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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 35056— 2024**

# ЛАПША ИЗ КРАХМАЛА «ФЫН-ТЕЗ»

## 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 17 ноября 2025 г. № 1405-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35056—2024 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2026 г. с правом досрочного применения

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 . . . . . 3
4 Технические требования . . . . . 3
5 Правила приемки . . . . . 6
6 Методы контроля . . . . . 6
7 Транспортирование и хранение . . . . . 7
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ . . . . . 8
Приложение Б (рекомендуемое) Способ применения . . . . . 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

# ЛАПША ИЗ КРАХМАЛА «ФЫН-ТЕЗ»

## Технические условия

Starch noodles «FIN-TEZ».
Specifications

**Дата введения — 2026—09—01**
**с правом досрочного применения**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лапшу из крахмала «Фын-Тез», предназначенную для реализации населению в торговых объектах и использования в объектах общественного питания для приготовления различных блюд национальной кухни (далее — лапша).

## 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, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9569 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие 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 16299 Упаковывание. Термины и определения

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

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

ГОСТ 25250 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия*

ГОСТ 25776 Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку

* Допущена ошибка, действует ГОСТ 25250—2023 «Пленка поливинилхлоридная для изготовления упаковки пищевой продукции, лекарственных средств и изделий медицинского назначения. Технические условия».

**Издание официальное**

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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 26996 Полипропилен и сополимеры пропилена. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 31964 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

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 32521 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия

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

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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 ИСО 5725-2 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 2. Основной метод определения повторяемости и воспроизводимости стандартного метода измерений**

ГОСТ ИСО 5725-6 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 6. Использование значений точности на практике***

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

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 5725-2—2002.

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 5725-6—2002.

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 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, техническим регламентам и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **лапша из крахмала «Фын-Тез»:** Пищевой продукт, изготавливаемый по установленной технологии из кукурузного или картофельного крахмала и питьевой воды, в виде длинных нитеобразных изделий с округлой формой поперечного сечения, одинарных или свернутых вдвое по длине изделия, подвергнутых высушиванию различными способами.

3.2 **крошка:** Обломки, обрывки, обрезки лапши независимо от их размеров.

3.3 **деформированные изделия:** Лапша, имеющая несвойственную форму: смятая, явно искривленная.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

## 4 Технические требования

### 4.1 Характеристики

4.1.1 Лапша должна изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением требований технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

4.1.2 По органолептическим показателям лапша должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 — Органолептические показатели лапши

| Наименование показателя | Характеристика показателя |
|---|---|
| Форма | Длинные нитеобразные изделия с округлой формой поперечного сечения, одинарные или свернутые вдвое по длине изделия.<br>Допускаются изделия слегка изогнутые (по длине) |
| Цвет | Белый с сероватым оттенком (для лапши из кукурузного крахмала) или кремовый (для лапши из картофельного крахмала), однородный по всей массе |
| Поверхность | Гладкая.<br>Допускается незначительная шероховатость поверхности |
| Запах | Свойственный изделиям из кукурузного или картофельного крахмала, без посторонних запахов, в том числе без запахов плесени, затхлости и прогорклости |

*Окончание таблицы 1*

| Наименование показателя | Характеристика показателя |
|---|---|
| Вкус | Свойственный изделиям из кукурузного или картофельного крахмала, без посторонних привкусов, в том числе без привкусов плесени, затхлости и прогорклости |
| Состояние изделий после обработки кипящей водой | Изделия не должны терять форму, слипаться между собой после обработки кипящей водой до состояния готовности |

4.1.3 По физико-химическим показателям лапша должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 — Физико-химические показатели лапши

| Наименование показателя | Значение показателя |
|---|---|
| Массовая доля влаги, %, не более | 12,0 |
| Длина изделия (одинарного, или свернутого вдвое, или изогнутого), мм, не более | 700 |
| Диаметр поперечного сечения, мм, не более | 1,2 |
| Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более | 0,0003 |
| Сохранность формы изделий, готовых к использованию после обработки кипящей водой, %, не менее | 100 |
| Массовая доля крошки и деформированных изделий (суммарно), %, не более | 3,0 |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | Не допускается |

4.1.4 Содержание токсичных элементов и пестицидов в лапше не должно превышать допустимые уровни, установленные в технических регламентах и нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

4.1.5 Содержание радионуклидов не должно превышать норм, установленных в технических регламентах и нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, для макаронных изделий.

