

Приказ Минпромторга России от 01.03.13 № 252
«Об утверждении норм
естественной убыли продовольственных товаров в сфере
торговли и общественного питания»

Во исполнение постановления Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2002 г. N 814 "О порядке утверждения норм естественной убыли при хранении и транспортировке материально-производственных запасов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 46, ст. 4596; 2006, N 23, ст. 2523; 2009, N 12, ст. 1429; 2012, N 37, ст. 5002) приказываю:

Утвердить согласованные с Министерством экономического развития Российской Федерации нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания (прилагаются).

Министр
Д.В.Мантуров

Утверждены
приказом Минпромторга России
от 1 марта 2013 г. N 252

**НОРМЫ
ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В СФЕРЕ
ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**I. Нормы естественной убыли охлажденных мяса и субпродуктов
после транспортирования при хранении на холодильниках**

(в процентах)

Наименование мясопродуктов		Нормы естественной убыли, %				
		за сутки	за двое суток	за трое суток	за четверо суток	за пятеро суток
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях:						
	Первой категории	0,16	0,26	0,35	0,43	0,5
	Второй категории	0,19	0,29	0,39	0,47	0,55
	Тощая	0,23	0,36	0,43	0,53	0,61
Баранина и козлятина в тушах:						
	Первой категории	0,18	0,3	0,4	0,48	0,56
	Второй категории	0,22	0,34	0,45	0,54	0,62
	Тощая	0,26	0,41	0,5	0,6	0,69
Свинина в тушах и полутушах:						
	Первой категории (беконная)	0,11	0,21	0,29	0,35	0,41

Второй категории (мясная-молодняк), в шкуре, без шкуры, без крупона	0,11	0,21	0,29	0,35	0,41
Обрезная, подсвинки	0,15	0,25	0,39	0,46	0,53
Третьей категории (жирная) в шкуре, без шкуры, без крупона	0,07	0,16	0,24	0,3	0,35
Четвертой категории (промпереработка)	0,12	0,22	0,29	0,35	0,41
Пятой категории (мясо поросят)	0,15	0,25	0,39	0,46	0,53
Конина в полутушах и четвертинах					
	0,23	0,36	0,43	0,53	0,61
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах					
	0,25	0,39	0,48	0,58	0,67
Субпродукты всех видов					
	0,19	0,31	0,46	0,56	0,64

Примечания:

1. Срок хранения исчисляется с даты поступления охлажденного мяса на холодильник.

2. При поступлении мяса с незавершенным технологическим процессом (частично охлажденного или остывшего, имеющего температуру выше 4 °С) следует применять нормы естественной убыли на доохлаждение.

3. При последующем хранении мяса, прошедшего холодильную обработку (доохлаждение) на холодильниках торговли, следует применять нормы естественной убыли на хранение охлажденного мяса.

4. При хранении телятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для говядины тощей, а при хранении ягнятины - предусмотренными для баранины второй категории.

5. При хранении буйволятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для говядины второй категории.

6. При хранении охлажденного мяса диких животных следует пользоваться нормами естественной убыли:

- лося, оленя (марала), медведя - для говядины второй категории;
- козули, сайгака - для баранины, козлятины второй категории;
- дикого кабана - для свинины второй категории (мясная-молодняк).

7. Нормы естественной убыли субпродуктов при холодильной обработке и хранении, приведенные в настоящем документе, распространяются на субпродукты всех видов убойных животных.

II. Нормы естественной убыли на доохлаждение мяса и субпродуктов при поступлении на холодильник

Температура мяса, °С	Удельные нормы естественной убыли от полагающейся для полного охлаждения мяса, %	
	поставщик	получатель
От 4,1 до 6,0	90	10
От 6,1 до 12,0	80	20
От 12,1 до 18,0	65	35
От 18,1 до 25,0	45	55
От 25,1 до 32,0	25	75

Примечания:

1. Температура мяса в тушах, полутушах и четвертинах замеряется в толще мышц бедра, а для передних четвертин - в толще мышц лопатки.

2. При доохлаждении телятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для тощей говядины; мяса яков, буйволятины, оленины и лосятины - нормами для говядины второй категории, ягнятины - нормами для тощей баранины; жеребятины - нормами для тощей конины.

III. Нормы естественной убыли парных мяса и субпродуктов при охлаждении в камерах холодильников

в процентах
(к массе парного мяса и субпродуктов)

Вид и категория мяса, субпродукты		Продолжительность охлаждения, в часах
		от 16 до 24
Говядина в полутушах и четвертинах:		
	Первой категории	1,60
	Второй категории	1,75
	Тощая	2,10
Баранина и козлятина в тушах:		
	Первой категории	1,69
	Второй категории	1,82
	Тощая	2,04
Свинина в тушах и полутушах:		
	Первой категории (беконная)	1,47
	Второй категории (мясная-молодняк) :	
	- в шкуре	1,47
	- без шкуры	1,30
	- со снятым крупном	1,29
	- обрезаемая	1,85
	Второй категории (мясо подсвинков) :	
	- в шкуре	1,47
	- без шкуры	1,30
	Третьей категории (жирная) :	
	- в шкуре	1,23
	- без шкуры	1,13
	- со снятым крупном	1,20
	Четвертой категории (промпеределка) :	
	- в шкуре	1,47
	- без шкуры	1,32

	- со снятым крупномом	1,40
	Пятой категории (мясо поросят)	2,80
	Не соответствующая требованиям стандарта и мясо хряков	1,93
Конина в полутушах и четвертинах:		
	Первой категории	1,81
	Второй категории	2,02
	Тощая	2,18
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах:		
	Первой категории	1,87
	Второй категории	2,05
	Тощая	2,20
Субпродукты от всех видов убойных животных:		
	Мякотные, слизистые, шерстные	1,58
	Мясокостные	1,51

Примечания:

1. Продолжительность охлаждения парного мяса от температуры от 35 °С до 42 °С до 16 ч соответствует условиям быстрого охлаждения в камерах при паспортной температуре воздуха минус 3 °С и скорости его движения не менее 0,8 м/с на уровне бедра полутуш, от 16 до 24 ч - условиям ускоренного охлаждения в камерах при паспортной температуре воздуха 0 °С и скорости его движения не менее 0,5 м/с.

2. При поступлении на холодильник частично охлажденного или остывшего мяса с другого предприятия и при охлаждении этого мяса до температуры 4 °С - 0 °С нормы естественной убыли начисляются в процентах от нормы, указанной в настоящем Разделе:

- поставщиком - в зависимости от температуры мяса, зафиксированной в товарно-транспортной накладной в момент отгрузки, с учетом продолжительности его охлаждения;

- получателем - в зависимости от температуры мяса, зафиксированной при его приемке, и продолжительности охлаждения.

3. Указанные нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

IV. Нормы естественной убыли охлажденных мяса и субпродуктов при хранении в камерах холодильников

В процентах
(к массе охлажденного мяса и субпродуктов)

Вид и категория мяса		Естественная убыль за сутки хранения				
		1-е	2-е	3-е	4-е	5-е
Говядина в полутушах, четвертинах и отрубках:						
	Первой категории	0,30	0,15	0,08	0,04	0,04
	Второй категории	0,37	0,16	0,07	0,04	0,04
	Тощая	0,46	0,19	0,04	0,04	0,04
Барани́на и козля́тина в тушах:						
	Первой категории	0,36	0,19	0,08	0,04	0,04

	Второй категории	0,43	0,19	0,08	0,04	0,04
	Тощая	0,53	0,21	0,05	0,04	0,04
Свинина в тушах и полутушах:						
	Первой категории (беконная)	0,20	0,16	0,07	0,03	0,03
	Второй категории (мясная-молодняк) в шкуре, без шкуры, без крупона:					
		0,20	0,16	0,08	0,03	0,03
	Второй категории обрезная, от подсвинков в шкуре, без шкуры:					
		0,30	0,16	0,16	0,03	0,03
	Третьей категории (жирная) в шкуре, без шкуры, без крупона:					
		0,15	0,15	0,08	0,03	0,03
	Четвертой категории (промпереработка) в шкуре, без шкуры, без крупона:					
		0,20	0,16	0,08	0,03	0,03
	Пятой категории (мясо поросят); свинина, не соответствующая требованиям стандарта, мясо хряков:					
		0,30	0,16	0,16	0,03	0,03
Конина в полутушах и четвертинах						
		0,43	0,20	0,04	0,04	0,04
Верблюжatina в полутушах и четвертинах						
		0,50	0,20	0,06	0,04	0,04
Субпродукты всех видов						
		0,37	0,18	0,16	-	-

Примечания:

1. При хранении мяса в охлажденном виде с 6 на 7 сутки нормы естественной убыли исчисляются по 0,02% за каждые сутки, при хранении свыше 7 суток нормы начисляются по 0,01% за каждые сутки.

2. На холодильниках, на которые поступает ранее хранившееся охлажденное мясо, расчет естественной убыли осуществляют по нормам на фактический срок хранения на данном предприятии по каждой партии с момента прибытия мяса на холодильник, исключив при этом нормы естественной убыли за предшествующее время хранения на мясокомбинате и на транспорте.

Количество предшествующих суток хранения определяют вычитанием даты выработки мяса, указанной в удостоверении о качестве, из даты поступления мяса на холодильник и вычетом одних суток на охлаждение мяса. При отсутствии даты выработки мяса в удостоверении о качестве предшествующее время хранения берут только на транспорте (вычитанием даты отгрузки из даты поступления). Количество суток хранения на холодильнике устанавливают комиссионно по фактически сложившимся суткам хранения и ежемесячно фиксируют актом, который прилагают к ежемесячной расчетной ведомости по естественной убыли.

3. При хранении телятины и ягнятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными соответственно для тощей говядины и баранины; мяса яков, буйволятины, лосятины, оленины - нормами для говядины второй категории.

4. Указанные нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

V. Нормы естественной убыли охлажденного мяса

при замораживании в камерах холодильников

**В процентах
(к массе охлажденного мяса)**

Вид и категория мяса		Продолжительность замораживания в часах	
		до 40 (температура воздуха ниже минус 23 °С)	свыше 40 (температура воздуха минус 23 °С и выше)
1		2	3
Говядина в полутушах и четвертинах:			
	Первой категории	0,70	0,90
	Второй категории	0,82	1,05
	Тошная	1,02	1,20
Баранина и козлятина в тушах:			
	Первой категории	0,90	1,00
	Второй категории	0,96	1,08
	Тошная	1,30	1,37
Свинина в тушах и полутушах:			
	Первой категории (беконная)	0,81	0,91
	Второй категории (мясная-молодняк):		
	- в шкуре	0,81	0,85
	- без шкуры	0,62	0,69
	- со снятым крупном	0,72	0,82
	- обрезная	0,86	0,97
	Второй категории (мясо подсвинков):		
	- в шкуре	0,81	0,91
	- без шкуры	0,67	0,73
	Третьей категории (жирная):		
	- в шкуре	0,67	0,73
	- без шкуры	0,55	0,61
	- со снятым крупном	0,62	0,68
	Четвертой категории (промпереработка):		
	- в шкуре	0,81	0,91
	- без шкуры	0,62	0,73
	- со снятым крупном	0,72	0,82
	Пятой категории (мясо поросят)	1,45	1,61
	Не соответствующая требованиям стандарта и мясо хряков	0,88	0,97
Конина в полутушах и четвертинах:			
	Первой категории	0,88	0,98
	Второй категории	0,97	1,08

	Тошяя	1,07	1,20
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах:			
	Первой категории	0,93	1,10
	Второй категории	1,08	1,27
	Тошяя	1,13	1,34

Примечания:

1. Нормы естественной убыли предусмотрены на замораживание охлажденного мяса (в диапазоне температур от 0 °С до 4 °С) до минус 8 °С и ниже. При этом продолжительность замораживания свыше 40 ч предусмотрена для камер с паспортной температурой выше минус 23 °С.

2. При замораживании или домораживании мяса и мясных продуктов до температуры минус 15 °С и последующем хранении при этой температуре нормы естественной убыли, указанные в таблице, увеличиваются на 0,1% соответственно продолжительности обработки или температуре воздуха.

3. Указанные нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

VI. Надбавка к нормам естественной убыли при замораживании мяса и субпродуктов с температурой выше 4 °С

Температура мяса при поступлении на холодильник, °С	Надбавка, применяемая к разности норм естественной убыли при замораживании парного и охлажденного мяса, %
От 4,1 до 6,0	5
От 6,1 до 12,0	15
От 12,1 до 18,0	30
От 18,1 до 25,0	55
От 25,1 до 32,0	75
От 32,1 и выше	90

Примечания:

1. При замораживании мяса, поступившего с других предприятий с температурой выше 4 °С, применяется надбавка к норме естественной убыли согласно фактической температуре груза, зафиксированной в документах при отгрузке и приемке, и в размерах согласно данным таблицы.

2. При поступлении на холодильник с другого предприятия не полностью замороженного мяса всех видов и категорий упитанности применяют следующие нормы естественной убыли на его домораживание:

- для частично оттаявшего, с температурой выше минус 7,9 °С до минус 1,6 °С - 0,25% к его массе;

- с температурой от минус 12 °С до минус 8 °С и последующем хранении его в камерах с температурой минус 15 °С или ниже - 0,1% к его массе.

3. При поступлении на холодильник полностью оттаявшего мяса с температурой в толще мышц бедра минус 1,5 °С и выше и отсутствии срочной реализации или промпереработки по разрешению администрации производится повторное замораживание мяса и мясных продуктов и применяются нормы естественной убыли, указанные в Разделе V настоящих Норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания (далее - Нормы), в зависимости от условий замораживания.

4. Данные нормы естественной убыли применяются при наличии коммерческих актов, в которых указываются масса и температура полностью оттаявших, недоохлажденных или недомороженных мясных продуктов при приемке их на холодильник с подтверждением сведений о температуре и массе продукции

представителем грузоотправителя или перевозчика, которые утверждаются директором или главным инженером предприятия грузополучателя, а также при наличии сведений о процессе в журнале.

VII. Нормы естественной убыли охлажденных
мяса и субпродуктов при замораживании в блоках
в камерах холодильников

Наименование мясопродуктов	Замораживание при паспортной температуре воздуха камеры, °С	
	ниже -23 °С	-23 °С и выше
Мясо всех видов на костях и без костей в блоках	0,6	0,7
Субпродукты всех видов в блоках	0,85	0,94
Языки, мозги, почки поштучно на противнях	0,79	0,87
Все прочие субпродукты поштучно на противнях	1,15	1,3

Примечания:

1. Паспортной температурой воздуха в камерах замораживания считается температура, числящаяся в паспорте холодильника.

2. Применение естественной убыли при замораживании мяса до температуры в толще мышц минус 15 °С разрешается только на холодильниках с паспортной температурой воздуха в камерах хранения замороженного мяса минус 15 °С и ниже.

На холодильниках с паспортной температурой воздуха в камерах хранения замороженного мяса выше минус 15 °С применяются нормы естественной убыли при замораживании мяса и субпродуктов до температуры минус 8 °С в толще мышц.

3. При замораживании охлажденного мяса в туннельных морозильных камерах нормы естественной убыли исчисляются по нормам, указанным в Разделе V настоящих Норм (графа 3), со снижением на 20 процентов.

4. При поступлении на холодильник полностью оттаявших замороженных мяса и субпродуктов (с температурой минус 1,5 °С и выше) при вторичном замораживании применяются нормы естественной убыли, указанные в Разделах V и VI настоящих Норм, в зависимости от паспортной температуры воздуха камер холодильника.

Повторное замораживание мяса и субпродуктов производится только в исключительных случаях (при невозможности немедленной реализации) по разрешению руководства холодильника.

5. При поступлении на холодильник частично оттаявших (с температурой выше минус 8 °С) субпродуктов и замороженного мяса всех видов и категорий в тушах, полутушах, четвертинах и блоках нормы естественной убыли при замораживании мяса и субпродуктов до температуры камер хранения устанавливаются в размере 0,25% к массе поступивших мясных продуктов, для мясных продуктов с температурой минус 8 °С и ниже при хранении их в камерах с температурой минус 15 °С и ниже - 0,1% к массе поступивших мясных продуктов.

6. При замораживании телятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для говядины тощей, а при замораживании ягнятины - предусмотренными для говядины второй категории.

7. При замораживании буйволятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для говядины второй категории.

8. При замораживании мяса диких животных следует пользоваться нормами естественной убыли:

- лося, оленя (марала), медведя - для говядины второй категории;

- косули, сайгака - для баранины, козлятины второй категории;
- дикого кабана - для свинины второй категории (мясная-молодняк).

**VIII. Нормы естественной убыли парных мяса
и субпродуктов при остывании и замораживании естественным
холодом (вне камер холодильников)**

(в процентах к массе парного мяса)

Вид и категория мяса, субпродукты	При остывании в неохлаждаемых помещениях до температуры окружающего воздуха			При замораживании парного мяса естественным холодом до температуры не выше минус 8 °С	
	0 – 6 часов	6 – 24 часов	за сутки		
Говядина в полутушах и четвертинах:					
	Первой категории	0,70	0,70	1,40	2,23
	Второй категории	0,80	0,80	1,60	2,50
	Тощая	0,90	0,90	1,80	2,70
Баранина и козлятина в тушах:					
	Первой категории	0,77	0,77	1,54	2,34
	Второй категории	0,80	0,80	1,60	2,60
	Тощая	0,90	0,90	1,80	2,75
Свинина в тушах и полутушах:					
	Первой категории (беконная)	0,70	0,70	1,40	2,00
	Второй категории (мясная-молодняк) :				
	- в шкуре	0,70	0,70	1,40	2,00
	- без шкуры	0,60	0,60	1,20	1,60
	- со снятым крупном	0,65	0,65	1,30	1,80
	- обрезная	0,80	0,80	1,60	2,20
	Второй категории (мясо подсвинков) :				
	- в шкуре	0,70	0,70	1,40	2,00
	- без шкуры	0,60	0,60	1,20	1,60
	Третьей категории (жирная) :				
	- в шкуре	0,60	0,60	1,20	1,60
	- без шкуры	0,49	0,49	0,98	1,39
	- со снятым крупном	0,55	0,55	1,10	1,50
	Четвертой категории (промпереработка) :				
	- в шкуре	0,70	0,70	1,40	2,00
	- без шкуры	0,60	0,60	1,20	1,60
	Пятой категории (мясо поросят)	1,58	1,58	3,16	4,40

	Не соответствующая требованиям стандарта и мясо хряков	0,85	0,85	1,78	2,49
Конина в полутушах и четвертинах					
		0,90	0,90	1,80	2,70
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах					
		1,04	1,04	2,08	3,00
Субпродукты всех видов					
		0,83	0,83	1,66	2,50

Примечания:

1. При замораживании телятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для тощей говядины; мяса яков, буйволятины, оленины и лосятины - нормами для говядины второй категории; ягнятины - нормами для тощей баранины.

