



ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКЕ (ТРАНСПОРТИРОВКЕ) ПИВА

Следуя Политике в области качества и безопасности пищевой продукции, где главной целью является производство и розлив пива со стабильным высоким качеством, максимально удовлетворяющим запросам, вкусам и интересам потребителей, ООО «КРОП-ПИВО» (далее – «Изготовитель») разработаны Требования к условиям хранения и транспортировки готовой продукции, обязательные для соблюдения всеми участниками, задействованными в цепочке реализации готовой продукции (пива).

1. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИВА

Пиво хранят в затемненных сухих помещениях и относительной влажности воздуха не выше 85%, при следующих температурах:

Тип тары / Тип пива	ПЭТ-бутылка (°C)	Стеклобутылка (°C)	Металлический кег (°C)	ПЭТ кег (°C)
Фильтрованное, непастеризованное	от +5 до +20	от +5 до +20	от +5 до +20	от +5 до +20
Нефильтрованное неосветленное			от +5 до +10 °C	от +5 до +10
Нефильтрованное осветленное, непастеризованное		от +5 до +20 °C	от +5 до +20 °C	от +5 до +20 °C
Фильтрованное, пастеризованное	от +5 до +25	от +5 до +25	от +5 до +25	от +5 до +25

С момента розлива из металлических и ПЭТ-кег в ПЭТ бутылку хранить при температуре от +2°C до +8°C в затемненных сухих помещениях не более 72 часов.

Пиво должно храниться в вентилируемых стационарных помещениях, предназначенных исключительно для осуществления приемки, хранения, отпуска и учета продукции (далее — складские помещения), соответствующих требованиям Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».

Условия хранения пива должны обеспечивать соответствие требованиям регламента «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции».

При хранении и реализации пива должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные Изготовителем.

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

Вся выпускаемая Изготовителем продукция, сопровождается этикеткой и/(или) ярлыком с информацией о сроке годности и об условиях ее хранения. Этикетка и/(или) ярлык должны сохраняться до окончания сроков годности пива.

При реализации пива организациями розничной торговли в присутствии потребителя, информация, которая размещена на этикетке (ярлыке) должна доноситься продавцом до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этого сорта пива.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРЕВОЗКЕ (ТРАНСПОРТИРОВКЕ) ПИВА

Перевозка (транспортирование) пива осуществляется транспортными средствами в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и условиями хранения, установленными для данного типа пива. Транспортные средства должны обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки, сохранение целостности транспортной упаковки и этикетки.

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

При загрузке в кузов или формировании груза на палете транспортные упаковки устанавливают согласно правилам перевозки грузов, в вертикальном положении, укупоркой вверх (фитингом). Не допускается хранение и перевозка пива вверх дном или на боку.

Срок годности пива конкретного наименования, а также правила и условия хранения и транспортирования пива в течение срока годности устанавливает Изготовитель в технологической инструкции на пиво конкретного наименования и выносит информацию на этикетку/ярлык.

Перевозка (транспортирование) пива осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными Изготовителем.



Генеральный директор ООО «КРОП-ПИВО»

М.Д. Хоменков