ГОСТ 30363—96

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ

## ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП), МТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 10 от 4 октября 1996 г.)

За принятие проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Армения | Армгосстандарт |
| Республика Белоруссия | Госстандарт Белоруссии |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизская Республика | Киргизстандарт |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикгосстандарт |
| Туркменистан | Главная государственная инспекция Туркменистана |
| Республика Узбекистан | Узгосстандарт |

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 23 апреля 1998 г. № 145 межгосударственный стандарт ГОСТ 30363—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1999 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 2858—82 в части технических требований, правил приемки, упаковки, маркировки, транспортирования и хранения

5 Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 26 от 8 декабря 2004 г.)

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

6 Издание (июль 2007 г.) с Изменением № 1, утвержденным в мае 2005 г. (ИУС 8—2005)

© ИПК Издательство стандартов, 1998
© Стандартинформ, 2007

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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й  С Т А Н Д А Р Т

# ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ

## Общие технические условия

Egg products.
General specifications

**Дата введения 1999—01—01**

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на жидкие и сухие яичные продукты, изготовленные из куриных яиц и предназначенные для пищевых целей, и устанавливает общие требования, присущие данной группе однородной продукции.

Требования 4.1, 4.2 и 4.4 настоящего стандарта к качеству яичных продуктов обеспечивают их безопасность для жизни и здоровья населения и являются обязательными.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 27583—88* Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30364.0—97 Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа

ГОСТ 30364.1—97 Продукты яичные. Методы физико-химического контроля

ГОСТ 30364.2—96 Продукты яичные. Методы микробиологического контроля

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 3 КЛАССИФИКАЦИЯ

Яичные продукты классифицируются по следующим видам:

- жидкие — охлажденные или мороженые меланж, желток, белок;
- сухие — меланж (яичный порошок), желток, белок.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52121—2003.

**Издание официальное**

## 4 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Яичные продукты должны быть выработаны в соответствии с требованиями настоящего стандарта по нормативному документу на конкретное ассортиментное наименование продукта с соблюдением ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, правил, норм и гигиенических нормативов, действующих на территории независимого государства.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

**4.2 Характеристики**

4.2.1 По органолептическим показателям яичные продукты должны отвечать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Органолептические показатели | Вид яичного продукта | |
|---|---|---|
| | Жидкий | Сухой |
| Внешний вид и консистенция | Однородный продукт без посторонних примесей | |
| | Без осколков скорлупы, пленок, твердый в мороженом состоянии, жидкий в охлажденном и размороженном состоянии, при этом желток — густой и текучий, непрозрачный, белок — светопроницаемый | Порошкообразный или в виде гранул, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем |
| Цвет | | |
| меланжа и желтка | От желтого до оранжевого | От светло-желтого до оранжевого |
| белка | От светло-желтого до светло-зеленого | От белого до желтоватого |
| Запах, вкус и привкус | Естественный, яичный, без постороннего запаха | |

4.2.2 По физико-химическим показателям яичные продукты должны отвечать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Вид продукта | Массовая доля, %, не менее | | | Массовая доля свободных жирных кислот в жире, в пересчете на олеиновую, %, не более | Растворимость, % | Концентрация водородных ионов, pH |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | сухого вещества | жира | белковых веществ | | | |
| Жидкий: | | | | | | |
| меланж | 25,0 | 10,0 | 10,0 | — | — | Не менее 7,0 |
| желток | 46,0 | 27,0 | 15,0 | — | — | Не более 5,9 |
| белок | 11,8 | — | 11,0 | — | — | Не менее 8,0 |
| Сухой: | | | | | | |
| меланж (яичный порошок) | 91,5 | 35,0 | 45,0 | 4,0 | Не менее 85,0 | — |
| желток | 95,0 | 50,0 | 35,0 | 4,0 | Не более 40,0 | — |
| белок | 91,0 | — | 85,0 | — | Не менее 90,0 | Не менее 7,0 |

Примечание — Для сухих видов яичных продуктов растворимость, массовая доля жира и белковых веществ рассчитываются в пересчете на сухое вещество.

4.2.1, 4.2.2 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.2.3 Все виды жидких яичных продуктов пастеризуют с последующим охлаждением до температуры не выше 6 °С.

4.2.4 Температура в центре жидких упакованных яичных продуктов должна быть для мороженых от минус 6 до минус 10 °С, для охлажденных не более 6 °С.

4.2.5 Микробиологические показатели, пищевые добавки и содержание токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов и пестицидов в яичных продуктах не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

**4.3 Требования к сырью**

4.3.1 Для выработки яичных продуктов должны применять:

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583.

Примечания

1 Возможно применение яичных продуктов, не отвечающих требованиям настоящего стандарта только по показателям массовой доли жира и сухих веществ.

2 Применяются только непосредственно в птицеводческих хозяйствах незагрязненные куриные яйца с поврежденной скорлупой, без признаков течи, хранившиеся при температуре (9 ± 1) °С, не более суток, не считая дня снесения; а также незагрязненные куриные яйца с поврежденной в процессе сортировки и перекладки скорлупой и подскорлупной оболочкой при условии сохранения целостности желтка (применяются только в день повреждения).

