ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 55295— 2012**

# ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ ИНСТАНТНЫЕ

## Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Обществом с ограниченной ответственностью «ООО «Макарон-Сервис» (ООО «Макарон-Сервис»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1500-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)*

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ ИНСТАНТНЫЕ

## Общие технические условия

Instant macaroni products. General specifications

**Дата введения — 2014—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на макаронные изделия инстантные, изготовленные из продуктов переработки зерна и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

Требования по безопасности изложены в 5.2.3.

Требования к маркировке — в соответствии с 5.4 и [1].

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21 Сахар-песок. Технические условия[1)]

ГОСТ 3898 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12183 Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 14176 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17527 (ISO 21067:2007) Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21149 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27186 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 28432 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 28501 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия[2)]

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

---

[1)] Действует ГОСТ 33222—2015 «Сахар белый. Технические условия».

[2)] Действует ГОСТ 32896—2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия».

**Издание официальное**

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов $B_1$ и $M_1$

ГОСТ Р 50779.10 (ИСО 3534-1—93) Статистические методы. Вероятность и основы статистики. Термины и определения[1)]

ГОСТ Р 50779.11 (ИСО 3534-2—93) Статистические методы. Статистическое управление качеством. Термины и определения[2)]

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51116 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Определение содержания дезоксиниваленола методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51301[3)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

ГОСТ Р 51962[4)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 51985[5)] Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52000 Изделия макаронные. Термины и определения

ГОСТ Р 52189 Мука пшеничная. Общие технические условия[6)]

ГОСТ Р 52377[7)] Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ Р 52622[8)] Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52668[9)] Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ Р 52809[10)] Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ Р 52814 (ИСО 6579:2002)[11)] Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52816[12)] Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53048[13)] Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ Р 53182 (ЕН 14627:2005)[14)] Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53183 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53501[15)] Крахмал пшеничный. Технические условия

ГОСТ Р 53876 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 54015[16)] Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

---

1) Действует ГОСТ Р ИСО 3534-1—2019 «Статистические методы. Словарь и условные обозначения. Часть 1. Общие статистические термины и термины, используемые в теории вероятностей».

2) Действует ГОСТ Р ИСО 3534-2—2019 «Статистические методы. Словарь и условные обозначения. Часть 2. Прикладная статистика».

3) Действует ГОСТ 33824—2016.

4) Действует ГОСТ 31628—2012.

5) Действует ГОСТ 32159—2013.

6) Действует ГОСТ 26574—2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия».

7) Действует ГОСТ 31964—2012.

8) Действует ГОСТ 32065—2013.

9) Действует ГОСТ 31463—2012.

10) Действует ГОСТ 7045—2017.

11) Действует ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002).

12) Действует ГОСТ 31747—2012.

13) Действует ГОСТ 31491—2012.

14) Действует ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005).

15) Действует ГОСТ 31935—2012.

16) Действует ГОСТ 32164—2013.

ГОСТ Р 54016[1] Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ Р 54017[2] Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется принять в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50779.10, ГОСТ Р 50779.11, ГОСТ Р 52000, ГОСТ 17527, ГОСТ 27186.

## 4 Классификация

4.1 В зависимости от способа формования макаронные изделия инстантные подразделяют на резаные, прессованные и штампованные.

4.2 Макаронные изделия инстантные подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные.

## 5 Общие технические требования

5.1 Макаронные изделия инстантные следует изготавливать в соответствии с требованиями настоящего стандарта и [2] с соблюдением санитарных норм и правил, рецептур и технологических инструкций.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям макаронные изделия инстантные должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Цвет | Соответствует цвету используемого сырья |
| Вкус | Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса |
| Запах | Свойственный данному изделию, без постороннего запаха |

5.2.2 По физико-химическим показателям макаронные изделия инстантные должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Влажность изделий, %, не более* | 13 |
| Кислотность изделий, град, не более | 4 |

[1] Действует ГОСТ 32161—2013.
[2] Действует ГОСТ 32163—2013.

*Окончание таблицы 2*

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Сохранность формы, %** | 80 |
| Зола, нерастворимая в 10 %-ном растворе CHI, не более | 0,2 |
| Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более | 3<br>При размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| Наличие зараженности вредителями и загрязненности | Не допускается |
| * Для макаронных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, — не более 11 %.<br>** Кроме мелкого формата, нитевидный и ленточных. | |

5.2.3 Микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в макаронных изделиях инстантных не должно превышать нормы, установленные [2].

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 При изготовлении макаронных изделий инстантных используют следующее основное сырье:

- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ Р 52668;
- муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ Р 53048;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52189;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;
- крахмал пшеничный по ГОСТ Р 53501;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- муку ржаную хлебопекарную по ГОСТ Р 52809;
- муку ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойную хлебопекарную по ГОСТ 12183.

