе рекламной, относящейся к пиву.

Выписку составил начальник производства _____ Русинова Г.А.



ВЫПИСКА
из ТУ пива светлого фильтрованного непастерезованного
ГОСТ 31711-2012-017-2020

1 Технические требования

1.1 Пиво, приготовляемое по настоящей технической инструкции должно соответствовать требованиям ГОСТ 31711-2012 и ТР ТС 021-2011.

1.2 Пиво выпускают непастеризованным фильтрованным.

1.3 По органолептическим показателям пиво светлое фильтрованное непастерезованное должно соответствовать требованиям указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Тип пива
	Фильтрованное
Прозрачность	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений
Аромат	Чистый, сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов
Вкус	Чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов.

1.4 По физико-химическим показателям пиво светлое фильтрованное должно соответствовать требованиям указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Экстрактивность начального сусла, %	12
Объемная доля спирта, % не менее	4,5 ± 0,5%
Кислотность, к. ед., не более	3,2
pH	3,8-4,8
Цвет, ц. ед.	0,2-2,5
Массовая доля двуокси углерода, % , не менее	0,4
Пенообразование:	
-высота пены, мм, не менее	40
-пеностойкость, мин, не менее	3
Пищевая ценность:	
-энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	46
-углеводы, г в 100 г пива, не более	4,7

1.4 Содержание токсичных элементов, N — нитрозаминов, а также микробиологические показатели пива не должны превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пиво хранится при температуре от +2 до +6 °С.

1.5 Срок годности пива в сутках со дня розлива, при соблюдении условий хранения - 50 суток.

2 Требования к сырью и материалам

2.1 В качестве сырья для производства пива используют:

- солод пивоваренный ячменный по ГОСТ 29294;
- воду питьевую по СанПин 2.1.4.1074-2001 и СанПин 2.1.4.1175-2002;
- хмель гранулированный;
- дрожжи пивные.

2.2 Содержание токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, микотоксинов, N-нитрозаминов в сырье не должно превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

2.3 В процессе производства пива допускается применять вспомогательные средства, использование которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

3 Санитарно-эпидемиологические требования

3.1 Санитарно-эпидемиологическая безопасность обеспечивается системой условий, запретов, ограничений, других обязательных требований, направленных на предотвращение вредных воздействий на человека, и должна соответствовать требованиям «Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021-2011. О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» и другими нормативными и правовыми актами действующего законодательства Российской Федерации.

3.2 Санитарно-гигиенические требования осуществляются в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами для предприятий и пивоваренной промышленности, инструкциями по санитарной обработке оборудования, коммуникаций

4 Требования к упаковке и маркировке

4.1 Пиво разливают в потребительскую тару и транспортную тару (бочки), изготовленную из материалов, применение которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

4.2 Объем продукции в единице потребительской тары должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукции на потребительской таре, с учетом допустимых отклонений. Пределы допустимых отрицательных отклонений объема продукции в единице потребительской тары от номинального количества – по ГОСТ 8.579.

4.3 Пиво в потребительской таре допускается скреплять в групповую упаковку.

4.4 Наполнение бочек, используемых в качестве транспортной тары, должно быть не менее 99,5% объема.

4.5 Укупорка потребительской и транспортной тары с пивом должна быть герметичной, с применением укупорочных материалов, применение которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

4.6 Потребительскую тару с пивом маркируют с нанесением следующей информации:

- наименование пива и его тип;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее наличии);
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- объемная доля этилового спирта ("алк." или "спирт % об.");
- информация о соответствии содержания вредных для здоровья веществ в пиве требованиям, установленным законодательными актами государств, принявших стандарт;
- информация о вреде употребления алкогольной продукции для здоровья;
- содержание этилового спирта в 100 мл пива и в объеме потребительской тары;
- штриховой код продукта (при наличии);
- дата розлива;
- срок годности;
- состав основного сырья, использованного при изготовлении пива;
- условия хранения;
- объем;
- пищевая ценность; - информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, по которому изготовлено и может быть идентифицировано пиво. Допускается указание другой информации, в том числе рекламной, относящейся к пиву.

Выписку составил начальник производства _____ Русинова Г.А.



