|  |  |
| --- | --- |
| **Заявка №** |  |

**на проведение испытаний по установлению изготовителем сроков годности продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата составления** | « |  | » |  | 20 |  | г. |
| **Место составления** |  |
| **Заказчик** |  |
| (Организация, должность, фамилия и. о., ИНН, контактные данные) |
|  |
| **Объект испытаний** |  |
| (Наименование образцов (проб) проверяемой продукции согласно НД) |
|  |
|  |
| **НД по которому вырабатывается данный продукт** (должен быть приложен) |  |
|  |
|  |
| **Даты изготовления продукции:** |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Срок годности** (предполагаемый срок годности) |  |
| **Условия хранения** (регулируемая температура, относительная влажность воздуха, особые условия) |  |
|  |
|  |
| **Аггравированная температура**(температура, превышающая предусмотренную нормативной или технической документацией на 50 % (необходима для скоропортящихся пищевых продуктов, которые в процессе производства **подвергались термообработке при температуре ниже 80 °С**, и/или вырабатывались с использованием**ручных операций**) |
|  |
| **Изготовитель** (название фирмы, страна) |  |
| **Юридический адрес** |  |
| **Адрес производства** |  |
| **Вид (тип) упаковки** |  |
| **Количество образцов** |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Образцы отобраны на соответствие НД** | испытания проводятся в соответствии с МУК 4.2.1847-04 |
|  |
| (ТР ТС, ГОСТ, СанПиН, МУ, ТУ и др.) |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень определяемых показателей** | **Периодичность испытаний, сутки**в соответствии с МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Органолептические показатели (внешний вид, консистенция,вкус и запах, цвет, структура, рисунок и т. д.): |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Микробиологические показатели: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Физико-химические показатели: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Периодичность исследований отобранных образцов должна рассчитываться с учётом продолжительности предполагаемого срока годности и спецификации продукта, но не менее 3-х раз при сроках испытания до 30 суток, не менее 4-х раз – свыше 60 суток (после выработки, середина срока годности, срок с учётом коэффициента резерва).*

***ПРИЛОЖЕНИЕ:***

**Перечень обязательных документов для выдачи заключения:**

1. Заявка;
2. Технические условия;
3. Технологическая инструкция;
4. Рецептура;
5. Технологическое обоснование сроков годности;
6. Экспертное заключение на продукцию, полученное ранее (при наличии);
7. Протокол дегустации (при наличии);
8. Образцы этикеток.

|  |  |
| --- | --- |
| **Представитель заказчика:** |  |
| **Контактный телефон:** |  |