

**Об утверждении санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции"**

***Утративший силу***

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 6 августа 2010 года № 611. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 24 августа 2010 года № 6440. Отменен приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 мая 2012 года № 362.

      Сноска. Отменен приказом Министра здравоохранения РК от 18.05.2012 № 362.

      В соответствии с подпунктом 5) пункта 1 статьи 7 и подпунктами 6), 7), 27), 32), 33) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", **ПРИКАЗЫВАЮ**:

      1. Утвердить прилагаемые санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции".

      2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Оспанов К.С.) направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.

      3. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Бисмильдин Ф.Б.) обеспечить в установленном законом порядке официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации.

      4. Признать утратившим силу приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 июня 2003 года № 447 "Об утверждении санитарных правил и норм "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 2403, опубликован в Бюллетене нормативных правовых актов центральных исполнительных и иных государственных органов Республики Казахстан, 2003 г., № 27-30, ст.869).

      5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

      6. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

|  |  |
| --- | --- |
| И.о. Министра | Б. Садыков |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждены приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 6 августа 2010 года № 611 |

**Санитарные правила**  
**"Санитарно-эпидемиологические требования**  
**к пищевой продукции"**  
**1. Общие требования**

      1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции" (далее - санитарные правила) распространяются на все виды продовольственного сырья и пищевых продуктов и устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов для человека.

      2. Санитарные правила предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, деятельность которых связана с изготовлением, ввозом и оборотом продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также государственных контролирующих органов.

      3. Санитарные правила содержат гигиенические требования к пищевой продукции на этапах разработки и постановки на производство новых видов продукции, при ее переработке, производстве, хранении, транспортировке, ввоза и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

      4. В санитарных правилах используются следующие определения:

      1) контаминанты - чужеродные вещества биологической или химической природы при попадании в пищевой продукт непреднамеренно делают его небезопасным и не пригодным для употребления;

      2) патогенная микрофлора - микроорганизмы способные вызывать заболевания людей, животных и растений;

      3) пробиотические продукты - пищевые продукты, изготовленные с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов и пребиотиков;

      4) пробиотические микроорганизмы - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза человека и природных симбиотических ассоциаций, благотворно влияющие на организм человека путем поддержания нормального состава и биологической активности микроорганизмов пищеварительного тракта (Bifidobacterium, Lactobacillus, Lactococcus, Propionibacterium и другие);

      5) пребиотики - пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность защитной микрофлоры кишечника и способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности.

      5. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям человека в необходимых веществах и энергии, отвечать предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части содержания химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека.

      6. На новые виды пищевых продуктов, новые технологические процессы изготовления, упаковки, условий хранения, транспортировки пищевых продуктов должно быть получено санитарно-эпидемиологическое заключение.

      7. Изготовление новых видов продуктов детского питания, пищевых и биологически активных добавок к пище, красителей, изделий и материалов, контактирующих с водой и пищевыми продуктами, генетически модифицированных объектов, а также их ввоз, осуществляемый впервые на территорию Республики Казахстан, допускается после их государственной регистрации.

      8. На продовольственное сырье растительного происхождения предоставляется информация об использовании (или отсутствии) пестицидов при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов.

      9. Для продовольственного сырья животного происхождения представляется информация об использовании (или отсутствии) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, пчелиных семейств с указанием наименования пестицидов, а также ветеринарных препаратов, применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота, птицы, рыб садкового содержания и пчелиных семей.

      10. Продовольственное сырье и пищевые продукты расфасовываются и упаковываются в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами.

      11. Маркировка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008 года № 277.

      12. Гигиенические требования безопасности к мясу и мясопродуктам, птице, яйцам и продуктам их переработки изложены в приложении 1 к санитарным правилам.

      13. Гигиенические требования безопасности к молоку и молочным продуктам изложены в приложении 2 к санитарным правилам.

      14. Гигиенические требования безопасности к рыбе, нерыбным объектам промысла и продуктам, вырабатываемым из них изложены в приложении 3 к санитарным правилам.

      15. Гигиенические требования безопасности к зерну (семенам), мукомольно-крупяным и хлебобулочным изделиям изложены в приложении 4 к санитарным правилам.

      16. Гигиенические требования безопасности к сахару и кондитерским изделиям изложены в приложении 5 к санитарным правилам.

      17. Гигиенические требования безопасности к плодоовощной продукции изложены в приложении 6 к санитарным правилам.

      18. Гигиенические требования безопасности к масличному сырью и жировым продуктам изложены в приложении 7 к санитарным правилам.

      19. Гигиенические требования безопасности к напиткам изложены в приложении 8 к санитарным правилам.

      20. Гигиенические требования безопасности к другим продуктам изложены в приложении 9 к санитарным правилам.

      21. Гигиенические требования безопасности к биологически активным добавкам к пище изложены в приложении 10 к санитарным правилам.

      22. Гигиенические требования безопасности к продуктам питания беременных и кормящих женщин изложены в приложении 11 к санитарным правилам.

      23. Гигиенические требования безопасности к продуктам для питания детей раннего возраста изложены в приложении 12 к санитарным правилам.

      24. Гигиенические требования безопасности к продуктам для питания дошкольников и школьников изложены в приложении 13 к санитарным правилам.

      25. Гигиенические требования безопасности к специализированным продуктам для лечебного питания детей изложены в приложении 14 к санитарным правилам.

      26. Гигиенические требования безопасности к сублимированным продуктам изложены в приложении 15 к санитарным правилам.

      27. Гигиенические требования безопасности продуктам для недоношенных детей изложены в приложении 16 к санитарным правилам.

      28. Микробиологические показатели для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения изложены в приложении 17 к санитарным правилам.

      29. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания изложены в приложении 18 к санитарным правилам.

      30. Гигинические требования безопасности консервированных пищевых продуктов изложены в приложении 19 к санитарным правилам.

      31. Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки изложены в приложении 20 к санитарным правилам.

      32. Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании, для изготовления пищевых продуктов изложены в приложении 21 к санитарным правилам.

      33. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками изложены в приложении 22 к санитарным правилам.

      34. Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников изложены в приложении 23 к санитарным правилам.

      35. Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 изложены в приложении 24 к санитарным правилам.

      36. Рекомендуемые объединенным комитетом экспертов ФАО-ВОЗ по пищевым добавкам и контаминантам максимальные уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения (приложение 25 к настоящим санитарным правилам).

      37. Перечень сокращений приведен в приложении 26 к настоящим правилам.

**2. Перечень товаров, для которых установлены**  
**санитарно-эпидемиологические требования согласно Единой**  
**товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности**  
**таможенного союза (ЕТН ВЭД ТС)**

      Группа 02 Мясо и пищевые мясные субпродукты: 0210.

      Группа 03 Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные: 0305, из 0306, из 0307.

      Группа 04 Молочная продукция; яйца птиц; мед натуральный; пищевые продукты животного происхождения, в другом месте не поименованные или не включенные: 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, из 0407 00, из 0408 19 810 0, из 0408 19 890 0, 0408 99 800 0, 0409 00 000 0, из 0410 00 000 0.

      Группа 07 Овощи и некоторые съедобные корнеплоды и клубнеплоды: из 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0712, 0713, 0714.

      Группа 08 Съедобные фрукты и орехи; кожура цитрусовых плодов или корки дынь: из 0801, из 0802, из 0803 00, из 0804, из 0805, из 0806, из 0810, 0811, 0812, 0813, 0814 00 000 0.

      Группа 09 Кофе, чай, мате, или парагвайский чай, и пряности (используемые для употребления в пищу или производства пищевых продуктов): из 0901, 0902, 0903 00 000 0, 0904, 0905 00 000 0, 0906, 0907 00 000 0, 0909, 0910.

      Группа 11 Продукция мукомольно-крупяной промышленности; солод; крахмалы; инулин; пшеничная клейковина (используемые для употребления в пищу или производства пищевых продуктов): из 1101 00, 1102, 1103, 1105, 1106, 1107, 1108.

      Группа 12 Масличные семена и плоды; прочие семена, плоды и зерно; лекарственные растения и растения для технических целей; солома и фураж: из 1201 00, 1202, 1203 00 000 0, 1204, 1205, 1206 00, 1207, 1208, 1210, 1212.

      Группа 13 Шеллак природный неочищенный; камеди, смолы и прочие растительные соки и экстракты: из 1301, 1302.

      Группа 15 Жиры и масла животного или растительного происхождения и продукты их расщепления; готовые пищевые жиры; воски животного или растительного происхождения: из 1501 00, 1502 00, 1503 00, 1504, 1506 00 000 0, 1507, 1508, 1509, 1510 00, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517.

      Группа 16 Готовые продукты из мяса, рыбы или ракообразных, моллюсков или прочих водных беспозвоночных: из 1601 00, 1602, 1603 00, 1604, 1605.

      Группа 17 Сахар и кондитерские изделия из сахара: из 1701, 1702, 1703, 1704.

      Группа 18 Какао и продукты из него: из 1801 00 000 0, 1803, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1806.

      Группа 19 Готовые продукты из зерна злаков, муки, крахмала или молока; мучные кондитерские изделия: 1901, 1902, 1903 00 000 0, 1904, 1905.

      Группа 20 Продукты переработки овощей, фруктов, орехов или прочих частей растений: 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006 00, 2007, 2008, 2009.

      Группа 21 Разные пищевые продукты: из 2101, 2102, 2103, 2104, 2105 00, 2106.

      Группа 22 Алкогольные и безалкогольные напитки и уксус: из 2201, 2202, 2203 00, 2204, 2205, 2206 00, 2208, 2209 00.

      Группа 25 Соль; сера; земли и камень; штукатурные материалы, известь и цемент: 2501 00 91.

      Группа 29 Органические химические соединения: 2915, 2916, 2917, 2918, 2919, 2990, 2991, 2992, 2993, 2994, 2995, 2996, 2997, 2928, 2929, 2930, 2931, 2932, 2933, 2934, 2935, 2936.

      Группа 33 Эфирные масла и резиноиды; парфюмерные, косметические или туалетные средства: из 3301, 3302.