2. Нормы естественной убыли применяются при наличии комиссионных актов, утвержденных директором или главным инженером предприятия, в связи с исключительным характером производственной необходимости использования естественного холода и, соответственно, отклонения от паспорта холодильного хозяйства.

**IX. Нормы естественной убыли замороженных мяса
и субпродуктов при хранении вне камер холодильников,
а также при хранении на неохлаждаемых складах
и на открытых площадках**

Вид мяса и субпродуктов		Норма убыли, % за месяц хранения	
		IV квартал	I квартал
Говядина в полутушах и четвертинах			
	1 категории	0,38	0,18
	2 категории и тощая	0,48	0,23
Барани́на и козля́тина в тушах			
	1 категории	0,47	0,23
	2 категории и тощая	0,52	0,25
Свинина в тушах и полутушах			
	Жирная	0,31	0,14
	Мясная, беконная, обрезная (без шпика), тощая, от молодых свиней (подсвинков) и от поросят 1 и 2 категории	0,38	0,18
Субпродукты			
	Сердце, языки, мозги, почки, печень	0,42	0,19
	Прочие субпродукты	0,46	0,22

Примечания:

1. Нормы естественной убыли применяются в зимний период в IV и I кварталах.

2. При хранении вне камер холодильников конины, верблюжатины и буйволятины применяются нормы естественной убыли, установленные для говядины 2 категории, а для оленины - как для баранины 1 категории.

3. В случае оттайки мяса из-за резкого колебания температуры наружного воздуха и последующего подмораживания дополнительно начисляется естественная убыль этого процесса.

4. Эти нормы могут быть применены при хранении мяса в холодильных камерах, в

которых температура воздуха поддерживалась выше минус 8 °С (до минус 3 °С). Начисление резерва естественной убыли носит исключительный характер производственной необходимости и проводится по разрешению вышестоящей организации.

5. На хранение продукции вне камер, а также при использовании камер не по назначению составляется комиссионный акт.

**Х. Нормы естественной убыли замороженных
мяса и субпродуктов неблочных при хранении в камерах
холодильников с батарейным и смешанным охлаждением**

(в процентах за один месяц хранения)

1-я климатическая группа
(соответствует холодному
макроклиматическому району)

Наименование мясопродуктов		Кварталы года			
		I	II	III	IV
Одноэтажные холодильники емкостью 300 тонн и выше и многоэтажные холодильники емкостью от 300 тонн до 3000 тонн включительно					
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях					
	Первой категории	0,06	0,14	0,22	0,1
	Второй категории и тощая	0,07	0,19	0,3	0,13
Баранина и козлятина в тушах					
	Первой категории	0,07	0,18	0,3	0,13
	Второй категории и тощая	0,08	0,21	0,32	0,14
Свинина в тушах и полутушах					
	Первой категории (беконная), второй категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,06	0,15	0,22	0,1
	Третьей категории (жирная)	0,05	0,12	0,18	0,07
Субпродукты всех видов неблочные					
		0,07	0,17	0,26	0,11
Многоэтажные холодильники емкостью от 3 до 10 тысяч тонн включительно					
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях					
	Первой категории	0,04	0,11	0,18	0,08
	Второй категории и тощая	0,06	0,17	0,25	0,11
Баранина и козлятина в тушах					
	Первой категории	0,05	0,18	0,27	0,12
	Второй категории и тощая	0,06	0,19	0,3	0,14
Свинина в тушах и полутушах					
	Первой категории (беконная), второй категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,05	0,13	0,21	0,1
	Третьей категории (жирная)	0,04	0,1	0,17	0,07
Субпродукты всех видов неблочные					
		0,06	0,14	0,22	0,1
Многоэтажные холодильники емкостью свыше 10 тысяч тонн					
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях					

	Первой категории	0,04	0,1	0,17	0,07
	Второй категории и тощая	0,05	0,15	0,23	0,1
Баранина и козлятина в тушах					
	Первой категории	0,05	0,16	0,25	0,1
	Второй категории и тощая	0,06	0,18	0,27	0,12
Свинина в тушах и полутушах					
	Первой категории (беконная), второй категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,04	0,13	0,19	0,09
	Третьей категории (жирная)	0,04	0,1	0,16	0,06
Субпродукты всех видов неблочные					
		0,05	0,13	0,2	0,09

2-я климатическая группа
(соответствует холодному умеренному
макроклиматическому району)

Наименование мясопродуктов		Кварталы года			
		I	II	III	IV
Одноэтажные холодильники емкостью 300 тонн и выше и многоэтажные холодильники емкостью от 300 тонн до 3000 тонн включительно					
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях					
	Первой категории	0,08	0,18	0,26	0,14
	Второй категории и тощая	0,1	0,22	0,32	0,18
Баранина и козлятина в тушах					
	Первой категории	0,1	0,22	0,32	0,18
	Второй категории и тощая	0,11	0,25	0,35	0,19
Свинина в тушах и полутушах					
	Первой категории (беконная), второй категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,08	0,18	0,25	0,14
	Третьей категории (жирная)	0,07	0,14	0,2	0,1
Субпродукты всех видов неблочные					
		0,09	0,2	0,28	0,15
Многоэтажные холодильники емкостью от 3 до 10 тысяч тонн включительно					
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях					
	Первой категории	0,06	0,14	0,2	0,1
	Второй категории и тощая	0,09	0,2	0,27	0,15
Баранина и козлятина в тушах					
	Первой категории	0,1	0,21	0,3	0,16
	Второй категории и тощая	0,11	0,22	0,32	0,18
Свинина в тушах и полутушах					
	Первой категории (беконная), второй категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,07	0,16	0,22	0,13
	Третьей категории (жирная)	0,05	0,14	0,16	0,1
Субпродукты всех видов неблочные					
		0,08	0,18	0,25	0,14
Многоэтажные холодильники емкостью свыше 10 тысяч тонн					

Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях					
	Первой категории	0,05	0,12	0,18	0,1
	Второй категории и тощая	0,08	0,18	0,25	0,14
Баранина и козлятина в тушах					
	Первой категории	0,09	0,19	0,27	0,15
	Второй категории и тощая	0,1	0,22	0,3	0,17
Свинина в тушах и полутушах					
	Первой категории (беконная), второй категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,07	0,15	0,22	0,11
	Третьей категории (жирная)	0,05	0,12	0,18	0,1
Субпродукты всех видов неблочные					
		0,07	0,16	0,22	0,12

**3-я климатическая группа
(соответствует теплomu умеренному
макроклиматическому району)**

Наименование мясопродуктов		Кварталы года			
		I	II	III	IV
Одноэтажные холодильники емкостью 300 тонн и выше и многоэтажные холодильники емкостью от 300 тонн до 3000 тонн включительно					
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях					
	Первой категории	0,16	0,22	0,27	0,2
	Второй категории и тощая	0,2	0,27	0,35	0,25
Баранина и козлятина в тушах					
	Первой категории	0,21	0,27	0,34	0,24
	Второй категории и тощая	0,22	0,3	0,38	0,27
Свинина в тушах и полутушах					
	Первой категории (беконная), второй категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,16	0,22	0,27	0,19
	Третьей категории (жирная)	0,12	0,18	0,22	0,16
Субпродукты всех видов неблочные					
		0,19	0,24	0,31	0,22
Многоэтажные холодильники емкостью от 3 до 10 тысяч тонн включительно					
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубях					
	Первой категории	0,14	0,19	0,23	0,18
	Второй категории и тощая	0,17	0,24	0,29	0,22
Баранина и козлятина в тушах					
	Первой категории	0,19	0,26	0,3	0,22
	Второй категории и тощая	0,2	0,28	0,33	0,26
Свинина в тушах и полутушах					
	Первой категории (беконная), второй категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,15	0,2	0,25	0,18
	Третьей категории (жирная)	0,12	0,16	0,19	0,14
Субпродукты всех видов неблочные					
		0,16	0,22	0,27	0,19

Многоэтажные холодильники емкостью свыше 10 тысяч тонн					
Говядина в полутушах, четвертинах и торговых отрубках					
	Первой категории	0,13	0,18	0,22	0,16
	Второй категории и тощая	0,15	0,22	0,26	0,19
Баранина и козлятина в тушах					
	Первой категории	0,18	0,23	0,3	0,21
	Второй категории и тощая	0,19	0,26	0,32	0,23
Свинина в тушах и полутушах					
	Первой категории (беконная), второй категории (мясная-молодняк, обрезная и подсвинки), четвертной категории (промпереработка), пятой категории (мясо поросят)	0,13	0,18	0,23	0,17
	Третьей категории (жирная)	0,11	0,14	0,18	0,14
Субпродукты всех видов неблочные					
		0,14	0,18	0,24	0,17

Примечания:

1. Для Разделов X, XI, XII, XVI, XXVII - XLIII, XLVII, XLVIII настоящих Норм:

К 1-й климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относятся: Республика Коми, Ямало-Ненецкий автономный округ, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Красноярский край, Республика Саха (Якутия), Чукотский автономный округ, Магаданская область, Хабаровский край, Амурская область, Томская область, Корякский округ в составе Камчатского края.

Ко 2-й климатической группе (соответствует холодному умеренному макроклиматическому району) относятся: Забайкальский край, Республика Алтай, Алтайский край, Архангельская область, Республика Башкортостан, Белгородская область, Брянская область, Республика Бурятия, Владимирская область, Волгоградская область, Вологодская область, Воронежская область, Еврейская автономная область, Ивановская область, Калининградская область, Калужская область, Камчатский край (за исключением Корякского округа).

Республика Карелия, Кемеровская область, Кировская область, Костромская область, Курганская область, Курская область, Ленинградская область, Липецкая область, Республика Марий Эл, Республика Мордовия, Москва, Московская область, Мурманская область, Ненецкий автономный округ, Нижегородская область, Новгородская область, Новосибирская область, Омская область, Оренбургская область, Орловская область, Пензенская область, Пермский край, Приморский край, Псковская область, Рязанская область, Самарская область, Санкт-Петербург, Саратовская область, Сахалинская область, Свердловская область, Смоленская область, Тамбовская область, Республика Татарстан (Татарстан), Тверская область, Тульская область, Республика Тыва, Тюменская область, Удмуртская Республика, Ульяновская область, Иркутская область, Республика Хакасия, Челябинская область, Чувашская Республика - Чувашия, Ярославская область.

К 3-й климатической группе (соответствует теплему умеренному макроклиматическому району) относятся: Республика Адыгея (Адыгея), Астраханская область, Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Кабардино-Балкарская Республика, Республика Калмыкия, Карачаево-Черкесская Республика, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика, Краснодарский край, Ставропольский край, Ростовская область.

2. Нормы естественной убыли распространяются на хранение замороженного мяса (говядина, свинина, баранина, козлятина и другие) и субпродуктов неблочных всех видов убойных животных в камерах холодильников с батарейной и смешанной системой охлаждения.

3. При хранении замороженных мяса и субпродуктов применяются нормы

естественной убыли в зависимости от емкости каждого отдельно стоящего холодильника, исчисляемой по камерам хранения только замороженных грузов.

4. При хранении на холодильниках замороженных конины, верблюжатины, мяса яков, буйволятины, телятины и ягнятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для говядины второй категории.

5. При хранении замороженного мяса диких животных следует пользоваться нормами естественной убыли:

- лося, оленя (марала), медведя - для говядины второй категории;
- косули, сайгака - для баранины, козлятины второй категории;
- дикого кабана - для свинины второй категории (мясная-молодняк).

6. Нормы естественной убыли замороженного мяса и субпродуктов даны при хранении в камерах холодильников с паспортной (проектной) температурой воздуха минус 15 °С и ниже.

При хранении замороженного мяса и субпродуктов на всех холодильниках с паспортной (проектной) температурой воздуха камеры выше минус 15 °С, кроме холодильников емкостью менее 300 тонн, нормы увеличиваются по II, III, IV кварталам на 15 процентов.

7. На холодильниках емкостью менее 300 тонн нормы естественной убыли при хранении замороженного мяса и субпродуктов предусматриваются в I квартале на 10%, во II, III, IV кварталах на 25% выше указанных норм.

8. При хранении замороженного мяса всех видов и категорий в камерах с ледяными экранами или при укрытии штабелей мяса тканями с нанесением ледяной глазури нормы естественной убыли уменьшаются на 20% на всех холодильниках, кроме одноэтажных, с электрообогревом грунта.

9. При хранении замороженного мяса и субпродуктов в камерах с принудительной воздушной системой охлаждения предусматриваются нормы естественной убыли во II, III, IV кварталах на 15% выше указанных норм.

10. При хранении замороженного мяса всех видов и категорий упитанности на всех холодильниках, кроме одноэтажных с электрообогревом грунта, нормы уменьшаются:

- на 20% - для камер с коэффициентом экранирования меньше 0,5;
- на 25% - для камер с коэффициентом экранирования 0,5 и более.

Коэффициент экранирования холодильника, то есть отношение сумм поверхностей панельных приборов охлаждения (в пристенных, потолочных) к общей строительной площади экранируемых стен и потолка всех камер, оборудованных панельными приборами охлаждения, выраженный в долях единицы, рассчитывается технической службой холодильника, утверждается главным инженером и передается в бухгалтерию этого предприятия.

XI. Нормы естественной убыли замороженных мяса, вырезки и субпродуктов в блоках при хранении в камерах холодильников

В процентах
(за один месяц хранения)

Наименование мясопродуктов	Без индивидуальной упаковки				
	климатическая группа	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.
Говядина, свинина, баранина жилованные всех сортов, вырезка, мясо всех видов на костях в блоках					
	Первая	0,04	0,11	0,17	0,08
	Вторая	0,05	0,13	0,19	0,11
	Третья	0,09	0,17	0,21	0,15
Субпродукты всех видов					

	Первая	0,05	0,19	0,29	0,14
	Вторая	0,09	0,25	0,36	0,20
	Третья	0,16	0,29	0,38	0,27

Примечания:

1. При хранении замороженных неупакованных мяса и субпродуктов в блоках в штабеле с укрытием применяются нормы естественной убыли в зависимости от климатической группы.

2. При хранении замороженных, упакованных в полимерные пленки мяса и субпродуктов в блоках применяются следующие нормы естественной убыли: для говядины, свинины, баранины жилованных всех сортов, вырезки - 0,02%, мяса всех видов на костях - 0,05%, субпродуктов всех видов - 0,03% за один месяц хранения независимо от климатической группы и периода года.

3. При хранении замороженного мяса, вырезки и субпродуктов в блоках, упакованных в изотермические картонные контейнеры, короба, парафинированные бумажные и ламинированные мешки, нормы естественной убыли устанавливаются в размере 50% от норм, предусмотренных в настоящей таблице для неупакованных блоков.

4. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

**ХII. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы
и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок,
при хранении на холодильниках**

Вид мяса	Климатическая группа	Нормы естественной убыли при хранении, %			
		за 1-й месяц	за 2-й месяц	за 3-й месяц	за каждый последующий месяц
Цыплята, цыплята-бройлеры	Первая	0,30	0,14	0,12	0,06
Куры		0,20	0,12	0,11	0,05
Утки, утята		0,16	0,11	0,10	0,04
Гуси		0,18	0,09	0,07	0,04
Индейки		0,19	0,13	0,08	0,05
Кролики		0,38	0,18	0,15	0,08
Цыплята, цыплята-бройлеры	Вторая				
Куры					
Утки, утята					
Гуси					
Индейки					
Кролики					
Цыплята, цыплята-бройлеры	Третья	0,34	0,15	0,13	0,07
Куры		0,23	0,13	0,12	0,06
Утки, утята		0,18	0,12	0,11	0,05

Гуси		0,20	0,10	0,08	0,05
Индейки		0,21	0,14	0,09	0,06
Кролики		0,43	0,19	0,17	0,09

Примечания:

1. В случае поступления на холодильник частично оттаявшего мяса птицы и кроликов (с температурой от минус 7,9 °С до минус 1,6 °С) нормы на домораживание до температуры минус 8 °С устанавливаются в следующих размерах:

- не упакованного в полимерные пленки - 0,1%;
- упакованного в полимерные пленки - 0,05% к массе продукта.

Потери массы замороженного мяса птицы и кроликов, возникающие при замораживании от минус 8,1 °С до температуры камер хранения, учтены в нормах, установленных для первого месяца хранения.

2. Повторное замораживание (как и первичное) мяса птицы и кроликов производится только в исключительных случаях (при невозможности немедленной реализации) по разрешению руководства холодильника и с составлением комиссионного акта.

**XIII. Нормы естественной убыли замороженного
мяса птицы, упакованного в пакеты из полимерных пленок,
при хранении на холодильниках**

Вид мяса	Нормы естественной убыли при хранении, %	
	за каждый из первых трех месяцев	за каждый последующий месяц
Цыплята, цыплята-бройлеры, куры	0,05	0,04
Утки, утята, гуси	0,06	0,04
Индейки	0,07	0,06

Примечания:

1. В случае поступления на холодильник частично оттаявшего мяса птицы и кроликов (с температурой от минус 7,9 °С до минус 1,6 °С) нормы на домораживание до температуры минус 8 °С устанавливаются в следующих размерах:

- не упакованного в полимерные пленки - 0,1%;
- упакованного в полимерные пленки - 0,05% к массе продукта.

