Редакция от 25 июня 2003

Постановление Главного государственного санитарного врача России, Минздравмедпрома России от 22.05.2003 N 98, СанПиН Главного государственного санитарного врача России, Минздравмедпрома России от 22.05.2003 N 2.3.2.1324-03

## О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03

На основании [Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901729631/XA00M6G2N3/) (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст.1650) и "[Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901765645/ZA01NFQ398/)", утвержденного [постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 года № 554](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901765645/) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст.3295).  
  
постановляю:

1. Ввести в действие [санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901864836/XA00LU62M3/), утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня 2003 года.

Г.Онищенко

Зарегистрировано  
в Министерстве юстиции  
Российской Федерации,  
6 июня 2003 года,  
регистрационный № 4654

УТВЕРЖДАЮ  
Главный государственный  
санитарный врач  
Российской Федерации  
первый заместитель  
Министра здравоохранения  
Российской Федерации  
Г.Г.Онищенко  
21.05.2003  
  
Дата введения: 25 июня 2003 года

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с [Федеральными законами "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.99 № 52-ФЗ](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901729631/XA00M6G2N3/) (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст.1650); ["О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 № 29-ФЗ](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901751351/XA00M6G2N3/) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст.150); ["Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" от 22.07.93](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/9005413/XA00M6G2N3/) (Ведомости съезда народных депутатов Российской Федерации, 1993, № 33, ст.1318), [постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 года № 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании"](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901765645/) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст.3295).

1.2. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.

1.3. Санитарные правила не распространяются на бутилированные и минеральные воды, бактериальные закваски, стартовые культуры, биологически активные добавки к пище.

1.4. Санитарные правила предназначены для индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, а также для органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.5. В определенном законодательством Российской Федерации порядке на пищевые продукты, качество которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается и ими приобретаются свойства, опасные для здоровья человека, в связи с чем утрачивается пригодность для использования по назначению, устанавливаются сроки годности.  
  
Продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения, следует считать нескоропортящимися.

Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктам, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации.

1.6. Пищевые продукты при их изготовлении и обороте (производстве, хранении, транспортировке и обороте) должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности.

1.7. Проекты нормативных и технических документов и опытные образцы новых пищевых продуктов, в части сроков годности и условий изготовления и оборота, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе и утверждаются в установленном порядке при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на документацию.  
  
Требования утвержденных документов являются обязательными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных видов пищевых продуктов.

1.8. Установленные сроки годности и условия хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации, указаны в [приложении № 1](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901864836/XA00MA22N7/) к настоящим санитарным правилам, если иные сроки годности не оговорены другими документами.  
  
Для аналогичных видов новых пищевых продуктов, в том числе выработанных по новым технологическим процессам их изготовления, могут быть установлены те же сроки годности и условия хранения, которые указаны в [приложении № 1](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901864836/XA00MA22N7/).

1.9. Сроки годности и условия хранения на продукты, превышающие сроки и/или величины температур хранения для аналогичных видов продуктов, представленных в [приложении № 1](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901864836/XA00MA22N7/) (пролонгированные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном [приложении 1](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901864836/XA00MA22N7/), должны быть обоснованы в установленном порядке.

1.10. При обосновании сроков годности изготовителем или разработчиком документации представляется информация в органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, о мероприятиях, способствующих повышению сохранности пищевых продуктов (усовершенствование технологии, внедрение новых видов упаковки, улучшенных показателей качества сырья, усиленного санитарного режима при производстве и т.д.), и результаты испытаний продукции, свидетельствующие об их безопасности и пригодности к использованию по назначению в течение всего срока годности.

1.11. Обоснование сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, указанных в п.1.10, а также специализированных продуктов для детского и диетического питания должно проводиться на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы конкретных видов продукции и комплексных санитарно-эпидемиологических исследований в установленном порядке.

1.12. Санитарно-эпидемиологические исследования специализированных продуктов детского и диетического (лечебного и профилактического) питания, а также продуктов, вырабатываемых с использованием новых технологий и (или) с применением нетрадиционных видов сырья и пищевых продуктов, аналогичных [приложению 1](http://www.gosfinansy.ru/#/document/99/901864836/XA00MA22N7/) настоящих санитарных правил, проводятся федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия, а также в уполномоченных им учреждениях.