      Группа 35 Белковые вещества; модифицированные крахмалы; клеи; ферменты: 3501, 3502, 3503, 3504, 3505, 3507.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 1 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки**  
**группа 02, из группы 04 (яйца птицы), группа 16 (готовые к**  
**употреблению продукты)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечания |
| 1.1. Мясо, в.т.ч.  полуфабрикаты, парные,  охлажденные, подморо-  женные, замороженные  (все виды убойных,  промысловых и диких  животных), в т.ч.: |  | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Антибиотики\* (кроме диких животных): | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    –  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 говядина,  баранина (в  пересчете на жир) |  |
| 0,000001 свинина (в  пересчете на жир) |  |
| 1.1.1. Мясо (все виды  убойных животных): | Микробиологические показатели: | |  |
| - парное в тушах,  полутушах, четвертинках,  отрубах | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| БГКП (колиформы)  в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускается |  |
| - подмороженное мясо  в тушах, полутушах,  четвертинах, отрубах | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - мясо охлажденное  в тушах, полутушах,  четвертинках, отрубах | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| Proteus - в 0,1г для  продукции со сроком  годности более 7 суток;  - в 1,0 г для детс-  кого, диетического и  лечебно-профилакти-  ческого питания | не допускается    не допускается |  |
| - мясо охлажденное в  отрубах (бескостное и  на кости), упакованное  под вакуумом или в  модифицированную газовую  атмосферу | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускается |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 1х103 |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| 1.1.2. Мясо замороженное  убойных животных: | Микробиологические показатели: | |  |
| - в тушах, полутушах,  четвертинках, отрубах | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускается |  |
| - блоки из мяса на  кости, бескостного,  жилованного | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | Не допускается |  |
| L.monocytogenes в 25 г | Не допускаются |  |
| - мясная масса после  дообвалки костей убойных  животных | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х106 (пробоподготовка  без фламбирования  поверхности) |  |
| БГКП (колиформы) в  0,0001 г | не допускаются  (то же) |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются  (то же) |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются  (то же) |  |
| 1.1.3. Полуфабрикаты  мясные бескостные  (охлажденные, подморо-  женные, замороженные), в  том числе маринованные: | Микробиологические показатели: | |  |
| - крупнокусковые | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - мелкокусковые | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х106 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.1.4. Полуфабрикаты  мясные рубленые (охлаж-  денные, замороженные): | Микробиологические показатели: | |  |
| - формованные, в т.ч. панированные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х106 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,0001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| Плесени, КОЕ/г (для полуфабрикатов паниро-  ванных, со сроком  годности более 1  месяца), не более | 500 |  |
| - в тестовой оболочке,  фаршированные (голубцы,  кабачки), полуфабрикаты  мясосодержащие рубленные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х106 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,0001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| Плесени, КОЕ/г (для  полуфабрикатов, со  сроком годности более  1 месяца), не более | 500 |  |
| - фарш говяжий, свиной,  из мяса других убойных  животных | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х106 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,0001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.1.5. Полуфабрикаты  мясокостные (крупно-  кусковые, порционные,  мелкокусковые) | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х106 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,0001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.1.6. Национальные  мясные продукты из  конины (сырые, охлаж-  денные, замороженные) | Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,0001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 1.2. Субпродукты убойных  животных охлажденные,  замороженные (печень,  почки, язык, мозги,  сердце), шкурка свиная,  кровь пищевая и продукты  ее переработки | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,6;  1,0 (почки) |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,3;  1,0 (почки) |  |
| ртуть | 0,1;  0,2 (почки) |  |
| Антибиотики\* (кроме диких животных): | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины \*\*\*\* | 0,000006 - печень и  продукты из нее (в  пересчете на жир) |  |
| 1.2.1. Субпродукты убой-  ных животных охлажден-  ные, замороженные,  замороженные в блоках,  шкурка свиная | Микробиологические показатели: | |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются  (пробоподготовка  с фламбированием  замороженных  блоков) |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются  (то же) |  |
| 1.2.2. Кровь пищевая | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1 г | не допускаются |  |
| 1.2.3. Продукты  переработки крови: | Микробиологические показатели: | |  |
| - альбумин пищевой | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2,5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S. aureus и Proteus  в 1 г | не допускаются |  |
| - сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.3. Жир-сырец говяжий,  свиной, бараний и др.  убойных животных (охлаж-  денный, замороженный),  шпик свиной и продукты  из него | См.раздел "Масляничное сырье и жировые продукты" | | |
| 1.4. Колбасные изделия,  продукты из мяса всех  видов убойных животных,  кулинарные изделия из  мяса. Национальные  изделия из мяса конины  (чужук, карта, жая, жал,  казы и другие) | Токсичные элементы: | | Для колбасных  изделий и  мясорастительных  консервов расчет  показателей  безопасности  производится по  основному(ым)  виду(ам) сырья,  как по массовой  доле, так и по  допустимым уров-  ням нормируемых  контаминантов. |
| свинец | 0,5 |
| мышьяк | 0,1 |
| кадмий | 0,05 |
| ртуть | 0,03 |
| Бенз(а)пирен | 0,001 (для копченых продуктов) |
| Антибиотики\* (кроме диких животных): | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 - из  говядины, баранины  (в пересчете на  жир) |  |
| 0,000001 - из  свинины (в  пересчете на жир) |  |
| Нитрозамины: | |  |
| сумма НДМА и НДЭА | 0,002;  0,004 (для копченых  продуктов) |  |
| 1.4.1. Колбасы и  продукты из мяса убойных  животных сырокопченые  и сыровяленые, сроки  годности которых превы-  шают 5 суток, в т. ч.  нарезанные и упакованные  под вакуумом | Микробиологические показатели: | |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.4.2. Колбасы (колбас-  ные изделия) полукоп-  ченые и варенокопченые,  в т.ч. конские | Микробиологические показатели: | |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.4.3. Колбасы (колбас-  ные изделия) варено-  копченые, полукопченые,  сроки годности которых  превышают 5 суток, в  т.ч. нарезанные и  упакованные под  вакуумом, в условиях  модифицированной  атмосферы | Микробиологические показатели: | |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.4.4. Изделия колбасные  вареные (колбасы,  сосиски, сардельки,  хлеба мясные): | Микробиологические показатели: | |  |
| - высшего и первого  сорта, бессортовые | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г  (сосиски и сардельки) | не допускаются |  |
| - второго сорта,  третьего | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2,5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г  (сосиски и сардельки) | не допускаются |  |
| 1.4.5. Колбасы вареные  с добавлением  консервантов, в т.ч.  деликатесные | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.4.6. Изделия колбасные  вареные нарезанные,  сроки годности которых  превышают 5 суток,  нарезанные и упакованные  под вакуумом, в условиях  модифицированной  атмосферы | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103;  2,5х103 - для  сервировочной  нарезки |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.4.7. Продукты мясные  вареные: окорока, рулеты  из свинины и говядины,  свинина и говядина  прессованные, ветчина,  бекон, мясо свиных голов  прессованное, баранина  в форме | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.4.8. Продукты мясные  копчено-вареные: | Микробиологические показатели: | |  |
| - окорока, рулеты,  корейка, грудинка,  шейка, балык свиной  и в оболочке | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - щековина (баки),  рулька | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
|  | L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.4.9. Продукты мясные  копчено-запеченные,  запеченные | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.4.10. Продукты вареные  и запеченные, копчено-  запеченные, сроки  годности которых  превышают 5 суток, в  т.ч. нарезанные и  упакованные под  вакуумом в условиях  модифицированной  атмосферы | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103;  2,5х103 - для  сервировочной  нарезки |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.4.11. Мясные блюда,  готовые,  быстрозамороженные: | Микробиологические показатели: | |  |
| - из порционных кусков  мяса всех видов убойных  животных (без соусов),  жареные, отварные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Enterococcus, КОЕ/г,  не более | 1х103 |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - из рубленого мяса с  соусами; блинчики с  начинкой из мяса или  субпродуктов и т.п. | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Enterococcus, КОЕ/г,  не более | 1х103 |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.5. Продукты мясные  с использованием  субпродуктов (паштеты,  ливерные колбасы,  зельцы, студни и др.) и  крови. Изделия вареные  с использованием  субпродуктов, крови,  колбасы, заливные  (хлебы, колбасы, студни,  ливерные колбасы,  заливные блюда) | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,6  1,0 (почки) |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,3  1,0 (почки) |  |
| ртуть | 0,1  0,2 (почки) |  |
| Бенз(а)пирен (для  копченых продуктов) | 0,001 |  |
| Антибиотики\* (кроме диких животных): | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины \*\*\*\* | 0,000006 - печень и  продукты из нее (в  пересчете на жир) |  |
| 1.5.1.Колбасы кровяные | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г;  для продуктов, сроки  годности которых  превышают 2 суток -  в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 - для  продуктов, сроки  годности которых  превышают 2 суток | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.5.2. Зельцы,  сальтисоны | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г - для  продуктов, сроки  годности которых  превышают 2 суток | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.5.3. Колбасы ливерные | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г;  для продуктов, сроки  годности которых  превышают 2 суток -  в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г -  для продуктов, сроки  годности которых  превышают 2 суток | не допускаются |  |
| 1.5.4. Паштеты из печени  и (или) мяса, в т.ч. в  оболочках | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus – 0,1 г  - для продуктов, сроки  годности которых  превышают 2 суток -  в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.5.5. Желированные  мясные продукты (студни,  холодцы, заливные и  т.д.) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus – 0,1 г  - для продуктов, сроки  годности которых  превышают 2 суток -  в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.6. Консервы из мяса,  мясо-растительные | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5  1,0 (для консервов  в сборной жестяной  таре) |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,05  0,1 (для консервов  в сборной жестяной  таре) |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| олово | 200,0 (для  консервов в сборной  жестяной таре) |  |
| хром | 0,5 (для консервов  в сборной жестяной  таре) |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Нитрозамины: | |  |
| Сумма НДМА и НДЭА | 0,002 (для консер-  вов с добавлением  нитрата натрия) |  |
| Нитраты (мясорасти-  тельные с овощами) | 200 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 говядина,  баранина (в  пересчете на жир) |  |
| 0,000001 свинина (в  пересчете на жир) |  |
| 1.6.1. Консервы  пастеризованные:  - из говядины и свинины  - ветчина рубленная и  любительская | Микробиологические показатели: | |  |
| Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "Д" в соответствии с приложением  1 к настоящим санитарным правилам | |  |
| 1.6.2. Консервы из  говядины, свинины, конины и т.п. стерилизованные:  - натуральные  - с крупяными, овощными  гарнирами | Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "А" в соответствии с приложением  1 к настоящим санитарным правилам | |  |
| 1.7. Консервы из  субпродуктов, в том  числе паштетные  (все виды убойных и  промысловых животных) | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,6  1,0 (для консервов  в сборной жестяной  таре) |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,3  0,6 (почки) |  |
| ртуть | 0,1  0,2(почки) |  |
| олово | 200,0 (для  консервов в сборной  жестяной таре) |  |
| хром | 0,5 (для консервов  в хромированной  таре) |  |
| Нитрозамины: |  |  |
| Сумма НДМА и НДЭА | 0,002 |  |
| Антибиотики\* (кроме диких животных): | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000006 - печень и  продукты из нее (в  пересчете на жир) |  |
| Микробиологические показатели: | |  |
| Стерилизованные консервы должны  удовлетворять требованиям промышленной  стерильности для консервов группы "А" в  соответствии с приложением 1 к настоящим  санитарным правилам | |  |
| 1.8. Мясо сублимационной  и тепловой сушки | Токсичные элементы: в пересчете на  исходный продукт с учетом содержания сухих  веществ в нем и конечном продукте | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Антибиотики\* (кроме диких животных): | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 говядина,  баранина (в  пересчете на жир) |  |
| 0,000001 свинина (в  пересчете на жир) |  |
| Нитрозамины: |  |  |
| сумма НДМА и НДЭА | 0,002 |  |
| 1.8.1. Концентраты  пищевые из мяса  субпродуктов сухие | КМАФАнМ, КОЕ/г | 2,5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 2 г | не допускаются |  |
| плесени КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 1.9. Мясо птицы, в том  числе полуфабрикаты,  охлажденные, заморожен-  ные (все виды птицы для  убоя, пернатой дичи) | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Антибиотики\* (кроме  дикой птицы): |  |  |
| левомицетин | не допускаются | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускаются | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускаются | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000002 - домашняя  птица (в пересчете  на жир) |  |
| 1.9.1. Тушки и мясо  птицы: | Микробиологические показатели: | |  |
| - охлажденное | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - замороженное | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - фасованное охлажден-  ное, подмороженное,  замороженное | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.9.2. Полуфабрикаты из  мяса птицы натуральные: | Микробиологические показатели: | |  |
| - мясокостные, бескост-  ные без панировки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - мясокостные, бескост-  ные в панировке, со  специями, с соусом,  маринованные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х106 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - мясо кусковое  бескостное в блоках | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х106 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.9.3. Полуфабрикаты из  мяса птицы рубленые  (охлажденные, подморо-  женные, замороженные): | Микробиологические показатели: | |  |
| - в тестовой оболочке | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х106 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,0001г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - в натуральной  оболочке, в т.ч. купаты | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х106 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - в панировке и без нее  (полуфабрикаты рубленные  фаршем) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х106 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.9.4. Мясо птицы  механической обвалки,  костный остаток охлаж-  денные, замороженные в  блоках, полуфабрикат  костный замороженный | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х106 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.9.5. Кожа птицы | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х106 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.10.Субпродукты,  полуфабрикаты из  субпродуктов птицы | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,6 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,3 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| Антибиотики\* (кроме дикой птицы): | |  |
| левомицетин | не допускаются | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускаются | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускаются | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000006 - печень  домашней птицы (в  пересчете на жир) |  |
| 1.10.1. Субпродукты,  полуфабрикаты из  субпродуктов птицы | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х106 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | Не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | Не допускаются |  |
| 1.11. Колбасные изделия,  копчености, кулинарные  изделия с использованием  мяса птицы | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Бенз(а)пирен | 0,001 (для копченых  продуктов) |  |
| Нитрозамины:  сумма НДМА и НДЭА | 0,002;  0,004 (для копченых  продуктов) |  |
| Антибиотики\* (кроме дикой птицы): | |  |
| левомицетин | не допускаются | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускаются | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускаются | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000002 - домашняя  птица (в пересчете  на жир) |  |
| 1.11.1. Колбасные  изделия сыровяленые,  сырокопченые | Микробиологические показатели: | |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25г | не допускаются |  |
| 1.11.2. Колбасные  изделия сыровяленые,  сырокопченые, нарезанные  и упакованные под  вакуумом, в условиях  модифицированной  атмосферы | Микробиологические показатели: | |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.11.3. Колбасные  изделия:  - полукопченые: | Микробиологические показатели: | |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - нарезанные и упако-  ванные под вакуумом, в  условиях модифициро-  ванной атмосферы | БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.11.4. Вареные  колбасные изделия  (колбасы, мясные хлеба,  сосиски, сардельки,  рулеты, ветчина и др.) | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г  (для сосисок и сарделек) | не допускаются |  |
| 1.11.5. Варено-копченые  колбасы | Микробиологические показатели: | |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.11.6. Тушки и части  тушек птицы и изделия  запеченные, варено-  копченые, копченые | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.11.7. Тушки и части  тушек птицы и изделия  сырокопченые,  сыровяленые | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.11.8. Кулинарные  изделия из рубленого мяса | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.11.9. Готовые  быстрозамороженные блюда  из мяса птицы:  - жареные, отварные | Микробиологические показатели | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Enterococcus, КОЕ/г,  не более | 1х104 |  |
| - из рубленого мяса с  соусами и/или с гарниром | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Enterococcus, КОЕ/г,  не более | 1х104 |  |
| 1.12. Мясопродукты с  использованием субпро-  дуктов птицы, шкурки  (паштеты, ливерные  колбасы и др.) | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,6 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,3 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| Бенз(а)пирен | 0,001 (для копченых  продуктов) |  |
| Нитрозамины:  сумма НДМА и НДЭА | 0,002  0,004 (для копченых  продуктов) |  |
| Антибиотики\* (кроме дикой птицы): | |  |
| левомицетин | не допускаются | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускаются | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускаются | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000006 - печень  домашней птицы (в  пересчете на жир) |  |
| 1.12.1. Паштеты из мяса  птицы, в т.ч. с  использованием птичьих  потрохов | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.12.2. Паштеты из  птичьей печени | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 1.12.3. Желированные  продукты из птицы:  зельцы, студни, заливные  и др., в т.ч. ассорти  с использованием мяса  убойных животных | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.12.4. Ливерные  колбасы из мяса птицы  и субпродуктов | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.13. Консервы птичьи  (из мяса птицы и  мясорастительные, в т.ч.  паштетные и фаршевые) | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5  0,6 (паштетные)  1,0 (для консервов  в сборной жестяной  таре) |  |
| мышьяк | 0,1  1,0 (паштетные) |  |
| кадмий | 0,05  0,3 (паштетные)  0,1 (для консервов  в сборной жестяной  таре) |  |
| ртуть | 0,03  0,1 (паштетные) |  |
| олово | 200,0 (паштетные  для консервов в  сборной жестяной  таре) |  |
| хром | 0,5 (паштетные для  консервов в сборной  жестяной таре) |  |
| Нитрозамины:  сумма НДМА и НДЭА | 0,002 |  |
| Антибиотики\* (кроме дикой птицы): | |  |
| левомицетин | не допускаются | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускаются | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускаются | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир) |  |
| Нитраты | 200 (мясорастительные) |  |
| 1.13.1. Консервы  пастеризованные из  мяса птицы | Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "Д" в соответствии с приложением 1  к настоящим санитарным правилам | |  |
| 1.13.2. Консервы  стерилизованные из мяса  птицы с растительными  добавками и без них,  в т.ч. и паштеты | Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "А" в соответствии с приложением 1  к настоящим санитарным правилам | |  |
| 1.14. Продукты из мяса  птицы сублимационной и  тепловой сушки | Токсичные элементы: в пересчете на  исходный продукт с учетом содержания сухих  веществ в нем и конечном продукте | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Антибиотики\* (кроме дикой птицы): | |  |
| левомицетин | не допускаются | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускаются | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускаются | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000002 -  домашняя птица (в пересчете на жир) |  |
| Нитрозамины:  сумма НДМА и НДЭА | 0,002 |  |
| 1.14.1. Фарш цыплят  сублимационной сушки | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.14.2. Фарш куриный  тепловой сушки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| 1.14.3. Сушеные продукты  из мяса птицы | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 0,01 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.15. Яйца и жидкие  яичные продукты (меланж,  белок, желток) | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,01 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 - яйца  куриные и продукты  из них (пересчете  на жир) |  |
| 1.15.1. Яйцо куриное  диетическое, перепелиное | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 125 г  (не допускаются в 5  образцах по 25 г  каждый; анализ  проводится в желтках) | не допускаются |  |
| 1.15.2. Яйцо куриное  столовое и др. видов  птицы | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 125 г  (не допускаются в 5  образцах по 25 г каждый;  анализ проводится в  желтках) | не допускаются |  |
| 1.15.3. Яичные продукты  жидкие:  - смеси яичные для  омлета, фильтрованные  пастеризованные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - замороженные: меланж,  желток, белок, в т.ч. с  солью или сахаром, смеси  для омлета | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.16. Яичные продукты  сухие (яичные порошок,  белок, желток) | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 3,0 |  |
| мышьяк | 0,6 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| Антибиотики\*: в пересчете на исходный  продукт с учетом содержания сухих веществ  в нем и конечном продукте | |  |
| левомицетин | не допускаются | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускаются | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускаются | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: в пересчете на исходный  продукт с учетом содержания сухих веществ  в нем и конечном продукте | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 - яйца  куриные и продукты  из них (пересчете  на жир) |  |
| 1.16.1. Яичный порошок,  меланж для продуктов  энтерального питания | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.16.2. Меланж, белок,  желток сухие, смеси для  омлета | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.16.3. Яичные продукты  сублимационной сушки:  - желток | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - белок, альбумин | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 1.17. Яичный белок  (альбумин) сухой | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Антибиотики\*: в пересчете на исходный  продукт с учетом содержания сухих веществ  в нем и конечном продукте | |  |