ВЫПИСКА
из ТУ пива светлого фильтрованного непастерезованного «50 оттенков
красного»
ГОСТ 31711-2012-016-2020

1 Технические требования

1.1 Пиво, приготовляемое по настоящей технической инструкции должно соответствовать требованиям ГОСТ 31711-2012 и ТР ТС 021-2011.

1.2 По органолептическим показателям пиво светлое фильтрованное непастерезованное «50 оттенков красного» должно соответствовать требованиям указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Тип пива
	Фильтрованное
Прозрачность	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений
Аромат	Чистый, сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов
Вкус	Чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов

1.3 По физико-химическим показателям пиво светлое фильтрованное непастерезованное «50 оттенков красного» должно соответствовать требованиям указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Экстрактивность начального сусла, %	12
Объемная доля спирта, % не менее	4,5 ± 0,5%
Кислотность, к. ед., не более	3,2
pH	3,8-4,8
Цвет, ц. ед.	0,2-2,5
Массовая доля двуокси углерода, % , не менее	0,4
Пенообразование:	
-высота пены, мм, не менее	40
-пеностойкость, мин, не менее	3
Пищевая ценность:	
-энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	46
-углеводы, г в 100 г пива, не более	4,7

1.5 Содержание токсичных элементов, N — нитрозаминов, а также микробиологические показатели пива не должны превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пиво хранится при температуре от +2 до +6 °С.

1.6 Срок годности пива в сутках со дня розлива, при соблюдении условий хранения фильтрованного - 50 суток.

2 Требования к сырью и материалам

2.1 В качестве сырья для производства пива используют:

- солод пивоваренный ячменный по ГОСТ 29294;
- воду питьевую по СанПин 2.1.4.1074-2001 и СанПин 2.1.4.1175-2002;
- хмель гранулированный;
- дрожжи пивные.

2.2 Содержание токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, микотоксинов, N-нитрозаминов в сырье не должно превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

2.3 В процессе производства пива допускается применять вспомогательные средства, использование которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

3 Санитарно-эпидемиологические требования

3.1 Санитарно-эпидемиологическая безопасность обеспечивается системой условий, запретов, ограничений, других обязательных требований, направленных на предотвращение вредных воздействий на человека, и должна соответствовать требованиям «Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021-2011. О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» и другими нормативными и правовыми актами действующего законодательства Российской Федерации.

3.2 Санитарно-гигиенические требования осуществляются в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами для предприятий и пивоваренной промышленности, инструкциями по санитарной обработке оборудования, коммуникаций

4 Требования к упаковке и маркировке

4.1 Пиво разливают в потребительскую тару и транспортную тару (бочки), изготовленную из материалов, применение которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

4.2 Объем продукции в единице потребительской тары должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукции на потребительской таре, с учетом допустимых отклонений. Пределы допустимых отрицательных отклонений объема продукции в единице потребительской тары от номинального количества – по .

4.3 Пиво в потребительской таре допускается скреплять в групповую упаковку.

4.4 Наполнение бочек, используемых в качестве транспортной тары, должно быть не менее 99,5% объема.

4.5 Укупорка потребительской и транспортной тары с пивом должна быть герметичной, с применением укупорочных материалов, применение которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

4.6 Потребительскую тару с пивом маркируют с нанесением следующей информации:

- наименование пива и его тип;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее наличии);
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- объемная доля этилового спирта ("алк." или "спирт % об.");
- информация о соответствии содержания вредных для здоровья веществ в пиве требованиям, установленным законодательными актами государств, принявших стандарт;
- информация о вреде употребления алкогольной продукции для здоровья;
- содержание этилового спирта в 100 мл пива и в объеме потребительской тары;
- штриховой код продукта (при наличии);
- дата розлива;
- срок годности;
- состав основного сырья, использованного при изготовлении пива;
- условия хранения;
- объем;
- пищевая ценность; - информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, по которому изготовлено и может быть идентифицировано пиво. Допускается указание другой информации, в том числе рекламной, относящейся к пиву.

Выписку составил начальник производства _____ Русинова Г.А.