5.3.2 При изготовлении макаронных изделий инстантных используют следующее дополнительное сырье:

- овощи сушеные по ГОСТ Р 52622;
- хлопья овсяные по ГОСТ 21149;
- муку соевую дезодорированную по ГОСТ 3898;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- пищевые и вкусоароматические добавки, соответствующие требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации[1)].

Допускается использовать основное и дополнительное сырье по другим нормативным документам, в т. ч. ввозимое по импорту и отвечающее требованиям настоящего стандарта, обеспечивающим безопасность продукции.

5.3.3 При изготовлении макаронных изделий инстантных в качестве технологического сырья используют питьевую воду — по [4], [5].

### 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка на потребительской таре макаронных изделий инстантных — в соответствии с [1] и ГОСТ Р 51074.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно» и «Беречь от влаги».

---

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативных документов федеральных органов исполнительной власти [3].

5.4.3 Макаронные изделия инстантные, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

**5.5 Упаковка**

5.5.1 Макаронные изделия инстантные фасуют в потребительскую тару.

5.5.2 Макаронные изделия инстантные массой нетто не более 150 г упаковывают в контейнеры или стаканы, закрываемые сверху крышкой, или пакеты из полимерных материалов, а макаронные изделия массой нетто до 1 кг упаковывают в пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов, соответствующих требованиям [6] и обеспечивающих сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.3 Макаронные изделия инстантные для промышленной переработки допускается упаковывать в тару массой до 30 кг.

5.5.4 Макаронные изделия инстантные упаковывают в потребительскую тару массой нетто до 150 г. В каждую упаковку макаронных изделий инстантных дополнительно помещают специи и другие компоненты, а также возможно столовые приборы, упакованные в соответствии с установленными требованиями. Доля макаронных изделии при этом должна составлять не менее 80 % содержимого упаковки.

5.5.5 Макаронные изделия инстантные, упакованные в потребительскую тару, упаковывают в транспортную тару, обеспечивающую сохранность и безопасность продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.6 Масса нетто упакованной продукции должна соответствовать указанной на этикетке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто на момент формирования конкретной упаковочной единицы макаронных изделий — по ГОСТ 8.579.

5.5.7 Макаронные изделия инстантные, предназначенные для перевозки водным или железнодорожно-водным транспортом, а также отправляемые в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, упаковывают по ГОСТ 15846.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 52377.

6.1.1 Для контроля качества упаковки и маркировки транспортной тары из партии должна быть отобрана случайная выборка, объем которой указан в таблице 4.

Таблица 4

| Количество единиц транспортной тары в партии, шт. | Количество единиц транспортной тары, подвергаемых контролю, шт. | Приемочное число | Браковочное число |
|---|---|---|---|
| До 15 включ. | Все единицы | 0 | 1 |
| От 16 » 200 » | 15 | 0 | 1 |
| Св. 200 | 25 | 1 | 2 |

6.1.2 Для контроля качества упаковки и маркировки и определения массы нетто макаронных изделий инстантных, упакованных в потребительскую тару, из отобранных единиц транспортной тары берут выборку упаковочных единиц в соответствии с таблицей 5.

Таблица 5

| Масса нетто упаковочной единицы, г | Объем выборки, шт. | Приемочное число | Браковочное число |
|---|---|---|---|
| До 50 включ. | 75 | 8 | 9 |
| От 51 » 100 » | 50 | 6 | 7 |
| » 101 » 500 » | 22 | 3 | 4 |
| » 501 » 1000 » | 13 | 2 | 3 |

6.1.3 Партию принимают, если число упаковочных единиц в выборке, не отвечающее требованию нормативного документа по контролируемому показателю, меньше или равно приемочному числу, указанному в таблицах 4 и 5, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

6.1.4 Качество изделий в немаркированной, нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно, результаты распространяют на изделия только в этой упаковке.

6.1.5 Для проведения контроля качества макаронных изделий инстантных, упакованных в потребительскую тару, из выборки по 6.1.3 отбирают упаковочные единицы в соответствии с их массой:

35 — при фасовании до 50 г включительно;

25 — при фасовании от 51 до 100 г включительно;

15 — при фасовании от 101 до 1000 г включительно.

6.1.6 При получении неудовлетворительного результата хотя бы по одному показателю проводят повторный контроль качества на удвоенной выборке, отобранной от той же партии.

Результаты повторного контроля распространяют на всю партию.

6.1.7 При получении неудовлетворительного результата хотя бы по одному показателю при повторном контроле качества партию изделий бракуют.

