

ПНСТ 826-2023

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

### ПРОДУКЦИЯ ПИЩЕВАЯ

#### Определение срока годности. Общие требования

#### Food products. Determination of the expiration date. General requirements

ОКС 67.050

Срок действия с 2023-08-01  
до 2026-08-01

#### Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией "Ассоциация производителей и потребителей масложировой продукции"

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 335 "Методы испытаний агропромышленной продукции на безопасность"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 мая 2023 г. N 18-пнст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта и проведения его мониторинга установлены в [ГОСТ Р 1.16-2011](#) (разделы 5 и 6).

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии собирает сведения о практическом применении настоящего стандарта. Данные сведения, а также замечания и предложения по содержанию стандарта можно направить не позднее чем за 4 мес. до истечения срока его действия разработчику настоящего стандарта по адресу: 107078 Москва, ул.Садовая-Спаская, д.20, стр.1, офис 203а и/или в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии по адресу: 123112 Москва, Пресненская набережная, д.10, стр.2.

В случае отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты" и также будет размещена на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет ([www.rst.gov.ru](http://www.rst.gov.ru))

#### 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает порядок и правила оценки характеристик пищевой продукции для целей установления изготовителем ее сроков годности.

Настоящий стандарт распространяется на пищевую продукцию, производимую на территории Российской Федерации, в том числе специализированную пищевую продукцию, за исключением скоропортящейся пищевой продукции, свежих фруктов, овощей и грибов, природных минеральных упакованных вод, алкогольной продукции, биологически активных добавок к пище, пищевых добавок, в том числе комплексных пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока.

##### Примечания

1 Настоящий стандарт может быть применен при проведении научно-исследовательских работ с целью определения рекомендуемых сроков годности при разработке национальных и межгосударственных стандартов.

2 При наличии стандарта на определение и (или) подтверждение, и (или) обоснование срока годности на отдельные виды пищевой продукции применяется стандарт на отдельные виды пищевой продукции.

#### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ ISO 16779](#) Органолептический анализ. Оценка (определение и верификация) срока годности пищевой продукции

[ГОСТ ISO/IEC 17025](#) Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. Если заменен ссылочный

стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1]-[3], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **испытания:** Экспериментальное определение количественных и (или) качественных характеристик пищевого продукта как результата воздействия на него условий испытаний.

Примечание - Определение включает оценивание и (или) контроль.

3.2 **условия испытаний:** Совокупность воздействующих на пищевой продукт факторов при испытаниях.

3.3

**вид испытаний:** Классификационная группировка испытаний по определенному признаку.

[ГОСТ 16504-81, пункт 4]

3.4

**образец продукции:** Единица конкретной продукции, используемая в качестве представителя этой продукции при исследовании (испытании) и измерении.

[ГОСТ Р 58972-2020, пункт 2.2]

3.5

**данные испытаний:** Регистрируемые при испытаниях значения характеристик свойств объекта и (или) условий испытаний, наработок, а также других параметров, являющихся исходными для последующей обработки.

[ГОСТ 16504-81, пункт 22]

3.6 **результат испытаний:** Оценка характеристик свойств пищевого продукта, установление соответствия пищевого продукта требованиям безопасности и потребительским свойствам в процессе испытаний.

3.7 **нормальные испытания:** Испытания, проведение которых обеспечивает получение необходимого объема информации о характеристиках пищевой продукции в интервал времени, предусмотренный в документах по стандартизации и (или) иных документах изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция.

3.8

**ускоренные испытания:** Испытания, методы и условия проведения которых обеспечивают получение необходимой информации о характеристиках свойств объекта в более короткий срок, чем при нормальных испытаниях.

[ГОСТ 16504-81, пункт 60]

3.9

**сокращенные испытания:** Испытания, проводимые по сокращенной программе.

[ГОСТ 16504-81, пункт 61]

3.10

**оценивание риска:** Процесс сравнения результатов анализа риска с критериями риска для определения допустимости или приемлемости риска и/или его размера.

[ГОСТ Р 51897-2021, статья 4.7.1]

**3.11 аналогичная пищевая продукция:** Пищевая продукция, имеющая идентичные назначение и область применения, различия в потребительских характеристиках и установленных к такой продукции показателях безопасности, которые не оказывают влияния на срок годности такой продукции.

**3.12 контрольная точка:** Этап программы испытаний, в который проводятся исследования пищевой продукции по характеристикам пищевой продукции согласно программе испытаний.

**3.13 коэффициент резерва:** Показатель, характеризующий период времени, в течение которого после истечения срока годности сохраняются характеристики пищевой продукции, включенные в программу испытаний.

**3.14 нормальные условия хранения:** Условия хранения, предусмотренные в документах по стандартизации и (или) иных документах изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция.

**3.15 однородная пищевая продукция:** Аналогичная пищевая продукция, изготавливаемая согласно одному документу по стандартизации и (или) иному документу изготовителя, в соответствии с которым она произведена и может быть идентифицирована.

**3.16 программа испытаний:** Организационно-методический документ, содержащий информацию о проводимых испытаниях продукции.

**3.17 характеристики пищевой продукции:** Физико-химические, органолептические показатели, микробиологические и иные показатели безопасности, влияющие на срок годности, пищевая ценность пищевой продукции, параметры которых могут изменяться в процессе хранения продукции, а также технология производства, в том числе упаковки.

**3.18 проектируемый срок годности:** Срок годности, предварительно определенный для целей составления программы испытаний.

#### 4 Общие положения

4.1 Срок годности пищевой продукции устанавливает изготовитель пищевой продукции на основании результатов проведенных испытаний ее образцов (проб) с учетом оценивания рисков.

Допускается не проводить испытания для установления сроков годности продукции, если:

- для аналогичной пищевой продукции срок годности уже установлен в национальных или межгосударственных стандартах;

- для однородной или аналогичной пищевой продукции срок годности уже установлен ранее, в том числе при организации производства на другом производственном объекте.

Примечание - Для такой продукции оценивают ее соответствие документам по стандартизации и (или) иным документам изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция, а также требованиям [3] и иных технических регламентов ЕАЭС (Таможенного союза), действие которых распространяется на эту продукцию.

Примеры характеристик аналогичной пищевой продукции приведены в приложении А, таблица А.1.

4.2 Срок годности указывается в документах по стандартизации и (или) иных документах изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция.

4.3 Порядок проведения испытаний образцов (проб) пищевой продукции для целей установления

изготовителем ее срока годности определяют в программе испытаний. Программу испытаний разрабатывает изготовитель и (или) третье лицо по его поручению.