1.13. Сроки годности пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной документации, должны быть обоснованы на основании результатов широких производственных испытаний отраслевыми научно-исследовательскими организациями, аккредитованными в установленном порядке, с участием учреждений, уполномоченных федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия.

1.14. При ввозе на территорию Российской Федерации импортируемых пищевых продуктов и их регистрации в установленном порядке уполномоченное лицо представляет информацию о регламентации сроков годности и условий хранения продуктов, а при необходимости - результаты испытаний продукции в конце указанных сроков и условий хранения.

1.15. При установлении срока годности консервированных продуктов должны быть разработаны режимы стерилизации (пастеризации) и обоснованы сроки годности путем проведения испытаний.

1.16. Санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов, продуктов, изготовленных по новым технологиям и/или из новых видов сырья, продуктов детского, лечебного и профилактического питания, в т.ч. консервированных; продуктов, полученных из генетически модифицированных источников, выдаются федеральным органом исполнительной власти в области санэпидблагополучия после проведения экспертизы в уполномоченных им учреждениях по месту расположения организаций-изготовителей.  
  
На другие виды продуктов (нескоропортящихся) санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности выдаются органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в субъектах Российской Федерации после проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и испытаний учреждениями госсанэпидслужбы.

II. Требования для обоснования сроков годности пищевых продуктов

2.1. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сроков годности пищевых продуктов изготовитель или разработчик представляет документы в установленном порядке, свидетельствующие о безопасности таких продуктов для человека.

2.2. При постановке на производство продукции санитарно-эпидемиологическая экспертиза сроков годности пищевых продуктов может подтверждаться исследованиями по упрощенной схеме, в установленном порядке.

2.3. Санитарно-эпидемиологические исследования качества и безопасности пищевых продуктов для обоснования сроков годности и условий хранения проводятся в установленном порядке.

2.4. Для отдельных видов пищевых продуктов при установлении сроков годности изготовителем допускается использовать утвержденные в установленном порядке экспресс-исследования, с последующим подтверждением результатов этих исследований в аккредитованных организациях и получением санитарно-эпидемиологического заключения в установленном порядке.

2.5. Экспертная оценка и исследования по обоснованию сроков годности проводятся в установленном порядке.

III. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

**3.1. Требования к регламентации сроков годности.**

3.1.1. Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.  
  
Период времени (дата), в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления, и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки.

3.1.2. Информация, наносимая на этикетку о сроках годности пищевых продуктов, должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

3.1.3. Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности.

3.1.4. Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

3.1.5. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).  
  
Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке.

3.1.6. Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями в пленки под вакуумом, парогазонепроницаемые оболочки и в модифицированной атмосфере, организациями, реализующими пищевые продукты.

3.1.7. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты, не допускается.

3.1.8. Сроки годности нескоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

3.1.9. При обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.  
  
**3.2. Требования к организациям, вырабатывающим пищевые продукты с пролонгированными сроками годности.**

3.2.1. Производство продукции с пролонгированными сроками годности допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на указанную продукцию.

3.2.2. Производство продукции должно осуществляться в организациях (в цехах):  
  
- отвечающих санитарным правилам для организаций соответствующей отрасли промышленности и имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение на вид деятельности по производству указанных пищевых продуктов, выданное в соответствии с установленным порядком;  
  
- располагающих необходимым технологическим оборудованием, отвечающим требованиям нормативной документации;  
  
- имеющих стабильное снабжение сырьем и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации;  
  
- на которых организован производственный контроль в установленном порядке.  
  
**3.3. Требования к хранению пищевых продуктов.**

3.3.1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

3.3.2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3.3.3. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

3.3.4. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.  
  
**3.4. Требования к транспортировке пищевых продуктов.**

3.4.1. Условия транспортировки должны соответствовать установленным требованиям на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

3.4.2. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованными транспортными средствами, на которые в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

3.4.3. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

3.4.4. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

3.4.5. Не допускается перевозить пищевые продукты случайными транспортными средствами, а также совместно с непродовольственными товарами.

3.4.6. Пищевые продукты, поступающие на склады или предприятия торговли и общественного питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение, при необходимости ветеринарное свидетельство).