ВЫПИСКА
из ТУ пива светлого нефilterованного непастерезованного
ГОСТ 31711-2012-018-2020

1 Технические требования

1.1 Пиво, приготовляемое по настоящей технической инструкции должно соответствовать требованиям ГОСТ 31711-2012 и ТР ТС 021-2011.

1.2 Пиво выпускают непастеризованным нефilterованным.

1.3 По органолептическим показателям пиво светлое нефilterованное непастерезованное должно соответствовать требованиям указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Тип пива
	Нефilterованное
Прозрачность	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	Сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, допускается дрожжевой оттенок, без посторонних запахов
Вкус	Сброженный солодовый, с хмелевой горечью, допускается дрожжевой привкус

1.4 По физико-химическим показателям пиво светлое нефilterованное должно соответствовать требованиям указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Экстрактивность начального сусла, %	11
Объемная доля спирта, % не менее	4,0 ± 0,5%
Кислотность, к. ед., не более	2,6
pH	3,8-4,8
Цвет, ц. ед.	0,2 - 2,5
Массовая доля двуокиси углерода, % , не менее	0,4
Пенообразование:	
-высота пены, мм, не менее	40
-пеностойкость, мин, не менее	3
Пищевая ценность:	
-энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	42
-углеводы, г в 100 г пива, не более	4,6

1.5 Концентрация дрожжевых клеток в нефильтованном пиве, млн/см³, не более:

-неосветленном — 2,0;

-осветленном — 0,5.

1.6 Содержание токсичных элементов, N — нитрозаминов, а также микробиологические показатели пива не должны превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пиво хранится при температуре от +2 до +6 °С.

1.7 Срок годности пива в сутках со дня розлива, при соблюдении условий хранения нефильтованного - 30 суток.

2 Требования к сырью и материалам

2.1 В качестве сырья для производства пива используют:

-солод пивоваренный ячменный по ГОСТ 29294;

-воду питьевую по СанПин 2.1.4.1074-2001 и СанПин 2.1.4.1175-2002;

-хмель гранулированный;

-дрожжи пивные.

2.2 Содержание токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, микотоксинов, N-нитрозаминов в сырье не должно превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

2.3 В процессе производства пива допускается применять вспомогательные средства, использование которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

3 Санитарно-эпидемиологические требования

3.1 Санитарно-эпидемиологическая безопасность обеспечивается системой условий, запретов, ограничений, других обязательных требований, направленных на предотвращение вредных воздействий на человека, и должна соответствовать требованиям «Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021-2011. О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» и другими нормативными и правовыми актами действующего законодательства Российской Федерации

3.2 Санитарно-гигиенические требования осуществляются в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами для предприятий и пивоваренной промышленности, инструкциями по санитарной обработке оборудования, коммуникаций.

4 Требования к упаковке и маркировке

4.1 Пиво разливают в потребительскую тару и транспортную тару (бочки), изготовленную из материалов, применение которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

4.2 Объем продукции в единице потребительской тары должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукции на потребительской таре, с учетом допустимых отклонений. Пределы допустимых отрицательных отклонений объема продукции в единице потребительской тары от номинального количества – по ГОСТ 8.579.

4.3 Пиво в потребительской таре допускается скреплять в групповую упаковку.

4.4 Наполнение бочек, используемых в качестве транспортной тары, должно быть не менее 99,5% объема.

4.5 Укупорка потребительской и транспортной тары с пивом должна быть герметичной, с применением укупорочных материалов, применение которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

4.6 Потребительскую тару с пивом маркируют с нанесением следующей информации:

- наименование пива и его тип;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее наличии);
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- объемная доля этилового спирта ("алк." или "спирт % об.");
- информация о соответствии содержания вредных для здоровья веществ в пиве требованиям, установленным законодательными актами государств, принявших стандарт;
- информация о вреде употребления алкогольной продукции для здоровья;
- содержание этилового спирта в 100 мл пива и в объеме потребительской тары;
- штриховой код продукта (при наличии);
- дата розлива;
- срок годности;
- состав основного сырья, использованного при изготовлении пива;
- условия хранения;
- объем;
- пищевая ценность; - информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, по которому изготовлено и может быть идентифицировано пиво. Допускается указание другой информации, в том числе рекламной, относящейся к пиву.

Выписку составил начальник производства _____ Русинова Г.А.