3 Включение пищевых добавок, разрешенных уполномоченным органом независимого государства производится по согласованию между поставщиком и потребителем.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

**4.4 Маркировка**

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества яичных продуктов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных уполномоченным органом независимого государства для контакта с пищевыми продуктами.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.4.2 Транспортная маркировка и нанесение манипуляционных знаков «Беречь от влаги» и «Хрупкое. Осторожно» (для мороженых яичных продуктов) — по ГОСТ 14192.

Допускается по согласованию с потребителем не наносить транспортную маркировку на тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

4.4.3 На каждую единицу транспортной тары с яичными продуктами наносят маркировку, содержащую:

наименование продукта;

наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в независимом государстве, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];

товарный знак (при наличии);

массу нетто или объем продукта (для жидких);

дату изготовления и дату упаковывания;

номер партии;

срок годности и условия хранения;

обозначение национального стандарта или документа, в соответствии с которыми изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

информацию о подтверждении соответствия.

В каждую единицу транспортной тары вкладывают лист-вкладыш с информацией по 4.4.4.

4.4.4 На каждую единицу потребительской тары яичных продуктов должна быть нанесена маркировка с указанием:

наименования продукта;

способа обработки (например: пастеризованного, подкисленного, обессахаренного и т. д.), если проведена соответствующая обработка продукта;

наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в независимом государстве, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];

товарного знака изготовителя (при наличии);

массы нетто или объема продукта (для жидких);

состава продукта;

пищевой ценности;

консервантов, пищевых и других добавок (при их применении);

даты изготовления и даты упаковывания;

срока годности и условий хранения;

обозначения национального стандарта или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

информации о подтверждении соответствия.

4.4.3, 4.4.4 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.4.5 **(Исключен, Изм. № 1).**

**4.5 Упаковка**

4.5.1 Тара, упаковочные материалы, скрепляющие и транспортные средства должны соответствовать требованиям санитарии и документам, согласованным с уполномоченным органом независимого государства для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность и товарный вид яичных продуктов при транспортировании и хранении.

4.5.2 Яичные продукты упаковывают в чистую, сухую потребительскую тару, разрешенную уполномоченным органом независимого государства для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.1, 4.5.2 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.5.3 Для сухих яичных продуктов тара должна быть жиронепроницаемой (для жиросодержащих) и защищать продукт от влаги и порчи.

4.5.4 Упаковка яичных продуктов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.5.5 Содержимое массы нетто упаковочной единицы должно соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской тары с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

Пределы допускаемых положительных отклонений содержимого нетто одной упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

## 5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Яичные продукты принимают партиями. Под партией понимают любое количество яичного продукта одного вида, изготовленное на одном предприятии, в течение одной смены, оформленное одним документом о качестве.

5.2 Каждую единицу транспортной тары проверяют на соответствие внешнего вида и маркировки требованиям настоящего стандарта. Качество продукта в немаркированной, нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукт в этой таре.

5.3 Для проверки качества яичных продуктов из партии случайным методом отбирают выборку в соответствии с требованиями таблицы 3.

Таблица 3

| Количество единиц неповрежденной транспортной тары с продуктом в партии | Объем выборки (количество единиц транспортной тары с продуктом) |
|---|---|
| От 1 до 5 | 1 |
| » 6 » 10 | 2 |
| » 11 » 20 | 3 |
| » 21 » 100 | 5 |
| » 101 » 300 | 6 |
| » 301 » 700 | 7 |
| » 701 » 1000 | 8 |
| » 1001 » 2000 | 9 |
| » 2001 » 5000 | 10 |
| Свыше 5000 | 15 |

5.4 Если в транспортной таре находится несколько упаковочных единиц продукта, то из каждой отобранной по 5.3 транспортной тары отбирают по одной упаковочной единице и составляют выборку.

5.5 Контроль массы нетто яичного продукта на соответствие указанной в маркировке проводят по каждой единице, отобранной в выборку по 5.3 и 5.4.

5.6 Показатели массовой доли белковых веществ и жира определяют предприятием-изготовителем по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.7 Контроль микробиологических показателей за содержанием пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов и пищевых добавок осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с территориальным уполномоченным органом независимого государства.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5.8 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, отобранной от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

## 6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 30364.0, ГОСТ 26929.

6.2 Методы органолептического анализа — по ГОСТ 30364.0.

6.3 Методы физико-химического контроля — по ГОСТ 30364.1.

6.4 Методы микробиологического контроля — по ГОСТ 30364.2.

6.5 Определение содержания пестицидов, антибиотиков и радионуклидов проводят по методам, обеспечивающим получение достоверных результатов.

6.6 Определение массовой доли токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.5, 6.6 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Яичные продукты транспортируют любым видом транспорта в соответствии с установленными на нем правилами перевозки грузов при соблюдении гигиенических требований.

7.2 Жидкие и сухие яичные продукты транспортируют в сухих, чистых крытых транспортных средствах.

