

**Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98
"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 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 1999, N 14, ст.1650) и "Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 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", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня 2003 года.

Г.Г.Онищенко

Зарегистрировано в Минюсте РФ 6 июня 2003 г.
Регистрационный N 4654

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

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 30.03.1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14 ст.1650); "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000, N 29-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст.150); "Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" от 22.07.1993 (Ведомости съезда народных депутатов Российской Федерации, 1993, N 33, ст.1318), постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 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 утрачиваются 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 продуктами, 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 N 1 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.

1.9. Сроки годности и условия хранения на продукты, превышающие сроки и/или величины температур хранения для аналогичных видов продуктов, представленных в приложении 1 (продолгованные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном приложении 1, 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 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 учиты-

ваться 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;

- имеющим 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, действующим 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.

Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4+-2)°С*

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; - полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	48	часов
	36	часов
2. Полуфабрикаты мелкокусковые: - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй); - маринованные, с соусами	36	часов
	24	часов
3. Полуфабрикаты мясные рубленые: - формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки) - комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка)	24	часов
Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями; - вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	24	часов
	12	часов
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	часов
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	часов
Полуфабрикаты из мяса птицы		
7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: - мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки); - мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	48	часов
	24	часов
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	часов
9. Фарш куриный	12	часов
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	часов
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	часов
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	часов
13. Мясо жаренное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд, говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	часов
14. Изделия из рубленого мяса жаренные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	часов
15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	часов

17. Гамбургеры, чизбургеры, сындвичи готовые, пицца готовая	24	часов
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	часов
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	часов
20. Паштеты из печени и/или мяса	24	часов
Кулинарные изделия из мяса птицы		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	часов
22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные	48	часов
23. Блюда из рубленного мяса птицы, с соусами и/или гарниром	12	часов
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	часов
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных	12	часов
26. паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	часов
27. Яйца вареные	36	часов
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ:		
- высшего и первого сорта	72	часов
- второго сорта	48	часов
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	часов
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.)		
- высшего сорта	72	часов
- первого сорта	48	часов
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 температуре 0-(-2) С
40. Филе рыбное	24	часов 0-(-2)
41. Рыба специальной разделки	24	часов от -2 до +2
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24	часов от -2 до +2°С
43. Ракообразные, двусторчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	часов

45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	часов
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	часов
47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	часов
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	часов
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки		
49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	часов
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	часов
51. Масло селечное, икорное, крилевое и др.	24	часов
52. Масло икорное, крилевое и др.	24	часов
53. Раки и креветки вареные	12	часов
54. Изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	48	часов
Кулинарные икорные продукты		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	часов
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	Часов при температуре от - 2 до +2
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
Молоко и молочные продукты**, сыры		
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные: - в потребительской таре - во флягах и цистернах	36	часов
59. Молоко топленое	5	суток
60. Жидкие кисломолочные продукты**	72	часов
61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	часов
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	часов
63. Ряженка	48	часов
64. Сметана и продукты на ее основе	72	часов
65. Творог и творожные изделия	72	часов
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	часов
69. Запеканки, пудинги из творога	48	часов
70. Сыр домашний	72	часов
71. Сыры сливочные	5	суток
72. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
73. Масло сырное	48	часов
Продукция детских молочных кухонь***		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир:		
- в бутылках	36	часов
- в полимерной таре	72	часов
- другие кисломолочные продукты	36	часов
75. Творог детский	36	часов
76. Творожные изделия	24	часов
77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
- в бутылках	48	часов
- 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	часов
80. Капуста свежая зачищенная	12	часов
81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	часов
82. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	часов
83. Петрушка, сельдерей обработанные	24	часов
84. Лук зеленый обработанный	18	часов
85. Укроп обработанный	18	часов
Кулинарные изделия		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов:	18	часов
- без заправки		
- с заправками (майонез, соусы)	12	часов
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:	18	часов
- без заправки		
- с заправками (майонез, соусы)	6	часов
88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	часов
89. Салаты и винегреты из вареных овощей: - без заправки и добавления соленых овощей	18	часов
- с заправками (майонез, соусы)	12	часов
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	часов
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
- без заправки	18	часов
- с заправками (майонез, соусы)	12	часов
92. Гарниры:		
- рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	часов
- овощи тушеные	18	часов
- картофель отварной, жареный	18	часов
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	часов
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
Полуфабрикаты тестовые		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	часов
95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	часов
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	часов
Кулинарные изделия		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
- с творогом	24	часов
- с повидлом и фруктовыми начинками	24	часов
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	часов
99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	часов
Мучнистые кондитерские изделия , сладкие блюда, напитки		
100. Торты и пирожные:	72	часов
- без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной		
- пирожное "Картошка"	36	часов
- с заварным кремом, с кремом из взбитых; сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	часов
101. Рулеты бисквитные:		
- с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	часов
- с творогом	24	часов
102. Желе, муссы	24	часов
103. Кремы	24	часов

104. Сливки взбитые	6	часов
105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
- квас хлебный непастеризованный	48	часов
- квас "Московский"	72	часов
106. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48	часов

* Кроме п.п.39 - 42, 56

** Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультра-высокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.

*** Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.