Потери массы замороженного мяса птицы и кроликов, возникающие при замораживании от минус 8,1 °С до температуры камер хранения, учтены в нормах, установленных для первого месяца хранения.

2. Повторное замораживание (как и первичное) мяса птицы и кроликов производится только в исключительных случаях (при невозможности немедленной реализации) по разрешению руководства холодильника и с составлением комиссионного акта.

**XIV. Нормы естественной убыли мяса птицы
и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок,
при охлаждении, замораживании и хранении на холодильниках
в камерах с естественной циркуляцией воздуха**

Часть 1

Вид холодильной обработки	Вид мяса и категории упитанности			
	цыплята	цыплята- бройлеры	куры	утята

	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.
Охлаждение мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов в воздухе, % (к массе остывшего мяса)								
	0,6	0,7	0,6	0,7	0,5	0,6	0,9	1,0
Замораживание остывшего мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов, % (к массе остывшего мяса)								
	1,2	1,3	1,2	1,3	1,0	1,2	1,4	1,5
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов, % (к массе остывшего мяса)								
	0,6	0,6	0,6	0,7	0,5	0,6	0,5	0,5
Замораживание охлажденного в ледяной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах, % (к массе охлажденного мяса)								
	1,9	2,0	1,9	2,0	1,8	1,9	2,3	2,4
Хранение замороженного мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов в течение 15 суток, % (к массе остывшего мяса)								
	0,2	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,3
Хранение замороженного мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледяной воде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах в течение 15 суток, % (к массе охлажденного мяса)								
	0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	0,6	0,7	0,8

Часть 2

Вид холодильной обработки	Вид мяса и категории упитанности							
	утки		гуси		индейки		кролики	
	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.
Охлаждение мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов в воздухе, % (к массе остывшего мяса)								
	0,6	0,6	0,6	0,6	0,3	0,4	1,0	1,2
Замораживание остывшего мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов, % (к массе остывшего мяса)								
	1,1	1,1	1,1	1,1	0,6	0,8	2,0	2,2
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов, % (к массе остывшего мяса)								
	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,4	1,1	1,2
Замораживание охлажденного в ледяной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах, % к массе охлажденного мяса								
	2,1	2,2	2,5	2,6	2,1	2,1	-	-
Хранение замороженного мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов в течение 15 суток, % (к массе остывшего мяса)								
	0,2	0,3	0,2	0,3	0,2	0,2	0,3	0,4
Хранение замороженного мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледяной воде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах в течение 15 суток, % к массе охлажденного мяса								
	0,6	0,7	0,7	0,8	0,6	0,6	-	-

Примечания:

1. Холодильная обработка птицы проводится до достижения в толще грудной мышцы тушки температуры: при охлаждении - от 0 °С до 4 °С; при замораживании - минус 8 °С и ниже.

2. При охлаждении мяса птицы и кроликов, упакованного в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убыли не применяются.

3. При использовании для упаковки птицы ящиков из гофрированного картона, выстланных подпергаментом, пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убыли при замораживании остывшей птицы снижаются на 0,1%, при замораживании птицы, охлажденной в ледяной воде, - на 0,4%.

4. При замораживании тушек птицы в потрошеном виде, упакованных в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убыли составляют 0,1% к массе остывшего или охлажденного в ледяной воде мяса и 0,2% к массе мяса, охлажденного в ледяной воде со

свободным перемещением тушек в погружных ваннах (цыплята, цыплята-бройлеры, куры).

5. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов при хранении в течение 15 суток распространяются на все виды транспортной тары; при использовании для упаковки мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледяной воде (пункт 6 настоящего примечания), ящиков из гофрированного картона, выстланных подпергаментом, пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убыли мяса цыплят и цыплят-бройлеров снижаются на 0,3%, а мяса кур, утят, уток, гусей и индеек - на 0,2% к массе мяса, охлажденного в ледяной воде.

6. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы в потрошеном виде, упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении в течение 15 суток составляют 0,1% к массе остывшего мяса или охлажденного в ледяной воде.

7. Указанные нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

**XV. Нормы естественной убыли мяса птицы
и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок,
при охлаждении, замораживании и хранении на холодильниках
в камерах с принудительной циркуляцией воздуха**

Часть 1

Вид холодильной обработки	Вид мяса и категории упитанности (далее - кат.)							
	цыплята		цыплята-бройлеры		куры		утята	
	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.
Замораживание остывшего мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе остывшего мяса)								
	0,6	0,8	0,7	0,9	0,6	0,8	1,2	1,4
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе остывшего мяса)								
	0,2	0,3	0,3	0,4	0,2	0,4	0,3	0,4
Замораживание охлажденного в ледяной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе охлажденного мяса)								
	1,8	1,9	1,8	1,9	1,7	1,8	2,2	2,4

Часть 2

Вид холодильной обработки	Вид мяса и категории упитанности							
	утки		гуси		индейки		кролики	
	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.	1 кат.	2 кат.
Замораживание остывшего мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе остывшего мяса)								
	0,7	0,9	0,7	0,9	0,5	0,7	1,5	1,8
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе остывшего мяса)								
	0,3	0,4	0,3	0,4	0,2	0,2	0,7	1,0
Замораживание охлажденного в ледяной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе охлажденного мяса)								
	2,0	2,1	2,4	2,5	2,0	2,0	-	-

Примечания:

1. Холодильная обработка птицы проводится до достижения в толще грудной мышцы тушки температуры: при охлаждении - от 0 °С до 4 °С; при замораживании - минус 8 °С и ниже.

2. При охлаждении мяса птицы и кроликов, упакованного в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убыли не применяются.

3. При использовании для упаковки птицы ящиков из гофрированного картона, выстланных подпергаментом, пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убыли при замораживании остывшей птицы снижаются на 0,1%, при замораживании птицы, охлажденной в ледяной воде, - на 0,4%.

4. При замораживании тушек птицы в потрошеном виде, упакованных в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убыли составляют 0,1% к массе остывшего или охлажденного в ледяной воде мяса и 0,2% к массе мяса, охлажденного в ледяной воде со свободным перемещением тушек в погружных ваннах (цыплята, цыплята-бройлеры, куры).

5. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы в полупотрошеном и потрошеном видах и кроликов при хранении в течение 15 суток распространяются на все виды транспортной тары; при использовании для упаковки мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледяной воде, ящиков из гофрированного картона, выстланных подпергаментом, пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убыли мяса цыплят и цыплят-бройлеров снижаются на 0,3%, а мяса кур, утят, уток, гусей и индеек - на 0,2% к массе мяса, охлажденного в ледяной воде.

6. Нормы естественной убыли замороженного мяса птицы в потрошеном виде, упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении в течение 15 суток составляют 0,1% к массе остывшего мяса или охлажденного в ледяной воде.

7. Указанные нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

XVI. Нормы естественной убыли колбас и копченостей при хранении на холодильниках

В процентах
(к массе продуктов, принятых
на холодильник)

Наименование продуктов	Срок хранения, сутки	Нормы естественной убыли при температуре хранения					
		от минус 9 °С до минус 7 °С			от минус 6 °С до минус 1 °С		
		1 клима- тическая группа	2 клима- тическая группа	3 клима- тическая группа	1 клима- тическая группа	2 клима- тическая группа	3 клима- тическая группа
Колбасы и копчености							
Колбасы полукопченые, изготовленные в пределах области или края							
	1	0,40	0,40	0,40	0,32	0,32	0,32
	2	0,55	0,55	0,55	0,44	0,44	0,44
	3	0,70	0,70	0,70	0,56	0,56	0,56
	4	0,85	0,85	0,85	0,68	0,68	0,68
	5	1,00	1,00	1,00	0,80	0,80	0,80
	10	1,40	1,40	1,40	1,12	1,12	1,12
	15	1,60	1,60	1,60	1,28	1,28	1,28

	30	1,80	1,90	2,00	1,44	1,50	1,60
	45	1,90	2,10	2,30	1,52	1,60	1,84
	60	2,00	2,20	2,50	1,60	1,70	2,00
	90	2,10	2,30	2,70	1,68	1,80	2,16
Колбасы полукопченые, завезенные из других областей или краев							
	1	0,30	0,30	0,30	0,24	0,24	0,24
	2	0,45	0,45	0,45	0,36	0,36	0,36
	3	0,60	0,60	0,60	0,48	0,48	0,48
	4	0,70	0,70	0,70	0,56	0,56	0,56
	5	0,80	0,80	0,80	0,64	0,64	0,64
	10	1,10	1,15	1,30	0,88	0,94	1,04
	15	1,30	1,35	1,50	1,04	1,10	1,20
	30	1,60	1,65	1,80	1,28	1,34	1,44
	45	1,75	1,80	1,90	1,40	1,45	1,52
	60	1,85	1,90	2,00	1,48	1,53	1,60
90	1,90	1,95	2,10	1,52	1,58	1,68	
Колбасы варено-копченые							
	1	0,13	0,13	0,13	0,10	0,10	0,10
	2	0,16	0,16	0,16	0,13	0,13	0,13
	3	0,19	0,19	0,19	0,15	0,15	0,15
	4	0,22	0,22	0,22	0,18	0,18	0,18
	5	0,25	0,25	0,25	0,20	0,20	0,20
	10	0,35	0,35	0,35	0,28	0,28	0,28
	15	0,40	0,40	0,40	0,32	0,32	0,32
	30	0,50	0,50	0,50	0,40	0,40	0,40
	45	0,60	0,60	0,60	0,48	0,48	0,48
	60	0,70	0,70	0,70	0,56	0,56	0,56
	90	0,80	0,80	0,80	0,64	0,64	0,64
120	0,90	0,90	0,90	0,72	0,72	0,72	
Копчености сырокопченые, колбасы сырокопченые							
	1	0,10	0,11	0,14	0,08	0,09	0,11
	2	0,13	0,14	0,18	0,10	0,11	0,14
	3	0,15	0,16	0,22	0,12	0,13	0,18
	4	0,18	0,20	0,26	0,14	0,15	0,21
	5	0,20	0,22	0,30	0,16	0,18	0,24
	10	0,30	0,33	0,40	0,24	0,26	0,32
	15	0,40	0,44	0,50	0,32	0,35	0,40
	30	0,45	0,50	0,60	0,36	0,40	0,48
	60	0,50	0,55	0,80	0,40	0,48	0,64
	90	0,55	0,60	0,85	0,44	0,50	0,68
	120	0,60	0,70	0,90	0,48	0,55	0,72
Шпик свиной							

	5	0,05	0,05	0,06	0,05	0,05	0,06
	15	0,10	0,11	0,12	0,10	0,11	0,12
	30	0,13	0,14	0,15	0,13	0,14	0,15
	60	0,15	0,16	0,17	0,15	0,16	0,17
	90	0,17	0,18	0,20	0,17	0,18	0,20

Примечания:

В случае хранения колбас полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и копченостей при температуре от 0 °С до 4 °С применяются нормы естественной убыли, установленные для температуры от минус 6 °С до минус 1 °С в течение 30 суток и до 5 суток - для шпика свиного.

**XVII. Нормы естественной убыли импортных колбас
при хранении на холодильниках (сырокопченые колбасы типа
салями финского производства)**

Срок хранения, сутки	Нормы естественной убыли при температуре от минус 5 градусов до минус 3 °С, % к массе колбас
1	0,02
2	0,03
3	0,03
4	0,04
5	0,06
10	0,12
15	0,15
30	0,19
45	0,25

Примечания:

1. Для промежуточных сроков хранения колбас нормы естественной убыли определяются следующим образом: к норме, установленной для меньшего (по сравнению с фактическим) срока хранения, прибавляется средняя норма за период хранения сверх указанного срока.

Пример:

Колбаса метвurst (типа салями) хранилась 35 суток. Норма естественной убыли при хранении за 30 суток составляет 0,19%. Норма естественной убыли за 45 суток - 0,25%. Средняя норма убыли за последующие 5 суток составит:

$$(0,25 - 0,19) \times 5 / 15 = 0,02.$$

Всего за 35 суток норма естественной убыли составит:

$$0,19 + 0,02 = 0,21.$$

2. Естественную убыль массы полукопченых колбас финского производства при хранении на холодильниках следует списывать по нормам согласно Разделу XVI настоящих Норм для колбас, завезенных из других областей и краев.

**XVIII. Нормы естественной убыли замороженных мяса
и субпродуктов при хранении в камерах с воздушной рубашкой**

**В процентах
(за один месяц хранения)**

Наименование продуктов	Квартал			
	I	II	III	IV
Мясо - говядина				

	Первой категории	0,03	0,11	0,17	0,08
	Второй категории и тощая	0,05	0,16	0,24	0,10
Мясо – баранина и козлятина					
	Первой категории	0,05	0,17	0,26	0,12
	Второй категории и тощая	0,06	0,19	0,29	0,13
Мясо – свинина					
	Жирная	0,03	0,11	0,17	0,07
	Мясная, беконная, обрезная (без шпика), нестандартная от молодых свиней (подсвинков), от поросят 1 и 2 категорий	0,04	0,14	0,21	0,09
Субпродукты (неблочные)					
	Сердце, языки, мозги, почки, печень	0,04	0,13	0,20	0,08
Все прочие субпродукты					
		0,05	0,14	0,22	0,10

XIX. Нормы естественной убыли сыров при хранении на холодильниках

Часть 1

Наименование сыров		Срок хранения в течение	Нормы естественной убыли за месяц хранения при температуре от минус 4 градусов до 0 °С в камерах с охлаждением, %			
			батарежное		воздушное	
			в таре	без тары	в таре	без тары
В парафиновом покрытии жирностью 45% и более:						
	Советский и алтайский	Одного месяца	0,08	0,09	0,09	0,09
		Каждого из последующих семи месяцев	0,06	0,08	0,07	0,09
	Голландский, костромской, пошехонский, ярославский, эстонский, угличский, украинский, степной	Одного месяца	0,15	-	0,19	-
		Каждого из последующих пяти месяцев	0,08	-	0,08	-
	Литовский, минский, тартуский, вырусский, даугава, рамбинас, шетский и другие, а также колбасный копченый	Одного месяца	0,18	-	0,2	-
		Каждого из последующих трех месяцев	0,08	-	0,13	-
В полимерной пленке:						
	Голландский, костромской, чеддер, литовский, российский и другие	Одного месяца	0,01	-	0,01	-
		Второго месяца	0,01	-	0,01	-
		Каждого из последующих двух месяцев	0,01	-	0,01	-
В фольге:						

	Рокфор, пикантный и другие	Одного месяца	0,09	-	0,11	-
		Каждого из последующих двух месяцев	0,09	-	0,09	-
В пергаменте:						
	Латвийский и другие	Одного месяца	0,38	-	0,39	-
		Каждого из последующих двух месяцев	0,2	-	0,25	-
Без покрытия						
	Швейцарский и другие	Одного месяца	0,15	0,19	0,16	0,2
		Каждого из последующих восьми месяцев	0,14	0,19	0,16	0,21

Часть 2

Наименование сыров		Срок хранения в течение	Нормы естественной убыли за месяц хранения при температуре от 0,1 градуса до 4 °С в камерах с охлаждением, %			
			батарежное		воздушное	
			в таре	без тары	в таре	без тары
В парафиновом покрытии жирностью 45% и более:						
	Советский и алтайский	Одного месяца	0,1	-	0,11	-
		Каждого из последующих пяти месяцев	0,12	-	0,13	-
	Голландский, костромской, пошехонский, ярославский, эстонский, угличский, украинский, степной	Одного месяца	0,23	-	0,24	-
		Каждого из последующих четырех месяцев	0,1	-	0,1	-
	Литовский, минский, тартуский, вырусский, даугава, рамбинас, шетский и другие, а также колбасный копченый	Одного месяца	-	-	-	-
		Каждого из последующих трех месяцев	-	-	-	-
В полимерной пленке:						
	Голландский, костромской, чеддер, литовский, российский и другие	Одного месяца	0,03	-	0,03	-
		Второго месяца	0,01	-	0,01	-
		Каждого из последующих двух месяцев	-	-	-	-
В фольге:						

В полимерной пленке:

В фольге:

	Рокфор, пикантный и другие	Одного месяца	0,12	-	0,14	-
		Второго месяца	0,12	-	0,12	-
В пергаменте:						
	Латвийский и другие	Одного месяца	0,6	-	0,62	-
		Второго месяца	0,28	-	0,35	-
Без покрытия						
	Швейцарский и другие	Одного месяца	0,19	-	0,2	-
		Каждого из последующих семи месяцев	0,15	-	0,17	-

Примечание. В отношении сыров в рассоле нормы естественной убыли не применяются.

**XX. Нормы естественной убыли при хранении
сливочного масла, упакованного монолитами в пергамент
и пакеты-вкладыши из полимерных материалов**

**В процентах
(к массе нетто продукта,
заложенного на хранение)**

Период хранения, месяцы	Массовая доля влаги, %			
	25		20	
	Упаковочный материал			
	пергамент	пакеты-вкладыши из полимерной пленки	пергамент	пакеты-вкладыши из полимерной пленки
1	0,040	0,008	0,044	0,007
2	0,074	0,015	0,080	0,012
3	0,103	0,021	0,110	0,016
4	0,126	0,025	0,134	0,019
5	0,144	0,028	0,153	0,022
6	0,159	0,030	0,167	0,023
7	0,170	0,032	0,176	0,024
8	0,178	0,033	0,183	0,025
9	0,184	0,034	0,187	0,025
10	0,189	0,034	0,189	0,025
11	0,192	0,035	0,190	0,025
12	0,195	0,035	0,191	0,025
13	0,198	0,036	0,192	0,025
14	0,202	0,038	0,193	0,026
15	0,207	0,040	0,196	0,026

Примечания:

1. Полимерная пленка толщиной от 45 до 70 мкм.
2. Размораживание сливочного масла проводится при температуре воздуха от 18 °С до 22 °С и относительной влажности воздуха 85% - 90% до установления в центре монолита (на глубине 8 - 10 см) температуры 8 °С - 10 °С.
3. Естественная убыль масла при хранении определяется по разности массы продукта, заложенного и снятого с хранения, выраженной в процентах к первоначальной

массе.