4.4 Срок испытаний образцов (проб) продукции рассчитывают по формуле:

срок испытаний образцов (проб) = проектируемый срок годности × коэффициент резерва.

4.5 Для испытаний могут быть выбраны образцы (пробы) отдельных наименований однородной пищевой продукции, имеющей различия в составе в пределах, предусмотренных в документах по стандартизации и (или) иных документах изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция, если такие различия не влияют на изменение ее характеристик в течение срока годности.

В программе испытаний указывают все наименования однородной продукции, на которые она распространяется, в том числе наименования, выбранные для испытаний.

4.6 Объектом испытаний является продукция, упакованная способом, достаточным для моделирования условий упаковывания, предусмотренных в документах по стандартизации и (или) иных документах изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция.

Для испытаний могут быть выбраны образцы (пробы) упакованной пищевой продукции одного или нескольких видов с одинаковым или разным количеством продукции в этой упаковке из числа видов, предусмотренных в документах по стандартизации и (или) иных документах изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция исходя из возможного влияния вида упаковки и количества продукта в ней на характеристики пищевой продукции в течение срока годности.

4.7 Испытания проводятся с помощью методов контроля физико-химических, органолептических показателей, микробиологических и иных показателей безопасности, установленных в национальных, межгосударственных, международных стандартах, и иных метрологически аттестованных методов (методик) изготовителем самостоятельно и (или) по его поручению третьей стороной в аккредитованной лаборатории.

4.8 Результаты испытаний распространяются на всю однородную пищевую продукцию, определенную в программе испытаний.

4.9 Срок годности пищевой продукции смешанного состава устанавливают без учета сроков годности используемых компонентов, если это не влияет на срок годности такой продукции исходя из ее состава, технологии производства, упаковывания и условий хранения.

4.10 Не требуется подтверждение ранее установленных сроков годности продукции при изменении наименования продукции без изменения ее состава, технологии производства и упаковывания, условий хранения, а также при изменении организационно-правовой формы, наименования, местонахождения (адреса юридического лица), адреса или места осуществления деятельности по изготовлению продукции (в случае, если адреса различаются), изменений иных реквизитов, в том числе документов по стандартизации и (или) иных документов изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция.

4.11 Срок годности, установленный в документах по стандартизации и (или) иных документах изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция, может быть сокращен изготовителем без проведения испытаний.

## 5 Виды испытаний

5.1 При проведении испытаний для целей установления срока годности пищевой продукции могут быть использованы:

- нормальные испытания;
- ускоренные испытания;
- сокращенные испытания.

### 5.2 Нормальные испытания

5.2.1 Нормальные испытания проводят при нормальных условиях хранения.

5.2.2 Нормальные испытания проводят по характеристикам пищевой продукции, которые изменяются при хранении продукции и могут привести к утрате потребительских свойств и безопасности продукции.

5.2.3 По результатам нормальных испытаний изготовитель устанавливает срок годности пищевой продукции.

Примеры программ нормальных испытаний приведены в приложении Б (пункты Б.1-Б.3, таблицы Б.1-Б.3.4).

### 5.3 Ускоренные испытания

5.3.1 Ускоренные испытания продукции проводят при условиях хранения, обеспечивающих прогнозируемые изменения характеристик пищевой продукции, которые аналогичны изменениям характеристик при нормальных условиях хранения, с целью получения информации о продукции в более короткий срок по сравнению с проектируемым сроком годности.

5.3.2 Ускоренные испытания проводят по параметрам, позволяющим моделировать изменения характеристик пищевой продукции.

**Пример - Измененные условия хранения, такие как повышенная температура и (или) влажность, и (или) модифицированная окружающая среда (например, избыток кислорода), могут ускорять изменения характеристик отдельных видов продукции и позволить в более короткий промежуток времени получить необходимую информацию для установления срока годности такой продукции.**

5.3.3 Ускоренные испытания проводят для продукции, проектируемый срок годности которой составляет более 30 суток.

5.3.4 Ускоренные испытания проводят по методам (методикам), установленным в национальных, межгосударственных, международных стандартах, и иным метрологически аттестованным методам (методикам).

5.3.5 По результатам ускоренных испытаний изготовитель устанавливает срок годности пищевой продукции при нормальных условиях хранения.

#### **5.4 Сокращенные испытания**

5.4.1 Сокращенные испытания проводят при нормальных условиях хранения.

5.4.2 Сокращенные испытания проводят с целью получения необходимой информации для установления срока годности выборочно относительно:

- характеристик пищевой продукции;
- и (или) контрольных точек испытаний;
- и (или) количества объекта испытаний.

**Пример - В качестве образца (пробы) для проведения испытаний может быть взята продукция, изготавливаемая по документам по стандартизации и (или) иным документам изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция, на любой стадии ее хранения в пределах установленного срока годности при условиях хранения, предусмотренных такими документами. Данная точка должна быть принята в качестве первой контрольной точки (фон) для проектирования сокращенных испытаний для увеличения ранее установленного срока годности.**

5.4.3 Сокращенные испытания могут проводиться:

- для увеличения срока годности, ранее установленного в документах по стандартизации и (или) иных документах изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция;
- установления срока годности для вновь разработанных видов однородной пищевой продукции или подтверждения срока годности при изменении состава и (или) характеристик производимой продукции.

5.4.4 По результатам сокращенных испытаний изготовитель устанавливает срок годности пищевой продукции.

Примеры программы сокращенных испытаний продукции приведены в приложении Б (пункты Б.4, Б.5, таблицы Б.4, Б.5).

## **6 Требования к программе испытаний**

6.1 Программу испытаний составляют так, чтобы обеспечить получение необходимого объема информации для принятия решений по установлению срока годности пищевой продукции.

6.2 Программа испытаний включает:

- описание объекта испытаний;
- сведения о партиях испытываемой продукции;
- проектируемый срок годности и условия хранения;
- виды испытаний;
- срок испытаний;
- контрольные точки;
- характеристики пищевой продукции, определяемые в контрольных точках.

Примечание - В контрольных точках определяют характеристики пищевой продукции, изменение параметров которых при хранении продукции может привести к утрате характеристик пищевой продукции, ее безопасности, а также иные условия хранения образцов (проб) для испытаний;

- указание количества объекта испытаний и контрольных точек.

6.2.1 Описание объекта испытаний включает описание продукции:

- наименование продукции;
- обозначение документов по стандартизации и (или) иных документов изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция;
- вид упаковки и количество продукции в ней;
- особенности технологии производства (при необходимости);
- способ упаковывания (при необходимости).

6.2.2 Проектируемый срок годности исчислять в сутках, если срок годности до 90 суток, и (или) месяцах при сроке годности 91 и более суток. Программа испытаний может включать несколько значений проектируемого срока годности и (или) условий хранения.