| левомицетин | не допускаются | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускаются | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускаются | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: в пересчете на исходный  продукт с учетом содержания сухих веществ  в нем и конечном продукте | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 2 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**2. Молоко и молочные продукты - из группы 04 (молоко)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| 2.1. Сырое молоко, сырые  сливки | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,1 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,05;  1,25 (сливки в  пересчете на жир) |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,05;  1,0 (сливки в  пересчете на жир) |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Ингибирующие вещества | не допускаются |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 (в  пересчете на жир) |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | <1 мг/кг |
| - молоко сырое высший  сорт | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Содержание  соматических клеток в  1 см3(г), не более | 2х105 |  |
| - молоко сырое 1 сорт | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Содержание  соматических клеток в  1 см3(г), не более | 1х106 |  |
| - молоко сырое 2 сорт | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 4х106 |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Содержание  соматических клеток  в 1 см3(г), не более | 1х106 |  |
| Сливки сырые высший сорт | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| Сливки сырые 1 сорт | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 4х106 |  |
| 2.2. Питьевое молоко и  питьевые сливки, пахта,  сыворотка молочная,  молочный напиток, жидкие  кисломолочные продукты  (айран, ацидофилин,  варенец, кефир, кумыс  и кумысный продукт,  йогурт, простокваша,  ряженка), сметана,  молочные составные  продукты на их основе,  продукты, термически  обработанные после  сквашивания | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,1 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\* (в пересчете на жир): | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,05;  1,25 (сливки и  сметана в пересчете  на жир) |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,05;  1,0 (сливки,  сметана в пересчете  на жир) |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 (в  пересчете на жир) |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 мг/кг |
| Перекисное число  (в питьевом молоке  и питьевых сливках  стерилизованных) | 4,0 ммоль активного  кислорода/кг жира |  |
| 2.2.1. Питьевое молоко,  питьевые сливки, молоч-  ные и сливочные напитки,  молочная сыворотка,  пахта, продукты на их  основе, термически  обработанные, в том  числе: молоко питьевое  в потребительской таре,  в том числе  пастеризованное | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1 г/см3 | не допускаются |  |
| Листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | Не допускаются |  |
| 2.2.2. Стерилизованные,  ультрапастеризованные  (УВТ) (с асептическим  розливом) | Требования промышленной стерильности:  1) после термостатной выдержки при  температуре 37оС в течение 3-5 суток  отсутствие видимых дефектов и признаков  порчи (вздутие упаковки, изменение  внешнего вида и другие), отсутствие  изменений вкуса и консистенции;  2) после термостатной выдержки  допускаются изменения:  а) титруемой кислотности не более чем  на 2оТернера;  б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3(г) | |  |
| 2.2.3.Ультрапастеризо-  ванные (без асептичес-  кого розлива) | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| БГКП (колиформы) в  10 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 100  г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 10 г/см3 | не допускаются |  |
| Листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.2.4. Топленые | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 2,5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.2.5. Ароматизирован-  ные, обогащенные  витаминами, макро-,  микроэлементами,  лактулозой, пребиотиками | В соответствии с требованиями, установлен-  ными для молока питьевого при различных  процессах термической обработки | |  |
| 2.2.6. Во флягах и  цистернах | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 2х105 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.2.7. Сливки и продукты  на их основе, в т.ч.: в  потребительской таре, в  т.ч. пастеризованные | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.2.8. Стерилизованные | Требования промышленной стерильности:  1)после термостатной выдержки при  температуре 37оС в течение 3-5 суток  отсутствие видимых дефектов и признаков  порчи (вздутие упаковки, изменение  внешнего вида и другие), отсутствие  изменений вкуса и консистенции;  2)после термостатной выдержки допускаются изменения:  а) титруемой кислотности не более чем  на 2оТернера;  б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3(г) | |  |
| 2.2.9. Обогащенные | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г/см3 | Не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.2.10. Взбитые | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии L.monocytogenes в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.2.11. Напитки, коктей-  ли, кисели молочные и  сливочные, из пахты и  сыворотки, желе, соусы,  кремы, пудинги, муссы,  пасты, суфле молочные  и сливочные, из пахты  и сыворотки,  пастеризованные | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.2.12. Продукты  кисломолочные жидкие,  сметана, продукты на  их основе, в т.ч. |  |  |  |
| - со сроком годности  не более 72 часов: |  |  |  |
| - без компонентов | Молочнокислых  микроорганизмов,  не менее | 1х107 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| - с компонентами | Молочнокислых  микроорганизмов,  не менее | 1х107 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| - со сроком годности  более 72 часов: |  |  |  |
| - без компонентов | Молочнокислых  микроорганизмов,  не менее | 1х107 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 | наличие дрожжей  на конец срока  годности, не  менее 1х104 для  айрана и кефира,  не менее 1х105  для кумыса,  допускается  наличие дрожжей  в продуктах,  изготовляемых с их использова-  нием в закваске |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| - с компонентами | Молочнокислых  микроорганизмов, не  менее | 1х107 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 | наличие дрожжей  на конец срока  годности, не  менее 1х104 для  айрана и кефира,  не менее 1х105  для кумыса,  допускается  наличие дрожжей  в продуктах,  изготовляемых с  их использова-  нием в закваске |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| 2.2.13. Обогащенные  бифидобактериями и  др. пробиотическими  микроорганизмами,  в т.ч. йогурт | Бифидобактерии и (или)  др. пробиотические  микроорганизмы, не  менее | 1х106 в сумме |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 | наличие дрожжей  на конец срока  годности, не  менее 1х104 для  айрана и кефира,  не менее 1х105  для кумыса,  допускается  наличие дрожжей  в продуктах,  изготовляемых с  их использова-  нием в закваске |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| 2.2.14. Сметана,  продукты на ее основе,  в т.ч. с компонентами | Молочнокислые  микроорганизмы,  КОЕ/см3 (г), не менее | 1х107 (для сметаны) |  |
| БГКП (колиформы) в  0,001 (сметана);  в 0,1 (термизированные  сметанные продукты) г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 100 (для продуктов  со сроком годности  более 72 часов) |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 (для продуктов  со сроком годности  более 72 часов) |  |
| 2.2.15. Термические  обработанные сквашенные  молочные и молочные  составные продукты,  в т.ч.:  - без компонентов | БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| - с компонентами | БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| 2.3. Творог, творожная  масса, зерненный творог,  сырок, творожные продук-  ты, молочные составные  продукты на их основе,  масса из альбумина,  продукты пастообразные  молочные белковые,  в т.ч. термически  обработанные после  сквашивания | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: |  |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\* (в  пересчете на жир): |  |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 1,0 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 (в  пересчете на жир) |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | <1 мг/кг |
| 2.3.1. Творог, творожная  масса, творожные продук-  ты, продукты на их  основе, в т.ч.: |  |  |  |
| - со сроком годности не  более 72 часов: |  |  |  |
| - без компонентов | Молочнокислых  микроорганизмов, не  менее | 1х106 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,001 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| - с компонентами | БГКП (колиформы) в  0,001 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| - со сроком годности  более 72 часов: |  |  |  |
| - без компонентов и с  компонентами | БГКП (колиформы) в  0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г), не  более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| - замороженные | БГКП (колиформы) в  0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г), не  более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| 2.3.2. Термически  обработанные творожные  продукты, в т.ч. с  компонентами | БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, плесени в  сумме, КОЕ/см3(г), не  более | 50 |  |
| 2.3.3. Масса из  альбумина из молочной  сыворотки, продукты на  ее основе, кроме  вырабатываемых путем  сквашивания | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 2х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г), не  более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| 2.4. Молоко, сливки,  пахта, сыворотка,  молочные продукты,  молочные составные  продукты на их основе,  продукты концентриро-  ванные и сгущенные,  консервы молочные,  молочные составные,  в том числе: | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,15 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,015 |  |
| олово (для консервов в  сборной жестяной таре) | 200 |  |
| хром (для консервов в  хромированной таре) | 0,5 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\* (в пересчете на жир): | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 1,0 |  |
| 2.4.1. Молоко сгущенное,  концентрированное,  сливки сгущенные,  стерилизованные,  молочные продукты,  молочные составные  продукты, сгущенные  продукты | Требования промышленной стерильности:  1) после термостатной выдержки при  температуре 37оС в течение 3-5 суток  отсутствие видимых дефектов и признаков  порчи (вздутие упаковки, изменение  внешнего вида и другие), отсутствие  изменений вкуса и консистенции;  2) после термостатной выдержки  допускаются изменения:  а) титруемой кислотности не более чем  на 2оТернера;  б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3(г);  3) дополнительное требование к  продуктам детского питания – отсутствие  при посеве пробы грибов, дрожжей,  молочнокислых микроорганизмов | |  |
| 2.4.2. Молоко, сливки  сгущенные с сахаром в  потребительской таре,  в т.ч. с компонентами  и без компонентов | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 2х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.4.3. Молоко, сливки  сгущенные с сахаром в  транспортной таре | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 4х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25г/см3 | не допускаются |  |
| 2.4.4. Пахта, сыворотка  сгущенная без сахара и  с сахаром | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.4.5. Какао, кофе  натуральный со сгущенным  молоком или сливками с  сахаром | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 3,5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.5. Продукты молочные,  молочные составные  сухие, сублимированные  (молоко, сливки,  кисломолочные продукты,  напитки, смеси для  мороженого, сыворотка,  пахта, обезжиренное  молоко) | В пересчете на  восстановленные  продукт |  |  |
| Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,1 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\* (в пересчете на жир): | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 1,0 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 (в  пересчете на жир) |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 мг/кг |
| 2.5.1. Продукты молоч-  ные, молочные составные,  сухие, сублимированные  (молоко, сливки,  кисломолочные продукты,  напитки, смеси для  мороженого, сыворотка,  пахта, молоко  обезжиренное) | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.5.2. Молоко коровье  сухое цельное | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.5.3. Молоко сухое  обезжиренное, в т.ч.: |  |  |  |
| - для непосредственного  употребления | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| - для промышленной  переработки | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.5.4. Напитки сухие  молочные | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/см3 (г),  не более | 50 |  |
| 2.5.5. Сливки сухие и  сливки сухие с сахаром | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 7х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.5.6. Сыворотка  молочная сухая | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| 2.5.7. Смеси сухие для  мороженого | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.5.8. Продукты  кисломолочные сухие | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| 2.5.9. Пахта, заменитель  цельного молока (сухие) | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| 2.6. Концентраты молоч-  ных белков, лактулоза,  сахар молочный, казеин,  казеинаты, гидролизаты  молочных белков | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\* (в пересчете на жир): | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 1,0 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 (в  пересчете на жир) |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 мг/кг |
| Концентраты молочных  белков, казеин, молочный  сахар, казеинаты,  гидролизаты молочных  белков, сухие, в том  числе: |  |  |  |
| 2.6.1. Казеинаты пищевые | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.6.2. Концентрат  сывороточный белковый | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы)  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.6.3. Концентрат  альбумина и казеина | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 2,5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.6.4. Белок молочный,  казеины | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 50 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 10 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| 2.6.5. Сахар молочный  рафинированный | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы)  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г), не  более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| 2.6.6. Сахар молочный  пищевой (лактоза  пищевая) | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| 2.6.7. Концентрат  лактулозы | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 50 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| 2.7. Сыры, сырные  продукты (сверхтвердые,  твердые, полутвердые,  мягкие, брынза), плав-  леные, сывороточно-  альбуминные, сухие,  сырные пасты, соусы | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,3 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Бенз(а)пирен для  копченых продуктов | 0,001 |  |
| Пестициды\*\* (в пересчете на жир): | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 1,0 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 (в  пересчете на жир) |  |
| Сыры, сырные продукты  (сверхтвердые, твердые,  полутвердые, мягкие),  плавленые, сывороточно-  альбуминные, сухие,  сырные пасты, соусы,  в том числе: | Микробиологические  показатели: |  |  |
| 2.7.1. сыры, сырные  продукты (сверхтвердые,  твердые, полутвердые,  мягкие) – с компонентами  и без компонентов | БГКП (колиформы) в  0,001 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,001 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.7.2. Сыры плавленые: |  |  |  |
| - без компонентов | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| - с компонентами | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| 2.7.3. Сырные продукты  плавленые | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| 2.7.4. Сырные соусы,  пасты | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.7.5. Сыры, сырные  продукты сухие | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.7.6. Сыры, сырные  продукты, сывороточно-  альбуминный сыр,  копченые | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.8. Масло, паста  масляная из коровьего  молока, молочный жир | Показатели  окислительной порчи:  кислотность жировой  фазы | 2,5оКеттстофера;  3,5оКеттстофера –  для масла и пасты  с компонентами |  |
| Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,1  0,3 – для  шоколадных  продуктов |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03  0,2 – для  шоколадных  продуктов |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| медь (для резерви-  руемых продуктов) | 0,4 |  |
| железо (для резерви-  руемых продуктов) | 1,5 |  |
| олово (для  стерилизованного масла  в сборной жестяной  таре) | 200 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\* (в пересчете на жир): | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 1,0 |  |
|  | Диоксины\*\*\* | 0,000003 (в  пересчете на жир) |  |
| Масло, паста масляная  из коровьего молока,  молочный жир, в том  числе: |  |  |  |
| 2.8.1. Масло из  коровьего молока:  сливочное (сладко-  сливочное, кисло-  сливочное, соленое,  несоленое), в том числе: |  |  |  |
| - без компонентов | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 (в кисло-  сливочном масле не  нормируется) |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, плесени,  КОЕ/см3 (г), не более | 100 в сумме |  |
| - с компонентами | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 (в кисло-  сливочном масле не  нормируется) |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| 2.8.2. Марочное, в том  числе вологодское | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| 2.8.3. Стерилизованное | Требования промышленной стерильности:  1) после термостатной выдержки при  температуре 37оС в течение 3-5 суток  отсутствие видимых дефектов и признаков  порчи (вздутие упаковки, изменение  внешнего вида и другие), отсутствие  изменений вкуса и консистенции;  2) после термостатной выдержки допускаются  изменения:  а) кислотности жировой фазы не более чем  на 0,5оКеттстофера;  б) титруемой кислотности не более чем  на 2оТернера;  в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/см3(г) | |  |
| 2.8.4. Масло топленое | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 200 |  |
| 2.8.5. Масло сухое | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, плесени,  КОЕ/см3 (г), не более | 100 в сумме |  |
| 2.8.6. Молочный жир | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 200 |  |
| 2.8.7. Паста масляная,  в том числе: |  |  |  |
| - без компонентов | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 2х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| - с компонентами | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 2х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,001 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| 2.9. Сливочно-  растительный спред,  сливочно-растительная  топленая смесь | Показатели окислительной порчи: | |  |
| перекисное число в  жире, выделенном из  продукта | 10 моль акт.  кислорода/кг жира |  |
| кислотность жировой  фазы | 2,5оКеттстофера;  3,5оКеттстофера –  для спреда с  компонентами |  |
| Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,1;  0,3 – для  шоколадных  продуктов |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03;  0,2 – для шоколадных продуктов |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| медь (для резерви-  руемых продуктов) | 0,4 |  |
| железо (для резерви-  руемых продуктов) | 1,5 |  |
| никель (для продуктов  с гидрогенизированным  жиром) | 0,7 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\* (в пересчете на жир): | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 1,0 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000002 (в  пересчете на жир) |  |
| 2.9.1. Спреды, топленая смесь | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 100 |  |
| 2.10. Мороженое всех  видов из молока и на  молочной основе | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,1 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\* (в пересчете на жир): | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 1,0 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000003 (в  пересчете на жир) |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | <1 мг/кг |
| Мороженое молочное,  сливочное, пломбир,  с растительным жиром,  торты, пирожные, десерты  из мороженого, смеси,  глазурь для мороженого: |  |  |  |
| 2.10.1. Закаленное, в  т.ч. с компонентами | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.10.2. Мягкое, в т.ч.  с компонентами | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.10.3. Жидкие смеси для  мягкого мороженого | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 3х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| листерии  L.monocytogenes в  25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.11. Закваски, заква-  сочные и пробиотические  микроорганизмы для  изготовления кисломо-  лочных продуктов, масла  кисломолочного, сыров | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,1 – для жидких (в  т.ч. замороженных);  1,0 – для сухих |  |
| мышьяк | 0,05 - для жидких  (в т.ч.  замороженных);  0,2 - для сухих |  |
| кадмий | 0,03 - для жидких  (в т.ч. замороженных);  0,2 - для сухих |  |
| ртуть | 0,005 - для жидких  (в т.ч. замороженных);  0,03 - для сухих |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| 2.11.1. Закваски (заква-  сочные и пробиотические  микроорганизмы для  изготовления кисломо-  лочных продуктов, кисло-  сливочного масла и  сыров), в том числе: |  |  |  |
| - закваски для кефира  симбиотические (жидкие) | Количество молочно-  кислых и (или) др.  микроорганизмов  закваски, КОЕ/см3(г),  не менее | 1х108 |  |
| БГКП (колиформы) в  3,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 100  г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 10 г/см3 | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 5 |  |
| - закваски из чистых  культур (в т.ч. жидкие,  замороженные) | Количество молочно-  кислых и (или) др.  микроорганизмов  закваски, КОЕ/см3(г),  не менее | 1х108; 1х1010 для  заквасок  концентрированных |  |
| БГКП (колиформы) в  10,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 100  г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 10 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, плесени,  КОЕ/см3 (г), не более | 5 в сумме |  |
| - сухие | Количество молочно-  кислых и (или) др.  микроорганизмов  закваски, КОЕ/см3(г),  не менее | 1х109; 1х1010  для заквасок  концентрированных |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г/см3 | не допускаются |  |
| стафилококки S.aureus  в 1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| дрожжи, плесени,  КОЕ/см3 (г), не более | 5 в сумме |  |
| 2.12. Питательные среды  сухие на молочной основе  для культивирования  заквасочной и пробиоти-  ческой микрофлоры | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\* (в пересчете на жир): | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 1,0 |  |
| 2.12.1. Питательные  среды для культивиро-  вания заквасочной  и пробиотической  микрофлоры, сухие на  молочной основе | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| 2.13. Ферментные препа-  раты молокосвертывающие | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 10,0 |  |
| мышьяк | 3,0 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Антибиотики\*: | |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| 2.13.1. Ферментные  препараты молокосвер-  тывающие, в т.ч.: |  |  |  |
| - животного  происхождения | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| E.coli в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| - растительного  происхождения | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| - микробного  происхождения | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 5х104 |  |
| Не должны содержать жизнеспособные формы  продуцентов ферментов | |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г/см3 | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г/см3 | не допускаются |  |
| 2.14. Молочные составные  и молокосодержащие  продукты с содержанием  немолочных компонентов  более 35 процентов | Требования к допустимым уровням содержания  токсичных элементов, микотоксинов,  антибиотиков, пестицидов, радионуклидов,  показателям микробиологической безопаснос-  ти, окислительной порчи устанавливаются с  учетом содержания и соотношения молочных  и немолочных компонентов, видов и уровней  содержания в них потенциально опасных  веществ | |  |
| 2.15. Молокосодержащие  продукты | Требования устанавливаются с учетом  содержания и соотношения продукции  молочных и немолочных компонентов | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 3 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые**  
**из них - группа 03, группа 16 (готовые к употреблению**  
**продукты)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более |  |
| 3.1. Рыба живая, рыба сырец,  охлажденная, мороженная,  фарш, филе, мясо морских  млекопитающих | Токсичные элементы | |  |
| свинец | 1,0  2,0 тунец, меч-рыба,  белуга |  |
| мышьяк | 1,0 пресноводная  5,0 морская |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,3 пресноводная  нехищная  0,6 пресноводная  хищная  0,5 морская  1,0 тунец, меч-рыба,  белуга |  |
| гистамин | 100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь |  |
| Нитрозамины: | |  |
| сумма НДМА и НДЭА | 0,003 |  |
| Диоксины \*\*\*\*  (определяются в  случае обоснованного  предположения о  возможном их наличии  в сырье) | 0,000004 |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  зомеры) | 0,2 морская, мясо  морских животных  0,03 пресноводная |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,2 морская  0,3 пресноводная  2,0 осетровые,  лососевые, сельдь  жирная  0,2 мясо морских  животных |  |
| 2,4-D кислота, ее  соли и эфиры | не допускается,  пресноводная |  |
| Полихлорированные  бифенилы | 2,0 |  |