4. В рассчитанные нормы естественной убыли не включен расход продукции на проведение органолептической оценки и отбор проб на проведение испытаний в процессе хранения.

5. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

**XXI. Нормы естественной убыли замороженного творога
при хранении в камерах холодильников**

В процентах
(к массе нетто продукта,
заложенного на хранение)

МДВ, %	Продолжительность хранения, месяцы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
80	0,32	0,64	0,95	1,27	1,58	1,91	2,22	2,54	2,86	3,18	3,49	3,81
75	0,30	0,59	0,89	1,19	1,49	1,78	2,08	2,38	2,68	2,98	3,28	3,57
70	0,28	0,55	0,83	1,12	1,39	1,67	1,95	2,22	2,50	2,78	3,05	3,33
65	0,26	0,52	0,78	1,03	1,29	1,55	1,81	2,06	2,32	2,58	2,84	3,09
60	0,24	0,48	0,72	0,95	1,19	1,43	1,67	1,91	2,15	2,38	2,62	2,86

Примечания:

1. МДВ - это массовая доля влаги в твороге при закладке на хранение.
2. Размораживание творога производится при температуре воздуха от 16 °С до 20 °С.
3. Естественная убыль определяется по разности масс продукта, заложенного и снятого с хранения.
4. Творог упакован в паро-, влагонепроницаемые полимерные пленки толщиной 40 - 75 мкм.
5. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

**XXII. Нормы естественной убыли жирных, полужирных
и низкожирных сыров в парафиновом покрытии при хранении
в камерах холодильников**

В процентах
(к массе нетто продукции,
заложенной на хранение)

МДВ, %	Продолжительность хранения, месяцы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
38	0,11	0,21	0,32	0,42	0,52	0,63	0,74	0,84	0,95	1,05	1,16	1,26
39	0,11	0,22	0,32	0,43	0,54	0,65	0,75	0,86	0,97	1,08	1,18	1,29
40	0,11	0,22	0,33	0,45	0,55	0,66	0,78	0,88	1,00	1,11	1,22	1,33
41	0,12	0,23	0,34	0,45	0,57	0,68	0,79	0,91	1,02	1,14	1,25	1,36
42	0,12	0,23	0,35	0,47	0,58	0,70	0,82	0,93	1,05	1,16	1,28	1,39
43	0,12	0,24	0,35	0,48	0,59	0,72	0,83	0,95	1,07	1,19	1,31	1,43
44	0,12	0,25	0,37	0,48	0,61	0,73	0,85	0,98	1,10	1,22	1,34	1,46
45	0,12	0,25	0,38	0,50	0,62	0,75	0,87	1,00	1,12	1,25	1,37	1,49
46	0,13	0,25	0,38	0,51	0,64	0,76	0,89	1,02	1,15	1,28	1,40	1,53
47	0,13	0,26	0,39	0,52	0,65	0,78	0,91	1,04	1,17	1,30	1,43	1,56
48	0,13	0,27	0,40	0,53	0,66	0,80	0,93	1,06	1,20	1,33	1,46	1,59
49	0,14	0,27	0,41	0,55	0,68	0,82	0,95	1,08	1,22	1,35	1,49	1,63
50	0,14	0,28	0,42	0,55	0,69	0,83	0,97	1,11	1,25	1,38	1,52	1,66
51	0,14	0,28	0,42	0,56	0,71	0,85	0,99	1,13	1,27	1,42	1,55	1,69
52	0,15	0,28	0,43	0,58	0,72	0,86	1,01	1,15	1,3	1,44	1,58	1,73
53	0,15	0,29	0,44	0,58	0,73	0,88	1,03	1,18	1,32	1,47	1,62	1,76
54	0,15	0,30	0,45	0,60	0,75	0,90	1,05	1,20	1,35	1,49	1,65	1,79
55	0,15	0,31	0,45	0,61	0,76	0,92	1,07	1,22	1,37	1,52	1,68	1,83
56	0,15	0,31	0,47	0,62	0,78	0,93	1,08	1,24	1,39	1,55	1,71	1,86
57	0,16	0,32	0,48	0,63	0,79	0,95	1,11	1,26	1,42	1,58	1,74	1,89

58	0,16	0,32	0,48	0,65	0,80	0,96	1,12	1,28	1,45	1,61	1,77	1,93
59	0,16	0,33	0,49	0,65	0,82	0,98	1,15	1,31	1,47	1,63	1,80	1,96
60	0,17	0,33	0,50	0,66	0,83	1,00	1,16	1,33	1,49	1,66	1,83	1,99
61	0,17	0,34	0,51	0,68	0,85	1,02	1,18	1,35	1,52	1,69	1,86	2,03
62	0,17	0,35	0,52	0,68	0,86	1,03	1,20	1,38	1,55	1,72	1,89	2,06

Примечания:

1. МДВ - это массовая доля влаги в сыре при закладке на хранение.
2. Естественная убыль определяется по разности масс продукта, заложенного и снятого с хранения.
3. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

XXIII. Нормы естественной убыли сыров нежирных в парафиновом покрытии при хранении в камерах холодильников

В процентах
(к массе нетто продукта,
заложенного на хранение)

МДВ, %	Продолжительность хранения, месяцы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
66	0,26	0,52	0,78	1,05	1,31	1,57	1,83	2,09	2,36	2,62	2,88	3,15
65	0,26	0,52	0,78	1,03	1,29	1,55	1,81	2,06	2,62	2,58	2,84	3,09
64	0,25	0,51	0,76	1,02	1,27	1,52	1,78	2,03	2,28	2,54	2,79	3,05
63	0,25	0,50	0,75	1,00	1,25	1,50	1,75	2,00	2,25	2,5	2,75	3,00
62	0,25	0,49	0,74	0,98	1,23	1,48	1,72	1,97	2,22	2,46	2,71	2,95
61	0,25	0,48	0,72	0,97	1,21	1,45	1,69	1,94	2,18	2,42	2,66	2,91
60	0,24	0,48	0,72	0,95	1,19	1,43	1,67	1,91	2,15	2,38	2,62	2,86
59	0,23	0,47	0,70	0,94	1,17	1,41	1,64	1,88	2,11	2,34	2,58	2,81
58	0,23	0,46	0,69	0,92	1,15	1,38	1,62	1,84	2,07	2,30	2,53	2,76
57	0,22	0,45	0,68	0,91	1,13	1,36	1,58	1,81	2,04	2,26	2,49	2,72
56	0,22	0,45	0,67	0,89	1,12	1,33	1,55	1,78	2,00	2,22	2,45	2,67
55	0,22	0,44	0,65	0,88	1,09	1,31	1,53	1,75	1,96	2,18	2,40	2,62
54	0,22	0,43	0,65	0,86	1,07	1,28	1,50	1,72	1,93	2,15	2,36	2,58
53	0,21	0,42	0,63	0,84	1,05	1,26	1,47	1,68	1,87	2,10	2,32	2,52
52	0,21	0,42	0,62	0,82	1,03	1,24	1,45	1,65	1,86	2,06	2,27	2,48
51	0,20	0,41	0,61	0,81	1,02	1,22	1,42	1,62	1,82	2,02	2,22	2,43
50	0,20	0,40	0,59	0,79	0,99	1,19	1,39	1,58	1,78	1,98	2,18	2,38

Примечания:

1. МДВ - это массовая доля влаги в сыре при закладке на хранение.
2. Естественная убыль определяется по разности масс продукта, заложенного и снятого с хранения.
3. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

XXIV. Нормы естественной убыли сыров жирных, полужирных, и низкожирных, упакованных в паро- и влагонепроницаемые полимерные пленки, при хранении в камерах холодильников

В процентах
(к массе нетто продукта,
заложенного на хранение)

МДВ, %	Продолжительность хранения, месяцы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
38	0,04	0,07	0,11	0,14	0,18	0,21	0,25	0,28	0,32	0,35	0,39	0,49
39	0,04	0,07	0,11	0,14	0,18	0,22	0,25	0,29	0,32	0,36	0,40	0,49
40	0,04	0,08	0,11	0,15	0,19	0,22	0,26	0,3	0,33	0,37	0,41	0,50
41	0,04	0,08	0,11	0,15	0,19	0,23	0,26	0,3	0,34	0,38	0,42	0,51

42	0,04	0,08	0,12	0,16	0,20	0,23	0,27	0,31	0,35	0,39	0,43	0,51
43	0,04	0,08	0,12	0,16	0,20	0,24	0,28	0,32	0,36	0,40	0,44	0,52
44	0,04	0,08	0,12	0,16	0,20	0,24	0,29	0,33	0,37	0,41	0,45	0,52
45	0,04	0,08	0,13	0,17	0,21	0,25	0,29	0,33	0,38	0,42	0,46	0,53
46	0,04	0,09	0,13	0,17	0,21	0,25	0,30	0,34	0,38	0,43	0,47	0,53
47	0,04	0,09	0,13	0,18	0,22	0,26	0,30	0,35	0,39	0,43	0,48	0,54
48	0,04	0,09	0,13	0,18	0,22	0,27	0,31	0,35	0,40	0,44	0,49	0,54
49	0,05	0,09	0,14	0,18	0,23	0,27	0,32	0,36	0,41	0,45	0,50	0,55
50	0,05	0,09	0,14	0,19	0,23	0,28	0,33	0,37	0,42	0,46	0,51	0,56
51	0,05	0,10	0,14	0,19	0,24	0,28	0,33	0,38	0,42	0,47	0,52	0,56
52	0,05	0,10	0,14	0,19	0,24	0,29	0,34	0,39	0,43	0,48	0,53	0,57
53	0,05	0,10	0,15	0,20	0,24	0,30	0,34	0,39	0,44	0,49	0,54	0,57
54	0,05	0,10	0,15	0,20	0,25	0,30	0,35	0,40	0,45	0,50	0,55	0,58
55	0,05	0,10	0,15	0,20	0,25	0,31	0,36	0,41	0,46	0,51	0,56	0,58
56	0,05	0,10	0,16	0,21	0,26	0,31	0,36	0,41	0,47	0,52	0,57	0,59
57	0,05	0,11	0,16	0,21	0,26	0,32	0,37	0,42	0,48	0,53	0,58	0,59
58	0,05	0,11	0,16	0,22	0,27	0,32	0,38	0,43	0,48	0,54	0,59	0,60
59	0,05	0,11	0,16	0,22	0,27	0,33	0,38	0,44	0,49	0,54	0,60	0,61
60	0,06	0,11	0,17	0,22	0,28	0,33	0,39	0,44	0,50	0,55	0,61	0,61
61	0,06	0,11	0,17	0,23	0,28	0,34	0,40	0,45	0,51	0,56	0,62	0,62
62	0,06	0,12	0,17	0,23	0,29	0,34	0,40	0,46	0,52	0,57	0,63	0,62

Примечания:

1. МДВ - это массовая доля влаги в сыре при закладке на хранение.
2. Естественная убыль определяется по разности масс продукта, заложенного и снятого с хранения.
3. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

XXV. Нормы естественной убыли сыров нежирных,
упакованных в паро- и влагонепроницаемые полимерные пленки,
при хранении в камерах холодильников

В процентах
(к массе нетто продукта,
заложенного на хранение)

МДВ, %	Продолжительность хранения, месяцы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
66	0,09	0,18	0,26	0,35	0,44	0,52	0,61	0,70	0,79	0,88	0,96	1,05
65	0,09	0,17	0,26	0,34	0,43	0,52	0,60	0,69	0,78	0,86	0,95	1,03
64	0,09	0,17	0,25	0,34	0,42	0,51	0,59	0,68	0,76	0,85	0,93	1,02
63	0,09	0,17	0,25	0,33	0,42	0,5	0,59	0,67	0,75	0,83	0,92	1,00
62	0,08	0,16	0,25	0,33	0,41	0,49	0,58	0,66	0,74	0,82	0,90	0,99
61	0,08	0,16	0,24	0,32	0,40	0,49	0,56	0,65	0,73	0,81	0,89	0,97
60	0,08	0,16	0,24	0,32	0,40	0,48	0,56	0,64	0,72	0,80	0,88	0,95
59	0,08	0,16	0,23	0,31	0,39	0,47	0,55	0,63	0,70	0,77	0,86	0,94
58	0,08	0,15	0,23	0,31	0,39	0,46	0,54	0,61	0,69	0,77	0,84	0,92
57	0,08	0,15	0,23	0,30	0,38	0,45	0,53	0,60	0,68	0,75	0,83	0,91
56	0,08	0,15	0,22	0,30	0,37	0,44	0,52	0,59	0,67	0,74	0,82	0,89
55	0,07	0,15	0,22	0,29	0,36	0,44	0,51	0,58	0,65	0,73	0,80	0,88
54	0,07	0,14	0,22	0,29	0,36	0,43	0,50	0,57	0,64	0,72	0,79	0,86
53	0,07	0,14	0,21	0,28	0,35	0,42	0,49	0,56	0,63	0,70	0,77	0,84
52	0,07	0,14	0,21	0,28	0,34	0,41	0,48	0,55	0,62	0,69	0,76	0,83
51	0,07	0,14	0,20	0,27	0,34	0,41	0,47	0,54	0,61	0,68	0,74	0,81
50	0,07	0,13	0,20	0,26	0,33	0,40	0,46	0,53	0,60	0,66	0,73	0,80

Примечания:

1. МДВ - это массовая доля влаги в сыре при закладке на хранение.
2. Естественная убыль определяется по разности масс продукта, заложенного и снятого с хранения.
3. Нормы естественной убыли разработаны для производственных холодильников.

XXVI. Нормы потерь яиц при длительном хранении на холодильниках торговли

Виды потерь яиц	Потери при хранении, в %				
	Срок хранения (сутки)				
	30	60	90	120	150
Первая группа: Первая группа: Малое пятно, запашистое, выливка, присушка, насечка, мятый бок, яйца с высотой воздушной камеры более 9 мм	0,1	0,24	0,46	0,7	1,0
Вторая группа: Вторая группа: Большое пятно, красюк, тек, кровяное пятно, затхлое, тумак, зеленая гниль, миражное	0,1	0,22	0,37	0,7	1,0

Примечания:

1. Нормы естественной убыли распространяются на яйца столовые, соответствующие при поступлении на хранение требованиям нормативно-технической документации. Нормы потерь установлены в процентах к первоначальному количеству яиц (в штуках) в партии.

2. Перед выпуском в реализацию яйца с указанными в настоящей таблице пороками отсортировываются, факт сортировки удостоверяется надлежаще оформленным сортировочным актом.

3. Списание потерь в пределах норм производится на основании сортировочного акта и накладной, подтверждающей сдачу отсортированных яиц на промпереработку, на корм скоту, или акта на уничтожение.

4. Предельный размер потерь яиц начисляется по каждой партии в отдельности с учетом фактических сроков хранения, исходя из начальной даты поступления и конечной даты реализации всей партии (или даты реализации).

5. Взаимозачет при списании видов потерь разных групп не допускается.

6. Для промежуточных сроков хранения норма потерь определяется следующим образом: к норме, установленной для меньшего (по сравнению с фактическим) срока хранения, прибавляется среднеарифметическая норма за период хранения сверх указанного срока.

Пример:

для яиц с пороками первой группы норма потерь при хранении партии в течение 45 суток составит:

$$0,1 + \frac{(0,24 - 0,1) \times 15}{30} = 0,17\%.$$

XXVII. Нормы естественной убыли мяса и мясных продуктов в розничной торговой сети

Наименование мясопродуктов	Нормы естественной убыли, % (круглый год)					
	первая климатическая группа		вторая климатическая группа		третья климатическая группа	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
Мясо замороженное:						

	Говядина, телятина, баранина, козлятина, конина, буйволятина, оленина, верблюжати́на	0,33	0,40	0,35	0,42	0,43	0,50
	Свинина	0,30	0,35	0,32	0,37	0,39	0,45
	Мясо диких животных (кабана, медведя, лося, сайгака и другие)	0,47	0,55	0,48	0,56	0,52	0,60
Мясо охлажденное:							
	Говядина, телятина, баранина, козлятина, конина, буйволятина, оленина, верблюжати́на	0,58	0,65	0,59	0,66	0,62	0,70
	Свинина	0,51	0,54	0,52	0,55	0,56	0,59
	Мясо диких животных (кабана, медведя, лося, сайгака и другие)	0,64	0,75	0,65	0,76	0,69	0,80
Мясо птицы и кроликов, не упакованное в полимерные пленки, замороженное:							
	Куры, цыплята- бройлеры, кролики	0,19	0,20	0,20	0,21	0,24	0,25
	Гуси, утки, индейки и другие	0,30	0,32	0,31	0,33	0,38	0,40
Мясо птицы, упакованное в полимерные пленки, замороженное:							
		0,05	0,05			0,05	0,05
Мясо птицы и кроликов, не упакованное в полимерные пленки, охлажденное:							
	Куры, цыплята- бройлеры, кролики	0,37	0,40	0,39	0,42	0,47	0,50
	Гуси, утки, индейки и другие	0,47	0,50	0,48	0,51	0,52	0,55
Мясо птицы, упакованное в полимерные пленки, охлажденное:							
		-	0,20	0,20	0,20	0,20	0,25
Субпродукты:							
	Ноги	0,35	0,35	0,37	0,37	0,40	0,40
	Головы замороженные	0,35	0,35	0,37	0,37	0,45	0,45
	Головы охлажденные	0,54	0,54	0,56	0,56	0,59	0,59
Прочие субпродукты							
	Замороженные	0,40	0,40	0,42	0,42	0,50	0,50
	Охлажденные	1,62	1,62	1,64	1,64	1,72	1,72
	Полуфабрикаты мясные весовые	0,40	0,40	0,42	0,42	0,45	0,45

	Кулинария весовая (студни, паштеты, жареные и вареные мясо, птица, субпродукты и другие)	0,30	0,30	0,32	0,32	0,35	0,35
	Жир-сырец замороженный	0,16	0,16	0,17	0,17	0,20	0,20
	Жир-сырец охлажденный	0,32	0,32	0,34	0,34	0,40	0,40
Мясопродукты:							
	Колбасы вареные (включая мясные хлебы, зельцы, фаршированные, ливерные, кровяные и другие)	0,53	0,60	0,54	0,61	0,57	0,65
	Сосиски, сардельки	0,75	0,75	0,76	0,76	0,80	0,80
	Колбасы полукопченые	0,32	0,37	0,33	0,38	0,36	0,41
	Колбасы варено- копченые	0,36	0,36	0,37	0,37	0,40	0,40
	Колбасы сырокопченые	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
Мясокопчености в оболочке и без оболочки:							
	Сырокопченые	0,25	0,25	0,26	0,26	0,30	0,30
	Копчено- вареные и копчено- запеченные	0,48	0,48	0,49	0,49	0,53	0,53
	Вареные, запеченные и жареные	0,59	0,59	0,60	0,60	0,64	0,64
	Шпик свиной и продукты из шпика	0,26	0,26	0,27	0,27	0,31	0,31
	Прочие весовые мясные продукты	0,30	0,30	0,31	0,31	0,34	0,34

Примечание для Разделов XXVII - XXXI настоящих Норм:

нормы, установленные для первой группы магазинов, применяются в магазинах самообслуживания, включая универсамы (супермаркеты), а также в магазинах других типов при торговой площади более 400 м². В остальных магазинах и палатках применяются нормы, установленные для второй группы магазинов.