### 4.2 Требования к сырью

4.2.1 Для изготовления лапши используют следующее сырье:

- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159 и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- крахмал картофельный по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- воду питьевую по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

4.2.3 Допускается использование аналогичного сырья по документам изготовителя, соответствующего требованиям, установленным в 4.2.1, 4.2.2 или технических регламентах и нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

### 4.3 Упаковка

4.3.1 Требования к упаковке лапши — в соответствии с требованиями технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

4.3.2 Лапшу выпускают фасованной и весовой.

4.3.3 Фасованную лапшу упаковывают в потребительскую упаковку:

- пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302;
- пакеты из лакированного целлофана по ГОСТ 7730;
- пакеты из полимерной пленки по ГОСТ 10354, или из полипропиленовой пленки по ГОСТ 26996, или из поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250.

4.3.4 Потребительские упаковки с лапшой упаковывают в транспортную упаковку:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 34033;
- полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают лапшу одного вида, упакованную в один вид потребительской упаковки и одной даты изготовления.

Потребительские упаковки с продукцией могут быть сформированы в групповую упаковку в соответствии с ГОСТ 25776 с укладкой на картонные поддоны (лотки) с картонными прокладочными средствами (или без них) и последующим обертыванием термоусадочной пленкой по ГОСТ 25951.

Ящики из гофрированного картона и групповые упаковки с продукцией могут быть пакетированы по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

4.3.5 Весовую лапшу упаковывают непосредственно в транспортную упаковку:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 34033 или в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746;
- мешки из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 2226;
- мешки из полимерных пленок по ГОСТ 32521.

Перед упаковыванием лапши все виды ящиков внутри выстилают пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760, или парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, или целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730.

4.3.6 Допускается для упаковывания лапши использовать другие виды упаковочных (прокладочных) материалов, потребительской и транспортной упаковки, отечественного и (или) зарубежного производства, обеспечивающие соответствие требованиям, указанным в 4.3.7.

4.3.7 Все виды упаковочных (прокладочных) материалов, потребительской и транспортной упаковки должны соответствовать требованиям технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха, а также должны обеспечивать сохранность качества, количества и безопасность упакованной лапши при ее хранении, транспортировании и реализации на протяжении всего срока годности.

4.3.8 Виды упаковочных (прокладочных) материалов, потребительской и транспортной упаковки для упаковывания, массу нетто и брутто лапши в единице упаковки устанавливает изготовитель по согласованию с потребителем.

4.3.9 Требования к упаковочным единицам и содержимому нетто упакованной лапши в единице упаковки должны соответствовать ГОСТ 8.579.

Отклонение от установленного содержимого нетто продукта в сторону увеличения не регламентируют.

4.3.10 Упаковка лапши, поставляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

### 4.4 Маркировка

4.4.1 Требования к маркировке лапши — в соответствии с техническими регламентами и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и с дополнительным указанием способа применения.

Способ применения лапши — в соответствии с приложением Б.

4.4.2 Транспортная маркировка должна соответствовать требованиям ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно».

4.4.3 При добровольном подтверждении соответствия продукция должна маркироваться знаком соответствия в установленном порядке, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

4.4.4 Способы и место нанесения маркировки, знака соответствия, других реквизитов и надписей информационного и рекламного характера на всех видах упаковки устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

## 5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 31964.

5.2 Порядок и периодичность определения органолептических и физико-химических показателей содержания токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов, массы нетто продукта в единице упаковки, качества упаковки и маркировки определяет изготовитель в схеме (программе) производственного контроля, утвержденной и принятой в установленном порядке, действующем на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 31964.