| Паразитологические показатели:  Паразитологические показатели безопасности  рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных,  пресмыкающихся и продуктов их переработки  должны отвечать требованиям Приложения 2 к  Разделу 1 Главы II Единых санитарно-  эпидемиологических и гигиенических  требований к товарам, подлежащих  санитарно-эпидемиологическому надзору  (контролю) | |  |
| 3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы),  0,01 | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 100 для морской рыбы |  |
| 3.1.2. Рыба охлажденная,  мороженная | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,001 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 100 для морской рыбы |  |
| 3.1.3. Охлажденная и  мороженная рыбная продукция: |  |  |  |
| - филе рыбное, рыба  спецразделки; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,001 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 100 для морской рыбы |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г  (в продукции,  упакованной под  вакуумом) | Не допускаются |  |
| - фарш рыбный пищевой,  формованные фаршевые изделия,  в том числе с мучным  компонентом; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,001 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 100 для морской рыбы |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г  (в продукции,  упакованной под  вакуумом) | не допускаются |  |
| - фарш особой кондиции | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 100 для морской рыбы |  |
| 3.2. Консервы и пресервы  рыбные | Токсичные элементы | |  |
| свинец | 1,0  2,0 тунец, меч-рыба,  белуга |  |
| мышьяк | 1,0 пресноводная  5,0 морская |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,3 пресноводная  нехищная  0,6 пресноводная  хищная  0,5 морская  1,0 тунец, меч-рыба,  белуга |  |
| олово | 200 в сборной жестяной  таре |  |
| хром | 0,5 в хромированной  таре |  |
| Бенз(а)пирен | 0,005 для копченых  продуктов |  |
| Гистамин | 100,0 тунец, скумбрия,  лосось, сельдь |  |
| Нитрозамины | |  |
| сумма НДМА и НДЭА | 0,003 |  |
| Диоксины\*\*\* | 0,000004 |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,2 морская, мясо  морских животных  0,03 пресноводная |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,2 морская  0,3 пресноводная  2,0 осетровые,  лососевые, сельдь  жирная  0,2 мясо морских  животных |  |
| 2,4-D кислота, ее  соли и эфиры | не допускается  пресноводная |  |
| Полихлорированные  бифенилы | 2,0 |  |
|  | Паразитологические показатели:  Паразитологические показатели безопасности  рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных,  пресмыкающихся и продуктов их переработки  должны отвечать требованиям приложения 2  к настоящим санитарным правилам | |  |
| 3.2.1. Пресервы пряного и  специального посола из  неразделанной и разделанной  рыбы | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 3.2.2. Пресервы малосоленые  пряного и специального посола  из рыбы:  - неразделанной | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| - разделанной | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 3.2.3. Пресервы из разделан-  ной рыбы с добавлением  растительных масел, заливок,  соусов, с гарнирами и без  гарниров (в т.ч. из лососевых  рыб) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 3.2.4. Пресервы "Пасты"  - пасты рыбные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| - из белковой пасты | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| плесени | 10 |  |
| дрожжи | 100 |  |
| 3.2.5. Пресервы из термически  обработанной рыбы | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| 3.2.6. Консервы из рыбы в  стеклянной, алюминиевой и  жестяной таре | Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "А" в соответствии с приложением 1  к настоящим санитарным правилам | |  |
| 3.2.7. Полуконсервы  пастеризованные из рыбы в  стеклянной таре | Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "Д" в соответствии с приложением 1  к настоящим санитарным правилам | |  |
| 3.3. Рыба сушеная, вяленая,  копченая, соленая, пряная,  маринованная, рыбная  кулинария и другая рыбная  продукция, готовая к  употреблению | Токсичные элементы (в пересчете на исходный  продукт с учетом содержания сухих веществ в  нем и конечных продуктах) | |  |
| свинец | 1,0  2,0 тунец, меч-рыба,  белуга |  |
| мышьяк | 1,0 пресноводная  5,0 морская |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,3 пресноводная  нехищная  0,6 пресноводная  хищная  0,5 морская  1,0 тунец, меч-рыба,  белуга |  |
| Гистамин (в перес-  чете на исходный  продукт с учетом  содержания сухих  веществ в нем и  конечных продуктах) | 100,0 тунец, скумбрия,  лосось, сельдь |  |
| Нитрозамины: | |  |
| сумма НДМА и НДЭА | 0,003 |  |
| Диоксины (опреде-  ляются в случае  обоснованного  предположения о  возможном их наличии  в сырье) | 0,000004 |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,2 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,4  2,0 балычные изделия,  сельдь жирная |  |
| Бенз(а)пирен | 0,005 копченая рыба |  |
| Полихлорированные  бифенилы (в перес-  чете на исходный  продукт с учетом  содержания сухих  веществ в нем и  конечных продуктах) | 2,0 |  |
|  | Паразитологические показатели:  Паразитологические показатели безопасности  рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных,  пресмыкающихся и продуктов их переработки  должны отвечать требованиям приложения 2  к настоящим санитарным правилам | |  |
| 3.3.1. Рыбная продукция  горячего копчения, в т.ч.  замороженная | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  (в упакованной под  вакуумом) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| 3.3.2. Рыбная продукция  холодного копчения, в  т.ч. замороженная:  - неразделанная | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  в упакованной под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes,  в 25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 10, для морской рыбы |  |
| - разделанная, в т.ч в нарезку (куском, сервировочная) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 3х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  в упакованной под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 10 для морской рыбы |  |
| - балычные изделия холодного  копчения, в т.ч в нарезку | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 7,5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  в упакованной под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| - ассорти рыбное, колбасные  изделия, фарш балычный,  изделия с пряностями | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  в упакованной под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| 3.3.3. Рыба разделанная  подкопченная, малосоленая,  в т.ч. филе морской рыбы  упакованное под вакуумом | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  в упакованной под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 10 для морской рыбы |  |
| 3.3.4. Рыба соленая, пряная,  маринованная, в т.ч.  замороженная:  - неразделанная | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  (в упакованной под  вакуумом) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes,  в 25 г | не допускаются |  |
| - разделанная соленая и мало-  соленая, в т.ч. лососевые без  консервантов, филе, в нарезку  с заливками, специями,  гарнирами, растительным  маслом | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  в упакованной под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| 3.3.5. Рыба вяленая | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 3.3.6. Рыба провесная | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы),  в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  (в упакованной под  вакуумом) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени и дрожжи  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 3.3.7. Рыба сушеная | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  в упакованной под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени и дрожжи,  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 3.3.8. Супы сухие с рыбой,  требующие варки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени и дрожжи,  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 3.3.9. Кулинарные изделия с  термической обработкой:  - рыба и фаршевые изделия,  пасты, паштеты, запеченные,  жареные, отварные, в заливках  и др; с мучным компонентом  (пирожки, пельмени и т.п);  в т.ч замороженные; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г  в упакованной под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени и дрожжи,  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - многокомпонентные изделия-  солянки, пловы, закуски,  тушеные морепродукты с  овощами, в т.ч. замороженные; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г  в упакованной под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - желированные продукты:  студень, рыба заливная и т.д. | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы),  в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 3.3.10. Кулинарные изделия  без тепловой обработки после  смешивания:  - салаты из рыбы и  морепродуктов без заправки; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| - салаты из рыбы и  морепродуктов с заправками  (майонез, соус и другие) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| E.coli, в 0,1 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| L.monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| - рыба соленая рубленая,  паштеты, пасты | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| - масло селедочное, икорное,  крилевое и др. | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,001 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| 3.3.11. Вареномороженная  продукция:  - быстрозамороженные готовые  обеденные и закусочные рыбные  блюда, блинчики с рыбой,  начинка рыбная, в т.ч.  упакованные под вакуумом | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х104 |  |
| БГКП (колиформы),  в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  (в упакованной под  вакуумом) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| Enterococcus,  КОЕ/г,не более  в продукции из  порционных кусков | 1х103 |  |
| - изделия структурированные  ("крабовые палочки" и др) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии (в 1,0 г  в упакованной под  вакуумом) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| Enterococcus,  КОЕ/г,не более  (в фаршевых) | 2х103 |  |
| 3.3.12. Майонез на основе  рыбных бульонов | БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 3.4. Икра и молоки рыб и  продукты из них; аналоги икры | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 1,0 |  |
| ртуть | 0,2 |  |
| Пестициды:\*\* | |  |
| ДДТ и его метаболиты | 2,0 |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,2 |  |
| Полихлорированные  бифенилы | 2,0 |  |
| Паразитологические показатели:  Паразитологические показатели безопасности  рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных,  пресмыкающихся и продуктов их переработки  должны отвечать требованиям приложения 2  к настоящим санитарным правилам | |  |
| 3.4.1. Молоки и икра  ястычная, охлажденные и  мороженные | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,001 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 100 для морской рыбы |  |
| 3.4.2. Молоки соленые | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| 3.4.3. Кулинарные икорные  продукты:  - с термической обработкой; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - многокомпонентные блюда без  термической обработки после  смешивания | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes, в  25 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 3.4.4. Икра осетровых рыб:  - зернистая баночная, паюсная | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| - зернистая пастеризованная; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, в  0,1 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, в  0,1 г | не допускаются |  |
| - ястычная слабосоленая,  соленая | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 3.4.5. Икра лососевых рыб  зернистая соленая:  - баночная, бочковая | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 300 |  |
| - из замороженных ястыков | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 200 |  |
| 3.4.6. Икра других видов рыб:  - пробойная соленая, ястычная  слабосоленая, копченая,  вяленая | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 300 |  |
| - пастеризованная | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, 0,1 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, 0,1 г | не допускаются |  |
| 3.4.7. Аналоги икры, в т.ч.  белковые | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 3.5. Печень рыб и продукты  из нее | Токсичные элементы: |  | |
| свинец | 1,0 |  |
| кадмий | 0,7 |  |
| ртуть | 0,5 |  |
| олово | 200 для консервов в  сборной жестяной таре |  |
| хром | 0,5 для консервов в  хромированной таре |  |
| Пестициды:\*\* | |  |
| ДДТ и его метаболиты | 3,0 |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 1,0 |  |
| Полихлорированные  бифенилы | 5,0 |  |
| Паразитологические  показатели:  Паразитологические  показатели безопас-  ности рыбы, ракооб-  разных, моллюсков,  земноводных,  пресмыкающихся и  продуктов их перера-  ботки должны отве-  чать требованиям  приложения 2 к  настоящим санитарным  правилам |  |  |
| 3.5.1. Консервы из печени рыб | Микробиологические показатели: | |  |
| Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "А" в соответствии с приложением  1 к настоящим санитарным правилам | |  |
| 3.5.2. Печень, головы рыб  мороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,001 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 100 для морской рыбы |  |
| 3.6. Рыбный жир | Показатели окислительной порчи: | |  |
| кислотное число, мг  КОН/г | 4,0 |  |
| перекисное число,  моль активного  кислорода/кг | 10,0 |  |
| Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,3 |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,2 |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| Полихлорированные  бифенилы | 3,0 |  |
| Диоксины \*\*\*\*  (определяются в  случае обоснованного  предположения о  возможном их наличии  в сырье) | 0,000002 в пересчете  на жир |  |
| 3.7. Нерыбные объекты  промысла: (моллюски,  ракообразные и другие  беспозвоночные, водоросли и  травы морские) и продукты их  переработки, земноводные и  пресмыкающиеся: | Паразитологические показатели:  Паразитологические показатели безопасности  рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных,  пресмыкающихся и продуктов их переработки  должны отвечать требованиям приложения 2  к настоящим санитарным правилам | |  |
| - моллюски, ракообразные  и другие беспозвоночные,  земноводные, пресмыкающиеся; | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 10,0 |  |
| мышьяк | 5,0 |  |
| кадмий | 2,0 |  |
| ртуть | 0,2 |  |
| - водоросли и травы морские | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 5,0 |  |
| кадмий | 1,0 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| - молюски и ракообразные | Фикотоксины |  |  |
| паралитический  яд моллюсков  (сакситоксин) | 0,8 | молюски |
| амнестический яд  моллюсков (домоевая  кислота) | 20 | молюски |
| 30 | Внутренние  органы  крабов |
| диарейный яд моллюс-  ков (окадаиковая  кислота) | 0,16 | молюски |
| 3.7.1. Нерыбные объекты  промысла - ракообразные  и другие беспозвоночные  (головоногие и брюхоногие  моллюски, иглокожие и др.):  - живые; | Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы),  в 0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и L.  monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - охлажденные, мороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,001 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и L.  monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 3.7.2. Нерыбные объекты  промысла - двухстворчатые  моллюски (мидии, устрицы,  гребешок и др.):  - живые | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и L.  monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| E.coli, в 1,0 г | не допускаются |  |
| Enterococcus в 0,1 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, в 25 г, для  морских | не допускаются |  |
| - охлажденные, мороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и L.  monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| V. parahaemolyticus,  КОЕ/г, для морских | 100 |  |
| 3.7.3. Пресервы из нерыбных  объектов промысла с  добавлением растительных  масел, заливок, соусов с  гарниром и без гарнира | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 3.7.4. Пресервы из мяса  двухстворчатых моллюсков | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 3.7.5. Консервы из нерыбных  объектов промысла | Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "А" в соответствии с приложением 1  к настоящим санитарным правилам | |  |
| 3.7.6. Вяленая и сушеная  продукция из морских  беспозвоночных | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени и дрожжи,  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 3.7.7. Варено-мороженая  продукция из нерыбных  объектов промысла:  - ракообразные; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г  в упаковке под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и L.  monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| Enterococcus, КОЕ/г,  не более: |  |  |
| - в продукции из  порционных кусков; | 1х103 |  |
| - в фаршевых | 2х103 |  |
| - мясо моллюсков, блюда из  мяса двустворчатых моллюсков; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г  в упаковке под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| Enterococcus, КОЕ/г,  не более: |  |  |
| - в продукции из порционных кусков; | 1х103 |  |
| - в фаршевых | 2х103 |  |
| - блюда из мяса молюсков | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г  в упаковке под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| Enterococcus, КОЕ/г,  не более: |  |  |
| - в продукции из  порционных кусков; | 1х103 |  |
| -в фаршевых | 2х103 |  |
| - из мяса креветок, крабов,  криля | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х104 |  |
| БГКП (колиформы),  в 0,1 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г  в упаковке под  вакуумом | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и L.  monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| Enterococcus,  КОЕ/г, не более: |  |  |
| - в продукции из  порционных кусков; | 1х103 |  |
| - в фаршевых | 2х103 |  |
| 3.7.8. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского  промысла:  - сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г  (в упакованной под  вакуумом) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| - гидролизат из мидий (МИГИ - К); | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - белково-углеводный  концентрат из мидий | БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г  (в упакованной под  вакуумом) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 3.7.9. Водоросли, травы  морские и продукты из них:  - водоросли и травы морские -  сырец, в т.ч. замороженные; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - водоросли и травы морские  сушеные; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| - джемы из морской капусты; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - агар пищевой, агароид,  фурцелярин и альгинат натрия  пищевой | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 4 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные**  
**изделия - группа 11, группа 19**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечания |
| 4.1. Зерно продовольственное,  в т.ч. пшеница, рожь,  тритикале, овес, ячмень,  просо, гречиха, рис, кукуруза,  сорго | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 - пшеница  1,0 - ячмень |  |
| Т-2 токсин | 0,1 |  |
| зеараленон | 1,0 - пшеница, ячмень,  кукуруза |  |
| охратоксин А | 0,005 - пшеница, ячмень, рожь, овес, рис |  |
| Нитрозамины | |  |
| сумма НДМА и НДЭА | 0,015 пивоваренный  солод |  |
| Бенз(а)пирен | 0,001 |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
| гекстахлорбензол | 0,01 пшеница |  |
| ртутьорганические  пестициды | не допускаются |  |
| 2,4Д кислота, ее  соли, эфиры | не допускаются |  |
| Вредные примеси, % не более: | |  |
| спорынья | 0,05 |  |
| горчак ползучий,  софора лисохвостая,  термопсис ланцетный  (по совокупности) | 0,1 рожь, пшеница |  |
| вязель разноцветный | 0,1 рожь, пшеница |  |
| гелиотроп опушено-  плодный | 0,1 рожь, пшеница |  |
| триходесма седая | не допускается - рожь |  |
| головневые (маранные,  синегузочные) зерна | 10,0 пшеница |  |
| фузареозные зерна | 1,0 рожь, пшеница,  ячмень |  |
| зерна с розовой  окраской | 3,0 рожь |  |
| наличие зерен с  ярко желто-зеленой  флуоресценцией (ЖЗФ) | 0,1 кукуруза |  |
| Зараженность  вредителями хлебных  запасов (насекомые,  клещи) | не допускается |  |
| Загрязненность  вредителями хлебных  запасов (насекомые,  клещи)  - суммарная плотность  загрязненности,  экз/кг, не более | 15 |  |
| 4.2. Семена, зернобобовых, в  т.ч. горох, фасоль, маш, чипа,  чечевица, нут | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,3 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Микотоксины: |  |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,05 |  |
| ртутьорганические  пестициды | не допускаются |  |
| 2,4Д кислота, ее  соли, эфиры | не допускаются |  |
| Вредные примеси: |  |  |
| Загрязненность и  зараженность  вредителями хлебных  запасов (насекомые,  клещи) | не допускается |  |
| 4.3. Крупа, толокно, хлопья | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины: |  |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 - пшеничная  1,0 - ячменная |  |
| Т-2 токсин | 0,1 |  |
| зеараленон | 0,2 - пшеничная,  ячменная, кукурузная |  |
| охратоксин А | 0,005 - пшеничная,  ячменная, ржаная,  овсяная, рисовая |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
| Гексахлорбензол | 0,01 пшеница |  |
| ртутьорганические  пестициды | не допускаются |  |
| 2,4Д кислота, ее  соли, эфиры | не допускаются |  |
| Вредные примеси |  |  |
| Загрязненность и  зараженность  вредителями хлебных  запасов (насекомые,  клещи) | не допускается |  |
| 4.3.1. Крупы, не требующие  варки (концентрат пищевой  тепловой сушки) | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| B. cereus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 4.3.2. Палочки крупяные всех  видов (концентрат пищевой  экструзионной технологии) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| B. cereus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 4.4. Мука пшеничная, в т.ч.  для макаронных изделий,  ржаная, тритикалевая,  кукурузная, ячменная, просяная  (пшенная), рисовая, гречневая,  сорговая | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины: |  |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 - пшеничная  1,0 - ячменная |  |
| Т-2 токсин | 0,1 |  |
| зеараленон | 0,2 - пшеничная,  ячменная, кукурузная |  |
| охратоксин А | 0,005 - пшеничная,  ячменная, ржаная,  овсяная, рисовая |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 из зерновых  0,05 из зернобобовых |  |
| гексахлорбензол | 0,01 пшеница |  |
| ртутьорганические  пестициды | не допускаются |  |
| 2,4Д кислота, ее  соли, эфиры | не допускаются |  |
| Вредные примеси: | |  |
| Загрязненность,  зараженность  вредителями хлебных  злаков (насекомые,  клещи) | не допускается |  |
| Зараженность  возбудителями  "картофельной  болезни" хлеба (для  муки пшеничной,  используемой для  выпечки хлеба  пшеничных сортов;  через 36 часов после  пробной лабораторной  выпечки) | не допускается |  |
| 4.5. Макаронные изделия | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Микотоксины: |  |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 - пшеничная  1,0 - ячменная |  |
| Т-2 токсин | 0,1 |  |
| зеараленон | 0,2 - пшеничная,  ячменная, кукурузная |  |
| охратоксин А | 0,005 - пшеничная,  ячменная, ржаная,  овсяная, рисовая |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 из зерновых  0,05 из зернобобовых |  |
| гексахлорбензол | 0,01 пшеница |  |
| ртутьорганические  пестициды | не допускаются |  |
| 2,4Д кислота, ее  соли, эфиры | не допускаются |  |
| 4.5.1. Яичные макаронные  изделия | Микробиологические показатели: | |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 4.5.2. Макаронные изделия  быстрого приготовления с  добавками на молочной основе  (с сухим обезжиренным молоком,  с молоком коровьим сухим  цельным, с творогом) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 4.5.3. Макаронные изделия  быстрого приготовления с  добавками на растительной  основе (с пищевыми отрубями,  с пшеничными зародышевыми  хлопьями, с сухими овощными  порошками, с морской капустой) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени  (сумма), КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 4.5.4. Безбелковые макаронные  изделия | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени  (сумма), КОЕ/г, не  более | 200 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 4.6. Отруби пищевые  (пшеничные, ржаные) | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины: |  |  |
| охратоксин А | 0,005 - из пшеницы,  ячменя, овса, риса,  ржи |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 - из пшеницы  1,0 - из ячменя |  |
| зеараленон | 1,0 из пшеницы,  ячменя, кукурузы |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
| Олигосахара, %, не  более | 2,0 для соевых  белковых продуктов  диетического и  детского питания |  |
| Ингибитор трипсина,  %, не более | 0,5 для соевых  белковых продуктов  диетического и  детского питания |  |
| Вредные примеси: |  |  |
| загрязненность и  зараженность  вредителями хлебных  злаков (насекомые,  клещи) | не допускается |  |
| - отруби пищевые из зерновых | Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 с термической  обработкой |  |
| - пищевые волокна из отрубей; | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 4.7. Хлеб, булочные изделия и  сдобные изделия | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,35 |  |
| мышьяк | 0,15 |  |
| кадмий | 0,07 |  |
| ртуть | 0,015 |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 - пшеничная  1,0 - ячменная |  |
| Т-2 токсин | 0,1 |  |
| зеараленон | 0,2 - пшеничная,  ячменная, кукурузная |  |
| охратоксин А | 0,005 - пшеничная,  ячменная, ржаная,  овсяная, рисовая |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 из зерновых  0,05 из зернобобовых |  |
