

1.16	по проведению санитарной обработки оборудования, коммуникаций и тары на предприятиях по производству безалкогольных напитков ТИ 9185-52767432-216-10 (взамен ТИ 95120-52767432-036-02)	15000
1.17	по приготовлению сахарного сиропа при производстве безалкогольных напитков и кваса ТИ 9185-52767432-217-10	3000
1.18	по производству безалкогольного напитка брожения «Сбитень» ТИ 9185-52767432-234-13	25000
1.19	по производству безалкогольного напитка «Страна Лимония» ТИ 9185-52767432-236-13	25000
1.20	по производству кваса из суслу с повышенной массовой долей сухих веществ ТИ 9185-52767432-242-14	20000
1.21	по производству кваса одного сорта (разработка МИЦ): хлебный, с добавками, плодово-ягодный, медовый, овощной	30000
1.22	по применению препарата вспомогательного антисептирующего «Бетасепт» на предприятиях по производству напитков брожения (пив, кваса, медовухи, сидра, сбитня, чайного гриба) ТИ 20.41.20-52767432-259-2016	5000
1.23	по проведению обеззараживания хлебопекарных дрожжей, используемых при производстве кваса ТИ 11.07.19-52767432-260-2016	8000
2 Инструкции		
2.1	Инструкция по определению объема напитков, разлитых в банки металлические ИК 95120-52767432-005-01 (актуализированная редакция 2020 г)	10000
2.2	Инструкция по микробиологическому контролю пивоваренного производства ИК 95120-52767432-144-05 (для предприятий малой мощности)	25000
2.3	Инструкция по теххимическому и микробиологическому контролю производства квасов ИК 11.07.19-52767432-148-2019	35000
2.4	Инструкция по теххимическому и микробиологическому контролю производства квасов ИК 11.07.19-52767432-148/1-2019 (для предприятий малой мощности)	25000
2.5	Розлив напитков брожения в условиях торгового предприятия	30000
2.6	Розлив напитков брожения в условиях торгового предприятия (для предприятий малой мощности)	25000
2.7	Инструкция по определению качества дрожжей, используемых при производстве напитков брожения ИК 9180-52767432-239-13	5000
2.8	Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в напитки, производимые на пивзаводах И 9184-52767432-240-13	5000
2.9	Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию на заводах по производству напитков И 9184-52767432-250-14	5000
2.10	Инструкция по микробиологическому контролю производства пива на минипивзаводах ИК 11.05.10-52767432-261-2016	15000
2.11	Инструкция по выявлению водорослей при производстве воды, расфасованной в емкости ИК 11.07.11-52767432-269-2017	10000
2.12	Инструкция по выявлению охрообразующих железообразующих и марганцеокисляющих бактерий ИК 11.07.11-52767432-271-2018	7000

2.13	Инструкция по микробиологическому контролю пивоваренного производства ИК 11.05.10-52767432-272 -2018 (взамен ИК 95120-52767432-143-05)	35000
3 Методы		
3.1	Метод прямого подсчета клеток дрожжей в напитках брожения	3000
3.2	Метод определения содержания респираторно-дефицитных клеток (петитов) в культуре пивных дрожжей М 95120-52767432-090-03	2500
3.3	Метод определения диких дрожжей рода <i>Saccharomyces</i> М 95120-52767432-090А-03	5000
3.4	Методика дегустационной оценки качества квасов	5000
3.5	Методика определения флокуляционной способности дрожжей	3500
3.6	Методика определения потерь по сухим веществам и по жидкой фазе при производстве кваса	10000
3.7	Метод определения стойкости нефильтрованного пива в мобильных танках	10000
3.8	Методика определения склонности дрожжей к автолизу	6000
4 Рекомендации		
4.1	по оснащению микробиологической лаборатории на предприятиях по производству напитков	25000
4.2	по подбору оборудования, принадлежностей и материалов, необходимых для проведения микробиологического контроля производства пива на минипивзаводах в зависимости от возможности их оснащения	10000
4.3	по выращиванию чистой культуры дрожжей (паспорт)	850
4.4.	характеристики квасных дрожжей	200
4.5	характеристики МКБ	200
4.6	по оптимизации способа выращивания и хранения чистых культур молочнокислых бактерий для приготовления квасов	4000
4.7	по разведению чистых культур квасных дрожжей и молочнокислых бактерий для приготовления квасов	18000
4.8	по разведению чистых культур квасных дрожжей и молочнокислых бактерий без установок чистой культуры	10000
4.9	по разведению чистой культуры молочнокислых бактерий без установок чистой культуры	5000
4.10	по оценке грибного заражения (микологическому контролю) зерен ячменя и солода	15000
4.11	по оценке зараженности зерен ячменя и солода грибами рода <i>Fusarium</i>	7000
4.12	по использованию колбы Карлсберга фирмы «Scandi Brew-Alfa Laval» при разведении чистой культуры дрожжей	4000
4.13	по выявлению возможного воздействия токсинов плесневых грибов, инфицирующих ячменный пивоваренный солод, на процесс сбраживания пивного сусла	6000
4.14	по производству слабоалкогольных напитков брожения на основе меда (медовух)	35000
4.15	по производству слабоалкогольных напитков брожения на основе меда (медовух) (для предприятий малой мощности)	20000
5 Информационный материал		
5.1	Методы микробиологического контроля производства пива на минипивзаводах	6000