6.2 Цвет, форму, запах и вкус лапши определяют по ГОСТ 31964, поверхность изделий определяют визуально путем внешнего осмотра и органолептически.

6.3 Массу нетто продукта в единице упаковки определяют на весах среднего класса точности по действующей нормативной документации.

6.4 Качество упаковки и маркировки определяют визуально путем внешнего осмотра.

6.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 31964.

6.6 Длину изделий определяют при помощи линейки измерительной по ГОСТ 427, диаметр поперечного сечения — при помощи штангенциркуля по ГОСТ 166.

6.6.1 Метрологические характеристики и контроль точности результатов измерений — по ГОСТ ИСО 5725-2, ГОСТ ИСО 5725-6 и в соответствии с рекомендациями, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о рекомендациях приведена в приложении А.

6.7 Определение металломагнитной примеси — по ГОСТ 31964.

6.8 Определение сохранности формы изделий — по ГОСТ 31964.

6.9 Определение массовой доли крошки и деформированных изделий (суммарно).

6.9.1 Для определения массовой доли крошки и деформированных изделий (суммарно) объединенную пробу лапши, отобранную по ГОСТ 31964, осторожно разравнивают слоем толщиной от 2 до 4 см и из четырех разных мест разровненного слоя объединенной пробы отбирают дополнительную навеску массой примерно 500 г.

По отобранной дополнительной навеске контролируют содержание крошки и деформированных изделий, массу которых относят к массе отобранной дополнительной навески.

6.9.2 Вычисление массовой доли крошки и деформированных изделий (суммарно) проводят с точностью до второго десятичного знака, результат округляют до первого десятичного знака.

6.9.3 За окончательный результат измерения принимают среднеарифметическое значение двух параллельных определений.

6.9.4 Метрологические характеристики и контроль точности результатов измерений — по ГОСТ ИСО 5725-2, ГОСТ ИСО 5725-6 и в соответствии с рекомендациями, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.10 Определение зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов — по ГОСТ 31964.

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

6.12 Определение токсичных элементов:

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

6.13 Определение пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.14 Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164, определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.15 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, включенных в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, или с использованием иных методов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт*.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Требования к транспортированию и хранению лапши — по техническим регламентам и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

7.3 Рекомендуется хранить лапшу в чистых, сухих, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, вентилируемых, защищенных от воздействия атмосферных осадков помещениях, при температуре не более 30 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

7.4 Не допускается транспортировать и хранить лапшу совместно с продуктами, обладающими сильным и специфическим запахом.

7.5 Срок годности и условия хранения лапши устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

## Приложение А
## (справочное)

## Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Таблица А.1

| Технический регламент, нормативный правовой акт | 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 005/2011 «О безопасности упаковки» | AM, BY, KZ, KG, RU |
| Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» | AM, BY, KZ, KG, RU |
| РМГ 76-2014 «Рекомендации по межгосударственной стандартизации. Государственная система обеспечения единства измерений. Внутренний контроль качества результатов количественного химического анализа» | AM, BY, KZ, KG, RU |

## Приложение Б
## (рекомендуемое)

## Способ применения

Б.1 Лапша из крахмала предназначена для реализации населению в торговых объектах и использования в объектах общественного питания для приготовления различных блюд национальной кухни.

Б.2 Перед использованием лапшу предварительно опускают в кипящую воду и выдерживают в ней без кипячения на протяжении от 7 до 8 мин.

Допускается лапшу заливать кипящей водой с последующим выдерживанием в кипятке на протяжении от 7 до 8 мин.

Б.3 По истечении указанного времени разбухшую лапшу откидывают на сито или дуршлаг, промывают холодной проточной водой питьевой и оставляют до полного стекания воды.

После чего готовую лапшу используют по назначению.

УДК 664.2:006.354 МКС 67.180.20

Ключевые слова: лапша из крахмала «Фын-Тез», нормативные ссылки, термины и определения, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 20.11.2025. Подписано в печать 11.12.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,55.

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