

2.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03

"Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)

Дата введения: 25 июня 2003 г.

Содержание:

I. Общие положения и область применения

II. Требования для обоснования сроков годности пищевых продуктов

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

Приложение 1. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4+2)°С

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 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 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 N 1.

1.9. Сроки годности и условия хранения на продукты, превышающие сроки и/или величины температур хранения для аналогичных видов продуктов, представленных в Приложении N 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 нес скоропортящихся 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 нес скоропортящихся 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):

- отвечающие санитарным правилам для организаций соответствующей отрасли промышленности и имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение на вид деятельности по производству указанных пищевых продуктов, выданное в соответствии с установленным порядком;

- располагающие необходимым технологическим оборудованием, отвечающего требованиям нормативной документации;

- имеющие 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, обслуживающих 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 (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;	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, цыплята - 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, студии, 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 температуре 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, запеченная, 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, зельцы, 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 селечное, 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 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	36	"-	
- во флягах и цистернах	36	"-	
59. Молоко топленое	5	суток	
60. Жидкие кисломолочные продукты**	72	часов	
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***			
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, пшеничные	18	-"
Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, 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 свежееотжатые	48	-"

* 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