МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
35059—
2024**

ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2025**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Техническим комитетом по стандартизации ТК 02 Кыргызской Республики «Пищевая продукция, продукция сельскохозяйственного производства и продукты ее переработки»

2 ВНЕСЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики (Кыргызстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протокол от 31 января 2024 г. № 169-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 ноября 2025 г. № 1448-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35059—2024 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2026 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025

В Российской Федерации 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах в государствах — участниках СНГ 9

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

ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Общие технические условия

Potato chips.
General specifications

Дата введения — 2026—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на чипсы, изготавливаемые из натурального картофеля или продуктов переработки картофеля путем термической обработки или экструзионным методом, запеченные или обжаренные в масле или без него, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок, герметично упакованные в потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее — чипсы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовке, продаже и импорте*

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1128 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 6014 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 7176 Картофель продовольственный. Технические условия

ГОСТ 7699 Крахмал картофельный. Технические условия**

ГОСТ 8756.21 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. 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 13799 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16299 Упаковывание. Термины и определения

---

* Допущена ошибка, действует ГОСТ 8.579—2019 «Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010.

Издание официальное

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

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

ГОСТ 25555.3 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения минеральных примесей*

ГОСТ 25776 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия**

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26832 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути***

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

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 28561 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 28741 Продукты питания из картофеля. Приемка, подготовка проб и методы испытаний

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

ГОСТ 30349 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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

ГОСТ 30670 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

ГОСТ 31262 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31647 Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е 330. Технические условия

---

* Допущена ошибка, действует ГОСТ 25555.3—82 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей».

** Допущена ошибка, действует ГОСТ 26663—85 «Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования».

*** Допущена ошибка, действует ГОСТ 26927—86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути».

ГОСТ 31747 Продукты пищевые, методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31759 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31935 Крахмал пшеничный. Технические условия

ГОСТ 32049 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32742 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия

ГОСТ 32777 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211. Технические условия.

ГОСТ 32778 Добавки пищевые. Калия бензоат Е 212. Технические условия

ГОСТ 32779 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е 200. Технические условия

ГОСТ 33318 Грибы сушеные. Технические условия

ГОСТ 33332 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения массовых долей сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии*

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди, цинка)

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34361 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма для животных. Определение содержания кадмия, свинца, мышьяка, ртути, хрома атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 13307 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Начальная стадия производства. Методы отбора проб

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ EN 14084 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения

ГОСТ EN 15763 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца в пищевой продукции методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ИСП-МС) после минерализации под давлением

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если

* Допущена ошибка, действует ГОСТ 33332—2023 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии».

ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 16299, ГОСТ 17527 и нормативным правовым актам и техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **чипсы из натурального картофеля:** Продукт, полученный из сырого картофеля, в том числе очищенного, соответствующим образом нарезанного, приготовленного и упакованного.

3.2 **чипсы картофельные:** Продукт, полученный из продуктов переработки картофеля и (или) картофельных полуфабрикатов, соответствующим образом нарезанных, приготовленных и упакованных.

Примечание — Информация о технических регламентах приведена в приложении А.

4 Классификация

В зависимости от рецептуры, технологии изготовления, способа термической обработки чипсы подразделяют на следующие виды:

- чипсы из натурального картофеля;
- чипсы картофельные.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Чипсы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований, установленных в нормативных правовых актах и технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям чипсы должны соответствовать требованиям, указанными в таблице 1.

Таблица 1 — Органолептические показатели чипсов

Наименование показателя	Характеристика показателя и норма
Внешний вид	Мелкоштучные изделия разнообразной формы с гладкой или рифленой поверхностью. Допускается наличие: - раскрошившихся изделий (не более 25 % от массы чипсов в потребительской упаковке); - вздутий на пластинках чипсов в виде сферических образований, возникающих при взрыве волокон картофеля от нагревания содержащейся внутри жидкости
Консистенция	Хрустящая, рассыпчатая
Вкус и запах	Характерные для чипсов конкретного вида и наименования с ощутимым ароматом используемых вкусо-ароматических добавок или ароматизаторов. Не допускаются вкус (привкус) и запах сырого картофеля, а также затхлый, кислый, прогорклый, горький и другие посторонние вкус (привкус) и запах
Цвет	Цвет чипсов зависит от сорта картофеля, цвета используемых вкусо-ароматических добавок, ароматизаторов или красителей. Допускаются: - неравномерная окраска площади поверхности чипсов с оттенками различной интенсивности; - наличие чипсов коричневого цвета вследствие карамелизации сахаров, содержащихся в картофеле (не более 20 % от массы чипсов в потребительской упаковке)

