

ТУ 9291-012-92389537-2014

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«Биобауэр»

ОКП 929170

ОКПД 01.12.21.182.

Утверждаю:

Генеральный директор
ООО «Биобауэр»

А.В.Одинокоев

«27» марта 2014 г.



БИОПРОДУКТ «БИОВИР»

ТУ 9291-012-92389537-2014

(Вводятся впервые)

Дата введения
«27» марта 2014 г.

Разработано:

Главный специалист
ООО «Биобауэр», к.б.н.
В.Р.Бауэр

«27» марта 2014 г.

г. Нижний Новгород

2014 г.

Настоящие технические условия распространяются на способ производства биологического продукта, «Биовир» - как средство борьбы с вредителями насекомыми и клещами закрытого грунта (теплицы). Таких как: Тепличная белокрылка (*Trialeurodes vaporariorum*), Трипс (*Thrips tabaci*), Тля (*Aphis*), Паутинный клещ (*Tetranychus urticae*), методом создания для данных вредителей растений, неблагоприятного существования в данных условиях, и методом отпугивания вредителей от выращиваемых растений, которым они наносят вред. Средство «Биовир» предназначено, для защиты растений закрытого грунта и комнатных цветов, от вредных насекомых и клещей методом репеллентного воздействия.

1. Технические требования

1.1. Способ производства средства «Биовир» должен соответствовать требованиям настоящих технических условий и производиться по технологическому регламенту с соблюдением действующих санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для производства «Биовир», должны применяться сырье и вспомогательные материалы, отраженные в технологическом регламенте производства.

1.3. Для производства биопродукта все помещения должны соответствовать требованиям настоящих технических условий с соблюдением действующих санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Помещения должны отвечать, нормам и требованиям технологического регламента на способ производства данного продукта.

1.4. Оборудование и устройства, применяемые в процессе производства «Биовир», должны отвечать требованиям электрической и технической безопасности, предъявляемых к оборудованию согласно СНиП и утвержденных в установленном порядке, а также требованиям технологического регламента на способ производства данного продукта.

1.5. При производстве продукта, должна быть организована микробиологическая лаборатория, по определению качества готовой продукции и содержанию вносимой культуры гриба *Pinicillium camamberti*, оборудованная согласно технологическому регламенту и нормам утвержденных СНиП.