



**Перечень
модельных сред, используемых при исследовании упаковки (укупорочных средств)**

Наименование пищевой продукции, для контакта с которой предназначена упаковка (укупорочные средства)	Модельные среды, имитирующие пищевую продукцию
Мясо и рыба свежие	Дистиллированная вода, 0,3% раствор молочной кислоты.
Мясо и рыба соленые и копченые	Дистиллированная вода, 5% раствор поваренной соли.
Молоко, молочнокислые продукты и молочные консервы	Дистиллированная вода, 0,3% раствор молочной кислоты, 3,0% раствор молочной кислоты.
Колбаса вареная; консервы: мясные, рыбные, овощные; овощи маринованные и квашеные, томат-паста и др.	Дистиллированная вода, 2% раствор уксусной кислоты, содержащей 2% поваренной соли; нерафинированное подсолнечное масло.
Фрукты, ягоды, фруктово-овощные соки, консервы фруктово-ягодные, безалкогольные напитки, пиво.	Дистиллированная вода, 2% раствор лимонной кислоты.
Алкогольные напитки, вина	Дистиллированная вода, 20% раствор этилового спирта, 2% раствор лимонной кислоты.
Водки, коньяки	Дистиллированная вода, 40% раствор этилового спирта.
Спирт пищевой, ликеры, ром	Дистиллированная вода, 96% раствор этилового спирта.

Примечание:

1. Упаковка (укупорочные средства), используемая в условиях, отличных от изложенных выше, обрабатывается при максимальном приближении к режимам эксплуатации с некоторой аггравацией.

2. При исследовании упаковки (укупорочных средств) из пластмасс, содержащей азот и альдегиды, в качестве модельной среды используют 0,3% и 3% раствор лимонной кислоты вместо молочной кислоты.

3. При исследовании упаковки (укупорочных средств) для рыбных консервов в собственном соку в качестве модельной среды используется только дистиллированная вода.

4. Для определения свинца и кадмия из упаковки (укупорочных средств) из стекла, керамики, фарфора и фаянса в качестве модельной среды используют 4% раствор уксусной кислоты

Моделирование продолжительности контакта упаковки (укупорочных средств) с модельными средами

Продолжительность контакта упаковки (укупорочных средств) с модельными средами устанавливается в зависимости от условий эксплуатации ее с некоторой аггравацией:

а) если время предполагаемого контакта пищевой продукции с упаковкой (укупорочными

средствами) не превышает 10 минут, экспозиция при исследовании - 2 часа;

б) если время контакта пищевой продукции с упаковкой (укупорочными средствами) не превышает 2 часов, экспозиция при исследовании - 1 сутки;

в) если время контакта пищевой продукции с упаковкой (укупорочными средствами) составляет от 2 до 48 часов, экспозиция при исследовании - 3 суток;

г) если время контакта пищевой продукции с упаковкой (укупорочными средствами) свыше 2 суток, экспозиция при исследовании - 10 суток;

д) металлические консервные банки, покрытые лаком, наполняют модельной средой, герметично закатывают, автоклавируют в течение часа и оставляют при комнатной температуре на 10 суток;

е) упаковку (укупорочные средства), предназначенные для контакта с пищевой продукцией, подлежащей стерилизации, наполняют модельными средами, герметично закрывают и автоклавируют в течение 2 часов, а затем оставляют на 10 суток при комнатной температуре.

Температурный режим при исследовании упаковки (укупорочных средств)

а) Упаковка (укупорочные средства), предназначенная для контакта с пищевой продукцией при температуре окружающей среды, заливается модельными средами комнатной температуры и выдерживается в течение указанного выше времени;

б) упаковка (укупорочные средства), предназначенная для контакта с горячей пищевой продукцией, заливается нагретыми до 80°C модельными средами и затем выдерживается при комнатной температуре в течение указанного выше времени;

в) упаковка (укупорочные средства), предназначенная для затаривания пищевой продукции в горячем виде (топленое масло, твердые и плавленые сыры и др.), заливается нагретыми до 80°C модельными средами и затем выдерживается при комнатной температуре в течение указанного выше времени.