Примечание - Для целей настоящего стандарта 30 суток (дней) приравниваются к одному месяцу.

6.2.3 При нормальных испытаниях и сокращенных испытаниях срок испытаний продукции рассчитывают исходя из коэффициента резерва в размере:

- 1,3 - для продукции со сроком годности до 30 суток (включительно);
- 1,2 - для продукции со сроком годности от 31 до 60 суток (включительно);
- 1,15 - для продукции со сроком годности 61 и более суток;

- 1,5 - для продукции для детского питания для детей раннего возраста, диетического профилактического и диетического лечебного питания со сроком годности не более 60 суток.

При сокращенных испытаниях, в том числе начатых позже даты изготовления, коэффициент резерва исчисляются от даты изготовления пищевой продукции.

6.2.4 Характеристики пищевой продукции, подлежащие исследованию в контрольной точке, выбирают в зависимости от вида испытаний из числа характеристик пищевой продукции, установленных в документах по стандартизации и (или) иных документах изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция. Для ускоренных испытаний могут быть определены иные характеристики.

Из показателей пищевой ценности оценке подлежат только декларируемые в маркировке нутриенты, содержание которых меняется в течение срока годности. В перечень характеристик пищевой продукции, подлежащих исследованию, не включают показатели пищевой ценности - белки, жиры, углеводы.

6.2.5 Количество объекта испытаний должно составлять:

- 3 и более партий при нормальных испытаниях;
- 2 и более партий при сокращенных и ускоренных испытаниях.

Количество контрольных точек должно обеспечивать получение необходимой информации об изменениях характеристик пищевой продукции и быть не менее трех в период проектируемого срока годности [включая первую контрольную точку (фон) - точку начала проведения испытаний], если иное не установлено для отдельных видов продукции при ускоренных испытаниях.

Примечание - Количество контрольных точек при проведении ускоренных испытаний определяют в методах, установленных в национальных, межгосударственных, международных стандартах и иных метрологически аттестованных методах (методиках).

## 7 Порядок отбора образцов (проб)

7.1 Количество образцов (проб) продукции, предназначенных для исследований, должно быть достаточным для проведения объема исследований, предусмотренного программой испытаний.

7.2 Образцы (пробы) отбирают:

- от однородной пищевой продукции в соответствии с 4.5;
- по окончании технологического процесса производства, а для сокращенных испытаний - в любой момент до истечения проектируемого срока годности;
- изготовитель или уполномоченная им третья сторона на производственном объекте (одном из производственных объектов) и (или) из точек обращения продукции на рынке.

7.3 Отбор образцов (проб) проводят в соответствии с документами, устанавливающими правила и методы отбора образцов (проб) продукции.

## 8 Правила проведения испытаний и оценка результатов испытаний

8.1 Хранение образцов (проб) продукции, предназначенных для исследований, осуществляют в условиях хранения, указанных в программе испытаний. Условия хранения следует контролировать и регистрировать.

8.2 Первая контрольная точка испытаний любого вида должна включать исследования по показателям безопасности, включая микробиологические, в соответствии с [3] и (или) техническими регламентами на отдельные виды продукции (в зависимости от вида продукции), а также характеристикам пищевой продукции, установленным в документах по стандартизации и (или) иных документах изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция.

По результатам испытаний в первой контрольной точке к дальнейшим испытаниям допускается продукция, соответствующая [3] и (или) техническим регламентам на отдельные виды продукции (в зависимости от вида продукции), документам по стандартизации и (или) иным документам изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция.

Примечания

1 Допускается определять показатели безопасности в соответствии с [3] и (или) техническими регламентами на отдельные виды продукции (в зависимости от вида продукции), а также характеристики пищевой продукции, установленные в документах по стандартизации и (или) иных документах изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция, которые не изменятся в процессе хранения продукции при условиях испытаний, установленных в программе испытаний, для одной партии продукции, только в первой контрольной точке.

2 Допускается определять показатели безопасности в соответствии с [3] и (или) техническими регламентами на отдельные виды продукции (в зависимости от вида продукции) в иной контрольной точке по выбору изготовителя с приведением информации в программе испытаний.

8.3 Оценку органолептических показателей продукции для целей установления срока годности проводят в соответствии с [ГОСТ ISO 16779](#). Могут применяться иные документы по стандартизации и (или) иные документы изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция, устанавливающие методы оценки органолептических показателей продукции.

8.4 Испытания могут быть завершены ранее предполагаемой даты окончания испытаний для

проектируемого срока годности. В этом случае срок годности устанавливают на дату окончания испытаний за вычетом срока, рассчитанного с учетом вновь установленного коэффициента резерва.

8.5 В случае выявления несоответствия параметров любой характеристики пищевой продукции, включенной в программу испытаний, хотя бы в одной контрольной точке одной партии продукции исследования данной партии прекращают, отбирают одну новую партию и исследуют по нормальной или сокращенной программе испытаний. Исследования по другой(им) партии(ям) продолжают по ранее составленной программе.

В случае несоответствия любой характеристики пищевой продукции хотя бы в одной контрольной точке двух и более партий продукции исследования прекращаются. В этом случае срок годности может быть установлен на дату предыдущей контрольной точки с учетом вновь установленного коэффициента резерва.

## 9 Порядок обработки и оформления результатов испытаний

9.1 Результаты испытаний оформляют отчетом о результатах испытаний в соответствии с [ГОСТ ISO/IEC 17025](#) или протоколом.

9.2 Анализ данных испытаний проводят в последовательности, предусмотренной программой испытаний.

9.3 Результаты анализа данных испытаний, выполненных по программе испытаний, оформляют сводным отчетом изготовитель самостоятельно или по его поручению третья сторона.

9.4 Не требуется составление сводного отчета в случаях, предусмотренных 4.9.

Пример сводного отчета приведен в приложении В (таблица В.1).