| гексахлорбензол | 0,01 пшеница |  |
| ртутьорганические  пестициды | не допускаются |  |
| 2,4Д кислота, ее  соли, эфиры | не допускаются |  |
| 4.7.1. Хлебобулочные изделия  (в т.ч. пироги, блинчики) с  фруктовыми и овощными  начинками | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 4.7.2. Хлебобулочные изделия  с творогом, с сыром: хачапури,  блинчики (в т.ч. замороженные)  и др. | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 4.7.3. Хлебобулочные изделия  со сливочным заварным кремом | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,01 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 4.7.4. Хлебобулочные изделия  с мясопродуктами, рыбой и  морепродуктами | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы), в  1,0 г | не допускаются |  |
| S. aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus, в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 4.8. Бараночные, сухарные  изделия, хлебные палочки,  соломка и др. | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 - пшеничная  1,0 - ячменная |  |
| Т-2 токсин | 0,1 |  |
| зеараленон | 0,2 - пшеничная,  ячменная, кукурузная |  |
| охратоксин А | 0,005 - пшеничная,  ячменная, ржаная,  овсяная, рисовая |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 из зерновых  0,05 из зернобобовых |  |
| гексахлорбензол | 0,01 пшеница |  |
| ртутьорганические  пестициды | не допускаются |  |
| 2,4Д кислота, ее  соли, эфиры | не допускаются |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 5 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**5. Сахар и кондитерские изделия - группа 17, группа 18,**  
**группа 19, из группы 04 (мед)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | Примечания |
| 5.1. Сахар | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,005 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| 5.2. Сахаристые кондитерские  изделия, восточные сладости,  жевательная резинка | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин В1 | 0,005  (для изделий,  содержащих орехи) |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| допустимые уровни ГХЦГ (    - изомеры)  и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по  основному(ым) виду(ам) сырья как по  массовой доле, так и по допустимым уровням  нормируемых пестицидов. | |  |
| 5.2.1. Конфеты и сладости  неглазированные:  - помадные, молочные | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 10 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - на основе пралине, на  кондитерском жире | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.2.2. Конфеты и сладости  глазированные с корпусами:  - помадными, фруктовыми,  марципановыми, грильяжными | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - молочными, сбивными | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - из сухофруктов | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 200 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - из цукатов, взорванных  зерен, ликерными, желейными | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - кремовыми, на основе пралине | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.2.3. Конфеты диабетические | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.2.4. Драже (всех  наименований) | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.2.5. Карамель  неглазированная:  - леденцовая, с начинкой  помадной, ликерной, фруктово-  ягодной, сбивной, желейной | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - с начинкой ореховой,  шоколадно-ореховой  шоколадной, сливочной и др. | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.2.6. Карамель глазированная  с начинками:  - помадной, фруктовой,  ликерной, желейной | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| -молочной, сбивной, ореховой | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.2.7. Карамель диабетическая | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.2.8. Ирис (всех наименований) | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 10 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 10 |  |
| 5.2.9. Резинка жевательная | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.2.10. Халва:  - глазированная | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - неглазированная | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.2.11. Пастиломармеладные  изделия:  - пастила, зефир, мармелад  неглазированные | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - пастила, зефир, мармелад  глазированные | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - пастиломармеладные изделия  диабетические | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.2.12. Восточные сладости:  - типа мягких конфет,  косхалва, ойла | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - типа мягких конфет  глазированные | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - щербеты | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 200 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - рахат-лукум | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.2.13. Восточные сладости  типа карамели:  - орех обжаренный | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - козинак | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - типа карамели глазированные | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.2.14. Сахарные отделочные  полуфабрикаты типа "вермешели" | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.3. Сахаристые кондитерские  изделия:  шоколад и изделия из него | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,5 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| Пестициды\*\*: Допустимые уровни ГХЦГ  (    - изомеры) и ДДТ и его метаболитов  рассчитываются по основному(ым) виду(ам)  сырья как по массовой доле, так и по  допустимым уровням нормируемых пестицидов. | |  |
|  |
| 5.3.1. Шоколад:  - обыкновенный и десертный  без добавлений | Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - обыкновенный и десертный с  добавлениями | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - с начинками и конфеты типа  "Ассорти", плитки  кондитерские | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.3.2. Шоколад диабетический | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.3.3. Пасты, кремы:  - молочные, шоколадные | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - ореховые | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.4. Какао-бобы и какао-  продукты | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,5 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,15 |  |
| 5.4.1. Какао-порошок:  - товарный | Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - для промпереработки | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.5. Мучные кондитерские  изделия: | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,3 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,2 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
| 5.5.1. Торты и пирожные  бисквитные, слоеные, песоч-  ные, воздушные, заварные,  крошковые с отделками, в т.ч.  замороженные:  - сливочной | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г  (для продуктов со сроком  годности 5 и более  суток – в 0,1 г) | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,01 г (для  продуктов со сроком  годности 5 и более  суток – в 0,1 г) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - белково-сбивной, типа суфле | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г  (для продуктов со сроком  годности 5 и более  суток – в 0,1 г) | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,01 г (для  продуктов со сроком  годности 5 и более  суток – в 0,1 г) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - фруктовой, помадной, из  шоколадной глазури | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г  (для продуктов со сроком  годности 5 и более  суток – в 0,1 г) | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - жировой | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г  (для продуктов со сроком  годности 5 и более  суток – в 0,1 г) | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - творожно-сливочной,  сливочно-растительной | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г  (для продуктов со сроком  годности 5 и более  суток – в 0,1 г) | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более  (для продуктов со сроком  годности 5 и более суток) | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более  (для продуктов со сроком  годности 5 и более суток) | 100 |  |
| - типа "картошка" | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г  (для продуктов со сроком  годности 5 и более  суток – в 0,1 г) | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - с заварным кремом | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г  (для продуктов со сроком  годности 5 и более  суток – в 0,1 г) | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.5.2. Торты и пирожные без  отделок, с отделками на  основе маргаринов,  растительных сливок и жиров | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.5.3. Торты и пирожные,  рулеты диабетические | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 50 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.5.4. Торты вафельные с  начинкой:  - жировой | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - пралине, шоколадно-ореховой,  халвичной | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.5.5. Рулеты бисквитные с  начинкой:  - сливочной, жировой | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - фруктовой, с цукатами,  маком, орехами | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.5.6. Кексы:  - сахарной пудрой | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - глазированные, с орехами,  цукатами, пропиткой  фруктовой, ромовой | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.5.7. Кексы и рулеты в  герметизированной упаковке | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.5.8. Вафли:  - без начинки, с начинками  Фруктовой, помадной, жировой | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - с орехово-пралиновой  начинкой, глазированные  шоколадной глазурью | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.5.9. Пряники, коврижки:  - без начинки | КМАФАнМ, КОЕ/г | 2,5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - с начинкой | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| 5.5.10. Печенье:  - сахарное, с шоколадной  глазурью, сдобное, всех  видов, затяжное, овсяное | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - с кремовой прослойкой,  начинкой | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| - галеты, крекеры | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.5.11. Мучные восточные  сладости:  - бисквит с корицей, курабье,  шакер-лукум, шакер-чурек | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - земелах | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - рулеты и трубочки с орехами | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| - глазированные | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы, в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 5.6. Мед | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 0,5 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| 5-Оксиметилфурфурол | 25 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,005 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 6 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**6. Плодоовощная продукция - группа 07, группа 08, 09,**  
**группа 13, группа 20**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Показатели | Допустимые  уровни,  мг/кг, не более | Примечания |
| 6.1. Свежие и свежемороженые  овощи, картофель, бахчевые,  фрукты, ягоды, грибы | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,5  0,4 (фрукты,  ягоды) |  |
| мышьяк | 0,2  0,5 (грибы) |  |
| кадмий | 0,03  0,1 (грибы) |  |
| ртуть | 0,02  0,05 (грибы) |  |
| Нитраты: | |  |
| картофель | 250 |  |
| капуста белокачанная  ранняя (до 1 сентября) | 900 |  |
| капуста белокачанная  поздняя | 500 |  |
| морковь ранняя (до  1 сентября) | 400 |  |
| морковь поздняя | 250 |  |
| томаты | 150  300 защищенный  грунт |  |
| огурцы | 150  400 защищенный  грунт |  |
| свекла столовая | 1400 |  |
| лук репчатый | 80 |  |
| лук перо | 600  800 защищенный  грунт |  |
| листовые овощи  (салаты, шпинат,  щавель, капуста  салатных сортов,  петрушка, сельдерей,  кинза, укроп и т.д.) | 2000 |  |
| перец сладкий | 200  400 защитный  грунт |  |
| кабачки | 400 |  |
| арбузы | 60 |  |
| дыни | 90 |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 (картофель,  зеленый горо-  шек, сахарная  свекла)  0,5 (овощи,  бахчевые, грибы)  0,05 (фрукты,  ягоды, виноград) |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| 6.1.1. Овощи и картофель  свежие, свежезамороженные  и продукты их переработки,  фрукты, сырье для соков | Микробиологические показатели: | |  |
| - овощи свежие цельные  бланшированные  быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - овощи свежие цельные  небланшированные  быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105  5х105 – для  овощей  резанных, в том  числе смесей |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| - овощи зеленые и листовые  быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| L. monocytogenes в 25  г (для бланшированных) | не допускаются |  |
| - грибы быстрозамороженные  бланшированные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| - полуфабрикаты из картофеля  быстрозамороженные (картофель  гарнирный, котлеты, биточки и  т.д.) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| - салаты и смеси из  бланшированных овощей  быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - полуфабрикаты овощные  пюреобразные  быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 2х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 2х102 |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| - котлеты овощные быстрозамо-  роженные (полуфабрикаты) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| - полуфабрикаты картофельные  и овощные в тестовой оболочке  быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 2х102 |  |
| 6.1.2. Плоды, ягоды, виноград  быстрозамороженные и продукты  их переработки:  - плоды семечковых и  косточковых гладких,  быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 2х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| - плоды косточковых  опушенных, быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| - ягоды свежие в вакуумной  упаковке и быстрозаморожен-  ные, целые | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 2х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| - ягоды протертые или  дробленые, быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| - блюда десертные плодово-  ягодные быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/г, не более | 1х102 (дрожжи и  плесени в сумме) |  |
| - полуфабрикаты десертные  плодово-ягодные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/г, не более | 1х103 (дрожжи и  плесени в сумме) |  |
| - полуфабрикаты плодово-  ягодные в тестовой оболочке  быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/г, не более | 1х103 (дрожжи и  плесени в сумме) |  |
| 6.2. Сухие овощи, картофель,  фрукты, ягоды  грибы | Токсичные элементы, нитраты и пестициды  - не более: "в пересчете на исходный  продукт с учетом содержания сухих  веществ в сырье и в конечном продукте". | |  |
| 6.2.1. Сухие овощи и  картофель:  - овощи сушеные,  небланшированные перед сушкой | Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| B. cereus, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| - сухое картофельное пюре | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| - картофель сушеный и другие  корнеплоды, бланшированные  перед сушкой | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| - чипсы картофельные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - чипсы и экструдированные  изделия со вкусовыми  добавками | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 2х102 |  |
| 6.2.2. Сухие фрукты и ягоды:  - фрукты и ягоды (сухофрукты) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| - плоды и ягоды, пюре  плодово-ягодные  сублимационной сушки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| - цукаты | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 6.2.3. Грибы сушеные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| 6.2.4. Концентраты пищевые:  - десерты овощные и фруктовые  (тепловой сушки) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| B. cereus в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| - порошки овощные  (сублимационной сушки) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| 6.3. Консервы овощные,  фруктовые, ягодные | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,5  0,4 (фрукты,  ягоды)  1,0 (в сборной  жестяной таре) |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,03  0,05 (в сборной  жестяной таре) |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| олово | 200,0 (в  сборной  жестяной таре) |  |
| хром | 0,5 (в хромиро-  ванной таре) |  |
| Микотоксины: |  |  |
| патулин | 0,05 яблочные,  томатные,  облепиховые |  |
| Нитраты, пестициды –  контроль по сырью |  |  |
| Консервы овощные, имеющие рН  4,2 и выше,  Консервы из абрикосов,  персиков, груш с рН  3,8 и выше, приготовленные  без добавления кислоты | Микробиологические показатели: | |  |
| Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "А" в соответствии с  приложением 1 к настоящим санитарным  правилам | |  |
| Неконцентрированные  томатопродукты  (цельноконсервированные) с  содержанием сухих веществ менее 12 % | Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "Б" в соответствии с  приложением 1 к настоящим санитарным  правилам | |  |
| Консервы овощные, имеющие  рН 3,7-4,2 | Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "В" в соответствии с  приложением 1 к настоящим санитарным  правилам | |  |
| Консервы овощные (с рН ниже  3,7),  Фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0;  Консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8 | Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "Г" в соответствии с  приложением 1 к настоящим санитарным  правилам | |  |
| 6.4. Консервы грибные | Токсические элементы, не более: | |  |
| свинец | 0,5  1,0 (в сборной  жестяной таре) |  |
| мышьяк | 0,5 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,05 |  |
| олово | 200,0  (в сборной  жестяной таре) |  |
| хром | 0,5 (в хромиро-  ванной таре) |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 (картофель,  зеленый горо-  шек, сахарная  свекла)  0,5 (овощи,  бахчевые, грибы)  0,05 (фрукты,  ягоды, виноград) |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Микробиологические  показатели: |  |  |
| Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "А" (из натуральных грибов) или  консервов группы "В" (из маринованных  грибов) в соответствии с приложением 1  к настоящим санитарным правилам | |  |
| 6.5. Джемы, варенье, повидло,  конфитюры, плоды и ягоды,  протертые с сахаром, и др.  плодовоягодные концентраты  с сахаром | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5  1,0 (в сборной  жестяной таре) |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| олово | 200,0  (в сборной  жестяной таре) |  |
| хром | 0,5 (в хромиро-  ванной таре) |  |
| Микотоксины:  патулин | 0,05 (яблочные,  облепиховые) |  |
| 6.5.1. Джемы, варенье,  повидло, конфитюры, плоды и  ягоды, протертые с сахаром,  и др. плодовоягодные  концентраты с сахаром  нестерилизованные | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 6.5.2. Джемы, варенье,  повидло, конфитюры, плоды и  ягоды, протертые с сахаром,  и др. плодово-ягодные  концентраты с сахаром,  подвергнутые различным  способам теплофизического  воздействия. | Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "Г" в соответствии с  приложением 1 к настоящим санитарным  правилам | |  |
| 6.6. Овощи и фрукты, грибы  соленые, маринованные,  квашенные, моченые | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5  0,4 (фрукты,  ягоды) |  |
| мышьяк | 0,2  0,5 (грибы) |  |
| кадмий | 0,03  0,1 (грибы) |  |
| ртуть | 0,02  0,05 (грибы) |  |
| Нитраты: | |  |
| картофель | 250 |  |
| капуста белокачанная  ранняя (до 1 сентября) | 900 |  |
| капуста белокачанная  поздняя | 500 |  |
| морковь ранняя (до 1  сентября) | 400 |  |
| морковь поздняя | 250 |  |
| томаты | 150  300 защищенный  грунт |  |
| огурцы | 150  400 защищенный  грунт |  |
| свекла столовая | 1400 |  |
| лук репчатый | 80 |  |
| лук перо | 600  800 защищенный  грунт |  |
| листовые овощи  (салаты, шпинат,  щавель, капуста  салатных сортов,  петрушка, сельдерей,  кинза, укроп и т.д.) | 2000 |  |
| перец сладкий | 200  400 защищенный  грунт |  |
| кабачки | 400 |  |
| арбузы | 60 |  |
| дыни | 90 |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 (картофель,  зеленый горо-  шек, сахарная  свекла)  0,5 (овощи,  бахчевые,  грибы)  0,05 (фрукты,  ягоды, виноград) |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| - Овощи квашенные и соленые  (капуста, огурцы, помидоры и  т.д.) для непосредственного  употребления; фрукты моченые  и соленые, в т.ч. бахчевые  (упакованные и неупакованные) | Микробиологические показатели: | |  |
| Патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - Грибы заготовляемые соленые  и маринованные в бочках,  отварные в бочках | Мезофильные  сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| Патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 6.7. Специи и пряности | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 5,0 |  |
| мышьяк | 3,0 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| - готовые к употреблению | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| - специи и пряности сырье:  перец черный горошек, перец  душистый, перец красный,  кориандр, корица, мускатный  орех и др. | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2х106 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| - комплексные пищевые добавки  со специями и пряными овощами | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,01 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 2х102 |  |
| - Пищевкусовая приправа –  горчица, хрен столовые,  в.т.ч. приправы жидкие,  пастообразные, горчичные  соусы, приправы из хрена | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01г (см3) | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 2х102 |  |
| - Чеснок порошкообразный  (сублимационной сушки) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| B. cereus, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| 6.8. Орехи | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,3 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,05 |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,15 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| - орехи натуральные (миндаль,  грецкие, арахис, фисташки,  орех серый калифорнийский,  пекан, кокосовый) очищенные  необжаренные | Микробиологические показатели: | |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| - орехи обжаренные | БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| - орехи кокосовые высушенные  измельченные | БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| - орехи кокосовые  измельченные | БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не более | 1х102 |  |
| 6.9. Чай (черный, зеленый,  плиточный) | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 10,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 1,0 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| Пестициды: |  |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| алдрин | не допускается |  |
| гептахлор | не допускается |  |
| дикофол (кельтан) | 0,01 |  |
| ДДВФ (хловинфос) | 0,05 |  |
| карбофос (фосфатион) | 0,5 |  |
| симазин | 0,05 |  |
| актелик | 0,5 |  |
| антио | 0,2 |  |
| метатион | 0,5 |  |
| монурон | 0,05 |  |
| Микробиологические показатели: | |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| 6.10. Кофе (в зернах,  молотый, растворимый) | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| Микробиологические показатели: | |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 5х102 (кофейные  зерна зеленые) |  |
| 6.11. Соки, в том числе  концентрированные соки,  фруктовые и (или) овощные  нектары, морсы, в том числе  концентрированные морсы,  фруктовые и (или) овощные  сокосодержащие напитки,  фруктовые и (или) овощные  пюре, в том числе концентри-  рованные фруктовые и (или)  овощные пюре | Токсичные элементы  (по содержанию сухих  веществ): |  | Для концентри-  рованных соков,  концентрирован-  ных морсов,  концентрирован-  ных фруктовых  и (или) овощных  пюре расчет  показателей  осуществляется  с учетом приве-  денных норм  и степени кон-  центрирования  (по содержанию  сухих веществ) |
| свинец | 0,5 (соковая  продукция из  овощей);  0,4 (соковая  продукция из  фруктов) |
| мышьяк | 0,2 |
| кадмий | 0,03 |
| ртуть | 0,02 |
| олово | 200,0 (соковая  продукция из  фруктов и (или)  овощей в сбор-  ной жестяной  таре) |
| Хром | 0,5 (соковая  продукция из  фруктов и (или)  овощей в хроми-  рованной таре) |
| Микотоксины: |  |
| патулин | 0,05 (соковая  продукция из  яблок, томатов,  облепихи,  калины и  концентраты) |  |
| 5-Оксиметилфурфурол | 20,0 | Для концентри-  рованных соков,  концентрирован-  ных морсов,  концентрирован-  ных фруктовых  и (или) овощных  пюре расчет  показателей  осуществляется  с учетом приве-  денных норм и  степени кон-  центрирования  (по содержанию  сухих веществ) |
| Нитраты: |  | В пересчете  на исходный  продукт с  учетом содер-  жания сухих  веществ в сырье  и готовом  продукте |
| картофель | 250 |  |
| капусты белокочанной  ранней, уборка которой  осуществляется до  1 сентября | 900 |  |
| Капусты болокочанной  поздней | 500 |  |
| моркови ранней, уборка  которой осуществляется  до 1 сентября | 400 |  |
| Моркови поздней | 250 |  |
| Томатов | 150 |  |
| томатов, выращиваемых  в защищенном грунте | 300 |  |
| Огурцов | 150 |  |
| огурцов, выращиваемых  в защищенном грунте | 400 |  |
| свеклы столовой | 1400 |  |
| овощей листовых | 2000 |  |
| перца сладкого  (паприки) | 200 |  |
| перца сладкого,  выращиваемого в  защищенном грунте | 400 |  |
| кабачков | 400 |  |
| арбузов | 60 |  |
| дыни | 90 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,5 (соковая  продукция из  овощей и из  бахчевых  культур);  0,05 (соковая  продукция из  фруктов) |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| 6.11.1. Консервированная  соковая продукция из фруктов  и (или) овощей (требования  промышленной стерильности): | Микроорганизмы после  термостатной выдержки: |  |  |
| Соковая продукция из фруктов с: |  |  |  |
| - pH 4,2 и выше, а также  pH 3,8 и выше для соковой  продукции из абрикосов,  персиков, груш | Спорообразующие  мезофильные аэробные  и факультативно-  анаэробные  микроорганизмы:  B.cereus и B.polymyxa  в 1 г (см3)  B.subtilis КОЕ/г (см3)  не более | не допускаются  11 |  |
| Мезофильные клостридии:  Cl. botulinum и Cl.  Perfringens в 1г (см3)  прочие КОЕ/г (см3), не  более | не допускаются  1 |  |
| Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы,  дрожжи в 1 г (см3) | не допускаются |  |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |  |
| Спорообразующие  термофильные аэробные  и факультативно-  анаэробные микроорга-  низмы в 1 г (см3) | не допускаются | Для соковой  продукции из  фруктов, хра-  нение которых  осущетствляется  при температуре  выше 20оС |
| - рН ниже 4,2, а также  рН ниже 3,8 для соковой  продукции из абрикосов,  персиков, груш | Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы,  дрожжи в 1 г (см3) | не допускаются |  |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |  |
| Соковая продукция из овощей: |  |  |  |
| Томатная с содержанием сухих  веществ менее 12 % | Спорообразующие  мезофильные аэробные и  факультативно-  анаэробные  микроорганизмы:  B.cereus и B.polymyxa  в 1 г (см3)  B.subtilis КОЕ/г  (см3), не более | не допускаются;  11 |  |
| Мезофильные  клостридии:  Cl. botulinum и Cl.  perfringens в 1г (см3)  прочие КОЕ/г (см3),  не более | не допускаются  1 |  |
| Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы,  дрожжи в 1 г (см3) | не допускаются |  |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |  |
| Спорообразующие  термофильные аэробные  и факультативно-  анаэробные микроорга-  низмы в 1 г (см3) | не допускаются | Для соковой  продукции из  овощей, хране-  ние которых  осущетствляется  при температуре  выше 20оС |
| Прочие:  - pH 4,2 и выше | Спорообразующие  мезофильные аэробные и  факультативно-  анаэробные  микроорганизмы:  B.cereus и B.polymyxa  в 1 г (см3)  B.subtilis КОЕ/г  (см3), не более | не допускаются;  11 |  |
| Мезофильные  клостридии:  Cl. botulinum и Cl.  рerfringens в 1г (см3)  прочие КОЕ/г (см3),  не более | не допускаются;  1 |  |
| Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы,  дрожжи в 1 г (см3) | не допускаются |  |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |  |
| Спорообразующие  термофильные аэробные  и факультативно-  анаэробные микроорга-  низмы в 1 г (см3) | не допускаются | Для соковой  продукции из  овощей, хране-  ние которых  осущетствляется  при температуре  выше 20оС |
| - pH 3,7-4,2 | Мезофильные  клостридии:  Cl. botulinum и Cl.  рerfringens в 1г (см3)  прочие КОЕ/г (см3),  не более | не допускаются;  1 |  |
| Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы,  дрожжи в 1 г (см3) | не допускаются |  |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |  |
| Спорообразующие  термофильные аэробные  и факультативно-  анаэробные микроорга-  низмы в 1 г (см3) | не допускаются | Для соковой  продукции из  овощей, хране-  ние которых  осущетствляется  при температуре  выше 20оС |
| - рН ниже 3,7 | Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы,  дрожжи в 1 г (см3) | не допускаются |  |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |  |
| 6.11.2. Соки из фруктов, соки  из овощей, фруктовые и (или)  овощные нектары, морсы и  фруктовые и (или) овощные  сокосодержащие напитки,  консервированные и газирован-  ные с использованием  углекислоты с рН 3,8 и ниже | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| БГКП (колиформы) в  1 г/см3 | 1х103 |  |
| Дрожжи, КОЕ/см3(г), в  1 г/см3 | Не допускаются |  |
| Плесени, КОЕ/см3(г),  не более | 50 |  |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1  г/см3 | Не допускаются |  |
| 6.11.3. Концентрированные  соки из фруктов, концентри-  рованные морсы, концентриро-  ванные фруктовые пюре,  консервированные | Неспорообразующие  микроорганизмы в 1  г/см3 | Не допускаются |  |
| Дрожжи, КОЕ/см3(г),  в 1 г/см3 | Не допускаются |  |
| Плесени, КОЕ/см3(г),  в 1 г/см3 | Не допускаются |  |
| 6.11.4. Концентрированные  соки из овощей, концентриро-  ванные овощные пюре (за искл.  томатных соков и пюре),  консервированные | Мезофильные клостридии  в 1 г/(см3) | не допускаются |  |
| Неспорообразующие  микроорганизмы в  1 г/см3 | не допускаются |  |
| Дрожжи, КОЕ/см3(г),  в 1 г/(см3) | не допускаются |  |
| Плесени, КОЕ/см3(г),  в 1 г/(см3) | не допускаются |  |
| 6.11.5. Концентрированные  соки из фруктов,  концентрированные соки из  овощей, концентрированные  морсы и концентрированные  фруктовые и (или) овощные  пюре, быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г (см3),  не более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1 г/(см3) | не допускаются |  |
| Патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25  г/(см3) | не допускаются |  |
| Дрожжи, КОЕ/г (см3),  не более | 2х103 |  |
| Плесени, КОЕ/г (см3),  не более | 5х102 |  |
| 6.11.6. Концентрированный  томатный сок, концентрирован-  ное томатное пюре, концентри-  рованная томатная паста с  содержанием растворимых сухих  веществ в более чем 12 % | Мезофильные клостридии  в 1 г/(см3) | не допускаются |  |
| Молочнокислые  микроорганизмы в  1 г/(см3) | не допускаются |  |
| Неспорообразующие  микроорганизмы в  1 г/(см3) | не допускаются |  |
| Дрожжи, КОЕ/г (см3) | не допускаются |  |
| Плесени, КОЕ/г (см3) | не допускаются |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 7 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**7. Масличное сырье и жировые продукты - группа 12, группа 15**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 7.1. Масло растительное  (все виды) | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,1 |  |
| 0,2 | Для арахисового  масла |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| железо | 1,5 | Для рафинированных  масел |
| 5,0 | Для нерафиниро-  ванных масел |
| медь | 0,4 | Для нерафиниро-  ванных масел |
| 0,1 | Для рафинированных  масел |
| Микотоксины:  афлатоксин В1 | 0,005 | Для нерафиниро-  ванных масел |
| Пестициды \*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,2 |  |
| 0,05 | Для  рафинированных,  дезодорированных  масел |
| ДДТ и его  метаболиты | 0,2 |  |
| 0,1 | Для  рафинированных,  дезодорированных  масел |
| Содержание эруковой  кислоты | 5 % | Для масел  растительных  из семян  крестоцветных |
| Диоксины\*\*\* | 0,00000075 | (в пересчете  на жир) |
| Показатели  окислительной  порчи: |  |  |
| кислотное число | 4,0 мг гидроокиси  калия/г  (мг КОН/г) | Для  нерафинированных  масел |
| 0,6 мг КОН/г | Для рафинированных  масел |
| перекисное число | 10,0 ммоль  активного  кислорода/кг | 5,0 ммоль актив-  ного кислорода/кг  - для масла олив-  кового очищенного  15,0 ммоль актив-  ного кислорода/кг  - для масла олив-  кового смешанного,  пальмового  нерафинированного  20,0 ммоль актив-  ного кислорода/кг  - для натурального  оливкового масла  первой холодной  выжимки |
| 7.2. Продукты переработки  растительных масел и  животных жиров, включая  жиры рыб (маргарины,  спреды растительно-  жировые, смеси топленые  растительно-жировые, жиры  специального назначения, в  том числе жиры кулинарные,  кондитерские, хлебопекар-  ные и заменители молочного  жира, эквиваленты масла  какао, улучшители масла  какао SOS-типа, заменители  масла какао POP–типа,  заменители масла какао  нетемперируемые нелаурино-  вого типа, заменители  масла какао нетемпери-  руемые лауринового типа,  соусы на основе раститель-  ных масел, майонезы, соусы  майонезные, кремы на  растительных маслах) | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,1  0,3 | Для майонезов |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,05 |  |
| никель | 0,7 | Для жиров  специального  назначения и  маргаринов |
| железо | 1,5 | Для маргаринов,  спредов расти-  тельно-жировых и  смесей топленых  растительно-  жировых |
| медь | 0,1 | Для маргаринов,  спредов расти-  тельно-жировых и  смесей топленых  растительно-  жировых |
| Микотоксины:  афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,05 |  |
| ДДТ и его  метаболиты | 0,1 |  |
| Полихлорированные  бифенилы | 3,0 | Для продуктов,  содержащих жиры  рыб |
| Показатели  окислительной  порчи: |  |  |
| перекисное число | 10,0 ммоля  активного  кислорода/кг |  |
| 7.2.1. Жиры специального  назначения, в том числе  жиры кулинарные, конди-  терские, хлебопекарные и  заменители молочного жира,  эквиваленты масла какао,  улучшители масла какао  SOS-типа, заменитали масла  какао POP–типа, замените-  ли масла какао нетемпери-  руемые нелауринового типа,  заменители масла какао  нетемперируемые лаурино-  вого типа, смеси топленые  растительно-жировые | Микробиологические  показатели: |  |  |
| БГКП (колиформы) в  0,001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 1х102 |  |
| 7.2.2. Маргарины, спреды  растительно-жировые | Микробиологические  показатели: |  |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 7.2.3. Кремы на  растительных маслах | Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ /г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 7.2.4. Майонезы, соусы  майонезные, соусы на  основе растительных масел | Микробиологические  показатели: |  |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 7.3. Спреды растительно-  сливочные, смеси топленые  растительно-сливочные | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,1 |  |
| 0,3 | С шоколадным  компонентом |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| 0,2 | С шоколадным  компонентом |
| ртуть | 0,03 |  |
| медь | 0,4 | Для поставляемых  на хранение |
| железо | 1,5 | Для поставляемых  на хранение |
| никель | 0,7 | Для продуктов с  гидрогенизирован-  ным жиром |
| Микотоксины:  афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| Антибиотики \*: |  |  |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая  группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед/г |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 1,25 | В пересчете на жир |
| ДДТ и его  метаболиты | 1,0 | То же |
| Показатели  окислительной  порчи: |  |  |
| кислотность жировой  фазы | 2,5 градуса  Кеттстофера |  |
| перекисное число | 10,0 ммоль  активного  кислорода/кг |  |
| 7.3.1. Спреды растительно-  сливочные с массовой долей  жира от 60 % и более | Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| стафилококки,  S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes  в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 7.3.2. Спреды растительно-  сливочные с массовой долей  жира от 39 % до 60 % | Микробиологические  показатели: |  |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| стафилококки,  S.aureus в 0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes  в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени  (в сумме), КОЕ/г,  не более | 200 |  |
| 7.3.3. Смеси топленые  растительно-сливочные | Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 200 |  |
| 7.4. Семена масличных  культур (подсолнечника,  сои, хлопчатника,  кукурузы, льна, горчицы,  рапса, арахиса и др.) | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 0,3 |  |
| кадмий | 0,1 | 0,5 для семян  пищевого мака |
| ртуть | 0,05 |  |
| Микотоксины:  афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,2 | соя, хлопчатник |
| 0,4 | лен, горчица, рапс |
| 0,5 | подсолнечник,  арахис, кукуруза |
| ДДТ и его  метаболиты | 0,05 | соя, хлопчатник,  кукуруза |
| 0,1 | лен, горчица, рапс |
| 0,15 | подсолнечник,  арахис |
| 7.5. Жир-сырец говяжий,  свиной, бараний и др.  убойных животных (охлаж-  денный, замороженный).  Шпик свиной охлажденный,  замороженный, соленый,  копченый и продукты из него | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,1 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Антибиотики\*: |  |  |
| левомицетин | не допускается | Не более 0,01 |
| тетрациклиновая  группа | не допускается | Не более 0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | Не более 0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | Не более 0,02 ед/г |
| Нитрозамины  сумма НДМА и НДЭА | 0,002 |  |
|  | 0,004 | Для шпика  копченого |
| Бенз(а)пирен | 0,001 | Для шпика  копченого |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,2 |  |
| ДДТ и его  метаболиты | 1,0 |  |
| Диоксины\*\*\*: | 0,000003 - жир  говяжий |  |
| 0,000001 - жир  свиной |  |
| 0,000002 - жир  птичий |  |
| 0,000002 - жир  смешанный |  |
| 7.5.1. Шпик свиной,  охлажденный, замороженный,  несоленый | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы)  в 0,001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| 7.5.2. Продукты из шпика  свиного и грудинки свиной  соленые, копченые,  копчено-запеченые | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| стафилококки  S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| L.monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| 7.6. Жиры животные  топленые | Показатели  окислительной  порчи: |  |  |
| кислотное число | 4,0 мг кон/г |  |
| перекисное число | 10,0 моль  активного  кислорода/кг |  |
| Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,1 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| медь | 0,4 | Для поставляемых  на хранение |
| железо | 1,5 | То же |
| Антибиотики\*: |  |  |
| левомицетин | не допускается | Не более 0,01 |
| тетрациклиновая  группа | не допускается | Не более 0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | Не более 0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | Не более 0,02 ед/г |
| Диоксины\*\*\*: | 0,000003 - жир  говяжий | В пересчете на жир |
| 0,000001 - жир  свиной |  |
| 0,000002 - жир  птичий |  |
| 0,000002 - жир  смешанный |  |
| 7.7. Жир пищевой из рыбы  и морских млекопитающих и  рыбный в качестве  диетического (лечебного и  профилактического) питания | Показатели  окислительной  порчи: |  |  |
| кислотное число | 4,0 мг кон/г |  |
| перекисное число | 10,0 моль  активного  кислорода/кг |  |
| Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,3 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его  метаболиты | 0,2 |  |
| Полихлорированные  бифенилы | 3,0 |  |
| Диоксины\*\*\*: | 0,000002 - рыбий  жир |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 8 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**8. Напитки - группа 22, группа 35**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | Примечания |
| 8.1. Воды питьевые  минеральные природные,  столовые, лечебно-  столовые, лечебные | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,1 |  |
| кадмий | 0,01 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/см3, не  более | 100 |  |
| БГКП (колиформы), объем  (см3), в котором не  допускаются; | 100 | проводится  3-х кратное  исследование  по 100 см3 |
| БГКП (колиформы)  фекальные, объем (см3),  в котором не допускаются; | 100 |
| Pseudomonas aeruginosa,  объем (см3), в котором  не допускаются; | 100 |
| 8.1.1. Воды питьевые,  искусственно  минерализованные | БГКП (колиформы) в 100 г | не допускаются |  |
| патогенные  микроорганизмы, в т.ч.  сальмонеллы в 100 г | не допускаются |  |
| Pseudomonas aeruginosa  в 100 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/см3, не более | 10 |  |
| плесени, КОЕ/см3, не  более | 10 |  |
| 8.2. Напитки  безалкогольные, в том  числе сокосодержащие и  искусственно  минерализованные | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины: | |  |
| патулин | 0,05  сокосодержащие:  яблочный,  томатный,  облепиховый |  |
| Кофеин | 150 для напитков,  содержащих кофеин  400 для специали-  зированных  напитков,  содержащих кофеин |  |
| Хинин | 85 для напитков,  содержащих хинин |  |
| Общая минерализация, г/л  не более: | 2,0 искусственно  минерализованные  напитки |  |
| 8.2.1. Напитки безалко-  гольные непастеризованные  и без консерванта со  сроком годности менее 30  суток | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г | 30 |  |
| БГКП (колиформы) в 333 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени, КОЕ/г,  не более | 100 |  |
| 8.2.2. Напитки  безалкогольные, в т.ч.  сокосодержащие со сроком  годности 30 суток и более |  |  |  |
| - на сахарах | БГКП (колиформы) в 100 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 100 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/100 см3, не более | 15 |  |
| - на подсластителях | Количество мезофильных  аэробных, КОЕ/100 см3,  не более | 100 |  |
| БГКП (колиформы) в 100 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 100 г | не допускаются |  |
| - сокосодержащие | БГКП (колиформы) в 100 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 100 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/40 см3 | не допускаются |  |
| 8.2.3. Концентраты  (жидкие, пастообразные),  смеси (порошкообразные,  таблетированные,  гранулированные и т.п.)  для безалкогольных  напитков | КМАФАнМ, КОЕ/см3 (кроме  концентратов, содержащих  бикарбонат натрия) | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/10 см3, не более | не допускаются |  |
| 8.2.4. Смеси сухого  растительного сырья для  приготовления горячих  безалкогольных напитков | КМАФАнМ, КОЕ/см3 | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи КОЕ/г, не более | 100 |  |
| плесени КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 8.2.5. Сиропы  непастеризованные | БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени  КОЕ/10 см3, не более | 50 |  |
| 8.2.6. Сиропы  пастеризованные, горячего  розлива | БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени  КОЕ/40 см3, не более | не допускаются |  |
| 8.3. Напитки брожения | Токсичные элементы, не  более: |  | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| 8.3.1. Квасы  нефильтрованные:  - в кегах | Микробиологические показатели: | |  |
| БГКП (колиформы) в 3,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - разливные | БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 8.3.2. Квасы фильтрованные  непастеризованные: |  |  |  |
| - в полимерных бутылках (ПЭТФ): | БГКП (колиформы) в 10,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - в кегах | БГКП (колиформы) в 3,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - разливные | БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - квасы фильтрованные  пастеризованные | КМАФАнМ, КОЕ/см3, не  более | 10 |  |
| БГКП (колиформы) в 10,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени  КОЕ/г, см3, не более | 100 |  |
| 8.3.3. Напитки брожения  слабоалкогольные  нефильтрованные: |  |  |  |
| - в кегах | БГКП (колиформы) в 3,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - разливные | БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 8.3.4. Напитки брожения  слабоалкогольные  фильтрованные,  непастеризованные: |  |  |  |
| - в полимерных бутылках  (ПЭТФ и др.): | БГКП (колиформы) в 10,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - в кегах | БГКП (колиформы) в 3,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - разливные | БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 8.3.5. Напитки брожения  слабоалкогольные фильт-  рованные пастеризованные | КМАФАнМ, КОЕ/см3, не  более | 10 |  |
| БГКП (колиформы) в 10,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени КОЕ/г,  см3, не более | 100 |  |
| 8.4. Пиво, вино, водка,  слабоалкогольные и другие  спиртные напитки | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Метиловый спирт:  %, не более | объемная доля  метилового спирта  в пересчете на  безводный спирт  0,05 (водки,  спирты этиловые  пищевые, включая  спиртовые  полуфабрикаты,  уксус)  1,0 (коньяки,  коньячные спирты) |  |
| г/дм3, не более |  |
| Хинин | 300 (спиртовые  напитки,  содержащие хинин) |  |
| Нитрозамины: сумма НДМА  и НДЭА | 0,003 (пиво) |  |
| 8.4.1. Пиво разливное | Микробиологические  показатели: |  |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0  (см3,г) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 (см3, г) | не допускаются |  |
| 8.4.2. Пиво  непастеризованное: |  |  |  |
| - в кегах | БГКП (колиформы) в 3,0  (см3, г) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 (см3, г) | не допускаются |  |
| - в бутылках | БГКП (колиформы) в 10,0  (см3, г) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 (см3, г) | не допускаются |  |
| 8.4.3. Пиво пастеризован-  ное и обеспложенное | КМАФАнМ, КОЕ/100 см3, не  более | 500 |  |
| БГКП (колиформы) в 10,0  (см3, г) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 (см3,г) | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  (см3, г), не более | 40 |  |
| 8.4.4. Пиво разливное | БГКП (колиформы) в 1,0  (см3, г) | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 (см3, г) | не допускаются |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 9 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**9. Другие продукты**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечания |
| 9.1. Изоляты, концентраты,  гидролизаты и текстураты  растительных белков;  пищевой шрот и мука с  различным содержанием жира  из семян бобовых, масличных  и нетрадиционных культур | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины: |  |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 (из пшеницы)  1,0 (из ячменя) |  |
| зеараленон | 1,0 (из пшеницы,  ячменя, кукурузы) |  |
| Пестициды\*\*: | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,5 (из зерновых,  кукурузы, бобовых  (кроме сои),  подсолнечника и  арахиса)  0,4 (из льна,  горчицы, рапса)  0,2 (из сои,  хлопчатника) |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,15 (из  подсолнечника,  арахиса)  0,1 (из льна,  горчицы, рапса)  0,05 (из бобовых,  хлопчатника,  кукурузы)  0,02 (из зерновых) |  |
| Олигосахара: | 2,0 (%, не более для  соевых белковых  продуктов диетичес-  кого и детского  питания) |  |
| Ингибитор трипсина: | 0,5 (%, не более для  соевых белковых  продуктов диетичес-  кого и детского  питания) |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 мг/кг |
| 9.1.1. Изоляты, концентраты  растительных белков, мука  соевая | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104  5х103 (для детских  продуктов) |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 9.1.2. Гидролизат белковый  ферментативный из соевого  сырья | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени в  1 г | не допускаются |  |
| 9.1.3. Концентрат белковый  подсолнечный пищевой | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Плесени КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| 9.1.4. Концентрат соевого  белка, мука соевая  текстурированные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2,5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г  продукта | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 9.2. Концентраты молочных  сывороточных белков,  казеин, казеинаты,  гидролизаты молочных белков | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин М1 | 0,0005 |  |
| Пестициды\*\* (в пересчете на жир): | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 1,25 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 1,0 |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 мг/кг |
| 9.2.1. Казеинаты пищевые | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| 9.2.2. Концентрат  сывороточный белковый | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г  продукта | не допускаются |  |
| 9.2.3. Концентрат  альбуминоказеиновый | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 2,5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1 г | не допускаются |  |
| 9.3. Концентраты белков  крови (сухой концентрат  плазмы, сыворотки, альбумин  пищевой) | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| 9.4. Зародыши семян  зерновых, зернобобовых и  других культур, хлопья и  шрот из них, отруби | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 (из пшеницы) |  |
| 1,0 (из ячменя) |  |
| зеараленон | 1,0 (из пшеницы,  ячменя, кукурузы) |  |
| Пестициды\*\* (в пересчете на жир): | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
|  | Олигосахара: | 2,0 (%, не более для  соевых белковых  продуктов диетичес-  кого и детского  питания) |  |
| Ингибитор трипсина: | 0,5 (%, не более  для соевых белковых  продуктов диетичес-  кого и детского  питания) |  |
| Вредные примеси:  Загрязненность и  зараженность  вредителями хлебных  запасов (насекомые,  клещи) | не допускаются |  |
| 9.4.1. Отруби пищевые из  зерновых | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 9.4.2. Пищевые волокна из  отрубей; шрот из овощей,  фруктовые выжимки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 9.5. Продукты белковые из  семян зерновых, зернобобо-  вых и других культур:  - напитки, в т.ч.  сквашенные; тофу и окара | Токсичные элементы (в пересчете на сухое  вещество): | |  |
| свинец | 0,2 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 из пшеницы |  |
| 1,0 из ячменя |  |
| зеараленон | 1,0 из пшеницы,  ячменя, кукурузы |  |
| Пестициды\*\* (в пересчете на сухое  вещество): | |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ртутьорганические  пестициды | Не допускаются |  |
| Олигосахара | 2,0 |  |
| Ингибитор трипсина | 0,5 |  |
| 9.6. Напитки концентриро-  ванные, сгущенные и сухие;  тофу и окара сухие | Токсичные элементы (в пересчете на сухое  вещество): | |  |
| свинец | 0,2 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины: |  |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 из пшеницы |  |
| 1,0 из ячменя |  |
| зеараленон | 1,0 из пшеницы,  ячменя, кукурузы |  |
| Пестициды\*\*  (в пересчете на сухое  вещество): |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| ртутьорганические  пестициды | Не допускаются |  |
| 9.6.1. Напитки на основе из  бобов сои: | Микробиологические показатели: | |  |
| - напитки соевые  асептического розлива | Должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для консервов  группы "А" в соответствии с приложением 1  к настоящим санитарным правилам | |  |
| - напитки соевые, коктейли,  охлажденные и замороженные  десерты | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы), в  0,1 г;  для продуктов со  сроками годности  более 72 часов – 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus, в 1,0 г | не допускаются |  |
