


ФБУ «Тюменский ЦСМ»

ИАЛ «Тюмень-тест»



УТВЕРЖДАЮ:

Начальник ИАЛ «Тюмень-тест»

 Л.В.Щеглова

« 20 » апреля 20 26 г.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ДОСТАВКИ ОБРАЗЦОВ (ПРОБ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

№ п/п	Объект исследования	Нормативный документ для отбора проб	Условия транспортировки проб (время, температура)
1.	Продовольственное сырье и пищевые продукты		
1.1	Мясо и мясопродукты, мясо птицы, яйца и продукты их переработки		
1.1.1	Мясо говяжье, баранье, свиное мясо и мясо других видов убойных животных, на мякотные субпродукты (кроме печени, мозгов, легких, селезенки и почек) свежие, парные, охлажденные, замороженные	ГОСТ 7269-2015	Образцы транспортируют в термическом состоянии, в котором они находились в момент отбора. Охлажденное при -1°C , Замороженное -18°C , -25°C .
1.1.2	Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 51447-99	Отобранные пробы направляют на исследование в лабораторию, при этом температура пробы должна соответствовать температуре хранения продукта; в случае охлажденных продуктов пробы транспортируют: а) при температуре от 0 до 2°C , если исследование будет проведено в течение 24 ч; в) при температуре не выше минус 24°C , если исследование будет проводиться более чем через 24 ч; образцы для физического или органолептического анализа, не должны быть

			заморожены. При транспортировании необходимо принять меры предосторожности против воздействия прямых солнечных лучей на отобранные пробы..
1.1.3	Кулинарные изделия и полуфабрикаты из рубленного мяса (котлеты, биточки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы, пельмени).	ГОСТ 4288-76	Образцы транспортируют в термическом состоянии, в котором они находились в момент отбора. Охлажденное при -1°C , Замороженное -18°C , -25°C .
1.1.4	Колбасы и колбасные изделия, копчености из мяса всех видов убойных животных и мяса птицы. мясопродукты с использованием субпродуктов. Жиры животные пищевые.	ГОСТ 9792-61	Пробы упаковывают в объединенную тару (ящик, пакет, банку), которую опечатывают или пломбируют. Пробу хранят в холодильнике при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$
1.1.5	Мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы, жир-сырец.	ГОСТ 31467-2012	Пробы упаковывают в плотный полиэтиленовый пакет, не пропускающий влагу, или в чистую сухую стеклянную тару с плотно закрывающейся крышкой. Для органолептических испытаний пробы транспортируют в состоянии, в котором они находились в момент отбора. По физико-химическим показателям свежести мяса птицы и определения общего химического состава пробы транспортируют в соответствии с условиями хранения продукта согласно маркировке или нормативному документу на продукт, при этом пробы, отобранные от размороженной продукции, повторно не замораживают и транспортируют при тех же условиях, что и для охлажденной (при температуре от 2°C до 6°C в течение не более 6 ч.) или подмороженной продукции. Пробы от замороженной или глубокозамороженной продукции допускается транспортировать при температурах выше установленной температуры хранения продукции (но не выше минус 8°C) в течение не более 24 ч. Для транспортирования используют переносные холодильники, сумки-холодильники, теплоизолированные контейнеры.

1.1.6	Мясо кроликов	ГОСТ 20235.0-74	С момента отбора и до начала анализа образцы хранят при температуре от 0 до 2 °С не более суток. Охлажденное при -1°С, Замороженное -18 °С,-25°С.
1.1.7	Консервы мясные, мясорастительные, в т.ч для детского питания	ГОСТ 8756.0-70	При температуре, предусмотренной для хранения данной продукции, но не выше 10 °С, средних образцов консервов, расфасованных в жестяную, стеклянную или полимерную тару - не более 6 месяцев, пресервов - не более 1 месяца.
1.1.8	Яйца	ГОСТ 31654-2012	Яйца транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Хранение допустимо при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 85% - 88%: (диетические яйца - не более 7 сут; столовые яйца - не более 25 сут; мытые яйца - не более 12 сут. При температуре от минус 2 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85% до 88% яйца хранят не более 90 сут.
1.1.9	Яичные продукты	ГОСТ 31720-2012	Пробы от охлажденной продукции транспортируют при температурах от 1 °С до 6 °С в течение не более 6 ч. Пробы от замороженной или глубокозамороженной продукции допускается транспортировать не выше минус 8 °С в течение не более 8 ч. Перед отправкой в лабораторию пробы допускается замораживать и транспортировать в замороженном состоянии, если это не повлияет на их результаты. Для органолептических испытаний пробы транспортируют в состоянии, в котором они находились в момент отбора.
1.2	Молоко и молочные продукты		
1.2.1	Молоко, молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты		
1.2.1.1	Молоко, жидкие молочные продукты для		Пробы продуктов следует доставлять в лаборатории сразу