XXVIII. Нормы естественной убыли рыбы и рыбных продуктов в розничной торговой сети

Наименование рыбопродуктов	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
	первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа

	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
Рыба живая	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Рыба всех наименований и мидии охлажденные	0,60	0,60	0,61	0,61	0,65	0,65
Рыба и рыбные продукты всех наименований замороженные неглазированные	0,27	0,27	0,28	0,28	0,31	0,31
Рыба, рыбные продукты и нерыбные морепродукты всех наименований замороженные глазированные	Нормы не применяются					
Рыба всех наименований соленая (за исключением семейства лососевых, продаваемая внарезку), маринованная, пряная в тузлуке	Нормы не применяются					
Рыба всех наименований соленая в сухотарных бочках и ящиках	0,40	0,40	0,41	0,41	0,45	0,45
Рыба семейства лососевых соленая, продаваемая внарезку	0,30	0,30	0,31	0,31	0,34	0,34
Балычные изделия всех наименований холодного копчения, продаваемые внарезку	0,28	0,28	0,29	0,29	0,31	0,31
Рыба, рыбные продукты и нерыбные морепродукты всех наименований солено-сушеные и вяленые	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
Икра осетровых, лососевых и прочих рыб	0,18	0,18	0,19	0,19	0,21	0,21
Кулинария (рыба всех наименований: жареная, печеная, заливная, фаршированная и другие)	0,36	0,36	0,37	0,37	0,4	0,4

Прочие весовые продукты из рыбы и нерыбных морепродуктов	0,28	0,28	0,29	0,29	0,33	0,33
--	------	------	------	------	------	------

Примечание. На рыбу, рыбные продукты и нерыбные морепродукты замороженные неглазированные, упакованные с применением полимерной пленки и антиадгезионной бумаги, нормы применяются в размере 75% от нормы, установленной на замороженную неглазированную рыбу.

XXIX. Нормы естественной убыли молочных и жировых продуктов в розничной торговой сети

Наименование продуктов	Нормы естественной убыли, % (круглый год)					
	первая климатическая группа		вторая климатическая группа		третья климатическая группа	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
Масло коровье (сливочное, топленое)	0,15	0,15	0,16	0,16	0,20	0,20
Маргарин, жиры топленые (говяжий, свиной и другие) и кулинарные (сало растительное и другие)	0,15	0,15	0,16	0,16	0,20	0,20
Масло растительное (при продаже в розлив вручную)	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Сметана, творог и творожная масса	0,46	0,46	0,47	0,47	0,51	0,51
Сыры в парафиновом покрытии (советский, алтайский, российский, пошехонский, голландский, костромской, степной, ярославский, эстонский, угличский, украинский, литовский, минский, тартуский, вырусский и другие)						
	0,30	0,30	0,30	0,30	0,34	0,34
Сыры в парафиновом покрытии (колбасный, копченый, плавленый)	0,40	0,40	0,41	0,41	0,46	0,46
Сыры в полимерной пленке (голландский, костромской, чеддер, литовский, российский и другие)	0,40	0,40	0,41	0,41	0,44	0,44

Сыры в фольге или пергаменте (рокфор, латвийский и другие)	0,55	0,55	0,56	0,56	0,59	0,59
Сыры без покрытия (швейцарский, рассольные в таре без рассола и другие)	0,30	0,30	0,31	0,31	0,34	0,34
Сыры в рассоле (брынза, сулугуни и другие)	0,25	0,25	0,26	0,26	0,30	0,30
Молоко разливное	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Молоко и сливки сухие, яичный порошок и меланж	0,25	0,25	0,26	0,26	0,30	0,30
Мороженое весовое и прочие весовые молочные и жировые продукты	0,30	0,30	0,31	0,31	0,35	0,35

XXX. Нормы естественной убыли хлебобулочных продуктов в розничной торговой сети

Наименование продуктов	Нормы естественной убыли, % (круглый год)					
	первая климатическая группа		вторая климатическая группа		третья климатическая группа	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
Хлеб печеный	0,50	0,50	0,50	0,50	0,53	0,53
Бараночные изделия	0,35	0,35	0,35	0,35	0,40	0,40
Сухари	0,30	0,30	0,30	0,30	0,33	0,33
Пироги и кулебяки	0,45	0,45	0,45	0,45	0,50	0,50
Лаваш и чурек	0,35	0,35	0,35	0,35	0,40	0,40
Прочие весовые хлебобулочные изделия	0,30	0,30	0,30	0,30	0,33	0,33

Примечания:

1. Для палаток и киосков нормы естественной убыли хлеба печеного снижаются на 30%.
2. На штучный хлеб и хлебобулочные изделия применяется норма на возмещение потерь от санбрака в размере 0,04%.

XXXI. Нормы естественной убыли кондитерских и бакалейных товаров в розничной торговой сети

Наименование товаров		Нормы естественной убыли, % (круглый год)					
		первая климатическая группа		вторая климатическая группа		третья климатическая группа	
		первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
Кондитерские товары:							
	Карамель, ирис и драже	0,10	0,10	0,11	0,11	0,13	0,13
	Конфеты глазированные	0,15	0,18	0,15	0,18	0,17	0,20
	Конфеты неглазированные	0,26	0,28	0,26	0,28	0,28	0,31
	Мармелад и пат	0,33	0,48	0,34	0,49	0,36	0,52
	Пастила и зефир	0,46	0,53	0,47	0,54	0,50	0,57
	Халва	0,55	0,55	0,56	0,56	0,59	0,59
	Мед и повидло	0,45	0,45	0,46	0,46	0,48	0,48
	Печенья, галеты и вафли	0,22	0,25	0,23	0,26	0,26	0,30
	Пряники и коврижки	0,34	0,48	0,35	0,49	0,37	0,52
	Прочие весовые кондитерские товары	0,15	0,18	0,16	0,19	0,19	0,22
Бакалейные товары:							
	Крупа, включая зернобобовые и саго	0,14	0,20	0,15	0,21	0,16	0,23
	Макаронные изделия	0,21	0,30	0,22	0,31	0,23	0,33
	Мука и крахмал	0,14	0,20	0,15	0,21	0,16	0,23
	Сахар-песок	0,08	0,12	0,09	0,13	0,10	0,14
	Сахар-рафинад	0,13	0,18	0,14	0,19	0,15	0,21
	Сахарная пудра	0,21	0,30	0,21	0,30	0,21	0,30
	Кофе в зернах	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
	Соль поваренная	0,32	0,45	0,33	0,46	0,35	0,50
	Дрожжи прессованные	0,39	0,55	0,40	0,56	0,42	0,60
	Прочие весовые бакалейные товары	0,11	0,15	0,12	0,17	0,13	0,18

Примечания:

В отношении фасованных бакалейных и кондитерских товаров, поступивших в розничную торговую сеть во всех видах транспортной тары, включая тару-оборудование, применять норму потерь от повреждения потребительской тары в следующих размерах (%):

- 1) мука, крупа, сахар-песок, поваренная соль, крахмал - 0,03;
- 2) прочие бакалейные и кондитерские товары (кроме упакованных в коробки) - 0,01;
- 3) на товары, фасуемые в магазине, указанные нормы не распространяются.

**XXXII. Нормы естественной убыли мяса и мясных
продуктов при хранении на складах и базах розничных
торговых предприятий и предприятий общественного питания**

Наименование товара		Срок хранения, сутки	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
			первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Мясо и мясные товары:					
	Мясо замороженное, за исключением свинины (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубках)	1	Нормы не применяются		
		2	0,05	0,05	0,05
		3	0,08	0,08	0,10
		Свыше 3 до 10 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
			0,01	0,01	0,01
		Свыше 10 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
	0,005		0,005	0,005	
	Свинина замороженная (в тушах и полутушах)	1	Нормы не применяются		
		2	0,03	0,03	0,03
		3	0,05	0,05	0,06
Свыше 3 до 10 включительно		Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:			
		0,01	0,01	0,01	
Свыше 10 до 30 включительно		Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:			
	0,005	0,005	0,005		
Мясо охлажденное разное, кроме свинины (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубках)	0,5	0,12	0,13	0,15	
	1	0,20	0,21	0,25	
	2	0,25	0,26	0,30	
	3	0,45	0,46	0,50	
Свинина охлажденная (в тушах и полутушах)	0,5	0,08	0,08	0,10	
	1	0,15	0,16	0,20	
	2	0,20	0,21	0,25	
	3	0,30	0,31	0,35	
Мясо птицы (за исключением упакованного в полимерную	1	Нормы не применяются			
	2	0,04	0,04	0,04	
	3	0,06	0,06	0,08	

пленку) и кроликов замороженное	Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,004	0,004	0,004
Мясо птицы, упакованное в полимерную пленку, замороженное		Нормы не применяются		
Мясо птицы и кроликов охлажденное	0,5	0,10	0,11	0,13
	1	0,15	0,17	0,20
	2	0,20	0,22	0,25
	3	0,30	0,32	0,35
Субпродукты и вырезка замороженные	1	Нормы не применяются		
	2	0,05	0,05	0,07
	3	0,10	0,11	0,15
	Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,007	0,007	0,007
Субпродукты охлажденные	0,5	0,15	0,17	0,20
	1	0,20	0,22	0,25
	2	0,30	0,32	0,35
Жир-сырец замороженный	1	Нормы не применяются		
	2	0,01	0,01	0,01
	3	0,02	0,02	0,02
	Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,003	0,003	0,003
Жир-сырец охлажденный	1	0,08	0,08	0,08
	2	0,10	0,10	0,10
	3	0,15	0,15	0,15
Полуфабрикаты и кулинария	1	0,05	0,06	0,08
Колбасы вареные (включая мясные хлебы, зельцы, фаршированные и другие)	0,5	0,15	0,16	0,20
	1	0,30	0,31	0,35
Сосиски, сардельки	0,5	0,25	0,26	0,30
	1	0,40	0,41	0,45
Колбасы	0,5	0,10	0,10	0,12

полукопченые	1	0,15	0,16	0,20
	2	0,18	0,20	0,23
	3	0,20	0,22	0,25
	Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,01	0,01	0,01
Колбасы варено- копченые	1	0,05	0,06	0,08
	2	0,07	0,08	0,10
	3	0,08	0,09	0,12
	Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,006	0,006	0,006
Колбасы сырокопченые		Нормы не применяются		
Мясокопчености в оболочке и без оболочки:				
– сырокопченые	1	0,01	0,01	0,02
	2	0,02	0,02	0,03
	3	0,03	0,03	0,05
	Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,004	0,004	0,005
– копчено- вареные, копчено- запеченные, вареные	0,5	0,06	0,06	0,08
	1	0,10	0,11	0,12
	2	0,12	0,13	0,15
	3	0,15	0,17	0,20
шпик свиной и продукты из шпика	1	0,01	0,01	0,01
	2	0,02	0,02	0,02
	3	0,02	0,02	0,03
	Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,003	0,003	0,003

Примечания:

1. В отношении замороженного мяса, птицы и субпродуктов, указанных в настоящем Разделе, нормы применяются только при температуре хранения от минус 8 °С до минус 4 °С, а при температуре ниже минус 8 °С применяются нормы, установленные для холодильников торговли (Раздел X настоящих Норм).

2. При хранении мяса в блоках, упакованного без применения полимерной пленки, нормы естественной убыли применяются в размере 70% от норм, предусмотренных для замороженного мяса в тушах, полутушах.

3. При хранении замороженного мяса и мясных продуктов (кроме мяса птицы), упакованных с помощью полимерной пленки, нормы естественной убыли применяются в

размере 50% от нормы, указанной в настоящем Разделе для соответствующего вида товара.

**XXXIII. Нормы естественной убыли рыбы и рыбных продуктов
при хранении на складах и базах розничных торговых
предприятий и предприятий общественного питания**

Наименование товара		Срок хранения, сутки	Нормы естественной убыли, % (круглый год)			
			первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа	
Рыба и рыбные продукты						
	Рыба всех наименований охлажденная	1	0,10	0,10	0,12	
		2	0,13	0,13	0,15	
	Рыба и рыбные товары всех наименований замороженные неглазированные	До 3 включительно	Нормы не применяются			
		4	0,02	0,02	0,02	
		5	0,03	0,03	0,03	
		6	0,04	0,04	0,04	
		7	0,05	0,05	0,05	
		Свыше 7 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:			
			0,002	0,002	0,004	
	Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований замороженные глазированные		Нормы не применяются			
Рыба всех наименований соленая в сухотарных бочках и ящиках	1	0,06	0,06	0,08		
	2	0,08	0,08	0,10		
	3	0,10	0,10	0,12		
	Свыше 3 до 21 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:				
		0,005	0,005	0,006		
Рыба всех наименований соленая, маринованная и пряная в тузлуке		Нормы не применяются				
Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований горячего копчения	0,5	0,05	0,05	0,06		
	1	0,08	0,08	0,09		
Рыба и рыбные товары (включая балычные изделия) всех наименований	1	0,05	0,05	0,05		
	2	0,07	0,07	0,07		
	3	0,09	0,09	0,09		

	холодного копчения	Свыше 3 до 15 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
			0,005	0,005	0,005
	Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований солено-сушеные и вяленые	1	0,03	0,03	0,06
		2	0,04	0,04	0,07
		3	0,05	0,05	0,08
		Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
			0,005	0,005	0,006
	Икра осетровых, лососевых и прочих рыб бочковая	1	0,01	0,01	0,01
		2	0,02	0,02	0,02
		3	0,02	0,02	0,02
		Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
			0,003	0,003	0,003
	Икра осетровых рыб в жестяных банках с надвигающимися крышками	1	0,001	0,001	0,001
		Свыше 1 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
			0,001	0,001	0,001

Примечания:

1. В отношении замороженной неглазированной рыбы нормы применяются только при хранении ее при температуре ниже минус 4 °С.

2. На рыбу, рыбные продукты и нерыбные морепродукты, замороженные неглазированными, упакованные с применением полимерной пленки и антиадгезионной бумаги, нормы применяются в размере 50% от нормы, установленной для рыбы, рыбных продуктов всех наименований, замороженных неглазированных.

3. На рыбу горячего копчения замороженную нормы естественной убыли не применяются.

4. При хранении рыбы и рыбных продуктов (кроме икры и балычных изделий) свыше сроков, указанных в таблице, применяются нормы естественной убыли, установленные для холодильников оптовой торговли, при условии обеспечения на складах и базах розничных торговых организаций и организаций общественного питания режимов и сроков хранения, предусмотренных для указанных выше холодильников.

XXXIV. Нормы естественной убыли молочных и жировых продуктов при хранении на складах и базах розничных торговых предприятий и предприятий общественного питания

Наименование товара		Срок хранения, сутки	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
			первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Молочные и жировые продукты					
	Маргарин	1	0,01	0,01	0,01
		2	0,02	0,02	0,02
		3	0,02	0,02	0,03

		Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
			0,001	0,001	0,001
Масло коровье (сливочное и топленое), жиры топленые (говяжий, свиной и другие), кулинарные (сало растительное и другие) и кондитерские			Нормы не применяются		
Масло растительное в деревянных бочках	до 15 включительно	0,02	0,02	0,03	
	Свыше 15 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:			
		0,03	0,03	0,04	
Сметана, творог и творожная масса в деревянных бочках	1	0,08	0,08	0,08	
Сыры:					
- в парафиновом покрытии (советский, алтайский, российский, пошехонский, голландский, костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский, украинский, литовский, минский, тартуский, вырусский и другие, а также колбасный копченый)	1	0,01	0,01	0,01	
	2	0,02	0,02	0,02	
	3	0,02	0,02	0,03	
	Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:			
		0,006	0,006	0,007	
Сыры:					
- в полимерной пленке	До 15 включительно	Нормы не применяются			
	16	0,002	0,002	0,002	
	Свыше 16 до 30	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:			

	включительно	0,002	0,002	0,002
- в фольге (рокфор и другие)	1	0,01	0,01	0,01
	2	0,02	0,02	0,02
	3	0,02	0,02	0,03
	Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,003	0,003	0,004
- в пергаменте (латвийский и другие)	1	0,10	0,10	0,15
	2	0,12	0,12	0,17
	3	0,13	0,13	0,18
	Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,017	0,017	0,017
- без покрытия (швейцарский и другие)	1	0,01	0,01	0,01
	2	0,02	0,02	0,02
	3	0,02	0,02	0,03
	Свыше 3 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
		0,006	0,006	0,006
- в рассоле (брынза, сулугуни и другие)		Нормы не применяются		

Примечания:

1. На масло растительное, сметану, творог и творожную массу в металлической таре нормы естественной убыли не применяются.

2. При хранении масла растительного в деревянных бочках свыше месяца нормы естественной убыли увеличиваются на 0,008% за каждый последующий месяц в пределах до 6 месяцев.

3. При хранении сыров свыше месяца нормы естественной убыли за каждый последующий месяц хранения применяются в размерах, установленных для распределительных холодильников при соответствующих условиях, способах (в таре, без тары) и сроках хранения (Раздел XIX настоящих Норм).

4. Потери массы масла растительного независимо от периода года и климатической зоны составляют при перекачке:

- из цистерны в баки - 0,01%;
- из баков и цистерн в бочки - 0,01%;
- из бочек в баки, цистерны и бочки - 0,02.

XXXV. Нормы естественной убыли кондитерских
и бакалейных товаров, плодов переработанных и фуража
при хранении на складах и базах розничных торговых
предприятий и предприятий общественного питания

Наименование товара	Срок	Нормы естественной убыли, % (круглый год)
---------------------	------	---

		хранения, сутки	первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Кондитерские товары:					
	Карамель, ирис и драже	До 15 включительно	0,01	0,01	0,01
		Свыше 15 до 30 включительно	0,01	0,01	0,03
	Конфеты глазированные и неглазированные	До 15 включительно	0,02	0,02	0,03
		Свыше 15 до 30 включительно	0,03	0,03	0,04
	Мармелад и пат	До 15 включительно	0,01	0,01	0,01
		Свыше 15 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
			0,002	0,002	0,003
	Пастила и зефир	До 15 включительно	0,08	0,08	0,10
		Свыше 15 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
			0,002	0,002	0,003
	Халва	До 15 включительно	0,10	0,10	0,13
		Свыше 15 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
			0,003	0,003	0,003
	Мед и повидло	До 15 включительно	0,01	0,01	0,02
		Свыше 15 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
			0,002	0,002	0,003
	Печенье, галеты, вафли	До 30 включительно	0,01	0,01	0,02
	Пряники, коврижки, восточные сладости	До 15 включительно	0,06	0,06	0,07
		Свыше 15 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:		
			0,001	0,001	0,001
Прочие весовые кондитерские товары	До 15 включительно	0,01	0,01	0,01	
	Свыше 15 до 30 включительно	0,02	0,02	0,03	
Сухари, сушки	До 15 включительно	0,03	0,03	0,05	
	Свыше 15 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:			
		0,001	0,001	0,002	
Фрукты переработанные:					

	Фрукты сушеные	До 15 включительно	0,01	0,01	0,02	
		Свыше 15 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:			
			0,001	0,001	0,002	
	Орехи разные	До 15 включительно	0,10	0,10	0,10	
		Свыше 15 до 30 включительно	Нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на:			
			0,006	0,006	0,006	
Бакалейные товары:						
	Крупа, включая саго, не имеющая стандартной массы	До 30 включительно	0,01	0,01	0,02	
		Свыше 15 до 30 включительно	0,006	0,006	0,008	
	Сахар-песок, не имеющий стандартной массы	До 15 включительно	0,006	0,006	0,012	
		Свыше 15 до 30 включительно	0,006	0,006	0,012	
	Кофе в зернах	До 15 включительно	0,01	0,01	0,01	
		Свыше 15 до 30 включительно	0,02	0,02	0,02	
	Мука, крахмал, зернобобовые, не имеющие стандартной массы, макаронные изделия, сахар- рафинад, сахарная пудра и крошка, прочие весовые товары, кроме поваренной соли	До 15 включительно	0,01	0,01	0,02	
		Свыше 15 до 30 включительно	0,02	0,02	0,03	
	Фураж					
		Овес и ячмень	До 15 включительно	0,02	0,02	0,03
Свыше 15 до 30 включительно			0,03	0,03	0,04	
Отруби, жмых, комбикорм и другие		До 15 включительно	0,03	0,03	0,04	
		Свыше 15 до 30 включительно	0,04	0,04	0,05	

Примечания:

1. При хранении кондитерских изделий, сухарей и сушек свыше месяца нормы естественной убыли увеличиваются на 0,008% за каждый последующий месяц хранения в пределах до 6 месяцев, а для меда - до 12 месяцев.
2. Нормы естественной убыли меда распространяются также на заготовительные пункты.
3. При хранении бакалейных товаров, за исключением сахара-рафинада, сахара-песка, макаронных изделий, свыше месяца нормы естественной убыли увеличиваются на

0,01% за каждый последующий месяц в пределах до 6 месяцев. При хранении сахара-рафинада, сахара-песка и макаронных изделий свыше месяца нормы естественной убыли увеличиваются на 0,008% за каждый последующий месяц в пределах:

- сахар-рафинад, сахар-песок - до 1 года;
- макаронные изделия без добавок - до 6 месяцев;
- макаронные изделия с добавками - до 3 месяцев.

При хранении фуража свыше месяца нормы естественной убыли увеличиваются на 0,01% за каждый последующий месяц хранения в пределах до 6 месяцев.

XXXVI. Нормы естественной убыли соли поваренной пищевой при хранении на складах и базах розничных торговых организаций и организаций общественного питания

Наименование товара		Нормы естественной убыли, % (при сроках хранения)		
		до 1 месяцев	до 6 месяцев	до 12 месяцев
Соль поваренная пищевая				
	Выварочная:			
	- в таре	0,25	0,60	1,20
	- насыпью	0,34	0,75	1,50
	Каменная:			
	- в таре	0,04	0,13	0,25
	- насыпью	0,08	0,25	0,50
	Садочная:			
	- в таре	0,17	0,42	0,75
	- насыпью	0,25	0,60	1,20

Примечание. При хранении поваренной соли в таре и насыпью свыше одного года нормы естественной убыли увеличиваются на 0,17% за каждый последующий квартал в течение трех лет. При хранении соли свыше трех лет применяются те же нормы, что и при трехлетнем хранении.

XXXVII. Нормы естественной убыли рыбы и рыбных продуктов при хранении и отпуске на мелкооптовых базах

Наименование товара	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
	первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Рыба всех наименований охлажденная	0,15	0,16	0,20
Рыба и рыбные продукты всех наименований замороженные неглазированные	0,08	0,09	0,10
Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований замороженные глазированные	Нормы не применяются		
Рыба всех наименований соленая, маринованная и пряная в заливных бочках	Нормы не применяются		

Рыба и рыбные продукты всех наименований горячего копчения	0,14	0,14	0,17
Рыба и рыбные продукты всех наименований холодного копчения	0,09	0,09	0,11
Рыба и рыбные продукты всех наименований солено-сушеные и вяленые	0,09	0,09	0,12
Икра всех наименований в деревянных бочках	0,07	0,07	0,08

XXXVIII. Нормы естественной убыли молочных и жировых продуктов при хранении и отпуске на мелкооптовых базах

Наименование товара	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
	первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Масло коровье (сливочное и топленое), маргарин, жиры топленые (говяжий, свиной и другие), кулинарные (сало растительное и другие) и кондитерские	0,03	0,03	0,04
Масло растительное	0,08	0,08	0,10
Сметана, творог и творожная масса	0,18	0,19	0,23
Сыры:			
- в парафиновом покрытии (советский, алтайский, российский, пошехонский, голландский, костромской, ярославский и другие), в фольге и пергаменте (рокфор, латвийский и другие)	0,13	0,14	0,16
- в полимерной пленке (голландский, чеддер, литовский и другие)	0,05	0,05	0,05
- без покрытия (швейцарский)	0,10	0,11	0,13
- рассольные (брынза, сулугуни и другие)	0,14	0,15	0,16

XXXIX. Нормы естественной убыли кондитерских, бакалейных товаров, плодов, овощей и грибов переработанных и фуража при хранении и отпуске на мелкооптовых базах

Наименование товара		Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
		первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Кондитерские товары:				
	Карамель, ирис, драже	0,03	0,03	0,04
	Конфеты глазированные и неглазированные	0,05	0,05	0,06
	Мармелад, пастила и зефир	0,15	0,16	0,18
	Халва	0,13	0,14	0,16

	Мед и повидло	0,06	0,06	0,08
	Печенье, галеты, вафли, сухари и сушки	0,06	0,07	0,08
	Пряники, коврижки, восточные сладости	0,10	0,11	0,13
	Прочие весовые кондитерские товары	0,05	0,05	0,07
Бакалейные товары:				
	Крупа, включая зернобобовые и саго	0,04	0,04	0,05
	Мука, крахмал, макаронные изделия, сахарная пудра и крошка, кисель сухой	0,04	0,05	0,06
	Сахар-песок	0,02	0,02	0,03
	Сахар-рафинад	0,03	0,03	0,04
	Кофе в зернах	0,05	0,05	0,06
	Дрожжи прессованные	0,42	0,45	0,50
	Соль поваренная	0,15	0,15	0,17
	Прочие весовые бакалейные товары	0,04	0,04	0,06
Фрукты, овощи и грибы переработанные:				
	Фрукты и овощи сушеные	0,05	0,05	0,08
	Фрукты и овощи замороженные	0,25	0,27	0,32
	Орехи всех видов	0,07	0,08	0,11
	Грибы сушеные	0,10	0,10	0,13
	Томат-паста и томат-пюре	0,13	0,13	0,17
Фураж:				
	Овес и ячмень	0,05	0,05	0,07
	Отруби, жмых, комбикорма и другие	0,07	0,07	0,08

**XL. Нормы естественной убыли мяса и мясных
продуктов при хранении и отпуске в кладовых предприятий
общественного питания**

Наименование продуктов	Нормы естественной убыли в кладовых, % (круглый год)					
	первая климатическая группа		вторая климатическая группа		третья климатическая группа	
	первая группа предприятий	вторая группа предприятий	первая группа предприятий	вторая группа предприятий	первая группа предприятий	вторая группа предприятий
Мясо замороженное всех видов, кроме свинины (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубях)	0,07	0,09	0,08	0,10	0,10	0,12

Свинина замороженная (в тушах и полутушах)	0,05	0,07	0,05	0,07	0,06	0,08
Мясо охлажденное всех видов, кроме свинины (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубях)	0,17	0,19	0,17	0,19	0,19	0,21
Свинина охлажденная (в тушах и полутушах)	0,15	0,17	0,15	0,17	0,17	0,19
Мясо птицы (кроме упакованного в полимерную пленку) и кроликов замороженное	0,05	0,07	0,05	0,07	0,07	0,09
Мясо птицы, упакованное в полимерную пленку, замороженное	Нормы не применяются					
Мясо птицы и кроликов охлажденное	0,13	0,15	0,13	0,15	0,13	0,15
Печень замороженная	0,14	0,15	0,14	0,15	0,14	0,16
Печень охлажденная	0,24	0,26	0,24	0,26	0,27	0,29
Прочие субпродукты и вырезка замороженные	0,10	0,11	0,11	0,12	0,12	0,13
Прочие субпродукты и вырезка охлажденные	0,20	0,24	0,20	0,24	0,23	0,27
Жир-сырец замороженный	0,04	0,05	0,04	0,05	0,04	0,05
Жир-сырец охлажденный	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
Колбасы вареные, фаршированные (включая мясные хлебы, зельцы и другие)	0,17	0,18	0,17	0,18	0,19	0,20
Сосиски, сардельки	0,16	0,17	0,16	0,17	0,18	0,19
Колбасы полукопченые	0,10	0,11	0,10	0,11	0,11	0,12
Колбасы варено-копченые	0,06	0,06	0,06	0,06	0,07	0,07
Колбасы сырокопченые	Нормы не применяются					
Мясокопчености	в оболочке и без оболочки:					
- сырокопченые	0,05	0,06	0,05	0,06	0,06	0,07
- копчено-вареные, копчено-запеченные, вареные	0,05	0,05	0,05	0,05	0,06	0,06
- шпик свиной и продукты из шпика	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05

Примечание. К первой группе относятся кладовые, расположенные при ресторанах

на 400 - 500 мест и столовых открытой сети на 300 - 500 мест. Ко второй группе относятся кладовые, расположенные при ресторанах до 300 мест, столовых открытой сети до 250 мест и столовых при производственных предприятиях и учебных заведениях до 500 мест.

XLI. Нормы естественной убыли рыбы и рыбных продуктов при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания

Наименование продуктов	Нормы естественной убыли в кладовых, % (круглый год)					
	первая климатическая группа		вторая климатическая группа		третья климатическая группа	
	первая группа предприятий	вторая группа предприятий	первая группа предприятий	вторая группа предприятий	первая группа предприятий	вторая группа предприятий
Рыба всех наименований и мидии охлажденные	0,08	0,09	0,10	0,11	0,13	0,14
Рыба и рыбные продукты всех наименований замороженные неглазированные	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,06
Рыба, рыбные продукты и нерыбные морепродукты всех наименований замороженные глазированные	Нормы не применяются					
Рыба всех наименований соленая в сухотарных бочках и ящиках	0,09	0,10	0,09	0,10	0,09	0,10
Рыба всех наименований соленая, маринованная в заливных бочках	Нормы не применяются					
Рыба и рыбные продукты всех наименований горячего копчения	0,05	0,06	0,05	0,06	0,06	0,07
Рыба и рыбные продукты всех наименований холодного копчения	0,05	0,05	0,05	0,05	0,07	0,08
Рыба и рыбные продукты всех наименований солено-сушеные и вяленые	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Икра всех наименований в деревянных бочках	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,05

Примечание.

К первой группе относятся кладовые, расположенные при ресторанах на 400 - 500 мест и столовых открытой сети на 300 - 500 мест. Ко второй группе относятся кладовые, расположенные при ресторанах до 300 мест, столовых открытой сети до 250 мест и столовых при производственных предприятиях и учебных заведениях до 500 мест.

XLII. Нормы естественной убыли молочных и жировых продуктов при хранении и отпуске в кладовых предприятий

общественного питания

Наименование товара	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
	первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Масло коровье сливочное	0,02	0,02	0,02
Масло коровье топленое	0,04	0,04	0,04
Жиры топленые (говяжий, свиной и другие)	0,02	0,02	0,03
Маргарин, кулинарные (сало растительное и другие) и кондитерские жиры	0,03	0,03	0,05
Масло растительное в бочках	0,02	0,02	0,03
Сметана	0,04	0,05	0,06
Творог и творожная масса	0,09	0,10	0,11
Сыры:			
– в парафиновом покрытии (советский, алтайский, российский, пошехонский, голландский, костромской, ярославский и другие), в фольге и пергаменте (рокфор, латвийский и другие)	0,05	0,05	0,05
– в полимерной пленке (голландский, чеддер, литовский и другие)	Нормы не применяются		
– без покрытия (швейцарский)	0,06	0,06	0,06
– рассольные (брынза, сулугуни и другие)	0,14	0,14	0,14

Примечание. При перекачке масла растительного из бочки в мелкую тару применяются нормы естественной убыли в размере 0,03%.

XLIII. Нормы естественной убыли кондитерских, бакалейных товаров, плодов, овощей и грибов переработанных при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания

Наименование товара	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
	первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Кондитерские изделия:			
Карамель, ирис, драже	0,02	0,02	0,02
Конфеты глазированные	0,03	0,03	0,04
Конфеты неглазированные	0,05	0,05	0,08
Мармелад	0,05	0,05	0,05
Пастила и зефир	0,10	0,11	0,12
Халва	0,15	0,16	0,18
Мед и повидло	0,05	0,06	0,08
Печенье, галеты, вафли	0,01	0,01	0,02

	Пряники, коврижки, восточные сладости	0,08	0,09	0,10
	Сухари и сушки	0,07	0,07	0,08
	Прочие весовые кондитерские товары	0,02	0,02	0,03
Бакалейные изделия:				
	Мука и крупа, включая зернобобовые и саго	0,02	0,02	0,03
	Макаронные изделия	0,01	0,01	0,02
	Крахмал, кисель сухой, сахарная пудра, кофе в зернах	0,03	0,03	0,03
	Сахар-песок и сахар-рафинад	0,01	0,01	0,01
	Соль поваренная	0,10	0,11	0,12
	Горчица сухая	0,02	0,03	0,04
	Дрожжи прессованные	0,30	0,30	0,40
	Специи в мелкой расфасовке	Нормы не применяются		
	Прочие весовые бакалейные товары	0,02	0,02	0,03
Фрукты, овощи и грибы переработанные				
	Фрукты сушеные	0,02	0,02	0,02
	Фрукты и овощи замороженные	0,15	0,18	0,24
	Орехи всех видов	0,08	0,08	0,08
	Овощи и зелень сушеные	0,01	0,01	0,01
	Овощи соленые и квашеные	0,04	0,04	0,06
	Грибы сушеные	0,07	0,07	0,08
	Грибы соленые и маринованные	0,10	0,10	0,16
	Томат-паста и томат-пюре	0,05	0,05	0,06

**XLIV. Нормы естественной убыли овощей и плодов
свежих при хранении и отпуске в кладовых предприятий
общественного питания**

Наименование товара		Нормы естественной убыли, %			
		осень	зима	весна	лето
Овощи и плоды свежие					
	Картофель поздний	0,17	0,1	0,18	0,17
	Картофель ранний	0,4	–	–	0,46
	Капуста белокочанная средняя и поздняя, краснокочанная	0,56	0,38	0,8	0,87

Капуста белокочанная ранняя, цветная, брюссельская и савойская	1,0	–	1,0	1,2
Корнеплоды обрезные (свекла, морковь и другие)	0,47	0,26	0,37	0,57
Лук репчатый	0,46	0,18	0,3	0,87
Чеснок	0,37	0,2	0,4	1,0
Зелень (салат, шпинат и другие)	0,56	0,46	0,57	0,8
Спаржа и ревень	1,4	–	1,5	2,0
Лук зелень и лук-порей	0,3	0,3	0,27	0,37
Огурцы грунтовые и парниковые	0,4	0,4	0,35	0,54
Молодые корни (продирка)	–	–	0,4	0,4
Редис весовой	0,4	–	0,8	0,6
Томаты (красные, розовые и бурые), баклажаны, перец сладкий и горький стручковый, патиссоны	0,58	0,27	0,88	0,9
Кукуруза в початках молочно-восковой зрелости	–	–	–	2,2
Бахчевые (арбузы, дыни, тыква и кабачки)	0,3	0,3	–	0,5
Бобовые (горох, фасоль, бобы в стручках)	0,5	–	–	0,5
Семечковые (яблоки, груши, айва и другие)	0,3	0,1	0,1	0,4
Косточковые (черешни, вишни, сливы и другие)	0,2	–	–	0,4
Ягоды:				
Малина, земляника и клубника	–	–	–	1,4
Виноград, смородина, крыжовник и другие	0,3	0,3	0,3	0,4
Дикорастущие (клюква, брусника и другие)	0,3	0,3	0,3	0,3
Цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны)	0,1	0,1	0,1	0,1
Грибы свежие всех видов	0,2	0,2	0,2	0,2

XLV. Нормы естественной убыли свежих ананасов и бананов при хранении и дозревании

В процентах за сутки
(к массе продукции,
заложенной на хранение)

Наименование плодов	Условия хранения	Сроки хранения, сутки	
		1 сутки	за весь период
Ананасы	Склады плодоовощных баз с искусственным охлаждением	0,15	0,9
Бананы	При хранении и дозревании в хранилищах	0,5	3,0

Примечания:

- Нормы естественной убыли применяются при фактической недостатке плодов,

установленной по результатам инвентаризации. Предварительное списание резерва естественной убыли не допускается.

2. Расчет резерва естественной убыли свежих ананасов и бананов при хранении и дозревании на плодоовощных базах производится к сумме среднесуточных остатков по каждой партии плодов в отдельности с первого дня поступления и до закрытия партии.

**XLVI. Нормы естественной убыли свежих мандаринов,
апельсинов, лимонов и грейпфрутов при хранении, а также
импортных апельсинов при рефрижерации и фумигации
их бромистым метилом**

(в процентах за сутки к массе
продукции, заложенной на хранение)

Наименование плодов	Срок хранения, сутки				
	До 5	6 – 16	16 – 30	31 – 60	свыше 60
Мандарины	0,06	0,04	0,04	0,04	0,03
Апельсины	0,05	0,03	0,03	0,03	0,02
Лимоны	0,07	0,05	0,04	0,03	0,02
Грейпфруты	0,09	0,05	0,04	0,03	0,02

Примечания:

1. Нормы естественной убыли мандаринов, апельсинов, лимонов и грейпфрутов разработаны при хранении на складах плодоовощных баз с искусственным охлаждением и в холодильных камерах.

2. Норма естественной убыли при рефрижерации апельсинов в холодильных камерах составляет 0,05% за сутки.

3. Норма естественной убыли при фумигации апельсинов бромистым метилом составляет 0,15% за сутки, но не более 0,3%, за весь цикл обработки, с момента загрузки продукции в камеру и до завершения проветривания после фумигации.

4. Нормы естественной убыли применяются при фактической недостаче плодов при обработке и хранении, установленной по результатам инвентаризации.

5. Расчет естественной убыли плодов при хранении, рефрижерации и фумигации производится следующим образом:

- за время хранения на базе до начала рефрижерации или фумигации плодов резерв естественной убыли начисляется к сумме среднесуточных остатков по нормам, соответствующим срокам хранения;

- за время рефрижерации и фумигации плодов согласно пунктам 2 и 3 настоящего примечания.

**XLVII. Нормы естественной убыли свежих картофеля, овощей
и плодов при кратковременном хранении на базах, складах
разного типа в заготовительных пунктах**

Часть 1. Первая климатическая группа

Наименование товара	Тип складов	Нормы естественной убыли, %, время года			
		осень	зима	весна	лето
Картофель поздний	Охлаждаемые	0,6	0,2	0,2	0,4
	Неохлаждаемые	0,8	0,3	0,3	0,6
Картофель ранний	Охлаждаемые	–	–	–	0,5
	Неохлаждаемые	–	–	–	0,6

Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская - средние и поздние сорта	Охлаждаемые	0,9	0,5	0,8	-
	Неохлаждаемые	1,1	0,8	1,0	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская - ранние сорта	Охлаждаемые	-	0,8	0,8	1,6
	Неохлаждаемые	-	1,0	1,2	2,0
Капуста цветная и брюссельская	Охлаждаемые	1,2	0,9	1,1	2,1
	Неохлаждаемые	1,5	1,1	1,4	2,5
Корнеплоды обрезные (свекла, морковь, репа, редька, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак, хрен и другие)	Охлаждаемые	0,7	0,5	0,6	1,0
	Неохлаждаемые	1,2	0,7	0,8	1,9
Корнеплоды с зеленью (молодые и нарощенные)	Охлаждаемые	1,0	0,6	0,6	1,3
	Неохлаждаемые	1,2	0,8	0,8	1,7
Редис	Охлаждаемые	0,6	0,4	0,7	0,8
	Неохлаждаемые	0,8	0,5	0,9	0,9
Лук репчатый	Охлаждаемые	0,6	0,3	0,5	0,5
	Неохлаждаемые	0,7	0,4	0,6	0,6
Чеснок	Охлаждаемые	0,5	0,4	0,5	0,7
	Неохлаждаемые	0,5	0,5	0,6	0,9
Лук зеленый, лук-порей	Охлаждаемые	0,7	0,7	0,6	1,0
	Неохлаждаемые	0,9	0,9	0,8	1,2
Зелень свежая (салат, шпинат, укроп, щавель, петрушка, сельдерей, ревень и другие), бобовые (горох-лопаточки, фасоль-стручки) и прочее	Охлаждаемые	1,4	0,7	0,8	1,3
	Неохлаждаемые	1,8	1,0	1,1	1,7
Кукуруза в початках молочно-восковой зрелости	Охлаждаемые	0,5	-	-	0,9
	Неохлаждаемые	0,7	-	-	1,2
Огурцы открытого и закрытого грунта	Охлаждаемые	0,7	0,4	0,4	0,9
	Неохлаждаемые	0,9	0,5	0,5	1,2
Томаты (красные, розовые и бурые)	Охлаждаемые	0,7	0,2	0,2	0,6
	Неохлаждаемые	0,9	0,3	0,3	0,8
Баклажаны, кабачки, перец сладкий и горький стручковый, патиссоны	Охлаждаемые	0,8	0,5	0,5	0,7
	Неохлаждаемые	1,0	0,6	0,6	1,0
Бахчевые (арбузы, дыни, тыква)	Охлаждаемые	0,3	0,3	0,3	0,3
	Неохлаждаемые	0,3	0,3	0,3	0,4
Семечковые плоды (яблоки, груши, айва и другие), хурма	Охлаждаемые	0,5	0,2	0,2	0,6
	Неохлаждаемые	0,7	0,2	0,2	0,8
Сливы	Охлаждаемые	0,9	0,7	0,7	1,0
	Неохлаждаемые	1,0	0,8	0,9	1,2
Прочие косточковые (абрикосы, персики, черешни, вишни, кизил и другие), гранаты	Охлаждаемые	0,9	0,6	0,6	1,2
	Неохлаждаемые	1,0	0,8	0,8	1,4
Виноград, смородина	Охлаждаемые	0,5	0,2	0,3	0,8
	Неохлаждаемые	0,6	0,3	0,4	1,0
Крыжовник	Охлаждаемые	0,2	-	-	0,4
	Неохлаждаемые	0,3	-	-	0,5
Земляника, клубника, малина	Охлаждаемые	1,2	-	1,2	1,4
	Неохлаждаемые	1,4	-	1,4	2,0

Дикорастущие ягоды (клюква, брусника и другие) свежие и замороженные	Охлаждаемые	0,4	0,2	0,3	0,4
	Неохлаждаемые	0,5	0,3	0,4	0,5
Грибы свежие всех видов	Охлаждаемые	1,0	0,8	1,2	1,2
	Неохлаждаемые	1,3	0,9	1,5	1,5

Часть 2. Вторая климатическая группа

Наименование товара	Тип складов	Нормы естественной убыли, %, время года			
		осень	зима	весна	лето
Картофель поздний	Охлаждаемые	0,6	0,2	0,2	0,4
	Неохлаждаемые	0,8	0,3	0,3	0,6
Картофель ранний	Охлаждаемые	–	–	–	0,5
	Неохлаждаемые	–	–	–	0,6
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская – средние и поздние сорта	Охлаждаемые	0,9	0,5	0,8	–
	Неохлаждаемые	1,1	0,8	1,0	–
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская – ранние сорта	Охлаждаемые	–	0,8	0,8	1,6
	Неохлаждаемые	–	1,0	1,2	2,0
Капуста цветная и брюссельская	Охлаждаемые	1,2	0,9	1,1	2,1
	Неохлаждаемые	1,5	1,1	1,4	2,5
Корнеплоды обрезные (свекла, морковь, репа, редька, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак, хрен и другие)	Охлаждаемые	0,7	0,5	0,6	1,0
	Неохлаждаемые	1,4	0,7	0,8	1,9
Корнеплоды с зеленью (молодые и наращенные)	Охлаждаемые	1,0	0,6	0,6	1,3
	Неохлаждаемые	1,4	0,8	0,8	2,1
Редис	Охлаждаемые	0,6	0,4	0,7	0,8
	Неохлаждаемые	0,9	0,5	1,0	1,0
Лук репчатый	Охлаждаемые	0,6	0,3	0,5	0,5
	Неохлаждаемые	0,8	0,5	0,7	0,8
Чеснок	Охлаждаемые	0,5	0,4	0,5	0,7
	Неохлаждаемые	0,6	0,6	0,7	1,0
Лук зеленый, лук-порей	Охлаждаемые	0,7	0,7	0,6	1,0
	Неохлаждаемые	1,0	0,9	1,0	1,3
Зелень свежая (салат, шпинат, укроп, щавель, петрушка, сельдерей, ревень и другие), бобовые (горох-лопаточки, фасоль- стручки) и прочие	Охлаждаемые	1,4	0,7	0,8	1,3
	Неохлаждаемые	2,0	1,0	1,1	1,9
Кукуруза в початках молочно- восковой зрелости	Охлаждаемые	0,6	–	–	0,9
	Неохлаждаемые	1,0	–	–	1,2
Огурцы открытого и закрытого грунта	Охлаждаемые	0,7	0,4	0,4	0,9
	Неохлаждаемые	1,0	0,6	0,6	1,4
Томаты (красные, розовые и бурые)	Охлаждаемые	0,7	0,2	0,2	0,6
	Неохлаждаемые	1,0	0,4	0,4	1,2
Баклажаны, кабачки, перец сладкий и горький стручковый, патиссоны	Охлаждаемые	0,8	0,5	0,5	0,7
	Неохлаждаемые	1,4	0,6	0,6	1,4

Бахчевые (арбузы, дыни, тыква)	Охлаждаемые	0,3	0,3	0,3	0,3
	Неохлаждаемые	0,4	0,4	0,5	0,6
Семечковые плоды (яблоки, груши, айва и другие), хурма	Охлаждаемые	0,5	0,2	0,2	0,6
	Неохлаждаемые	0,7	0,2	0,2	0,8
Сливы	Охлаждаемые	0,9	0,7	0,7	1,0
	Неохлаждаемые	1,0	0,8	0,9	1,2
Прочие косточковые (абрикосы, персики, черешни, вишни, кизил и другие), гранаты	Охлаждаемые	0,9	0,6	0,6	1,2
	Неохлаждаемые	1,3	0,8	0,8	1,6
Виноград, смородина	Охлаждаемые	0,5	0,2	0,3	0,8
	Неохлаждаемые	0,6	0,3	0,4	1,0
Крыжовник	Охлаждаемые	0,2	–	–	0,4
	Неохлаждаемые	0,3	–	–	0,5
Земляника, клубника, малина	Охлаждаемые	1,2	–	1,2	1,4
	Неохлаждаемые	1,4	–	1,4	2,0
Дикорастущие ягоды (клюква, брусника и другие) свежие и замороженные	Охлаждаемые	0,4	0,2	0,3	0,4
	Неохлаждаемые	0,5	0,3	0,4	0,5
Грибы свежие всех видов	Охлаждаемые	1,0	0,8	1,2	1,2
	Неохлаждаемые	1,3	0,9	1,5	1,5

Часть 3. Третья климатическая группа

Наименование товара	Тип складов	Нормы естественной убыли, %, время года			
		осень	зима	весна	лето
Картофель поздний	Охлаждаемые	0,6	0,2	0,2	–
	Неохлаждаемые	1,0	0,3	0,4	–
Картофель ранний	Охлаждаемые	–	–	–	0,5
	Неохлаждаемые	–	–	–	0,9
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская – средние и поздние сорта	Охлаждаемые	0,9	0,6	0,8	–
	Неохлаждаемые	1,3	1,0	1,2	–
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская – ранние сорта	Охлаждаемые	–	0,9	1,2	1,4
	Неохлаждаемые	–	1,5	2,2	2,5
Капуста цветная и брюссельская	Охлаждаемые	1,3	1,0	1,2	2,3
	Неохлаждаемые	1,8	1,5	1,9	2,8
Корнеплоды обрезные (свекла, морковь, репа, редька, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак, хрен и другие)	Охлаждаемые	0,8	0,6	0,6	1,2
	Неохлаждаемые	1,8	0,8	0,9	2,2
Корнеплоды с зеленью (молодые и нарощенные)	Охлаждаемые	1,2	0,8	0,8	1,5
	Неохлаждаемые	1,9	1,0	1,0	3,0
Редис	Охлаждаемые	0,8	0,4	0,8	0,9
	Неохлаждаемые	1,2	0,6	1,2	1,2
Лук репчатый	Охлаждаемые	0,9	0,4	0,6	0,9
	Неохлаждаемые	1,2	0,6	0,9	1,2
Чеснок	Охлаждаемые	0,8	0,5	0,7	0,8
	Неохлаждаемые	1,0	0,7	0,9	1,1

Лук зеленый, лук-порей	Охлаждаемые	1,0	0,6	1,0	1,3
	Неохлаждаемые	1,4	0,9	1,5	1,8
Зелень свежая (салат, шпинат, укроп, щавель, петрушка, сельдерей, ревень и другие), бобовые (горох-лопаточки, фасоль-стручки) и прочее	Охлаждаемые	1,6	0,9	1,0	1,6
	Неохлаждаемые	2,4	1,2	1,4	2,4
Кукуруза в початках молочно-восковой зрелости	Охлаждаемые	0,9	–	–	0,9
	Неохлаждаемые	1,5	–	–	1,5
Огурцы открытого и закрытого грунта	Охлаждаемые	0,9	0,5	0,5	1,0
	Неохлаждаемые	1,5	0,8	0,8	1,8
Томаты (красные, розовые и бурые)	Охлаждаемые	0,9	0,4	0,4	0,8
	Неохлаждаемые	1,5	0,5	0,5	1,8
Баклажаны, кабачки, перец сладкий и горький стручковый, патиссоны	Охлаждаемые	1,0	0,5	0,5	1,0
	Неохлаждаемые	1,8	0,7	0,7	2,0
Бахчевые (арбузы, дыни, тыква)	Охлаждаемые	0,4	0,4	0,5	0,6
	Неохлаждаемые	0,6	0,6	0,9	1,0
Семечковые плоды (яблоки, груши, айва и другие), хурма	Охлаждаемые	0,6	0,2	0,2	0,6
	Неохлаждаемые	0,9	0,3	0,4	1,0
Сливы	Охлаждаемые	1,0	0,7	0,7	1,6
	Неохлаждаемые	1,3	1,0	1,0	2,1
Прочие косточковые (абрикосы, персики, черешни, вишни, кизил и другие), гранаты	Охлаждаемые	1,1	0,6	0,6	1,2
	Неохлаждаемые	1,7	0,9	0,9	2,0
Виноград, смородина	Охлаждаемые	0,5	0,3	0,3	0,8
	Неохлаждаемые	0,7	0,5	0,5	1,0
Крыжовник	Охлаждаемые	0,2	–	–	0,3
	Неохлаждаемые	0,3	–	–	0,5
Земляника, клубника, малина	Охлаждаемые	1,2	–	1,2	1,5
	Неохлаждаемые	1,6	–	1,6	2,1
Дикорастущие ягоды (клюква, брусника и другие) свежие и замороженные	Охлаждаемые	0,4	0,2	0,4	0,4
	Неохлаждаемые	0,6	0,4	0,5	0,6
Грибы свежие всех видов	Охлаждаемые	1,0	0,8	1,2	1,2
	Неохлаждаемые	1,3	1,0	1,7	1,7

XLVIII. Нормы естественной убыли свежих картофеля, овощей и плодов при длительном хранении на базах и складах разного типа

Часть 1. Первая климатическая группа

Наименование товара	Тип склада	Нормы естественной убыли, %, месяцы года											
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август
Картофель	С искусственным охлаждением	1,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
	Без искусственного охлаждения	1,3	0,9	0,7	0,5	0,5	0,5	0,5	0,9	1,1	1,8	2,0	2,5
	Бурты, траншеи	1,4	1,0	0,7	0,4	0,4	0,4	0,7	0,9	1,5	-	-	-
Свекла, редька, брюква, хрен, кольраби, пастернак	С искусственным охлаждением	1,5	0,8	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	0,9	0,9	-	-
	Без искусственного охлаждения	1,7	0,9	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	1,1	1,9	-	-
	Бурты, траншеи	1,5	1,0	0,7	0,6	0,3	0,3	0,6	0,9	2,0	-	-	-
Морковь, петрушка, сельдерей, репа	С искусственным охлаждением	2,2	1,3	1,2	0,8	0,7	0,7	0,7	1,0	1,0	1,0	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,3	2,0	1,3	0,8	0,7	0,8	1,0	1,2	2,4	-	-	-
	С переслойкой песком	1,2	1,0	0,6	0,4	0,3	0,4	0,4	0,6	1,2	-	-	-
	Бурты, траншеи	1,5	1,3	1,2	0,6	0,6	0,6	0,8	0,9	2,0	-	-	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская:													
Среднеспелые сорта	Без искусственного охлаждения	-	3,3	2,4	1,1	2,5	2,7	-	-	-	-	-	-
	Бурты, траншеи	-	3,3	1,8	1,0	2,0	2,5	-	-	-	-	-	-
Позднеспелые сорта	С искусственным охлаждением	-	2,3	1,3	1,0	1,0	1,0	1,3	1,3	1,8	1,8	-	-
	Без искусственного охлаждения	-	2,8	2,1	1,0	1,0	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
	Бурты, траншеи	-	2,8	1,8	0,8	0,8	0,8	1,1	1,3	-	-	-	-
Лук репчатый и выборок продовольственный	С искусственным охлаждением	0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	0,5	0,6	0,8	1,1	1,2	1,5	1,5
	Без искусственного охлаждения	1,7	1,2	1,1	0,6	0,6	0,6	0,6	1,0	1,7	-	-	2,5

Чеснок	С искусственным охлаждением	1,6	1,0	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	1,5	1,5	1,5	1,7
	Без искусственного охлаждения	3,0	2,0	1,2	1,1	1,1	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
Тыква	Без искусственного охлаждения	1,5	1,2	0,7	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-
Яблоки:													
Осенние сорта	С искусственным охлаждением	1,2	0,8	0,6	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,0	1,2	1,2	1,0	1,0	-	-	-	-	-	-	-
Зимние сорта	С искусственным охлаждением	1,0	0,4	0,3	0,3	0,25	0,25	0,3	0,3	0,5	0,5	-	-
	Без искусственного охлаждения	1,8	0,8	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-	-	-	-
Груши	С искусственным охлаждением	1,0	0,8	0,6	0,6	0,5	0,4	0,4	0,4	0,5	-	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,0	1,6	1,4	0,7	0,6	0,6	0,6	-	-	-	-	-
Виноград	С искусственным охлаждением	0,8	0,7	0,7	0,6	0,4	0,4	0,4	-	-	-	-	-
Клюква	Склады и навесы, хранение в таре без полиэтиленовых вкладышей	1,4	1,4	1,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,7	-
	Склады и навесы, хранение в таре с полиэтиленовыми вкладышами	0,8	0,8	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	-
Брусника	Склады и навесы, хранение в таре без полиэтиленовых вкладышей	2,0	0,8	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-	2,0
	Склады и навесы, хранение в таре с полиэтиленовыми вкладышами	1,5	0,3	0,2	0,1	0,1	-	-	-	-	-	-	1,5

Часть 2. Вторая климатическая группа

Наименование товара	Тип склада	Нормы естественной убыли, %, месяцы года											
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август
Картофель	С искусственным охлаждением	1,2	0,7	0,7	0,6	0,6	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9	0,8
	Без искусственного охлаждения	1,5	1,1	0,8	0,6	0,6	0,6	0,6	0,9	1,2	1,9	2,1	-
	Бурты, траншеи	1,4	1,0	0,7	0,4	0,4	0,4	0,7	0,9	1,5	-	-	-
Свекла, редька, брюква, хрен, кольраби, пастернак	С искусственным охлаждением	1,5	0,8	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	0,9	0,9	-	-
	Без искусственного охлаждения	1,7	0,9	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	1,1	1,9	-	-
	Бурты, траншеи	1,5	1,0	0,7	0,6	0,3	0,3	0,6	0,9	2,0	-	-	-
Морковь, петрушка, сельдерей, репа	С искусственным охлаждением	2,2	1,4	1,2	0,8	0,7	0,9	0,9	1,2	1,2	1,2	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,3	2,0	1,3	0,8	0,7	0,8	1,0	1,2	2,4	-	-	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская:													
Среднеспелые сорта	Без искусственного охлаждения	-	3,5	2,7	1,4	2,5	2,7	-	-	-	-	-	-
	Бурты, траншеи	-	3,3	1,8	1,0	2,0	2,5	-	-	-	-	-	-
Позднеспелые сорта	С искусственным охлаждением	-	2,6	1,6	1,2	1,0	1,0	1,3	1,3	1,8	1,8	-	-
	Без искусственного охлаждения	-	3,0	2,3	1,3	1,3	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
	Бурты, траншеи	-	2,8	1,8	0,8	0,8	0,8	1,1	1,3	-	-	-	-
Лук репчатый и выборок продовольственный	С искусственным охлаждением	0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	0,5	0,6	0,8	1,1	1,2	1,5	1,5
	Без искусственного охлаждения	1,7	1,2	1,1	0,6	0,6	0,6	0,6	1,0	1,7	-	-	2,5
Чеснок	С искусственным охлаждением	1,6	1,0	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	1,5	1,5	1,5	1,7

	Без искусственного охлаждения	3,0	2,0	1,2	1,1	1,1	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
Тыква	Без искусственного охлаждения	1,5	1,2	0,7	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-
Яблоки:													
Осенние сорта	С искусственным охлаждением	1,2	0,8	0,6	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,0	1,2	1,2	1,0	1,0	-	-	-	-	-	-	-
Зимние сорта	С искусственным охлаждением	1,0	0,4	0,3	0,3	0,25	0,25	0,3	0,3	0,5	0,5	-	-
	Без искусственного охлаждения	1,8	0,8	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	-	-	-	-	-
Груши	С искусственным охлаждением	1,0	0,8	0,6	0,6	0,5	0,4	0,4	0,4	0,5	-	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,0	1,6	1,4	0,7	0,6	0,6	0,6	-	-	-	-	-
Виноград	С искусственным охлаждением	0,8	0,7	0,7	0,6	0,4	0,4	0,4	-	-	-	-	-
Клюква	Склады и навесы, хранение в таре без полиэтиленовых вкладышей	1,4	1,4	1,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,7	-
	Склады и навесы, хранение в таре с полиэтиленовыми вкладышами	0,8	0,8	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	-
Брусника	Склады и навесы, хранение в таре без полиэтиленовых вкладышей	2,0	0,8	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-	2,0

	Склады и навесы, хранение в таре с полиэтиленовыми вкладышами	1,5	0,3	0,2	0,1	0,1	-	-	-	-	-	-	1,5
--	---	-----	-----	-----	-----	-----	---	---	---	---	---	---	-----

Часть 3. Третья климатическая группа

Наименование товара	Тип склада	Нормы естественной убыли, %, месяцы года											
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август
Картофель	С искусственным охлаждением	1,6	1,0	0,9	0,9	0,7	0,7	0,8	0,9	1,0	1,2	1,2	-
	Без искусственного охлаждения	1,8	1,6	0,9	0,9	0,7	0,7	0,8	1,0	1,4	2,2	-	-
	Бурты, траншеи	-	1,0	1,0	0,5	0,4	0,4	0,7	1,0	1,5	-	-	-
Свекла, редька, брюква, хрен, кольраби, пастернак	С искусственным охлаждением	1,6	1,1	1,0	0,7	0,6	0,7	1,0	1,1	1,1	1,2	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,0	1,3	1,0	0,7	0,6	0,7	1,2	1,8	1,9	2,0	-	-
	Бурты, траншеи	-	1,5	1,3	0,7	0,5	0,6	0,7	2,3	2,5	-	-	-
Морковь, петрушка, сельдерей, репа	С искусственным охлаждением	2,3	1,8	1,3	0,8	0,7	1,3	1,4	1,6	1,8	1,9	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,5	2,2	1,3	0,8	0,7	1,3	1,6	2,3	2,5	-	-	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская:													
Среднеспелые сорта	Без искусственного охлаждения, бурты и траншеи	-	4,0	3,8	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Позднеспелые сорта	С искусственным	-	3,5	2,3	1,8	1,3	1,3	2,0	-	-	-	-	-

	охлаждением												
	Без искусственного охлаждения, бурты и траншеи	-	3,8	3,5	2,0	1,4	1,4	2,1	-	-	-	-	-
Лук репчатый и выборки продовольственный	С искусственным охлаждением	0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	0,5	1,0	1,3	1,6	1,6	1,8	1,8
	Без искусственного охлаждения	2,0	1,5	1,3	0,7	0,6	0,7	1,1	1,6	2,0	-	-	3,0
Чеснок	С искусственным охлаждением	1,9	1,7	1,2	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,7	1,7	1,7	2,0
	Без искусственного охлаждения	3,2	2,1	1,5	1,1	1,1	1,2	2,0	2,5	-	-	-	-
Тыква	Без искусственного охлаждения	1,5	1,2	0,7	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-
Яблоки:													
Осенние сорта	С искусственным охлаждением	1,2	0,8	0,6	0,5	0,5	0,4	-	-	-	-	-	-
Зимние сорта	С искусственным охлаждением	1,0	0,4	0,3	0,3	0,25	0,25	0,3	0,3	0,5	0,5	-	-
Груши	С искусственным охлаждением	1,0	0,8	0,6	0,6	0,5	0,4	0,4	0,4	0,5	-	-	-
Виноград	С искусственным охлаждением	0,8	0,7	0,7	0,6	0,4	0,4	0,4	-	-	-	-	-
Клюква	Без искусственного охлаждения	-	-	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,7	-	-	-	-

Примечания:

1. При хранении корнеплодов в буртах с переслойкой песком естественная убыль не начисляется.

2. При хранении плодов в холодильных камерах с регулируемой газовой средой естественная убыль начисляется по нормам, утвержденным для складов с охлаждением, со снижением на 15%.

3. В третьей климатической группе при хранении плодов в складах без искусственного охлаждения естественная убыль начисляется по нормам, установленным для складов с искусственным охлаждением.

4. При хранении картофеля, овощей и плодов в районах Крайнего Севера применяются нормы, установленные для складов без искусственного охлаждения в холодной зоне с надбавкой в процентах:

- для картофеля, свеклы и чеснока - 20%;
- лука - 30%;
- яблок - 40%;
- начиная с декабря для моркови - 30% и груш - 40%.

XLIX. Нормы естественной убыли замороженных плодов, ягод
и овощей при хранении

В процентах
(к массе продукции,
заложенной на хранение)

Вид продукции		Продолжительность хранения, месяцы						
		1	2	3	4	5	6	7
В полиэтиленовых мешках или ящичных поддонах с вкладышами полиэтиленовыми								
Плоды косточковые								
	Абрикосы, алыча, вишня, слива	0,14	0,2	0,25	0,29	0,33	0,36	0,39
Плоды семечковые								
	Яблоки, груши, рябина черноплодная	0,11	0,17	0,22	0,26	0,3	0,33	0,37
Ягоды								
	Красная и черная смородина, калина, облепиха, крыжовник	0,12	0,18	0,23	0,28	0,32	0,35	0,39
	Земляника и клубника	0,17	0,22	0,26	0,3	0,32	0,35	0,37
Овощи целые								
	Томаты, перец сладкий, кукуруза в початках	0,12	0,18	0,24	0,28	0,32	0,36	0,4
Овощи резаные								
	Морковь, кабачки	0,22	0,29	0,34	0,39	0,42	0,46	0,49
В ящичных поддонах с вкладышем из оберточной бумаги								
Плоды косточковые								
	Алыча, вишня, слива	0,43	0,75	1,05	1,33	1,59	1,85	2,1
Овощи целые								
	Томаты, перец сладкий, кукуруза в початках, кабачки	0,27	0,57	0,89	1,22	1,56	1,9	2,25
Овощи резаные								
	Морковь	0,44	0,8	1,13	1,45	1,76	2,06	2,35
В ящичных поддонах с брезентовыми вкладышами								
Ягоды								
	Калина, черноплодная рябина	0,22	0,36	0,48	0,59	0,69	0,78	0,87
В деревянных ящиках								
Плоды косточковые								
	Вишня, слива	0,26	0,4	0,52	0,63	0,73	0,82	0,9
Плоды семечковые								
	Яблоки, груши, черноплодная рябина	0,26	0,42	0,55	0,66	0,77	0,87	0,97
Ягоды								
	Красная и черная смородина, крыжовник	0,25	0,4	0,53	0,65	0,77	0,87	0,97
	Земляника и клубника	0,31	0,55	0,77	0,98	1,18	1,37	1,55
	Облепиха	0,49	0,97	1,46	1,94	2,42	2,9	3,38
В деревянных ящиках, выстланных полиэтиленовой пленкой								
Ягоды								
	Облепиха	0,26	0,48	0,69	0,9	1,1	1,3	1,5
В потребительской и транспортной таре (пачки из картона вместимостью 0,5 - 1 кг и транспортная гофротара с полиэтиленовым вкладышем)								
	Виноград	0,28	0,48	0,66	0,82	0,97	1,11	1,25
В потребительской и транспортной таре (пачки из картона вместимостью 0,5 - 1 кг и транспортная гофротара без вкладыша)								
	Виноград	0,41	0,78	1,15	1,51	1,86	2,22	2,56
Транспортная гофротара с полиэтиленовым вкладышем вместимостью 7 - 8 кг								
	Виноград	0,15	0,26	0,36	0,45	0,54	0,62	0,7
Транспортная гофротара без вкладыша вместимостью 7 - 8 кг								
	Виноград	1,2	1,9	2,55	3,1	3,61	4,09	4,54

Примечания:

1. Исчисление естественной убыли массы замороженной плодоовощной продукции при партионном способе хранения и учета производится исходя из фактической продолжительности хранения и массы продукции на начало хранения.

Пример:

партия замороженной черной смородины в деревянных ящиках массой нетто 1000 кг

поступила на склад 10 августа и была реализована в декабре частями: 15 декабря - 600 кг, 27 декабря - 394 кг. Продолжительность хранения смородины составила 4 полных месяца и 5 дней 5-го месяца для первой части и 4 полных месяца и 12 дней 5-го месяца - для второй части партии. При норме убыли за 4 месяца хранения - 0,65% и за 5 месяцев - 0,77% естественная убыль в пределах норм составляет:

$$(0,65 + 5 \times (0,77 - 0,65) / 30)) \times 600 / 100 + (0,65 + 12 \times (0,77 - 0,65) / 30) \times (400 - 4,04) / 100 = 4,04 + 2,76 = 6,8 \text{ кг.}$$

Фактические потери - 6 кг (1000 - 600 - 394).

С материально ответственного лица списывается недостача замороженной черной смородины в количестве 6 кг, то есть в размере фактической недостачи.

2. При сортовом способе хранения и учета быстрозамороженной плодоовощной продукции нормы естественной убыли применяются к среднему остатку товара за период хранения.

При краткосрочном (до 1 месяца) хранении исчисляется среднесуточный остаток товаров.

При сроке хранения, составляющем месяц и более, исчисление среднемесячного остатка допускается производить по средней хронологической на основании сведений об остатках продукции на 1, 11, 21 и 1 число следующего месяца.

**Л. Нормы потерь сухого льда, выработанного
в льдогенераторах при хранении в льдохранилищах
в зависимости от производительности льдозавода**

Производительность завода, т/сут.	Емкость контейнера, т	Период года	Потери сухого льда, % за сутки		
			1	2	3
10,0	0,5	Теплый	9,6	17,9	25,8
		Переходный	9,2	16,4	22,3
		Холодный	8,3	14,3	20,0
4,4	1,0	Теплый	10,2	17,3	23,8
		Переходный	9,6	16,8	23,2
		Холодный	9,6	16,8	23,2
3,75	1,0	Теплый	10,5	17,9	24,4
		Переходный	9,8	17,2	23,7
		Холодный	9,8	17,1	23,6
2,2	1,0	Теплый	11,0	18,5	25,1
		Переходный	10,1	17,6	24,2
		Холодный	10,0	17,5	24,1

Примечание. В нормы потерь включены потери во время хранения в процессе заполнения контейнера сухим льдом.

**ЛІ. Нормы потерь сухого льда, выработанного методом
прессования при хранении в льдохранилищах в зависимости
от производительности льдозавода**

Производительность завода, т/сут.	Емкость контейнера, т	Период года	Потери при заполнении контейнера	Потери сухого льда, % за сутки
--------------------------------------	-----------------------------	----------------	--	--------------------------------------

				1	2	3
30,0	1,0	Теплый	7,3	9,0	14,1	18,3
		Переходный	6,2	7,9	13,5	17,6
		Холодный	6,2	7,8	12,8	16,7
16,0	2,0	Теплый	14,6	7,8	13,1	17,8
		Переходный	12,3	6,9	9,2	12,1
		Холодный	12,3	6,1	7,8	10,9

Примечание. Потери при хранении рассчитаны к массе сухого льда на начало хранения.

ЛП. Нормы потерь от боя стеклянной тары с пищевыми продуктами на складах, базах, в розничных торговых предприятиях и предприятиях общественного питания

Наименование товара	Вид транспортной тары	Нормы потерь, %	
		На складах и базах оптовых и розничных предприятий и предприятий общественного питания	В розничных торговых предприятиях и предприятиях общественного питания
Спирт питьевой, водка, ром, виски	Ящики дощатые, полиэтиленовые и тара-оборудование	0,02	0,02
	Ящики из гофрокартона	0,02	0,04
Вина, коньяки, ликероводочные товары	Ящики дощатые, полиэтиленовые и тара-оборудование	0,02	0,02
	Ящики из гофрокартона	0,02	0,04
Пиво и безалкогольные напитки	Все виды	0,02	0,04
Минеральная вода	Ящики дощатые, полиэтиленовые и из гофрокартона	0,03	0,04
	тара-оборудование	0,07	0,15
	Без тары навалом в штабелях	0,29	–
Консервы плодовоовощные (варенье, джем, компоты, повидло, соки, соусы), рыбные, мясные, маринады, соленья, томат-паста, томат-пюре, майонез	Все виды	0,03	0,07

Растительное масло, молоко, молочные товары, экстракты, сироп, уксус, хрен, горчица и прочие пищевые товары в стеклянной таре	Все виды	0,02	0,04
---	----------	------	------

Примечания:

1. Определение предельного размера потерь от боя стеклянной тары с товарами на складах, в розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания производится независимо от сроков хранения этих ценностей за проверяемый период в следующем порядке.

По товарам в стеклянной таре (отдельно по каждому виду тары): на складах (базах) оптовых и розничных предприятий и предприятий общественного питания - от полученного и отпущенного количества товаров в стеклянной таре, деленного на два (отдельно по каждому наименованию товара); в розничных торговых предприятиях и предприятиях общественного питания - с оборота по продаже товаров в стеклянной таре.

2. В тех случаях, когда потери от боя стеклянной тары с товарами по установленным нормам составляют менее одной бутылки, банки и тому подобные, при начислении норм доли до 0,5 единицы продукции отбрасываются, а 0,5 и выше - округляются до единицы.