Приложение А  
(справочное)

### Примеры характеристик аналогичной пищевой продукции

Таблица А.1

Наименование продукции	Характеристика кислотности продукции	Влажность, %	Специальные показатели	Особенности технологии	Вид упаковки	Условия хранения	Рекомендуемый срок годности
Отруби пшеничные и ржаные	-	Не более 7	Кислотное число не более 60 мг КОН/г	-	-	Температура не выше 20°C, относительная влажность не более 70%	6 месяцев (180 суток)
Фруктовые консервы:  джемы фруктовые (овощные)	Кислотность не менее 0,2%	-	Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 35%	Стерилизованные	Стеклобанки	Температура от 0°C до 25°C	24 месяца (720 суток)
					Металлические банки		12 месяцев (360 суток)
				Нестерилизованные (с консервантом)	Герметично укупоренная упаковка из	Температура от 0°C до 10°C	6 месяцев (180 суток)
				Нестерилизованные (без консерванта)	термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 0,25 дм <sup>3</sup>		3 месяца (90 суток)
Консервы: первые обеденные блюда, готовые к употреблению	Массовая доля титруемых кислот, %, не более:  - в расчете на лимонную кислоту для первых	-	Массовая доля хлоридов, %, 1,8-2,3	Стерилизованные (промышленная стерильность консервов группы А)	Стеклобанки, металлическая упаковка с эмалевым покрытием, упаковка из полимерных материалов	Температура от 0°C до 25°C, относительная влажность не более 75%	3 года; 1 год

Внимание! Документ введен в действие Документ приводится с текстом Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Внимание! Документ официально издан. См. "Статус"

	обеденных блюд из свежих овощей 0,3;				Металлическая упаковка с лаковым покрытием, упаковка из комбинированных материалов		2 года
	- в расчете на молочную кислоту для первых обеденных блюд из соленых и квашеных овощей 0,4				Упаковка из полимерных материалов		1 год
Консервы: мясо птицы в собственном соку	-	-	Массовая доля хлористого натрия (пищевой соли), %, 1,0-1,3	Стерилизованные	Герметичная упаковка	Температура от 0°C до 20°C	2,5 года
						Температура от 0°C до 10°C	3 года
Консервы: фруктовые, фруктово-овощные, овоще-фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки	-	-	-	Асептический розлив	Герметично укупоренная упаковка из комбинированных материалов, стеклянная	-	12 месяцев (360 суток)
					Герметично укупоренная пластиковая упаковка		9 месяцев (270 суток)
Жиры специального назначения (в том числе кулинарные, кондитерские, хлебопекарные), заменители молочного жира	-	Не более 0,3	Кислотное число не более 0,6 мг КОН/г; перекисное число не более 10 мэкв/кг	-	Упакованные в транспортную упаковку	Температура от минус 20°C до 0°C	12 месяцев (360 суток)
						Температура св. 1°C до 4°C включ.	9 месяцев (270 суток)
						Температура св. 4°C до 10°C включ.	6 месяцев (180 суток)
						Температура св. 10°C до 15°C включ.	4,5 месяца (135 суток)
						Температура св. 15°C до 20°C включ.	3 месяца (90 суток)
Заменители масла какао	-	Не более 0,2	Кислотное число не более 0,6 мг КОН/г; перекисное число не более 10	-	Упакованные в транспортную упаковку	Температура св. 1°C до 4°C	24 месяца (720 суток)
						Температура от 5°C до 10°C	18 месяцев (540 суток)

Внимание! Документ введен в действие Документ приводится с текстом Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Внимание! Документ официально издан. См. "Статус"

			мэкв/кг			Температура от 11°С до 15°С	12 месяцев (360 суток)
						Температура при 18°С	6 месяцев (180 суток)
Сахар белый кристаллический	-	Не более 15	Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более 0,065; цветность в растворе, единиц оптической плотности (ICUMSA), не более 195,0	-	-	Температура не выше 40°С, относительная влажность не более 70%	4 года
Отруби пшеничные и ржаные диетические	-	Не более 7	Кислотное число не более 60 мг КОН/г	-	-	Температура не выше 20°С, относительная влажность не более 70%	6 месяцев (180 суток)
Мука пшеничная хлебопекарная	-	Не более 15	Кислотное число не более 80 мг КОН/г	-	-		12 месяцев (360 суток)
Крупа гречневая	-		Кислотное число не более 18 мг КОН/г	-	-		18 месяцев (540 суток)

Приложение Б  
(справочное)

**Примеры программ испытаний пищевой продукции**

**Б.1 Пример программы нормальных испытаний пищевой продукции со сроком годности до 30 суток (включительно)**

РАЗРАБОТАНО:

\_\_\_\_\_

должность, наименование организации-изготовителя

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

### Программа нормальных испытаний пищевой продукции по установлению срока годности

Наименование однородной продукции:	Биоогурты с фруктово-ягодными компонентами (малина, лесные ягоды, яблоко)
Наименование испытываемой продукции:	Биоогурт "Малина", обогащенный лактобактериями L. casei (массовая доля жира 2,9%)
Обозначение документов по стандартизации и (или) иных документов изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция:	СТО XXXXXXXX-001-2021 "Биоогурты с фруктово-ягодными компонентами"
Обозначение технических регламентов, действие которых распространяется на продукцию:	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"  ( <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> );  Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"  ( <a href="#">ТР ТС 033/2013</a> )
Вид и объем потребительской или транспортной упаковки продукции:	Бутылка из полиэтилентерефталата массой нетто 290 г
Способ упаковывания и иные особенности технологии производства продукции (при необходимости):	Весовое дозирование, пастеризация
Температура хранения и/или иные условия хранения (при наличии) продукции:	(4±2)°C
Сведения о партиях испытываемой продукции:	N 4, 5 от 22.02.2020, N 1 от 23.02.2020
Проектируемый срок годности продукции:	До 30 суток (включительно)

Таблица Б.1

Наименование характеристик объекта испытаний, значения	Контрольные точки/схема контрольных испытаний			
	фон (первая контрольная точка)	20 суток	30 суток	39 суток
Органолептические показатели				
Внешний вид и консистенция	X	X	X	X

Вкус и запах	X	X	X	X
Цвет	X	X	X	X
Физико-химические показатели				
Массовая доля жира, %	X			
Массовая доля белка, %	X			
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	X			
Кислотность, °Т, от 75 до 140	X	X	X	X
Микробиологические показатели				
Молочнокислые микроорганизмы, не менее $1 \times 10^7$	X	X	X	X
Лактобактерии <i>L. casei</i> , не менее $1 \times 10^6$	X	X	X	X
Дрожжи, не более 50 КОЕ/г	X	X	X	X
Плесени, не более 50 КОЕ/г	X	X	X	X
БГКП, не допускаются в 0,1 г	X	X	X	X
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в 25 г	X			X
<i>S. aureus</i> в 1,0 г	X			X
Показатели безопасности				
Свинец*, мг/кг, не более 0,1	X			
Мышьяк*, мг/кг, не более 0,05	X			
Кадмий*, мг/кг, не более 0,03	X			
Ртуть*, мг/кг, не более 0,005	X			
ГХЦГ*, мг/кг, не более 0,05	X			
ДДТ и его метаболиты*, мг/кг, не более 0,05	X			
Антибиотики				
Левомецетин (хлорамфеникол), не допускается (менее 0,0003 мг/кг)	X			
Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров), не допускается (менее 0,01 мг/кг)	X			
Стрептомицин, не допускается (меньше 0,2 мг/кг)	X			
Пенициллин, не допускается (менее 0,004)	X			

Внимание! Документ введен в действие Документ приводится с текстом Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Внимание! Документ официально издан. См. "Статус"

мг/кг)				
Радионуклиды				
Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л), 300	X			
Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л), 100	X			
* Допускается определять в одной партии испытываемой продукции.				