	детского питания и жидкие заменители цельного молока.	ГОСТ 26809.1-2014	<p>после их отбора. До начала анализа пробы продуктов следует хранить при температуре от 2°C до 8°C, пробы мороженого - при температуре не выше минус 2°C. Анализ проб продуктов проводят не позднее, чем через 24 ч после их отбора</p> <p>До начала проведения измерений пробы всех молочных продуктов, за исключением молочных консервов и других молочных продуктов в запаянных или закатанных банках, хранят при температуре от 4°C до 8°C, пробы мороженого - при температуре не выше 2°C.</p> <p>На бензпирен-хранение в холодильнике не более суток</p>
1.2.1.2	Сливки		
1.2.1.3	Жидкие кисломолочные продукты		
1.2.1.4	Сметана и сметанные продукты		
1.2.1.5	Творог, зерненого творога, творожной массы и сырка, творожных продуктов		
1.2.1.6	Мороженое		
1.2.1.7	Концентрированная и сгущенная молочная продукция		
1.2.1.8	Сухой молочной продукции, включая сухие заменители молока, сухие молочные смеси для детского питания и мороженого		
1.2.2	Масло, спред, сыр,		
1.2.2.1	Масла и масляной пасты из коровьего молока, молочного жира, сливочно-растительных спредов и топленых смесей	ГОСТ 26809.2-2014	<p>Пробы продукта должны быть отправлены в лабораторию сразу после их отбора. Продолжительность доставки проб - не более 24 ч. Условия хранения и транспортирования проб должны соответствовать требованиям нормативных или технических документов на контролируемый продукт и исключать изменение температуры, воздействие посторонних неприятных запахов, прямого солнечного света и других неблагоприятных условий. Анализ проб по органолептическим и физико-химическим показателям проводят сразу после доставки их в лабораторию, но не позднее, чем через 24 ч после их отбора.</p> <p>До начала проведения измерений пробы хранят при температуре от 4°C до 8°C.</p>
1.2.2.2	Сыр, сырая масса, сырный продукт, плавленый сыр, плавленый сырный продукт		
1.2.3	Молоко и молочные продукты		

1.2.3.1	Молоко и жидкие молочные продукты			
1.2.3.2	Творог и творожные продукты,			
1.2.3.4	Сгущенное молоко без сахара, сгущенное молоко с сахаром и молочный концентрат			
1.2.3.5	Пищевые льды, льды-полуфабрикаты и другие замороженные молочные продукты			
1.2.3.6	Сухое молоко и сухие молочные продукты			
1.2.3.7	Сливочное масло, масляные пасты и др			
1.2.3.8	Молочный жир (топленое масло) и аналогичные продукты			
1.2.3.9	Сыры			
1.3		Хлеб, хлебобулочные изделия		
1.3.1	Хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия	ГОСТ 5667-2021		Физико-химические показатели определяют в течение установленных сроков реализации продукции, но не ранее чем через час для мелкоштучных изделий массой 200 г и менее, и не ранее чем через три часа для остальных изделий. ДОН ИФА-Отобранные образцы могут храниться в защищенном от света месте при температуре от плюс 2 до плюс 4 °С в течение 2-х дней или в замороженном виде при температуре не выше минус 18 °С в течение 14 дней.
1.3.2	Бараночные хлебобулочные изделия			Бараночные хлебобулочные изделия должны храниться при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха 65-75%. Срок реализации упаковочных бубликов в розничной торговой сети с момента выемки из печи - 16 ч, срок хранения упаковочных бубликов с момента выемки из печи - 72 ч. Срок хранения со дня изготовления: баранок - 25

		ГОСТ 7128-91	сут, сушек - 45 сут. Для изделий, фасованных в полиэтиленовые или целлофановые пакеты, - 15 сут. Сроки хранения бараночных хлебобулочных изделий, упакованных в упаковочные материалы или виды упаковки, не предусмотренные настоящим стандартом, а также сроки танцы для детей годности бараночных хлебобулочных изделий устанавливает и утверждает изготовитель.
1.3.3	Сдобные пшеничные сухари	ГОСТ 8494-96	Сухари должны храниться при температуре 20-22 °С и относительной влажности воздуха 65-75%. Срок хранения сдобных пшеничных сухарей со дня изготовления, в сутках: (упакованных в ящики, картонные коробки или фасованных в пачки: 15 - для особых; 45 - для горчичных, с маком, туристических, молочных, сливочных, юбилейных, ореховых; 60 - для сухарей всех остальных наименований; 30 - для сухарей, фасованных в полиэтиленовые пакеты, всех наименований.
1.3.4	Соломка	ГОСТ 11270-88	Соломка должна храниться при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха 65-75%. Срок хранения с момента выработки устанавливается: 3 месяца для соломки сладкой и соленой; 1 месяц для соломки киевской и ванильной. Реализация весовой соломки в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.
1.3.5	Хлебцы хрустящие	ГОСТ 9846-88	Срок хранения простых хрустящих хлебцев устанавливается 4 мес; десертных и столовых - не более 3 мес; любительских, к чаю, с корицей, к пиву, домашних - не более 1,5 мес со дня изготовления.
1.3.7	Макаронные изделия	ГОСТ 31964-2012	Макаронные изделия хранят с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 35°С.

1.3.8	Мука	ГОСТ 27668-88	Оптимальной относительной влажностью воздуха хранения муки есть влажность 60-70%. Благоприятная температура для хранения муки -- от +5 до +15° С. При продолжительном хранении этих продуктов температура должна быть ниже -- от +5 до -15° С.
1.3.9	Крупы	ГОСТ 26312.1-84	Относительная влажность не должна превышать 60–70%. Оптимальная температура в местах хранения круп — 12–18°С;
1.4	Кондитерские изделия		
1.4.1	Мучные кондитерские изделия		
1.4.1.1	Печенье, пряники, галеты, крекер, вафли, мучные восточные сладости	ГОСТ 5904-2019	Рекомендуемые температура хранения - (18±5)°С, относительная влажность воздуха - не более 75%.
1.4.1.2	Ромовая баба, коврижка, штрудель, сдобная пахлава, кексы, выпечные полуфабрикаты и т.п.		Рекомендуемые температура хранения для тортов, рулетов, изделий с начинками - (4±2)°С
1.4.1.3	Торты, рулеты		
1.4.2	Сахаристые кондитерские изделия		
1.4.2.1	Карамель, ирис, восточные сладости типа карамели (глянцованная, дражированная, обсыпная карамель и смесь карамели, миндаль в сахаре, ореховый, подсолнечный и кунжутный козинак, мак с орехами, соленые орехи и др.), конфеты и восточные сладости типа мягких конфет	ГОСТ 5904-2019	Продукт хранить при температуре от 5 °С до 22 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.
1.4.2.2	Конфеты, восточные сладости типа мягких конфет в коробках		
1.4.2.3	Шоколад в плитках		
1.4.2.4	Мармелад, зефир, пастила, рахат-лукум, железные изделия, отделочные		

	полуфабрикаты и др.		
1.4.2.5	Резинка жевательная		
1.4.3	Сахар	ГОСТ 12569-2015	Упакованный белый сахар должен храниться при температуре воздуха не выше 40°C и относительной влажности воздуха не выше 75% для кускового сахара и не выше 70% для кристаллического и сахарной пудры.
1.4.4	Мед	ГОСТ Р 54644-2011	Натуральный мед хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Рекомендуемый срок хранения натурального меда в плотно закупоренных емкостях, бочках и другой транспортной таре - 1 год от даты проведения экспертизы. Рекомендуемый срок хранения натурального меда в герметично закупоренной таре - 2 года от даты упаковывания. Температура хранения меда не выше 20 °С
1.5	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них		
1.5.1	Рыба живая, свежая, охлажденная, подмороженная, мороженая. Рыбные полуфабрикаты(пельмени, фарш, котлеты, тефтели). Мясо морских млекопитающих	ГОСТ 31339-2006	Хранят мороженую рыбу при температуре не выше минус 18 °С Хранить охлажденную рыбу хранят при температуре не выше 5°C.
1.5.2	Мороженая рыба в блоках		Хранить соленую рыбу при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, замороженную - при температуре не выше минус 18 °С.
1.5.3	Балычные изделия, кулинарные изделия		Хранят вяленую рыбу при температуре от 0 °С до минус 8 °С с даты изготовления, не более 2 месяцев - с массовой долей жира в рыбе более 10%;не более 4 месяцев- с массовой долей жира в рыбе 10% и менее.
1.5.4	Рыба соленая, сушеная, вяленая		Вяленую рыбу, упакованную в пленочные пакеты без вакуума, хранят, не более 2 месяцев - от 0 °С до минус 4 °С, не более 5 месяцев - не выше минус 18 °С.
1.5.5	Моллюски, ракообразные беспозвоночные		Рыбу холодного копчения хранят при температуре от 0 до минус 5 °С не более 2 мес.
1.5.6	Водоросли, морские травы и продукты переработки		Рыбу горячего копчения с часа изготовления не более:
1.5.7	Икра и молоки рыб, аналоги икры		