3.4.7. Требования к прохождению медицинского осмотра и личной гигиене персонала, обслуживающего транспортировку пищевых продуктов и содержание транспортных средств, должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Приложение 1  
к СанПиН 2.3.2.1324-03

|  |
| --- |
|  |
| Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (42)°С |

Кроме п.п.39-42, 56.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование продукции | Срок годности | Часов/ суток |
| 1 | 2 | 3 |
| **Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки** | | |
| **Полуфабрикаты мясные бескостные** | | |
| 1. Полуфабрикаты крупнокусковые: |  |  |
| - мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки; | 48 | часов |
| - полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке | 36 | -"- |
| 2. Полуфабрикаты мелкокусковые: |  |  |
| - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй) | 36 | -"- |
| - маринованные, с соусами | 24 | -"- |
| 3. Полуфабрикаты мясные рубленые: |  |  |
| - формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки) | 24 | -"- |
| - комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка) | 24 | -"- |
| 4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): |  |  |
| - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями; | 24 | -"- |
| - вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания; | 12 | -"- |
| 5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) | 36 | -"- |
| 6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги) | 24 | -"- |
| **Полуфабрикаты из мяса птицы** | | |
| 7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: |  |  |
| - мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплят- табака, бедра, голени, крылья, грудки); | 48 | -"- |
| - мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные | 24 | -"- |
| 8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее | 18 | -"- |
| 9. Фарш куриный | 12 | -"- |
| 10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы | 24 | -"- |
| 11. Наборы для студня, рагу, суповой | 12 | -"- |
| **Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов** | | |
| 12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд) | 24 | -"- |
| 13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное) | 36 | -"- |
| 14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.) | 24 | -"- |
| 15. Блюда из мяса |  |  |
| 16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги | 24 | -"- |
| 17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая | 24 | -"- |
| 18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы | 12 | -"- |
| 19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные | 24 | -"- |
| 20. Паштеты из печени и/или мяса | 24 | -"- |
| **Кулинарные изделия из мяса птицы** | | |
| 21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные | 72 | -"- |
| 22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные | 48 | -"- |
| 23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром | 12 | -"- |
| 24. Пельмени, пироги из мяса птицы | 24 | -"- |
| 25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных | 12 | -"- |
| 26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов | 24 | -"- |
| 27. Яйца вареные | 36 | -"- |
| **Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы** | | |
| 28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ: |  |  |
| - высшего и первого сорта | 72 | -"- |
| - второго сорта | 48 | -"- |
| 29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках: |  |  |
| - высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов | 10 | суток |
| - первого сорта | 8 | суток |
| - второго сорта | 7 | суток |
| 30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ | 72 | часов |
| 31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках | 7 | суток |
| 32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| 33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме) | 72 | часов |
| 34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| 35. Колбасы ливерные, кровяные | 48 | часов |
| 36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов | 48 | -"- |
| 37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.): |  |  |
| - высшего сорта | 72 | -"- |
| - первого сорта | 48 | -"- |
| 38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| **Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них** | | |
| **Полуфабрикаты рыбные** | | |
| 39. Рыба всех наименований охлажденная | 48 | часов при темпе- ратуре 0-(-2)°С |
| 40. Филе рыбное | 24 | -"- 0-(-2)°С |
| 41. Рыба специальной разделки | 24 | -"- от -2 до +2°С |
| 42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом | 24 | -"- от -2 до +2°С |
| 43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные | 12 | часов |
| **Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой** | | |
| 44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченая, фаршированная | 36 | -"- |
| 45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги | 24 | -"- |
| 46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения | 48 | -"- |
| 47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски | 24 | -"- |
| 48.Желированные продукты (студни, зельды, рыба заливная) | 24 | -"- |
| **Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки** | | |
| 49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты) | 24 | -"- |