6.2 Контроль показателей безопасности макаронных изделий инстантных проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции, гарантирующим его безопасность.

## 7 Методы отбора проб и контроля качества

7.1 Отбор проб, определение вкуса, запаха, влажности, кислотности, золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе HCl, металломагнитной примеси, зараженности вредителями и загрязненности — по ГОСТ Р 52377.

### 7.2 Определение массовой доли токсичных элементов в макаронных изделиях инстантных

Определение массовой доли ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183 и [7], мышьяка — по ГОСТ Р 51962, ГОСТ Р 53182, ГОСТ 26930, свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, кадмия — по ГОСТ Р 51301 и ГОСТ 26933.

### 7.3 Определение содержания пестицидов, микотоксинов, радионуклидов в макаронных изделиях инстантных

Определение содержания пестицидов — по [8], [9,], [10], [11], микотоксинов — по ГОСТ Р 51116 и ГОСТ 30711, радионуклидов — по ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017 и [12].

### 7.4 Определение микробиологических показателей в макаронных изделиях инстантных

Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 52814.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Макаронные изделия инстантные перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

Пакетирование грузов — по ГОСТ 23285.

8.2 При перевозке макаронных изделий инстантных транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

8.3 Макаронные изделия инстантные хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70 % и температурой не более 30 °С, исключая прямое попадание солнечных лучей на упаковку. При вложении специй и других дополнительных компонентов условия хранения определяются исходя из нормативной документации на эти компоненты.

8.4 Помещения для хранения макаронных изделий инстантных должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение макаронных изделий инстантных вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

8.5 В зависимости от ассортимента макаронных изделий инстантных, применяемой технологии и оборудования, упакованную продукцию допускается складировать в большее число рядов, позволяющее сохранить качество готовых изделий, при условии нагрузки на нижний ряд упакованной продукции не более 130 г/см$^2$.

8.6 Срок годности макаронных изделий инстантных устанавливает изготовитель.

**Приложение А**
**(справочное)**

## Коды макаронных изделий инстантных по Общероссийскому классификатору продукции

А.1 Коды макаронных изделий инстантных по Общероссийскому классификатору продукции приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

| Наименование продукции | Код ОКП | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Макароны | Рожки | Перья | Вермишель | Лапша | Фигурные |
| Изделия из пшеничной муки высшего сорта: | | | | | | |
| без добавок | 91 4911 | 91 4951 | 91 4971 | 91 4921 | 91 4931 | 91 4941 |
| с добавками | 91 4912 | 91 4952 | 91 4972 | 91 4922 | 91 4932 | 91 4942 |
| Изделия из пшеничной муки первого сорта: | | | | | | |
| без добавок | 91 4914 | 91 4954 | 91 4970 | 91 4924 | 91 4934 | 91 4944 |
| с добавками | 91 4915 | 91 4955 | 91 4970 | 91 4925 | 91 4935 | 91 4945 |
| Изделия из пшеничной муки второго сорта: | | | | | | |
| без добавок | 91 4910 | 91 4950 | 91 4970 | 91 4920 | 91 4930 | 91 4960 |
| с добавками | 91 4910 | 91 4950 | 91 4970 | 91 4920 | 91 4930 | 91 4960 |
| Изделия из непшеничной муки (прочие) с добавками и без добавок | 91 4960 | 91 4960 | 91 4960 | 91 4940 | 91 4940 | 91 4960 |

Примечание — Кодовое обозначение макаронных изделий характеризуют общие признаки продукции.

## Библиография


[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 № 881

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880

[3] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[4] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[5] СанПиН 2.1.4.2496—2009 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

[6] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 г. № 769

[7] МУ 2098—79 Методические указания по определению содержания общей ртути в мясе, мясопродуктах, яйцах, рыбе, молочных продуктах, шоколаде, почве колориметрическим способом или при помощи тонкослойной хроматографии

[8] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб., части 4—25, 1976—1977 гг.

[9] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[10] МУ 1541—76 Методические указания по определению 2,4-Д кислоты в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения хроматографическими методами

[11] МУ 4120—86 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов (гамма-изомера ГХЦГ, альфа-изомера ГХЦГ, гептахлора, альдрина, кельтана, ДДЭ, ДДД, ДДТ) при совместном присутствии в воде хроматографическими методами

[12] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90, цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ, гигиеническая оценка

УДК 664.694:006.354 ОКС 67.060

Ключевые слова: изделия макаронные инстантные, область применения, определения, классификация, характеристики, технические требования, основное и дополнительное сырье, маркировка, упаковка, транспортирование, сроки и условия хранения

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 05.11.2019. Подписано в печать 18.11.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,20.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru