

ГОСТ 31743-2017

## МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

### ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

#### Общие технические условия

#### Macaroni products. General specifications

МКС 67.060

Дата введения 2019-01-01

#### 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 Обществом с ограниченной ответственностью "Макарон-Сервис"

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 1 июня 2017 г. N 51)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Код страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба "Туркменстандартлары"
Узбекистан	UZ	Узстандарт

([Поправка](#). ИУС N 2-2022), ([Поправка](#). ИУС N 2-2023).

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 октября 2017 г. N 1378-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 31743-2017 введен в действие в

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВЗАМЕН [ГОСТ 31743-2012](#)

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

*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"*

ВНЕСЕНЫ: [поправка](#), опубликованная в ИУС N 2, 2022 год, введенная в действие с 03.11.2021;  
[поправка](#), опубликованная в ИУС N 2, 2023 год

Поправки внесены изготовителем базы данных

ВНЕСЕНО [Изменение N 1](#), утвержденное и введенное в действие [приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24.07.2023 N 577-ст](#) с 01.08.2024

Изменение N 1 внесено изготовителем базы данных по тексту ИУС N 11, 2023

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на макаронные изделия из пшеничной муки и воды с добавлением или без добавления дополнительного сырья и/или пищевых добавок.

## 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 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 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 17527](#) Упаковка. Термины и определения

[ГОСТ 23285](#) Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[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

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30363](#) Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

[ГОСТ 30711](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>

[ГОСТ 31266](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка\*

\* В Российской Федерации не действует.

[ГОСТ 31463](#) Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

[ГОСТ 31464](#) Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

[ГОСТ 31491](#) Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31654](#) Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

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

[ГОСТ 31747](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

[ГОСТ 31750](#) Изделия макаронные. Методы идентификации

[ГОСТ 31964](#) Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

[ГОСТ 32065](#) Овощи сушеные. Общие технические условия

[ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или 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.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [ГОСТ 17527](#), а также следующие термины с соответствующими определениями.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

**3.1 макаронные изделия:** Пищевой продукт, изготавливаемый из продуктов переработки зерновых и незерновых культур с использованием дополнительного сырья и без него, смешиванием с водой, при дальнейшем формовании и высушивании различными способами.

**3.2 группа макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьем, используемым для их изготовления.

**3.3 макаронные изделия группы А:** Макароны, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

**3.4 макаронные изделия группы Б:** Макароны, изготовленные из муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий.

**3.5 макаронные изделия группы В:** Макароны, изготовленные из муки пшеничной из мягкой пшеницы хлебопекарной или общего назначения.

**3.6 сорт макаронных изделий:** Качественная характеристика макаронных изделий в зависимости от сорта основного сырья, используемого для их изготовления.

**3.7 макаронные изделия группы А высшего сорта:** Макароны, массовая доля золы которых не превышает 0,9%, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

**3.8 макаронные изделия группы А первого сорта:** Макароны, массовая доля золы которых не превышает 1,2%, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

**3.9 макаронные изделия группы А второго сорта:** Макароны, массовая доля золы которых не превышает 1,9%, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

**3.10 макаронные изделия группы Б высшего сорта:** Макароны, массовая доля золы которых не превышает 0,6%, изготовленные из муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий.

**3.11 макаронные изделия группы Б первого сорта:** Макароны, массовая доля золы которых не превышает 0,75%, изготовленные из муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий.

**3.12 макаронные изделия группы В высшего сорта:** Макароны, массовая доля золы которых не превышает 0,56%, изготовленные из муки пшеничной из мягкой пшеницы хлебопекарной или общего назначения.

**3.13 макаронные изделия группы В первого сорта:** Макароны, массовая доля золы которых не превышает 0,75%, изготовленные из муки пшеничной из мягкой пшеницы хлебопекарной или общего назначения.

**3.14 тип макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.

**3.15 трубчатые макаронные изделия:** Макароны, сформованные в виде прямой или изогнутой трубки.

**3.16 нитевидные макаронные изделия:** Макароны, сформованные в виде нитей, имеющих форму круга в поперечном сечении.

**3.17 ленточные макаронные изделия:** Макароны, сформованные в виде нитей, имеющих форму овала в поперечном сечении.

**3.18 фигурные макаронные изделия:** Макароны, сформованные в виде объемных или плоских фигур.

3.19 **короткие макаронные изделия:** Макароны изделия длиной менее 200 мм.

3.20 **длинные макаронные изделия:** Макароны изделия длиной 200 мм и более.

3.21 **одинарные макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, не имеющие изгибов.

3.22 **мотки [бантики, гнезда, брикеты] макаронных изделий:** Длинные макаронные изделия, сформованные в мотки [бантики, гнезда, брикеты].

3.23 **двойные гнутые макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, высушенные в подвешеном состоянии на бастунах.

3.24 **мелкий формат (макаронных изделий):** Макароны изделия с линейными размерами до 4 мм.

3.25 **прессованные макаронные изделия:** Макароны изделия, тип которых формируется путем продавливания через матрицу.

3.26 **штампованные макаронные изделия:** Макароны изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста штампом.

3.27 **резаные макаронные изделия:** Макароны изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста ножом.

#### 4 Классификация

4.1 Макароны изделия подразделяют на группу А (макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий) и на сорта: высший, первый и второй; группы Б и В - на высший и первый. Для макаронных изделий, изготовленных с использованием дополнительного сырья, обозначение группы и сорта макаронных изделий дополняют одноименным с дополнительным сырьем наименованием.

**Пример - Обозначение макаронных изделий группы А из муки высшего сорта с использованием в качестве дополнительного сырья яичного порошка: "Группа А высший сорт яичные".**

4.2 В зависимости от способа формования макаронные изделия подразделяют на резаные, прессованные и штампованные.

4.3 Макароны изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные.

4.4 Макароны изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие.

4.5 Длинные макаронные изделия могут быть одинарными или двойными гнутыми, а также сформованными в мотки, бантики и гнезда.

Массу и размеры длинных макаронных изделий, сформированных в мотки, бантики и гнезда, не ограничивают.

#### 5 Общие технические требования

5.1 Макароны изделия следует изготавливать в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

##### 5.2 Характеристики

5.2.1 Макароны изделия "яичные" должны иметь ограничения по массе яиц в пересчете на 1 кг муки - не менее 200 г или по содержанию яичного порошка - не менее 25 г.

5.2.2 По органолептическим показателям макаронные изделия должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий сорту муки без следов непомеса.  Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья
Форма	Соответствующая типу изделий
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.2.3 По физико-химическим показателям макаронные изделия должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма							
	Группа А			Группа Б		Группа В		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт	
Влажность изделий, %, не более*	13	13	13	13	13	13	13	
Кислотность изделий, град, не более:								
- томатных	10	-	-	10	-	10	-	
- остальных	4	4	5	4	4	4	4	
Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество, %, не менее	10,5	10,5	10,5	-	-	-	-	
Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе HCl, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,90	1,20	1,90	0,60	0,75	0,56	0,75	
овощных, яичных	1,40	1,70	2,40	1,10	1,25	1,10	1,25	
Сухое вещество, перешедшее в варочную воду, %, не более								
для мелкого формата и нитевидных диаметром до 1 мм				6,0				9,0

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3 при размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	Не допускается
* Для остальных, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, - не более 11%.	

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.2.3а При идентификации макаронных изделий группы А содержание муки из мягкой пшеницы не должно превышать 5%.

Примечание - Наличие примеси мягкой пшеницы в используемой муке из твердой пшеницы может быть обусловлено исключительно непреднамеренным смешиванием в условиях использования общих технологических маршрутов и оборудования при выращивании и технологических операциях с зерном.

(Введен дополнительно, [Изм. N 1](#)).

5.2.4 По микробиологическим показателям макаронные изделия должны соответствовать требованиям, установленным [\[1\]](#) или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в макаронных изделиях должно соответствовать требованиям, установленным в [\[1\]](#) или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Пищевые добавки могут быть внесены в макаронные изделия групп Б, В в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных [\[2\]](#) или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 При изготовлении макаронных изделий используют следующее основное сырье:

- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий по [ГОСТ 31463](#);
- муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий по [ГОСТ 31491](#);
- муку пшеничную по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 При изготовлении макаронных изделий используют следующее дополнительное сырье:

- яйца куриные пищевые по [ГОСТ 31654](#);
- продукты яичные по [ГОСТ 31464](#), [ГОСТ 30363](#);
- овощи сушеные по [ГОСТ 32065](#).

Допускается использовать основное и дополнительное сырье по другим нормативным документам, а также пищевые добавки по [2], при условии обеспечения безопасности продукции в соответствии [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.3.3 При изготовлении макаронных изделий в качестве технологического сырья используют питьевую воду в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки макаронных изделий должна соответствовать [3], [4] со следующими дополнениями:

- группа продукта, сорт;
- способ приготовления;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

На каждую единицу потребительской упаковки макаронных изделий допускается наносить придуманное название.

5.4.2 В наименовании продукта не указывают следующие характеристики макаронных изделий: "трубчатые", "нитевидные", "ленточные", "узкие", "длинные", "короткие", "резаные", "прессовые", "штампованные", "плоские", "объемные", "обыкновенные".

5.4.3 На потребительской упаковке, обеспечивающей возможность визуального определения упакованного продукта, наименование допускается ограничить словами "Макаронные изделия".

5.4.4 На потребительской упаковке, не обеспечивающей возможность визуального определения упакованного продукта, наносят рисунок, соответствующий его натуральной форме и размерам.

5.4.5 Транспортная маркировка - по [ГОСТ 14192](#) с нанесением манипуляционных знаков: "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от влаги". Маркировка каждой единицы транспортной упаковки макаронных изделий должна соответствовать [3], [4] со следующими дополнениями:

- товарный знак (при его наличии);
- группа, сорт и форма;
- масса нетто при стандартной влажности (см. таблицу 2).

На каждой единице транспортной упаковки указывают число единиц фасованной продукции.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.4.6 Макаронные изделия, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по [ГОСТ 15846](#).

## 5.5 Упаковка

5.5.1 Макаронные изделия фасуют в потребительскую упаковку.

5.5.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.3 Допускается различная форма фигурных макаронных изделий при условии их однородности в одной упаковочной единице.

5.5.4 Допускается в одну упаковочную единицу потребительской упаковки упаковывать овощные макаронные изделия с разным дополнительным сырьем.

5.5.5 Масса нетто упакованной продукции должна соответствовать указанной на этикетке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто на момент формирования конкретной упаковочной единицы макаронных изделий - по [ГОСТ 8.579](#).

5.5.6 Макароны изделия, предназначенные для перевозки водным или железнодорожно-водным транспортом, а также отправляемые в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, упаковывают по [ГОСТ 15846](#).

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 31964](#).

6.2 Контроль показателей качества и безопасности макаронных изделий, а также контроль содержания пищевых добавок в случае их применения проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## 7 Отбор проб и методы контроля

7.1 Отбор проб, определение цвета, формы, вкуса, запаха, влажности, кислотности, золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, сохранности формы сваренных макаронных изделий, сухого вещества, перешедшего в варочную воду, белка, массовой доли золы, металломагнитной примеси, зараженности вредителями - по [ГОСТ 31964](#).

7.2 Определение содержания яичных продуктов, наличие и количественное содержание муки мягкой пшеницы - по [ГОСТ 31750](#), а также по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или аттестованным методикам определения содержания муки из мягкой пшеницы при условии сопоставимости результатов.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.3 Определение массовой доли ртути - по [ГОСТ 26927](#), мышьяка - по 31628\*, [ГОСТ 31707](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 31266](#), свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#).

\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ 31628](#). - Примечание изготовителя базы данных.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.4 Определение содержания микотоксинов - по [ГОСТ 30711](#) и другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, пестицидов - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Определение содержания радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.5 Определение микробиологических показателей - по [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 31659](#), [ГОСТ 31747](#).

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

7.6 Определение ГМО - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Макароны изделия перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

Пакетирование грузов - по [ГОСТ 23285](#).

8.2 При перевозке макаронных изделий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями хлебных запасов, без постороннего запаха.

8.3 Макароны изделия хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 35°C.

8.4 Помещения для хранения макаронных изделий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение макаронных изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

8.5 Число рядов укладки макаронных изделий, упакованных в транспортную упаковку на стеллажах или поддонах:

- 6 - для ящиков из гофрированного картона;

- 7 - для бумажных мешков.

8.6 В зависимости от ассортимента макаронных изделий, применяемой технологии и оборудования упакованную продукцию допускается складировать в большее число рядов, позволяющее сохранить качество готовых изделий, при условии нагрузки на нижний ряд упакованной продукции не более 130 г/см<sup>2</sup>.

8.7 Рекомендуемые сроки годности макаронных изделий со дня изготовления:

- 12 мес - для яичных;

- 24 мес - для овощных и без дополнительного сырья.

Срок годности устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

## Библиография

- |     |                                |   |
|-----|--------------------------------|---|
| [1] | <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> | Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"  |
| [2] | <a href="#">ТР ТС 029/2012</a> | Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" |
| [3] | <a href="#">ТР ТС 022/2011</a> | Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"   |
| [4] | <a href="#">ТР ТС 005/2011</a> | Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"   |

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента. Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания" Внимание! О порядке применения документа см. ярлык "Примечания"

---

Библиография (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

---

УДК 664.694:006.354

МКС 67.060

Ключевые слова: изделия макаронные, основное и дополнительное сырье, группа макаронных изделий, сорт макаронных изделий, тип макаронных изделий, трубчатые макаронные изделия, нитевидные макаронные изделия, ленточные макаронные изделия, фигурные макаронные изделия, короткие макаронные изделия, длинные макаронные изделия, одинарные макаронные изделия, мотки [бантики, гнезда, брикеты] макаронных изделий, двойные гнутые макаронные изделия, мелкий формат макаронных изделий, прессованные макаронные изделия, штампованные макаронные изделия, резаные макаронные изделия

---

Редакция документа с учетом  
изменений и дополнений подготовлена  
АО "Кодекс"

[ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия \(с Поправками, с Изменением N 1\) \(Источник: ИСС "ТЕХЭКСПЕРТ"\)](#)