5.1.3 По физико-химическим показателям чипсы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 — Физико-химические показатели чипсов

Наименование показателя	Значение показателя для	
	чипсов из натурального картофеля	чипсов картофельных
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	8,0
Массовая доля жира, %, не более	45,0	35,0
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,5	2,5
Минеральные примеси	Не допускаются	Не допускаются
Примечания 1 При изготовлении чипсов без использования пищевой соли и (или) масла (жира), их массовые доли не определяют. 2 Физико-химические показатели чипсов конкретного вида и наименования устанавливает изготовитель в технологической инструкции и рецептуре. 3 Допустимое отклонение от установленных предельных значений массовых долей влаги, жира и хлоридов должно быть не более 0,5 % в сторону увеличения.		

5.1.4 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов в чипсах должно соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах и нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.1.5 Микробиологические показатели чипсов должны соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах и нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для изготовления чипсов используют следующее сырье:

- картофель свежий по ГОСТ 6014, ГОСТ 7176, ГОСТ 26832 и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- овощи сушеные: лук репчатый, чеснок, перец сладкий, зелень укропа, петрушки, сельдерея по ГОСТ 32065 и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- грибы сушеные по ГОСТ 33318 и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- порошки овощные по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- пюре овощные по ГОСТ 32742 и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- масло растительное и их смеси: хлопковое, подсолнечное, кукурузное, рапсовое, оливковое, пальмовое, кокосовое по ГОСТ 1128, ГОСТ 1129, ГОСТ 8808, ГОСТ 31647, ГОСТ 31759, и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- крахмалы: картофельный и (или) кукурузный, и (или) пшеничный по ГОСТ 7699, ГОСТ 32159, ГОСТ 31935 и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- соль пищевую по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- перец черный молотый ГОСТ 29050 и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053 и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- добавки вкусоароматические по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908, ГОСТ 31726 и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- кислоту аскорбиновую по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ 32049 и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- консерванты: кислоту сорбиновую Е 200 и (или) ее соли, кислоту бензойную и (или) ее соли Е 211, Е 212, пиросульфит натрия Е 223 по ГОСТ 32779, ГОСТ 32777, ГОСТ 32778 и по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- красители пищевые по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- воду питьевую по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2.2 Сырье, используемое для изготовления чипсов, по гигиеническим и микробиологическим показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах и технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2.3 Допускается использовать другие виды сырья, в том числе аналогичное сырью, указанному в 5.2.1, отечественного и (или) зарубежного производства, по качеству и безопасности, соответствующего требованиям действующих документов по стандартизации и технических регламентов.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка чипсов в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах и технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.2 Дополнительно к требованиям, установленным в нормативных правовых актах и технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, чипсам может быть присвоено коммерческое или фантазийное название.

Примеры записи наименований чипсов из картофеля:
- ***«Чипсы из натурального картофеля с солью»;***
- ***«Картофельные чипсы со вкусом «Пикантная паприка»;***
- ***«Соломка из натурального картофеля со вкусом грибов».***

5.3.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей».

5.3.4 При добровольном подтверждении соответствия продукция должна маркироваться знаком соответствия в установленном порядке.

5.3.5 Способы и место нанесения маркировки, знака соответствия, других реквизитов и надписей информационного и рекламного характера на всех видах упаковки устанавливает изготовитель.

5.4 Упаковка

5.4.1 Требования к упаковке чипсов — в соответствии с ГОСТ 13799 и требованиями, установленными в нормативных правовых актах и технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.2 Чипсы фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку с последующим упаковыванием в транспортную упаковку.