| 50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки | 12 | -"- |
| 51. Масло селедочное, икорное, крилевое и др. | 24 | -"- |
| 52. Масло икорное, крилевое и др. | 24 | -"- |
| 53. Раки и креветки вареные | 12 | -"- |
| 54. Изделия структурированные ("крабовые палочки" и др) | 48 | -"- |
| **Кулинарные икорные продукты** | | |
| 55. Кулинарные изделия с термической обработкой | 48 | -"- |
| 56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания | 12 | часов при темпе- ратуре от -2 до +2° |
| 57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре | 48 | часов |
| **Молоко и молочные продукты , сыры** | | |
| Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультра-высокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции. | | |
| 58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные: |  |  |
| - в потребительской таре | 36 | -"- |
| - во флягах и цистернах | 36 | -"- |
| 59. Молоко топленое | 5 | суток |
| 60. Жидкие кисломолочные продукты | 72 | часов |
| Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультра-высокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции. | | |
| 61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями | 72 | -"- |
| 62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока | 48 | -"- |
| 63. Ряженка | 72 | -"- |
| 64. Сметана и продукты на ее основе | 72 | -"- |
| 65. Творог и творожные изделия | 72 | -"- |
| 66. Творог и творожные изделия, термически обработанные | 5 | суток |
| 67. Продукты пастообразные молочные белковые | 72 | часов |
| 68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги | 24 | -"- |
| 69. Запеканки, пудинги из творога | 48 | -"- |
| 70. Сыр домашний | 72 | -"- |
| 71. Сыры сливочные | 5 | суток |
| 72. Сыры мягкие и рассольные без созревания | 5 | суток |
| 73. Масло сырное | 48 | часов |
| Продукция детских молочных кухонь |  |  |
| Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядкам. | | |
| 74. Кисломолочные продукты: |  |  |
| 74.1. Кефир: |  |  |
| - в бутылках | 36 | часов |
| - в полимерной таре | 72 | -"- |
| - другие кисломолочные продукты | 36 | -"- |
| 75. Творог детский | 36 | -"- |
| 76. Творожные изделия | 24 | -"- |
| 77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное): |  |  |
| - в бутылках | 48 | -"- |
| - в герметичной таре | 10 | суток |
| 78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе | 36 | часов |
| **Овощные продукты** | | |
| **Полуфабрикаты из овощей и зелени** | | |
| 79. Картофель сырой очищенный сульфитированный | 48 | -"- |
| 80. Капуста свежая зачищенная | 12 | -"- |
| 81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные | 24 | -"- |
| 82. Редис, редька обработанные, нарезанные | 12 | -"- |
| 83. Петрушка, сельдерей обработанные | 24 | -"- |
| 84. Лук зеленый обработанный | 18 | -"- |
| 85. Укроп обработанный | 18 | -"- |
| **Кулинарные изделия** | | |
| 86. Салаты из сырых овощей и фруктов: | 18 | -"- |
| - без заправки |  |  |
| - с заправками (майонез, соусы) | 12 | -"- |
| 87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.: | 18 | -"- |
| - без заправки |  |  |
| - с заправками (майонез, соусы) | 6 | -"- |
| 88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей | 36 | -"- |
| 89. Салаты и винегреты из вареных овощей: | 18 | -"- |
| - без заправки и добавления соленых овощей |  |  |
| - с заправками (майонез, соусы) | 12 | -"- |
| 90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей | 24 | -"- |
| 91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: |  |  |
| - без заправки | 18 | -"- |
| - с заправками (майонез, соусы) | 12 | -"- |
| 92. Гарниры: |  |  |
| - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное | 12 | -"- |
| - овощи тушеные | 18 | -"- |
| - картофель отварной, жареный | 18 | -"- |
| 93. Соусы и заправки для вторых блюд | 48 | -"- |
| **Кондитерские и хлебобулочные изделия** | | |
| **Полуфабрикаты тестовые** |  | -"- |
| 94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий | 9 | -"- |
| 95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий | 24 | -"- |
| 96. Тесто песочное для тортов и пирожных | 36 | -"- |
| **Кулинарные изделия** | | |
| 97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста: |  |  |
| - с творогом | 24 | -"- |
| - с повидлом и фруктовыми начинками | 24 | -"- |
| 98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками) | 24 | -"- |
| 99. Биточки (котлеты) манные, пшенные | 18 | -"- |
| **Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюдa, напитки** | | |
| 100. Торты и пирожные: |  | -"- |
| - без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной, | 72 | -"- |
| - пирожное "Картошка" | 36 | -"- |
| - с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой | 18 | -"- |
| 101. Рулеты бисквитные: |  | -"- |
| с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком | 36 | -"- |
| с творогом | 24 | -"- |
| 102. Желе, муссы | 24 | -"- |
| 103. Кремы | 24 | -"- |
| 104. Сливки взбитые | 6 | -"- |
| 105. Квасы, вырабатываемые промышленностью: |  |  |
| - квас хлебный непастеризованный | 48 | -"- |
| - квас "Московский" | 72 | -"- |
| 106. Соки фруктовые и овощные свежеотжатые | 48 | -"- |

© Материал из Справочной системы «Госфинансы»  
www.gosfinansy.ru  
Дата копирования: 17.01.2017