			48 часов - при температуре хранения от 2°C до 6°C; не более 72 часов - при температуре хранения от минус 2°C до 2°C.
1.6	Напитки		
1.6.1	Пиво	ГОСТ 12786-80	До проведения анализа бутылки с пробой должны храниться при температуре от 0 до 5 °С не более 24 ч.
1.6.2	Продукция винодельческая	ГОСТ 31730-2012	Ликеры и ликероводочные изделия - от 10 °С до 25 °С, в помещениях с относительной влажностью воздуха не выше 85%.
1.6.3	Водки и водки особые	ГОСТ 32035-2013	Водки и водки особые должны храниться при температуре от минус 15 °С до плюс 30 °С.
1.6.4	Спирт этиловый-сырец, этиловый ректификованный и питьевой 95 %-ный спирт из пищевого сырья	ГОСТ 32036-2013	Хранить при температуре от минус 15 °С до плюс 30 °С.
1.6.5	Напитки безалкогольные, в т.ч. сокодержащие. Напитки брожения	ГОСТ 6687.0-86	До проведения анализа бутылку с пробой напитка или сиропа хранят при температуре от 0 до 5 °С не более 24 ч.
1.7	Консервированные продукты		
1.7.1	Консервированные пищевые продукты, кроме молочных	ГОСТ 8756.0-70	Срок хранения должен быть не более одного месяца при температуре, предусмотренной для хранения данной продукции, но не выше 10 °С, образцов консервов, расфасованных в жестяную, стеклянную или полимерную тару - не более 6 месяцев; пресервов - не более 1 месяца. Повидло, пасту томатную, соки стерилизованное в стеклянных банках, при температуре от 0 °С до 25 °С - 24 мес; Повидло, пасту томатную, соки стерилизованное в металлических банках, при температуре от 0 °С до 25 °С - 12 мес;
1.7.2	Пищевые консервированные продуктов(повидла, пасты, соков и др. продуктов)		
1.8	Флодоовощная продукция		

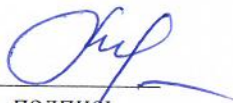
1.8.1	Продукты переработки фруктов и овощей, в т.ч. фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в т.ч. изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы	ГОСТ 26313-2014	Стерилизованное в стеклянных банках, при температуре от 0 °С до 25 °С - 24 мес; Стерилизованное в металлических банках, при температуре от 0 °С до 25 °С - 12 мес;
1.8.2	Соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды	ГОСТ 27853-88	Пробу хранят в течение срока годности при температуре 2-10 °С .
1.8.3	Сушеные фрукты (готовый продукт), их смеси, полуфабрикат и фруктовые десерты	ГОСТ 34125-2017	Сушеные овощи, грибы хранят при температуре не выше 25°С и относительной влажности не более 75% . Сушеные фрукты хранят при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности не более 70%.
1.8.4	Овощи замороженные	ГОСТ 34110-2017	Хранят при температуре не выше минус 15 °С
1.8.5.	Фрукты и овощи свежие, зелень	СТ СЭВ 4295-83	Лабораторные пробы упаковывают так, чтобы сохранить свойства и качество фруктов и овощей. Упаковка должна обеспечивать транспортирование лабораторной пробы без повреждений. Транспортируют и хранят лабораторные пробы в условиях, не влияющих на их качество. Температура от 4 до 12 градусов.
1.9	Чай	ГОСТ ISO 1839-2011	Пробы должны быть упакованы в чистые, сухие, свободные от запаха алюминиевые или жестяные емкости с хорошо пригнанными крышками, такого объема, чтобы они почти полностью заполнялись пробами. Емкости для хранения проб, предназначенных для органолептического анализа, должны быть специальным образом подготовлены*, чтобы исключить появление постороннего привкуса. Пробы должны быть изолированы от света. Пробы должны быть доставлены в

			лабораторию как можно быстрее. Время доставки может превышать 48 ч (без учета нерабочих дней) только в исключительных случаях.
1.10	Кофе и кофепродукты	ГОСТ 15113.0-77	Хранят при температуре не выше 30 С и влажности не более 75%.
1.12	Масличное сырье и жировые продукты		
1.12.1	Масло растительное (все виды)	ГОСТ 32190-2013	Проба должна храниться в холодильнике при температуре 5 °С - 10 °С. Срок хранения пробы не должен превышать срока годности масла.
1.12.2	Маргарины, кулинарные жиры	ГОСТ 32189-2013	Масло сливочное температура до -3 градусов, влажность 80%

Разработал:

20.04.2026

дата



подпись

Л.В. Щеглова

расшифровка

подписи