Допускается:
- использовать для фасовки чипсов потребительскую упаковку, изготовленную из материалов из возобновляемых источников;
- фасовать чипсы в потребительскую упаковку в защитной атмосфере с целью подавления размножения микроорганизмов.

5.4.3 Потребительские упаковки с чипсами могут быть сформированы в групповую упаковку по ГОСТ 25776 с укладкой (или без укладки) на подложку (лотки или поддоны) с последующим обертыванием термоусадочной пленкой по ГОСТ 25951.

Транспортная упаковка и групповые упаковки с продукцией могут быть пакетированы по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

5.4.4 Все виды используемых потребительской и транспортной упаковок должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах и технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха, а также обеспечивать сохранность качества, количества и безопасность упакованных чипсов при их хранении, транспортировании и реализации на протяжении всего срока годности.

5.4.5 Виды используемых потребительской и транспортной упаковок, способы упаковывания, массу нетто чипсов в единице упаковки, количество потребительских упаковок в единице транспортной упаковки устанавливает изготовитель по согласованию с потребителем.

При фасовании чипсов в непрозрачную потребительскую упаковку должно обеспечиваться ее заполнение чипсами не менее чем на 60 % фактической вместимости упаковки (с целью создания воздушного барьера, способствующего уменьшению крошливости чипсов и сохранению их товарного вида).

5.4.6 Требования к упаковочным единицам и содержимому нетто упакованных чипсов в единице упаковки должны соответствовать ГОСТ 8.579.

5.4.7 Упаковка чипсов, поставляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 28741.

6.2 Порядок и периодичность определения органолептических и физико-химических показателей, гигиенических показателей безопасности и микробиологических показателей безопасности, массы нетто продукта в единице упаковки, качества упаковки и маркировки определяет изготовитель в схеме (программе) производственного контроля, принятой в установленном порядке, действующем на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 28741.

7.2 Определение органолептических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки — по ГОСТ 28741.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги — по ГОСТ 28561;
- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186.

7.4 Определение минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3.

7.5 Содержание вкусо-ароматических добавок и ароматизаторов контролируют по фактической закладке в соответствии с принятой рецептурой.

7.6 Содержание консервантов определяют по ГОСТ 30670, ГОСТ 33332 или контролируют по фактической закладке в соответствии с принятой рецептурой.

7.7 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

7.8 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 15763;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361, ГОСТ 34427, ГОСТ EN 15763.

7.9 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349.

7.11 Подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164, определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.12 Отбор, подготовка проб для микробиологических анализов, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31904, ГОСТ ISO 13307.

7.13 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечной палочки — по ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002);
- плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12.

Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям — по ГОСТ ISO 7218.

7.14 Допускается осуществление отбора проб и проведение испытаний по другим нормативным документам и методикам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт и включенным в Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — по национальным (государственным) стандартам, содержащим правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований, установленных в нормативных правовых актах или технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования*.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Требование к транспортированию и хранению чипсов — по ГОСТ 13799 и требованиям, установленным в нормативных правовых актах и технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.2 Чипсы транспортируют в транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.3 Не допускается транспортировать и хранить чипсы совместно с продуктами, обладающими сильным и специфическим запахом.

8.4 Сроки годности чипсов устанавливает изготовитель в зависимости от вида упаковочного материала, способа упаковывания, технологии изготовления и в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.5 Сроки годности чипсов конкретных наименований, условия хранения и транспортирование их в течение срока годности устанавливает изготовитель в технологических инструкциях и (или) рецептурах на чипсы конкретных наименований.

Рекомендуемый срок годности чипсов — не более 12 мес со дня изготовления при рекомендуемых температуре хранения — не более 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

* Данные стандарты должны обеспечивать сопоставимость результатов испытаний с указанными методами.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых технических регламентах в государствах — участниках СНГ

Таблица А.1

Технический регламент	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 22/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU

УДК 662.62:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: чипсы из натурального картофеля, чипсы картофельные, нормативные ссылки, классификация, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *М.В. Малеевой*

Сдано в набор 24.11.2025. Подписано в печать 10.12.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru