



Федеральное бюджетное учреждение  
«Государственный региональный центр  
стандартизации, метрологии и испытаний  
в г. Санкт-Петербурге и Ленинградской области»  
(ФБУ «Тест–С.-Петербург»)

Аккредитованная испытательная  
лаборатория пищевых продуктов,  
сырья и материалов  
Аттестат аккредитации  
№ РОСС RU.0001.21ПН87

**Заявка № \_\_\_\_\_**  
**на проведение исследований по подтверждению (продлению)**  
**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: А) \_\_\_\_\_  
Б) \_\_\_\_\_  
В) \_\_\_\_\_

Срок годности (предполагаемый срок годности) \_\_\_\_\_

Условия хранения (регулируемая температура, относительная влажность воздуха, особые условия) \_\_\_\_\_

**Агgravированная 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 А) \_\_\_\_\_  
Б) \_\_\_\_\_  
В) \_\_\_\_\_

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 исследований, 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 экспертного заключения:**

1. Заявка;
2. Технические условия;
3. Технологическая инструкция;
4. Рецепттура;
5. Технологическое обоснование сроков годности;
6. Санитарно-эпидемиологическое заключение на производство;
7. Протокол дегустации (при наличии);
8. Образцы этикеток.

**Представитель заказчика:** \_\_\_\_\_

**Контактный телефон:** \_\_\_\_\_

**Анализ заявки проведен и согласован**

Образец(-ы) сдан(-ы) на испытания, программа испытаний согласована: « ____ » _____ 20 ____ г. _____ (ФИО заказчика, подпись)	Заявку проанализировал: « ____ » _____ 20 ____ г. _____ (ФИО сотрудника ИЛ, подпись)	Образец(-ы) принял: « ____ » _____ 20 ____ г. _____ (ФИО сотрудника ИЛ, подпись)
---	---	---

**Примечание:**