При перевозке жидкого охлажденного яичного продукта температура его в транспортном средстве не должна превышать 6 °С, мороженого — от минус 6 до минус 10 °С.

7.3 Сухие яичные продукты хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре не выше 20 °С — не более 6 мес; при температуре не выше 2 °С — не более 2 лет.

Жидкие охлажденные яичные продукты хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 5 °С — не более 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе не более 6 ч.

Мороженые яичные продукты хранят при температуре не выше минус 18 °С — не более 15 мес; при температуре не выше минус 12 °С — не более 10 мес; при температуре не выше минус 6 °С — не более 6 мес.

7.4 Условия и сроки хранения могут быть скорректированы в зависимости от применяемых упаковочных средств, согласованных в установленном порядке.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

УДК 637.44:664.8:006.354 МКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1990

Ключевые слова: яичные продукты, область применения, нормативные ссылки, классификация, общие технические условия, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя.

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 27.07.2007. Подписано в печать 10.08.2007. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70. Тираж 174 экз. Зак. 653.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru
nfo@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

**Изменение № 1 ГОСТ 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия**

**Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 26 от 08.12.2004)**

**Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 5065**

**За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AZ, AM, BY, KZ, KG, MD, RU, TJ, TM, UZ, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]**

**Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации**

Раздел 1. Первый абзац дополнить словами: «присущие данной группе однородной продукции».

Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эммисионным методом»;

заменить слова: «ГОСТ 15846—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы» на «ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности».

*(Продолжение см. с. 43)*

Пункт 4.1. Заменить слова: «медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных в установленном порядке» на «правил, норм и гигиенических нормативов, действующих на территории независимого государства».

Пункт 4.2.1. Таблица 1. Графу «Вид яичного продукта» для показателя «Запах и вкус» дополнить словами: «и привкуса».

Пункт 4.2.2. Таблица 2. Примечание изложить в новой редакции:

«Примечание — Для сухих видов яичных продуктов растворимость, массовая доля жира и белковых веществ рассчитываются в пересчете на сухое вещество».

Пункт 4.2.5 изложить в новой редакции:

«4.2.5 Микробиологические показатели, пищевые добавки и содержание токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов и пестицидов в яичных продуктах не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства».

Пункт 4.3.1. Примечание 3. Заменить слова: «разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора» на «разрешенных уполномоченным органом независимого государства».

Пункт 4.4.1. Заменить слова: «допущенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора» на «допущенного уполномоченным органом независимого государства».

Пункты 4.4.3, 4.4.4 изложить в новой редакции:

«4.4.3 На каждую единицу транспортной тары с яичными продуктами наносят маркировку, содержащую:

наименование продукта;

наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в независимом государстве, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];

товарный знак (при наличии);

массу нетто или объем продукта (для жидких);

дату изготовления и дату упаковывания;

номер партии;

срок годности и условия хранения;

обозначение национального стандарта или документа, в соответствии с которыми изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

информацию о подтверждении соответствия.

*(Продолжение см. с. 44)*

В каждую единицу транспортной тары вкладывают лист-вкладыш с информацией по 4.4.4.

4.4.4 На каждую единицу потребительской тары яичных продуктов должна быть нанесена маркировка с указанием:

наименования продукта;

способа обработки (например: пастеризованного, подкисленного, обессахаренного и т. д.), если проведена соответствующая обработка продукта;

наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в независимом государстве, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];

товарного знака изготовителя (при наличии);

массы нетто или объема продукта (для жидких);

состава продукта;

пищевой ценности;

консервантов, пищевых и других добавок (при их применении);

даты изготовления и даты упаковывания;

срока годности и условий хранения;

обозначения национального стандарта или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

информации о подтверждении соответствия».

Пункт 4.4.5 исключить.

Пункт 4.5.1. Заменить слова: «нормативным документам, согласованным с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора» на «документам, согласованным с уполномоченным органом независимого государства».

Пункт 4.5.2. Заменить слова: «разрешенную органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора» на «разрешенную уполномоченным органом независимого государства».

Пункт 4.5.4. Заменить слова: «труднодоступные районы» на «приравненные к ним местности».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.5.5:

«4.5.5 Содержимое массы нетто упаковочной единицы должно соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской тары с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

*(Продолжение см. с. 45)*

Пределы допускаемых положительных отклонений содержимого нетто одной упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются».

Пункт 5.7 изложить в новой редакции:

«5.7 Контроль микробиологических показателей за содержанием пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов и пищевых добавок осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с территориальным уполномоченным органом независимого государства».

Пункт 6.5 изложить в новой редакции:

«6.5 Определение содержания пестицидов, антибиотиков и радионуклидов проводят по методам, обеспечивающим получение достоверных результатов».

Пункт 6.6 дополнить ссылками: ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Пункт 7.4. Первый абзац. Исключить слово: «изготовителем»; дополнить словами: «согласованных в установленном порядке»;

последний абзац после слов «Срок годности» дополнить словами: «и условия хранения».

(ИУС № 8 2005 г.)

gost.e-ecolog.ru