## Б.2 Пример программы нормальных испытаний пищевой продукции со сроком годности от 31 до 60 суток (включительно)

РАЗРАБОТАНО:

\_\_\_\_\_

должность, наименование организации-изготовителя

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

### Программа нормальных испытаний пищевой продукции по установлению срока годности

Наименование однородной продукции:

Масло подсолнечное рафинированное  
дезодорированное

Наименование испытываемой продукции:

Масло подсолнечное рафинированное  
дезодорированное

Обозначение документов по стандартизации и (или) иных документов изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция:

[ГОСТ 1129-2013](#) "Масло подсолнечное. Технические условия"

Обозначение технических регламентов, действие которых распространяется на продукцию:

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

[\(ТР ТС 021/2011\)](#);

Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"

[\(ТР ТС 024/2011\)](#)

Вид и объем потребительской или транспортной

-

упаковки продукции:

Способ упаковывания и иные особенности технологии производства продукции (при необходимости): Налив. Автотранспортная цистерна

Температура хранения и/или иные условия хранения (при наличии) продукции: От 20°C до 35°C

Сведения о партиях испытываемой продукции: N 1, 2 от 25.02.2021, N 1 от 26.02.2021

Проектируемый срок годности продукции: До 60 суток (включительно)

Таблица Б.2

Наименование характеристик объекта испытаний, значения	Контрольные точки/схема контрольных испытаний			
	фон (первая контрольная точка)	30 суток	60 суток	72 суток
<b>Органолептические показатели</b>				
Вкус и запах	X	X	X	X
Цвет	X	X	X	X
Прозрачность	X	X	X	X
<b>Физико-химические показатели</b>				
Массовая доля жира, %, не менее 99,9	X			
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более 1,0	X	X		X
Кислотное число, мг КОН/г, не более 0,6	X	X	X	X
<b>Показатели безопасности</b>				
Перекисное число, не более 10 мэкв активного кислорода/кг	X	X	X	X
Афлатоксин В <sub>1</sub> *, не более 0,005 мг/кг	X			X
Свинец*, мг/кг, не более 0,1	X			
Мышьяк*, мг/кг, не более 0,1	X			
Кадмий*, мг/кг, не более 0,05	X			
Ртуть*, мг/кг, не более 0,05	X			
Никель*, мг/кг, не более 0,7	X			



продукцию"

[\(ТР ТС 024/2011\)](#)

Вид и объем потребительской или транспортной упаковки продукции:

Полимерный пакет с дозатором объемом 220 мл

Способ упаковывания и иные особенности технологии производства продукции (при необходимости):

Весовое дозирование, пастеризация

Температура хранения и/или иные условия хранения (при наличии) продукции:

От 0°C до 25°C включительно

Сведения о партиях испытываемой продукции:

N 1, 2, 5 от 22.02.2020

Проектируемый срок годности продукции:

До 5 месяцев (150 суток)

Таблица Б.3.1

Наименование характеристик объекта испытаний, значения	Контрольные точки/схема контрольных испытаний				
	фон (первая контрольная точка)	50 суток	3,3 месяца (100 суток)	5 месяцев (150 суток)	5,8 месяцев (173 суток)
Органолептические показатели					
Внешний вид, консистенция	X	X	X	X	X
Вкус и запах	X	X	X	X	X
Цвет	X	X	X	X	X
Физико-химические показатели					
Кислотность, в пересчете на уксусную кислоту	X	X	X	X	X
Стойкость эмульсии, % неразрушенной эмульсии, не менее 97	X	X	X	X	X
Массовая доля жира, %, не менее 25,0	X				
Массовая доля влаги, %	X	X		X	X
Микробиологические показатели					
БГКП, не допускаются в 0,1 г	X	X	X	X	X
Дрожжи, не более $5 \times 10^2$ КОЕ/г	X	X	X	X	X



Наименование однородной продукции:	Нет
Наименование испытываемой продукции:	Кондитерский жир с массовой долей жира 99,9%
Обозначение документов по стандартизации и (или) иных документов изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция:	Технические условия
Обозначение технических регламентов, действие которых распространяется на продукцию:	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" <a href="#">(ТР ТС 021/2011)</a> ; Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" <a href="#">(ТР ТС 024/2011)</a>
Вид и объем потребительской или транспортной упаковки продукции:	Ящик из гофрированного картона, вместимостью от 1 до 25 кг с использованием вкладыша - полимерного пакета или металлические емкости, вместимостью от 10 до 200 кг
Способ упаковывания и иные особенности технологии производства продукции (при необходимости):	В транспортную упаковку кондитерский жир фасуют монолитом или наливом
Температура хранения и/или иные условия хранения (при наличии) продукции:	До 20°C включительно. Во время транспортирования в крытых транспортных средствах допускается повышение температуры кондитерских жиров до 40°C и понижение до минус 40°C в течение всего пути следования
Сведения о партиях испытываемой продукции:	N 1, 2, 5 от 22.02.2020
Проектируемый срок годности продукции:	Не более 12 месяцев (360 суток)

Таблица Б.3.2

Наименование характеристик объекта испытаний, значения	Контрольные точки/схема контрольных испытаний			
	фон (первая контрольная точка)	6 месяцев (180 суток)	12 месяцев (360 суток)	13,8 месяцев (414 суток)
Органолептические показатели				
Вкус и запах	X	X	X	X
Цвет	X		X	X

Внимание! Документ введен в действие Документ приводится с текстом Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Внимание! Документ официально издан. См. "Статус"

Консистенция при 18°C	X		X	X
Прозрачность	X		X	X
Физико-химические показатели				
Массовая доля жира, %, не менее 99,9	X			
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более 1,0	X			X
Кислотное число, мг КОН/г, не более 0,6	X	X	X	X
Микробиологические показатели				
БГКП, не допускаются в 0,001 г	X			X
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в 25 г	X			X
Плесени, не более $1 \times 10^2$ КОЕ/г	X			X
Дрожжи, не более $1 \times 10^3$ КОЕ/г	X			X
Показатели безопасности				
Перекисное число, не более 10 мэкв активного кислорода/кг	X	X	X	X
Транс-изомеры жирных кислот, не более 2% от содержания жира	X			
Афлатоксин В <sub>1</sub> *, не более 0,005 мг/кг	X			X
Свинец*, мг/кг, не более 0,1	X			
Мышьяк*, мг/кг, не более 0,1	X			
Кадмий*, мг/кг, не более 0,05	X			
Ртуть*, мг/кг, не более 0,05	X			
Никель*, мг/кг, не более 0,7	X			
ГХЦГ*, мг/кг, не более 0,05	X			
ДДТ и его метаболиты*, мг/кг, не более 0,1	X			
Радионуклиды				
Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л), 60	X			
Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л), 80	X			
* Допускается определять в одной партии испытываемой продукции.				

### Б.3.3 Пример программы нормальных испытаний мороженого пломбир с проектируемым сроком годности до 12 месяцев (360 суток)

Внимание! Документ введен в действие Документ приводится с текстом Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Внимание! Документ официально издан. См. "Статус"

РАЗРАБОТАНО:

\_\_\_\_\_

должность, наименование организации-изготовителя

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

### Программа нормальных испытаний пищевой продукции по установлению срока годности

Наименование однородной продукции:	Мороженое пломбир
Наименование испытываемой продукции:	Мороженое пломбир с массовой долей жира не менее 12%
Обозначение документов по стандартизации и (или) иных документов изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция:	Технические условия
Обозначение технических регламентов, действие которых распространяется на продукцию:	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" <a href="#">(ТР ТС 021/2011)</a> ; Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" <a href="#">(ТР ТС 029/2012)</a> ; Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" <a href="#">(ТР ТС 033/2013)</a>
Вид и объем потребительской или транспортной упаковки продукции:	Гибкая упаковка из полимерной пленки, ящик из гофрированного картона с массой нетто от 0,8 до 8 кг
Способ упаковывания и иные особенности технологии производства продукции (при необходимости):	Единица продукции фасуется в потребительскую упаковку, которая укладывается в транспортную упаковку (картонный короб)
Температура хранения и/или иные условия хранения (при наличии) продукции:	Ниже минус 18°C

Сведения о партиях испытываемой продукции: N 1, 2, 5 от 22.02.2020

Проектируемый срок годности продукции: Не более 12 месяцев (360 суток)

Таблица Б.3.3

Наименование характеристик объекта испытаний, значения	Контрольные точки/схема контрольных испытаний			
	фон (первая контрольная точка)	6 месяцев (180 суток)	12 месяцев (360 суток)	13,8 месяцев (414 суток)
<b>Органолептические показатели</b>				
Вкус и запах	X	X	X	X
Цвет	X	X	X	X
Консистенция при минус 18°C	X	X	X	X
Структура	X	X	X	X
Внешний вид	X	X	X	X
<b>Физико-химические показатели</b>				
Массовая доля молочного жира, %, не менее 12	X			
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %	X			
Массовая доля сахаров (за вычетом лактозы), %	X			
Массовая доля сухих веществ, %	X			
Кислотность, °Т	X		X	X
Взбитость, %	X	X	X	X
<b>Микробиологические показатели</b>				
БГКП не допускаются в 0,01 г	X		X	X
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в 25 г	X		X	X
КМАФАнМ в $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г, не более	X		X	X
<i>S. aureus</i> , не допускается в 1,0 г	X		X	X
<i>L. monocytogenes</i> , не допускается в 25 г	X		X	X
<b>Показатели безопасности</b>				
Свинец*, мг/кг, не более 0,1	X			

Внимание! Документ введен в действие Документ приводится с текстом Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Внимание! Документ официально издан. См. "Статус"

Мышьяк*, мг/кг, не более 0,05	X			
Кадмий*, мг/кг, не более 0,03	X			
Ртуть*, мг/кг, не более 0,005	X			
ГХЦГ*, мг/кг, не более 1,25 (в пересчете на жир)	X			
ДДТ и его метаболиты*, мг/кг, не более 1,0 (в пересчете на жир)	X			
Антибиотики				
Левомецетин (хлорамфеникол), не допускается (менее 0,0003 мг/кг)	X			
Тетрациклиновая группа: тетрациклин, окситетрациклин, хлортеграциклин (сумма исходных веществ и их 4-эпимеров), не допускается (менее 0,01 мг/кг)	X			
Стрептомицин, не допускается (менее 0,2 мг/кг)	X			
Пенициллин, не допускается (менее 0,004 мг/кг)	X			
Радионуклиды				
Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л), 300	X			
Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л), 100	X			
* Допускается определять в одной партии испытываемой продукции.				

### Б.3.4 Пример программы нормальных испытаний муки с проектируемым сроком годности до 12 месяцев (360 суток)

РАЗРАБОТАНО:

\_\_\_\_\_

должность, наименование организации-изготовителя

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

### Программа нормальных испытаний пищевой продукции по установлению срока годности

Наименование однородной продукции: Мука

Наименование испытываемой продукции: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта

Обозначение документов по стандартизации и (или) иных документов изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция: [ГОСТ 26574-2017 "Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия"](#)

Обозначение технических регламентов, действие которых распространяется на продукцию: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"  
[\(ТР ТС 021/2011\)](#)

Вид и объем потребительской или транспортной упаковки продукции: Упаковка по ГОСТ 26791-2019\*

\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ 26791-2018](#). - Примечание изготовителя базы данных.

Способ упаковывания и иные особенности технологии производства продукции (при необходимости): -

Температура хранения и/или иные условия хранения (при наличии) продукции: До 20°C включительно

Сведения о партиях испытываемой продукции: N 1, 2, 5 от 22.02.2020

Проектируемый срок годности продукции: Не более 12 месяцев (360 суток)

Таблица Б.3.4

Наименование характеристик объекта испытаний, значения	Контрольные точки/схема контрольных испытаний					
	фон (первая контрольная точка)	3 месяца (90 суток)	6 месяцев (180 суток)	9 месяцев (270 суток)	12 месяцев (360 суток)	13,8 месяцев (414 суток)
Органолептические показатели						
Вкус	X	X	X	X	X	X
Запах	X	X	X	X	X	X
Цвет	X	X	X	X	X	X
Физико-химические показатели						
Влажность, %, не более 15,0	X	X	X	X	X	X

Кислотное число, мг КОН/г, не более 80	X	X	X	X	X	X
Количество клейковины, %, не менее 28,0	X	X	X	X	X	X
Качество клейковины, ед. ИДК, 45-90	X	X	X	X	X	X
Число падения, с, не менее 200	X	X	X	X	X	X
Показатели безопасности						
Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами), не допускается	X	X	X	X	X	X
Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомыми, клещами), суммарная плотность загрязненности, не допускается	X	X	X	X	X	X
Зараженность возбудителями "картофельной болезни" хлеба, не допускается	X					
Афлатоксин В <sub>1</sub> *, не более 0,005 мг/кг	X					X
Дезоксиниваленол, не более 0,7 мг/кг	X					
Т-2 токсин, не более 0,1 мг/кг	X					
Зеараленон, не более 0,2 мг/кг	X					X
Охратоксин А, не более 0,005 мг/кг	X					X
Свинец*, мг/кг, не более 0,5	X					
Мышьяк*, мг/кг, не более 0,2	X					
Кадмий*, мг/кг, не более 0,3	X					
Ртуть*, мг/кг, не более 0,03	X					
ДДТ и его метаболиты*, мг/кг, не более 0,02	X					
Радионуклиды						
Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л), 60	X					
* Допускается определять в одной партии испытываемой продукции.						

Внимание! Документ введен в действие Документ приводится с текстом Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Внимание! Документ официально издан. См. "Статус"

#### Б.4 Пример программы сокращенных испытаний пищевой продукции со сроком годности 61 и более суток (при увеличении ранее установленного срока годности)

РАЗРАБОТАНО:

\_\_\_\_\_

должность, наименование организации-изготовителя

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

#### Программа сокращенных испытаний пищевой продукции по установлению срока годности

Наименование однородной продукции: Заменитель масла какао нетемперируемого лауринового типа с массовой долей жира 99,9%

Наименование испытываемой продукции: Заменитель масла какао нетемперируемого лауринового типа с массовой долей жира 99,9%

Обозначение документов по стандартизации и (или) иных документов изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция: Технические условия

Обозначение технических регламентов, действие которых распространяется на продукцию: Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

[\(ТР ТС 021/2011\)](#);

Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"

[\(ТР ТС 024/2011\)](#)

Вид и объем потребительской или транспортной упаковки продукции: Ящик из гофрированного картона вместимостью от 1 до 25 кг с использованием вкладыша - полимерного пакета или металлические емкости вместимостью от 10 до 200 кг

Способ упаковывания и иные особенности технологии производства продукции (при необходимости): -

Температура хранения и/или иные условия хранения (при наличии) продукции: До 20°C включительно

Сведения о партиях испытываемой продукции: N 5, 6 от 22.02.2020

Проектируемый срок годности продукции: Не более 24 месяцев (720 суток)

Таблица Б.4

Наименование характеристик объекта испытаний, значения	Контрольные точки/схема контрольных испытаний						
	фон (12 месяцев (360 суток))	16 месяцев (480 суток)	18 месяцев (540 суток)	19,2 месяца (576 суток)	21,6 месяцев (648 суток)	24 месяца (720 суток)	27,6 месяцев (828 суток)
<b>Органолептические показатели</b>							
Вкус и запах	X	X	X	X	X	X	X
Цвет	X		X		X	X	X
Консистенция при 18°С	X					X	X
<b>Физико-химические показатели</b>							
Массовая доля жира, %, не менее 99,9	X						
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более 1,0	X					X	X
Кислотное число, мг КОН/г, не более 0,6	X	X	X	X	X	X	X
<b>Микробиологические показатели</b>							
БГКП, не допускаются в 0,001 г	X						X
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в 25 г	X						X
Плесени, не более $1 \times 10^2$ КОЕ/г	X						X
Дрожжи, не более $1 \times 10^3$ КОЕ/г	X						X
<b>Показатели безопасности</b>							
Перекисное число, не более 10 мэкв активного кислорода/кг	X	X	X	X	X	X	X

Внимание! Документ введен в действие Документ приводится с текстом Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"  
Внимание! Документ официально издан. См. "Статус"



Наименование однородной продукции:	Соусы на основе растительных масел (грибной, сырный, "Цезарь") с массовой долей жира не менее 25%
Наименование испытываемой продукции:	Грибной соус на основе растительных масел с массовой долей жира не менее 25%
Ранее установленный срок годности:	Не более 6 месяцев (180 суток)
Обозначение документов по стандартизации и (или) иных документов изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция:	<a href="#">ГОСТ 31755-2012</a> "Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия"; Технологическая инструкция "Соусы на основе растительных масел"
Обозначение технических регламентов, действие которых распространяется на продукцию:	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"  <a href="#">(ТР ТС 021/2011)</a> ;  Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"  <a href="#">(ТР ТС 024/2011)</a>
Вид и объем потребительской или транспортной упаковки продукции:	Ящик из гофрированного картона вместимостью от 1 до 25 кг с использованием вкладыша - полимерного пакета; металлические емкости вместимостью от 10 до 200 кг
Способ упаковывания и иные особенности технологии производства продукции (при необходимости):	Пастеризация
Температура хранения и/или иные условия хранения (при наличии) продукции:	От 0°С до 25°С включительно
Сведения о партиях испытываемой продукции:	N 5 от 22.02.2020, N 1 от 23.02.2020
Проектируемый срок годности продукции:	Не более 6 месяцев (180 суток)

Таблица Б.5

Наименование характеристик объекта испытаний, значения	Контрольные точки/схема контрольных испытаний				
	фон (первая контрольная точка)	4 месяца (120 суток)	4,8 месяцев (144 сутки)	6 месяцев (180 суток)	6,9 месяцев (207 суток)
Органолептические показатели					

Внешний вид, консистенция	X	X	X	X	X
Вкус и запах	X	X	X	X	X
Цвет	X	X	X	X	X
Физико-химические показатели					
Кислотность, в пересчете на уксусную кислоту	X	X	X	X	X
Стойкость эмульсии, % неразрушенной эмульсии, не менее 97	X	X	X	X	X
Массовая доля жира, %, не менее 25,0	X				
Микробиологические показатели					
БГКП, не допускаются в 0,1 г	X	X	X	X	X
Дрожжи, не более $5 \times 10^2$ КОЕ/г	X	X	X	X	X
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в 25 г	X				X
Плесени, не более 50 КОЕ/г	X		X		X
Показатели безопасности					
Афлатоксин В <sub>1</sub> *, не более 0,005 мг/кг	X				
Свинец*, мг/кг, не более 0,3	X				
Мышьяк*, мг/кг, не более 0,1	X				
Кадмий*, мг/кг, не более 0,05	X				
Ртуть*, мг/кг, не более 0,05	X				
ГХЦГ*, мг/кг, не более 0,05	X				
ДДТ и его метаболиты*, мг/кг, не более 0,1	X				
Радионуклиды					
Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л), 60	X				
Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л), 80	X				
* Допускается определять в одной партии испытываемой продукции.					