| B. cereus, 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| - напитки соевые сквашенные | БГКП (колиформы), в  0,1 г;  для продуктов со  сроками годности  более 72 часов – 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| B. cereus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| 9.6.2. Продукты белковые  соевые (тофу) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104  (с применением  заквасочных культур  - не нормируется) |  |
| БГКП (колиформы),  в 0,1 г;  для продуктов со  сроками годности  более 72 часов – 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| B. cereus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| - окара | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| B. cereus в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| 9.7. Загустители,  стабилизаторы, желирующие  агенты (пектин, агар,  каррагинан, камеди и др.) | Токсичные элементы: | мг/кг, не более |  |
| свинец | 2,0 каррагинаны,  гуммиарабик, камеди:  рожкового дерева,  гуаровая,  ксантановая,  гелановая,  конжаковая мука |  |
| 5,0 агар, альгинаты |  |
| 10,0 пектин, камеди:  гхатти, тары, карайи |  |
| мышьяк | 3,0 пектин, агар,  каррагинан, камеди:  гхатти, тары,  карайи, гелановая,  конжаковая мука |  |
| кадмий | 1,0 каррагинан |  |
| ртуть | 1,0 каррагинан |  |
| медь | 50 пектин |  |
| цинк | 25 пектин |  |
| Пентахлорфенол | не допускается  (менее 0,001 мг/кг)  гуаровая камедь,  камедь рожкового  дерева, трагакант  камедь, карайи  камедь, тары камедь,  гхатти камедь |  |
| 9.7.1. Пектин:  - для продуктов детского и  диетического питания | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| - для продуктов массового  потребления | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 9.7.2. Агар пищевой,  агароид, фурцеллярин,  альгинат натрия пищевой | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 9.7.3. Каррагинан | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 9.7.4. Загустители и  стабилизаторы на основе  камедей (гуаровой,  ксантановой и др.) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, плесени,  КОЕ/г, не более | 500 в сумме |  |
| 9.8. Желатин, концентраты  соединительнотканных белков | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 2,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,05 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| 9.8.1. Желатин пищевой:  - для продуктов детского и  диетического питания | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - для продуктов массового  потребления | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 9.9. Крахмал, патока и  продукты их переработки | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,5 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 картофельные |  |
| 0,5 кукурузные |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,05 кукурузные |  |
| 0,1 картофельные |  |
| 9.9.1. Крахмал сухой  (картофельный, кукурузный,  гороховый) | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 500 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 500 |  |
| 9.9.2. Крахмал  амилопектиновый набухающий,  крахмал экструзионный | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 250 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 250 |  |
| 9.9.3. Патока  низкоосахаренная | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 9.9.4. Мальтин,  мальтодекстрины | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 9.9.5. Концентрат лактулозы | По п. 2.6.7. |  |  |
| 9.9.6. Глюкозо-фруктозный  сироп | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 9.9.7. Глюкоза гранулиро-  ванная с соковыми добавками | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 9.10. Дрожжи пищевые,  биомасса одноклеточных  растений бактериальные  стартовые, культуры | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| 9.10.1. Дрожжи хлебопекарные сухие | Микробиологические показатели: | |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.10.2. Дрожжи  хлебопекарные прессованные | БГКП (колиформы) в  0,001 г | не допускаются |  |
| патогенные в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.10.3. Стартовые культуры  лиофильно высушенные (для  производства ферментиро-  ванных мясных продуктов) | БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| Количество  микроорганизмов  технологической  микрофлоры КОЕ/см3,  не менее | для культур – 109  для концентратов -  1010 |  |
| 9.10.4. Биомасса  одноклеточных растений,  дрожжей для промпереработки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Наличие живых клеток  продуцента в 1,0 г | не допускаются |  |
| 9.11. Бульоны пищевые сухие | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,2 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| Пестициды (в пересче-  те на исходный  продукт): |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г,  не более | 200 |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| 9.12. Ксилит, сорбит,  манит др. сахароспирты | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 2,0 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| никель | 2,0 |  |
| Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 9.13. Соль поваренная и  лечебно-профилактическая | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 2,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| 0,01 "Экстра",  лечебно-профилакти-  ческая |  |
| йод | 0,04 мг/г,  йодированная,  при определении  допустимый уровень –  0,04 ± 0,015 |  |
| 9.14. Аминокислоты  кристаллические и смеси  из них | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| 9.15. Концентраты пищевые | Токсичные элементы: | в пересчете на  исходный продукт |  |
| Диоксины\*\*\*\* | в пересчете на  исходный продукт  (в пересчете на жир) |  |
| 9.15.1. Соусы кулинарные  порошкообразные (тепловой  сушки) | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| 9.15.2. Вкусовые приправы  порошкообразные с овощными  добавками, специями и  пряностями (тепловой сушки) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 1,0 г | не допускаются |  |
| B.cereus КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 9.15.3. Концентраты  обеденных блюд, не  требующие варки (супы  инстант) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.15.4. Первые и вторые  обеденные блюда  экструзионной технологии,  не требующие варки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| B.cereus КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 9.15.5. Супы сухие  многокомпонентные,  требующие варки (овощные  с копченостями, мясные и  куриные с макаронными  изделиями, мясные и куриные  – пюре, овощные – пюре) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 500 |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| 9.15.6. Супы сухие грибные,  требующие варки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,001 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 500 |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| 9.15.7. Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 200 |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,01 г | не допускаются |  |
| 9.15.8. Концентраты каш  сухие быстрого приготовления | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| B.cereus КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| 9.15.9. Кисели плодово-  ягодные сухие | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 500 |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 500 |  |
| 9.15.10. Сухие продукты для  профилактического питания -  смеси крупяные, молочные,  мясные (экструзионной  технологии) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| B.cereus КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| 9.16. Готовые кулинарные  изделия, в том числе  продукция общественного  питания | Микробиологические показатели: | |  |
| 9.16.1. Салаты из сырых  овощей и фруктов:  - без заправки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| L. monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| - с заправками  (майонез, соусы и др.) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 500  200 с консервантом |  |
| E. coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| L. monocytogenes в  25 г | не допускаются |  |
| 9.16.2. Салаты из сырых  овощей с добавлением яиц,  консервированных овощей,  плодов и т. д.  - без заправки и без  добавления соленых овощей | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 0,1 г | не допускаются |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| - с заправками (майонез,  соусы и др.) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 500  200 с консервантом |  |
| E.coli в 0,1 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| L. monocytogenes в 25 г | не допускаются |  |
| 9.16.3. Салаты из  маринованных, квашенных,  соленых овощей | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более |  |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| 9.16.4. Салаты и винегреты  из вареных овощей и блюда  из вареных, жареных,  тушеных овощей  - без добавления соленых  овощей и заправки | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| - с заправками (майонез,  соусы и др.) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 500  200 с консервантом |  |
| E.coli в 0,1 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.5. Салаты с добавле-  нием мяса, птицы, рыбы,  копченостей и т. д.  - без заправки | Микробиологические показатели: | |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 | не допускаются |  |
| E.coli в 0,1 г | не допускаются |  |
| - с заправками (майонез,  соусы и др.) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 0,1 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 500  200 с консервантом |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| 9.16.6. Студни из рыбы  (заливные) | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.7. Студни из говядины,  свинины, птицы (заливные) | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| 9.16.8. Паштеты из мяса и  печени | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| 9.16.9. Говядина, птица,  кролик, свинина и т. д.  отварные (без заправки и  соуса) | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.10. Рыба отварная  жареная под маринадом | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.11. Супы холодные:  - окрошка, овощные,  мясные на квасе, кефире,  свекольник, ботвинья | E.coli в 0,1 г | не допускаются |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| - борщи, щи зеленые с  мясом, рыбой, яйцом (без  заправки сметаной) | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 0,1 г | не допускаются |  |
| - супы сладкие и супы-  пюре из плодов и ягод  консервированных и сушеных | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| 9.16.12. Супы горячие и  другие горячие блюда:  - борщи, щи, рассольник,  суп-харчо, солянки, овощные  супы, бульоны | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| - супы с макаронными  изделиями и картофелем,  овощами, бобовыми, крупами;  супы молочные с теми же  наполнителями | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| - супы-пюре | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| 9.16.13. Блюда из яиц:  - яйца вареные | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| - омлеты из яиц (меланжа,  яичного порошка) натураль-  ные и с добавлением овощей,  мясных продуктов и т.п.,  начинки с включением яиц | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.14. Блюда из творога:  - вареники ленивые, пудинг  вареный на пару | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| - сырники творожные,  запеканки, пудинг запечен-  ный, начинки из творога,  пироги | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.15. Блюда из рыбы:  - рыба отварная  припущенная, тушеная,  жаренная, запеченая | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| - блюда из рыбной котлетной  массы (котлеты, зразы,  шницели, фрикадельки с  томатным соусом);  запеченные изделия, пироги | КМАФАнМ, КОЕ/г | 2,5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.16. Блюда из мяса  и мясных продуктов: мясо  отварное, жареное, тушеное,  пловы, пельмени, беляши,  блинчики, изделия из  рубленного мяса, в т.ч.  запеченые | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.17. Блюда из птицы,  кролика, отварные, жареные,  тушеные, запеченные изделия  из рубленной птицы,  пельмени, пироги и т.д. | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.18. Гарниры:  - рис отварной, макаронные  изделия отварные, пюре  картофельное (без заправки) | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| - картофель отварной,  жаренный (без заправки) | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| - овощи тушеные  (без заправки) | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.19. Соусы и заправки  для вторых блюд | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.20. Сладкие блюда и  напитки:  - компоты из плодов и ягод  свежих, консервированных | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| - компоты из плодов и ягод  сушеных | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 50 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| - кисели из свежих, сушеных  плодов и ягод, соков,  сиропов, пюре плодовых  и ягодных | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х102 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 50 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| - соки фруктовые и овощные  свежеотжатые | Цисты кишечных  патогенных простейших  организмов | не допускаются |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| L. monocytogenes в 25 | не допускаются |  |
| - желе, муссы | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| - кремы (из цитрусовых,  ванильный, шоколадный  и т.п.) | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| - шарлотка с яблоками | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| - коктейли молочные | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| - сливки взбитые | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.21. Готовые кулинарные  изделия из мяса птицы, рыбы  в потребительской таре, в  т.ч. упакованные под  вакуумом | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| сульфитредуцирующие  клостридии в 0,1 г  (упакованные под  вакуумом) | не допускаются |  |
| 9.16.22. Пицца полуфабрикат  замороженный | КМАФАнМ, КОЕ/г | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.23. Пицца готовая | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| Proteus в 0,1 г | не допускаются |  |
| 9.16.24. Вата сахарная | КМАФАнМ, КОЕ/г | 1х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| 9.16.25. Гамбургеры,  чизбургеры, сэндвичи  готовые | КМАФАнМ, КОЕ/г | 2х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| 9.16.26. Мучные  кондитерские изделия с  отделками, вырабатываемые  предприятиями общественного  питания | Токсичные элементы: | |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,3 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Микотоксины: | |  |
| афлатоксин В1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,2 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
| Микробиологические показатели: | |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 10 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**10. Биологически активные добавки к пище - группа 21**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечания |
| 10.1. БАД преимущественно на  основе белков, аминокислот  и их комплексов: | Показатели безопасности регламентируются по  пунктам "Яичные продукты сухие", "Продукты  молочные сухие", "Изоляты, концентраты,  гидролизаты, текстураты растительных белков;  пищевой шрот и мука с различным содержанием  жира из семян бобвых, масличных и нетради-  ционных культур"; "Концентраты молочных  сывороточных белков, казеин, казеинаты,  гидролизаты молочных белков", "Концентраты  белков крови", "Зародыши семян зерновых,  зернобобовых и других культур, хлопья и шрот  из них, отруби", "Аминокислоты кристалли-  ческие и смеси из них" настоящих санитарных  правил | |  |
| 10.2. БАД на основе  преимущественно липидов  животного и растительного  происхождения: |  | |  |
| - БАД на основе растительных  масел | Показатели безопасности регламентируются  по пунктам "Масло растительные, все виды",  "Продукты переработки растительных масел  и животных жиров, включая жир рыбный"  настоящих санитарных правил | |  |
| - БАД на основе рыбного жира | Показатели безопасности регламентируются  по пункту "Рыбный жир и жир морских  млекопитающих" настоящих санитарных правил | |  |
| - БАД на основе животных  жиров | Показатели безопасности регламентируются по  пунктам "Жир-сырец говяжий, свиной, бараний  и др. убойных животных, шпик свиной охлаж-  денный, замороженный, соленый, копченый",  "Жиры животные, топленые", "Масло коровье"  настоящих санитарных правил | |  |
| - БАД на смешанной основе | По преобладающему компоненту | |  |
|  | Диоксины (в пересчете  на жир) | По п. "Масло  растительное (все  виды)"  п. "Продукты  переработки масел и  животных жиров",  включая рыбный жир  (маргарины,  кулинарные жиры,  кондитерские жиры,  майонезы,  фосфатидные  концентраты) | БАД на  основе раститель-  ных масел |
|  | По п. "Жир пищевой  морских млекопитающих  и рыбный в качестве  диетического  (лечебного и  профилактического)  питания" | БАД на  основе  рыбного  жира |
|  |  | По п. "Жир-сырец  говяжий, свиной,  бараний и др. убойных  животных (охлажден-  ный, замороженный),  шпик свиной охлажден-  ный, замороженный,  соленый, копченый" | БАД на  основе  животных  жиров |
|  |  | П. "Продукты  переработки масел  и животных жиров",  включая рыбный жир  (маргарины,  кулинарные жиры,  кондитерские жиры,  майонезы,  фосфатидные  концентраты) | БАД на  смешанной  жировой  основе |
| 10.3. БАД на основе  преимущественно усвояемых  углеводов, в т.ч. мед с  добавками биологически  активных компонентов,  сиропы и др. | Показатели безопасности регламентируются по  пунктам "Сахар", "Сухие овощи, картофель,  фрукты, ягоды, грибы", "Крахмалы, патока и  продукты их переработки", "Мед" настоящих  санитарных правил  Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (пункт "Сахар") | |  |
| 10.4. БАД на основе  преимущественно пищевых  волокон (целлюлоза, камеди,  пектин, гумми, микрокри-  сталлическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды) | Токсичные элементы: |  | |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины: | регламентируются по  сырью |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,5 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
| гептахлор | не допускается  (<0,002) |  |
| алдрин | не допускается  (<0,002) |  |
| Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| E. coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 10.5. БАД на основе чистых  субстанций (витамины,  минеральные вещества,  органические и др.) или  концентратов (экстракты  растений и др.) с  использованием различных  наполнителей, в т.ч. сухие  концентраты для напитков | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 5,0 |  |
| мышьяк | 3,0 |  |
| кадмий | 1,0 |  |
| ртуть | 1,0 |  |
| Пестициды:\*\*  для композиций  с включением  растительных  компонентов |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| гептахлор | не допускается  (<0,002) |  |
| алдрин | не допускается  (<0,002) |  |
| Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 10.6. БАД на основе  природных минералов (цеолиты  и др.), в т.ч. мумие | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 6,0 |  |
| мышьяк | 3,0 |  |
| 12,0 (мумие) |  |
| кадмий | 1,0 |  |
| ртуть | 1,0 |  |
| Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| B. cereus, КОЕ/г, не  более | 200 |  |
| Дрожжи и плесени,  КОЕ/г, не более | 100 |  |
| 10.7. БАД на растительной  основе, в т.ч. цветочная  пыльца  - сухие (чаи) | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 6,0 |  |
| мышьяк | 0,5 |  |
| кадмий | 1,0 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| гептахлор | не допускается  (<0,002) |  |
| алдрин | не допускается  (<0,002) |  |
| - жидкие (эликсиры,  бальзамы, настойки и др.) | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| гептахлор | не допускается  (<0,002) |  |
| алдрин | не допускается  (<0,002) |  |
| - БАД на растительной  основе, в т.ч. цветочная  пыльца:  - таблетированные,  капсулированные,  порошкообразные | Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| B.cereus, КОЕ/г, не  более | 200 |  |
| - таблетированные, капсули-  рованные, порошкообразные с  добавлением микроорганизмов  – пробиотиков | пробиотики, КОЕ/г, не  менее | 1х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| - жидкие асептического  разлива | Должны удовлетворять требованиям промыш-  ленной стерильности для соответствующих  групп консервов в соответствии с приложением  1 к настоящим санитарным правилам | |  |
| - жидкие в виде сиропов,  эликсиров, настоев,  бальзамов и др. | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| B.cereus, КОЕ/г, не  более | 200 |  |
| - смеси высушенных  лекарственных растений (чаи) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х105 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,01 г | не допускаются |  |
| E.coli в 0,1 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 100 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 103 |  |
| - БАД-чаи (детские сухие) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 5х103 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г  продукта | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г  продукта | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| B.cereus, КОЕ/г, не  более | 200 |  |
| 10.8. БАД на основе  переработки мясо-молочного  сырья, в т.ч. субпродуктов,  птицы; членистоногих,  земноводных, продуктов  пчеловодства (маточное  молочко, прополис и др.) –  сухие  - БАД на основе мясного  сырья, в т.ч. субпродуктов  птицы  - БАД на основе молочного  сырья | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,5 |  |
| кадмий | 1,0 |  |
| ртуть | 0,2 |  |
| Микотоксины: |  |  |
| афлатоксин М1 | 0,0005 (для БАД на  основе переработки  молочного сырья) |  |
| Антибиотики\*: |  |  |
| левомицетин (< 0,01);  тетрациклиновая  группа (< 0,01 ед/г);  гризин (< 0,5 ед/г);  бацитрацин  (< 0,02 ед/г) (БАД на  основе мясного сырья,  субпродуктов, птицы) | не допускается |  |
| левомицетин (< 0,01);  тетрациклиновая  группа (< 0,01 ед/г);  стрептомицин  (< 0,5 ед/г);  пенициллин  (< 0,01 ед/г) (БАД  на основе молочного  сырья) | не допускается |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| гептахлор | не допускается  (< 0,002) |  |
| алдрин | не допускается  (< 0,002) |  |
| Диоксины\*\*\* | не допускаются |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | <1 мг/кг |
| Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/г, не более | 200 (для продуктов  пчеловодства) |  |
| 10.9. БАД на основе рыбы,  морских беспозвоночных,  ракообразных, моллюсков  и др. морепродуктов,  растительных морских  организмов (водоросли и  др.)  - сухие | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 10,0 |  |
| мышьяк | 12,0 |  |
| кадмий | 2,0 |  |
| ртуть | 0,5 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,2 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 2,0 |  |
| гептахлор | не допускается  (< 0,002) |  |
| алдрин | не допускается  (< 0,002) |  |
| Диоксины\*\*\* | Не допускаются |  |
| Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/г, не более | 200 (для БАД  растительных морских  организмов) |  |
| 10.10. БАД на основе  пробиотических  микроорганизмов | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,1 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,05 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,05 |  |
| гептахлор | не допускается | < 0,002 |
| алдрин | не допускается | < 0,002 |
| - БАД – сухие на основе  чистых культур  микроорганизмов | Микробиологические  показатели: |  |  |
| пробиотики, КОЕ/г, не  менее | 1х109 |  |
| БГКП (колиформы) в  2,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 2,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 10 |  |
| - БАД – сухие на основе  чистых культур микроорга-  низмов с добавлением  аминокислот, микроэлементов,  моно-, ди- и олигосахаридов  и т.д.) | пробиотики, КОЕ/г, не  менее | 1х108 |  |
| БГКП (колиформы) в  1,0 г | не допускаются |  |
| E.coli в 5,0 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 |  |
| - БАД – жидкие на  основе чистых культур  микроорганизмов  концентрированные | пробиотики, КОЕ/г, не  менее | 1х1010 |  |
| БГКП (колиформы) в  10 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 10 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 50 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/г, не более | 10 |  |
| - БАД – жидкие на  основе чистых культур  микроорганизмов  неконцентрированные | пробиотики, КОЕ/г, не  менее | 1х107 |  |
| БГКП (колиформы) в  10 г | не допускаются |  |
| S.aureus в 10 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 50 г | не допускаются |  |
| дрожжи и плесени,  КОЕ/г, не более | 10 |  |
| 10.11. БАД на основе  одноклеточных водорослей  (спирулина, хлорелла и др.),  дрожжнй и их лизатов | Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 2,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 1,0 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| Нитраты | 1000 (для БАД на  основе водорослей) |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| гептахлор | не допускается  (< 0,002) |  |
| алдрин | не допускается  (< 0,002) |  |
| Микробиологические  показатели: |  |  |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не  более | 1х104 |  |
| БГКП (колиформы) в  0,1 г | не допускаются |  |
| E.coli в 1,0 г | не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы в 10 г | не допускаются |  |
| дрожжи, КОЕ/г, не  более | 10 (для дрожжей и их  лизатов); 100 (для  водорослей) |  |
| плесени, КОЕ/г, не  более | 50 (для дрожжей и их  лизатов)  100 (для водорослей) |  |
| живые клетки  продуцента (для  дрожжей и их лизатов)  в 1,0 г продукта | не допускаются |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 11 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**11. Продукты для питания беременных и кормящих женщин**  
**(группы 04, 08, 09, 11, 19, 20)**