5.2	Современное оборудование и принадлежности для проведения микробиологического контроля пивоваренного производства	6000
5.3	Методология выявления источников инфекции на предприятиях по производству пива	5000
5.4	Методология выявления источников инфекции на предприятиях по производству кваса	5000
5.5	Питательные среды, используемые для производственного контроля безалкогольных напитков	2500
5.6	Источники первичного и вторичного инфицирования на пивоваренном производстве	7000
5.7	Источники первичного и вторичного инфицирования при производстве безалкогольных напитков	5000
5.8	Источники первичного и вторичного инфицирования при производстве кваса	5000
5.9	Гигиенические требования при производстве бутилированной воды и минеральных вод и пути их реализации	15000
5.10	Санитарные требования к помещениям при производстве напитков	10000
5.11	Показатели качества воды, используемой для производства пива, безалкогольных напитков и кваса	5000
5.12	Посторонние микроорганизмы в пивоваренном производстве	5000
5.13	Рекомендации по разработке рецептуры кваса	15000
5.14	Схема теххимического контроля производства кваса	15000
6 Разработка документации и оказание технических услуг*		
6.1	Разработка ТУ на 1 вид и сорт напитка в соответствии с требованиями Заказчика**	35000
6.2	Разработка <i>стандартных (унифицированных)</i> ТУ на 1 вид и сорт напитка (пиво/пивной напиток/сидр/пуаре/медовуха)	15000
6.3	Разработка ТИ на 1 вид и сорт напитка в соответствии с требованиями Заказчика**	35000
6.4	Разработка <i>стандартной (унифицированной)</i> ТИ на 1 вид и сорт напитка (пиво/пивной напиток)	15000
6.5	Разработка <i>стандартной (унифицированной)</i> ТИ на 1 вид и сорт напитка (квас/сбитень/сидр/пуаре/медовуха)	15000
6.6	Оформление <i>стандартной (унифицированной)</i> рецептуры РЦ на 1 вид и сорт напитка (квас/сидр/пуаре/сбитень/медовуха)	5500
6.7	Разработка рецептуры 1 сорт безалкогольного напитка с подбором состава и количества ингредиентов. Приготовление опытного образца с определением его показателей [Каждая следующая РЦ - +50%]	25000
6.8	Разработка рецептуры 1 вид и сорт напитка брожения (пиво/пивного напитка/кваса/сидра/пуаре) с подбором состава и количества ингредиентов. Приготовление опытного образца с определением его показателей [Каждая следующая РЦ - +50%]	30000
6.9	ТУ 9184-077-52767432-2015 Средство кормовое. Дробина пивная (стандартные/унифицированные)	25000
6.10	Разработка ТУ на пивную дробину - отход пивоваренного производства для кормовых целей по данным Заказчика	35000
6.11	Разработка ТУ на пивные дрожжи - отход пивоваренного производства для кормовых целей по данным Заказчика	35000

6.12	Разработка схемы микробиологического контроля производства кваса	15000
6.13	Оформление рецептуры Заказчика (РЦ) на 1 вид и сорт напитка (приложение к ТИ)**	6500
6.14	Оформление рецептуры Заказчика (РЦ) на 1 вид и сорт напитка (без ТИ)**	8500
6.15	Проведение экспертизы документов Заказчика (ТУ, ТИ) на определение соответствия их ТР ТС** (без редактирования)	5000
6.16	Редактирование/актуализация и внесение изменений в документы Заказчика (ТУ/ ТИ)**	20000
6.17	Проведение экспертизы РЦ Заказчика на 1 вид и сорт напитка (без редактирования)	5000
6.18	Редактирование и внесение изменений в РЦ на 1 вид и сорт напитка Заказчика	7000
6.19	Согласование МИЦ (без редактирования) изменений документов внесенных Заказчиком в ТУ/ТИ	5000
6.20	Разработка макета текста этикетки на 1 вид и сорт напитка (с учетом конкретной тары: бутылки или банки, или кега)**	5000
6.21	Экспертиза этикетки заказчика на 1 вид и сорт напитка*** (без редактирования и внесения исправлений)	1000
6.22	Редактирование и внесение исправлений в 1 этикетку Заказчика	3000
6.23	Расчет пищевой ценности для 1 вида и сорта напитка на основе данных Заказчика***	3000
6.24	Предоставление Заказчику копий утерянных документов (по истечении 2 месяцев после финишной передачи документов)	3000

Примечания:

*Срок разработки документов – 20 рабочих дней со дня оплаты.

Срочное выполнение работ – 12 рабочих дней со дня оплаты с увеличением стоимости на 50%.

**Стоимость разработки ТУ, ТИ указаны для 1 сорта напитка. При увеличении количества сортов,

включаемых в документ, стоимость разработки возрастает на 10% для каждого дополнительного сорта.

*** Срок исполнения – до 5 раб дней после оплаты работы