Приложение В  
(справочное)

**Пример сводного отчета по результатам испытаний в целях установления срока годности**

РАЗРАБОТАНО:

\_\_\_\_\_

должность, наименование организации-изготовителя

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Наименование однородной продукции:

Соусы на основе растительных масел (грибной, сырный, "Цезарь") с массовой долей жира не менее 25%

Наименование испытываемой продукции:

Грибной соус на основе растительных масел с массовой долей жира не менее 25%

Обозначение документов по стандартизации и (или) иных документов изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция:

[ГОСТ 31755-2012](#) "Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия";

Технологическая инструкция "Соусы на основе растительных масел"

Обозначение технических регламентов, действие которых распространяется на продукцию:

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

[\(ТР ТС 021/2011\)](#);

Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"

[\(ТР ТС 024/2011\)](#)

Вид и объем потребительской или транспортной упаковки продукции:

Полимерный пакет с дозатором объемом 220 мл

Способ упаковывания и иные особенности технологии производства продукции (при необходимости):

Пастеризация

Температура хранения и/или иные условия хранения (при наличии) продукции:

От 0°C до 25°C включительно

Сведения о партиях испытываемой продукции:

N 1, 2, 5 от 22.02.2020

Проектируемый срок годности продукции:

Не более 6 месяцев (180 суток)

Таблица В.1

Наименование характеристик объекта испытаний, значения	Показатель (нормируемое значение)	Контрольные точки/результаты испытаний				
		фон (первая контрольная точка)	4 месяца (120 суток)	4,8 месяцев (144 суток)	6 месяцев (180 суток)	7,2 месяца (216 суток)
Органолептические показатели						
Внешний вид, консистенция						
партия 1	Однородная, без включений, кремообразная	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
партия 2		Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
партия 5		Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Вкус и запах						
партия 1	Грибной со сливочным оттенком в послевкусии	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
партия 2		Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
партия 5		Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Цвет						
партия 1	Белый с серо-коричневым оттенком	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
партия 2		Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
партия 5		Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Физико-химические показатели						
Кислотность, %, в пересчете на уксусную кислоту, не более						
партия 1	10	0,25±0,10	0,25±0,10	0,25±0,10	0,25±0,10	0,25±0,10
партия 2		0,27±0,10	0,27±0,10	0,27±0,10	0,27±0,10	0,27±0,10
партия 5		0,24±0,10	0,24±0,10	0,24±0,10	0,24±0,10	0,24±0,10
Стойкость эмульсии, % неразрушенной эмульсии						
партия 1	Не менее 97	98	98	98	98	98
партия 2		98	98	98	98	98

партия 5		98	98	98	98	98
Массовая доля жира, %						
партия 1	Не менее 25,0	25,0±0,25				
партия 2		25,0±0,25				
партия 5		25,0±0,25				
Микробиологические показатели						
БГКП						
партия 1	Не допускаются в 0,1 г	Не обнаружены				
партия 2		Не обнаружены				
партия 5		Не обнаружены				
Дрожжи, КОЕ/г						
партия 1	Не более $5 \times 10^2$	Менее $1 \times 10^1$				
партия 2		Менее $1 \times 10^1$				
партия 5		Менее $1 \times 10^1$				
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы						
партия 1	Не допускаются в 25 г	Не обнаружены	-	Не обнаружены	-	Не обнаружены
партия 2		Не обнаружены	-	Не обнаружены	-	Не обнаружены
партия 5		Не обнаружены	-	Не обнаружены	-	Не обнаружены
Плесени, КОЕ/г						
партия 1	Не более 50	Менее 10	-	Менее 10	-	Менее 10
партия 2		Менее 10	-	Менее 10	-	Менее 10
партия 5		Менее 10	-	Менее 10	-	Менее 10
Показатели безопасности						
Афлатоксин В <sub>1</sub> *, мг/кг						
партия 1	Не более 0,005	Менее 0,003	-	-	-	-

Внимание! Документ введен в действие Документ приводится с текстом Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания" Внимание! Документ официально издан. См. "Статус"

партия 2		Менее 0,003	-	-	-	-
партия 5		Менее 0,003	-	-	-	-
Свинец*, мг/кг						
партия 1	Не более 0,3	0,04±0,02	-	-	-	-
партия 2		0,04±0,02	-	-	-	-
партия 5		0,04±0,02	-	-	-	-
Мышьяк*, мг/кг						
партия 1	Не более 0,1	0,020±0,007	-	-	-	-
партия 2		0,022±0,007	-	-	-	-
партия 5		0,017±0,007	-	-	-	-
Кадмий*, мг/кг						
партия 1	Не более 0,05	Менее 0,01	-	-	-	-
партия 2		Менее 0,01	-	-	-	-
партия 5		Менее 0,01	-	-	-	-
Ртуть*, мг/кг						
партия 1	Не более 0,05	Менее 0,002	-	-	-	-
партия 2		Менее 0,002	-	-	-	-
партия 5		Менее 0,002	-	-	-	-
ГХЦГ*, мг/кг						
партия 1	Не более 0,05	Менее 0,001	-	-	-	-
партия 2		Менее 0,001	-	-	-	-
партия 5		Менее 0,001	-	-	-	-
ДДТ и его метаболиты*, мг/кг						
партия 1	Не более 0,1	Менее 0,001	-	-	-	-
партия 2		Менее 0,001	-	-	-	-
партия 5		Менее 0,001	-	-	-	-
Радионуклиды						

Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)						
партия 1	60	0,19	-	-	-	-
партия 2		0,19	-	-	-	-
партия 5		0,19	-	-	-	-
Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)						
партия 1	80	2,1	-	-	-	-
партия 2		2,1	-	-	-	-
партия 5		2,1	-	-	-	-
* Допускается определять в одной партии испытываемой продукции.						

Вывод: по результатам испытаний характеристики продукции соответствуют установленным значениям, срок годности продукции - не более 6 месяцев (180 суток).

Реквизиты протоколов испытаний (указывают номер(а), дату(ы) протокола(ов)).

### Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 022/2011](#) Пищевая продукция в части ее маркировки
- [2] [Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"](#)
- [3] Технический регламент Таможенного союза [ТР ТС 021/2011](#) О безопасности пищевой продукции

УДК 664.001:006.354

ОКС 67.050

Ключевые слова: продукция пищевая, сроки годности, контрольная точка, коэффициент резерва, программа испытаний

Электронный текст документа  
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание

Внимание! Документ введен в действие Документ приводится с текстом Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"  
Внимание! Документ официально издан. См. "Статус"

ИС «Техэксперт: 6 поколение» Интранет

М.: ФГБУ "РСТ", 2023

[ПНСТ 826-2023 Продукция пищевая. Определение срока годности. Общие требования](#)  
(Источник: ИСС "ТЕХЭКСПЕРТ")