**11.1.Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка**

      1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г/л | 30-100 | + |  |
| Жир | г/л | 8-35 | + |  |
| Углеводы | г/л | 100-140 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 610-1300 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 1200-2000 | + |  |
| фосфор | мг/л | 900-1400 | + |  |
| кальций/фосфор | - | 1,1-2,0 | - |  |
| калий | мг/л | 1400-2500 | + |  |
| натрий | мг/л | 450-750 | + |  |
| калий/натрий | - | 2-3 | - |  |
| магний | мг/л | 150-250 | + |  |
| медь | мкг/л | 600-1000 | + |  |
| марганец | мкг/л | 200-250 | + |  |
| железо | мг/л | 30-50 | + |  |
| цинк | мг/л | 10-40 | + |  |
| хлориды | мг/л | 1000-1600 | - |  |
| йод | мкг/л | 100-250 | + |  |
| Зола | г/л | 9-12 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-1500 | + |  |
| Токоферол (Е) | мг/л | 10-40 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 10-15 | + |  |
| витамин К | мкг/л | 50-120 | + |  |
| тиамин (В1) | мг/л | 0,8-1,5 | + |  |
| рибофлавин (В2) | мг/л | 0,8-1,5 | + |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | 8-12 | + |  |
| пиридоксин (В6) | мг/л | 1,5-3,0 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 10-25 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | мг/л | 0,8-2,0 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | мкг/л | 3,0-8,0 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 100-300 | + |  |
| инозит | мг/л | 80-120 | + |  |
| холин | мг/л | 80-120 | + |  |
| биотин | мкг/л | 80-200 | + |  |

      2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг,  не более | Примечания |  |
| Показатели окислительной порчи: | | | |
| перекисное число, ммоль  активного кислорода/кг жира | 4,0 |  |  |
| Токсичные элементы: | | | |
| свинец | 0,05 |  |  |
| мышьяк | 0,05 |  |  |
| кадмий | 0,02 |  |  |
| ртуть | 0,005 |  |  |
| Антибиотики\*: |  | для продуктов на  молочной основе |  |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |  |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |  |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед/г |  |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед/г |  |
| Микотоксины: | | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002, для продуктов  на молочной основе |  |
| афлатоксин В1 | не допускается | < 0,00015, для продуктов  на соевой основе |  |
| Пестициды\*\*: | | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |  |
| Диоксины | Не допускаются | Для продуктов на  молочной основе |  |
| Меламин\*\*\*\* | Не допускается | <1,0 мг/кг (для  продуктов на основе  молока) |  |
| Микробиологические  показатели: |  |  |  |
| Сухие продукты инстантного  приготовления |  |  |  |
| КМАФАнМ | 2,5 х 104 | КОЕ/г, не более |  |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой  не допускаются |  |
| E.coli | 10 | масса (г), в которой  не допускаются |  |
| S.aureus | 1,0 | масса (г), в которой  не допускаются |  |
| B.cereus | 200 | КОЕ/г, не более |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes | 50 | масса (г), в которой  не допускаются |  |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |  |
| дрожжи | 50 | КОЕ/г, не более |  |
| Жидкие продукты пресные стерилизованные | | | |
| Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного  молока в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам | | | |
| Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе | | | |
| БГКП (колиформы) | 3,0 | объем (см3), в котором  не допускаются |  |
| S.aureus | 10,0 | объем (см3), в котором  не допускаются |  |
| B.cereus | 1,0 | объем (см3), в котором  не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes | 50 | объем (см3), в котором  не допускаются |  |
| бифидобактерии | 1 х 106 | КОЕ/см3, не менее, при  изготовлении с их  использованием |  |
| молочнокислые  микроорганизмы | 1 х 107 | КОЕ/см3, не менее, при  изготовлении с их  использованием |  |
| плесени | 10 | КОЕ/см3, не более |  |
| дрожжи | 10 | КОЕ/см3, не более |  |

**11.2. Каши на молочно-зерновой основе**  
**(инстантного приготовления)**

**1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
| нормируемые | маркируемые |
| Влага | г | 4-6 | - |  |
| Белок | г | 10-14 | + |  |
| Жир | г | 2-10 | + |  |
| Углеводы | г | 70-80 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 340-460 | + |  |
| Зола | г | 0,5-3,5 | - |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| натрий | мг, не более | 250 | + |  |
| кальций (для обогащенных  продуктов) | мг | 200-500 | + |  |
| железо (для обогащенных  продуктов) | мг | 20-50 | + |  |
| Витамины (для витаминизированных продуктов): | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв | 300-400 | + |  |
| витамин Е | мг | 5-12 | + |  |
| витамин Д | мкг | 5-10 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг | 30-120 | + |  |
| тиамин (В1) | мг | 0,2-0,7 | + |  |
| рибофлавин (В2) | мг | 0,3-0,8 | + |  |
| ниацин (РР) | мг | 5-12 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | мкг | 600-1200 | + |  |

**2) Показатели безопасности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | Примечания |  |
| Токсичные элементы: | | | |
| свинец | 0,3 |  |  |
| мышьяк | 0,2 |  |  |
| кадмий | 0,06 |  |  |
| ртуть | 0,03 |  |  |
| Микотоксины: | | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 |  |
| афлатоксин В1 | не допускается | < 0,00015 |  |
| дезоксиниваленол | не допускается | < 0,05 для пшеничной,  ячменной |  |
| зеараленон | не допускается | < 0,005 для кукурузной,  пшеничной, ячменной |  |
| Т-2 токсин | не допускается | < 0,05 |  |
| охратоксин А | не допускается | < 0,0005 для всех видов |  |
| Пестициды\*\*: | | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,01 |  |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |  |
| гексахлорбензол | 0,01 |  |  |
| ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |  |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |  |
| Бенз(а)пирен | не допускается | <0,2 мкг/кг |  |
| Антибиотики\* |  |  |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |  |
| тетрациклиновая группа | не допускается | <0,01 ед/г |  |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |  |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |  |
| Вредные примеси: | | | |
| зараженность и  загрязненность вредителями  хлебных запасов (насекомые,  клещи) | не допускается |  |  |
| металлические примеси | 3 х 10-4 | %, размер отдельных частиц  не должен превышать 0,3 мм  в наибольшем линейном  измерении |  |
| Диоксины | не допускаются | для продуктов на молочной  основе |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | <1,0 мг/кг (для продуктов  на основе молока) |  |
| Микробиологические  показатели: |  |  |  |
| КМАФАнМ | 5 х 104 | КОЕ/г, не более |  |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой  не допускаются |  |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L.monocytogenes | 25 | масса (г), в которой  не допускаются |  |
| плесени | 200 | КОЕ/г, не более |  |
| дрожжи | 100 | КОЕ/г, не более |  |

**11.3. Продукты на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные**  
**соки, нектары и напитки, морсы)**

**1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечания |
| нормируемые | маркируемые |  |
| Массовая доля растворимых  сухих веществ (соки) | г, не менее | 5 |  |  |
| Углеводы | г | 4-20 |  |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| железо (для обогащенных  продуктов) | мг | 2-4 |  |  |
| Витамины (для витаминизированных продуктов): | | | | |
| аскорбиновая кислота (С) | мг | 15-30 |  |  |
| бета-каротин | мг | 1-2 |  |  |
| фолиевая кислота (Вс) | мкг | 100-400 |  |  |
| ретинол (А) | мкг-экв | 100-300 |  |  |

**2) Показатели безопасности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечания |
| Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| Микотоксины: |  |  |
| патулин | не допускается | <0,02 для содержащих яблоки, томаты,  облепиху |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| Нитраты | 200  50 | на овощной и фруктово-овощной основе  на фруктовой основе |
| 5-Оксиметилфурфурол | 20 | для соковой продукции |
| Микробиологические  показатели: | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности  для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 1 Раздела 1 Главы II Единых санитарно-  эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). | |

**11.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)**

      Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечания |
| Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| КМАФАнМ | 5 х 103 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой  не допускаются |
| B.cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы | 25 | масса (г), в которой  не допускаются |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | КОЕ/г, не более |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 12 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**12. Продукты для питания детей раннего возраста**  
**12.1. Продукты на молочной основе**  
**12.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие,**  
**пресные и кисломолочные)**

      ) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| **Для детей от 0 до 5 месяцев жизни** | | | | |
| Белок | г/л | 121-17 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества  белка, не менее | 50 | + |  |
| Казеин | то же | 40-50 | + |  |
| Таурин | мг/л | 40-60 | + |  |
| Жир2 | г/л | 30-40 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных  кислот | 14-20 | + |  |
| То же | мг/л, не менее | 4000-8000 | - |  |
| Отношение витамин  Е (мг/л)/ПНЖК (г/л) | - | 1-2 | - |  |
| Углеводы3 | г/л | 65-80 | + |  |
| Лактоза | % от общего количества  углеводов, не менее | 65 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 640-700 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 330-700 | + |  |
| фосфор | то же | 150-400 | + |  |
| кальций/фосфор | - | 1,2-2,0 | - |  |
| калий | мг/л | 400-800 | + |  |
| натрий | то же | 150-300 | + |  |
| калий/натрий | - | 2,5-3 | - |  |
| магний | то же | 30-90 | + |  |
| медь | мкг/л | 300-600 | + |  |
| марганец | то же | 10-300 | + |  |
| железо | мг/л | 3-8 | + |  |
| цинк | то же | 3-10 | + |  |
| хлориды | то же | 300-800 | - |  |
| йод | мкг/л | 50-150 | + |  |
| селен | мкг/л | 10-40 | + |  |
| зола | г/л | 2,5-4 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-1000 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 7,5-12,5 | + |  |
| витамин К | то же | 25-60 | + |  |
| тиамин (В1) | то же | 400-1000 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 500-1500 | + |  |
| пантотеновая кислота | то же | 2700-5000 | + |  |
| пиридоксин (В6) | то же | 300-1000 | + |  |
| ниацин (РР) | то же | 2000-10000 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 60-150 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | то же | 1,0-3,0 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55-150 | + |  |
| инозит | то же | 20-60 | + |  |
| холин | то же | 50-150 | + |  |
| биотин | мкг/л | 10-40 | + |  |
| карнитин | мг/л | 10-20 | + |  |
| Нуклеотиды (сумма  цитидин-, уридин-,  аденозин-, гуанозин-,  инозин-5 монофосфатов) | мг/л, не более | 35 | + |  |
| Кислотность | градусов Тернера,  не более | 90,0 | - | для жидких  кисломо-  лочных |
| Осмоляльность | мОсм/кг, | 290,0-320,0 | + |  |
| **Для детей от 6 до 12 месяцев жизни** | | | | |
| Белок | г/л | 15-18 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества  белка, не менее | 40 | + |  |
| Жир2 | г/л | 25-40 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных  кислот | 14-20 | + |  |
|  | мг/л | 4000-8000 | - |  |
| Углеводы3 | г/л | 70-90 | + |  |
| Лактоза | % от общего количества  углеводов, не менее | 65 |  |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 640-750 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 400-800 | + |  |
| фосфор | то же | 200-400 | + |  |
| кальций/фосфор | - | 1,2-2,0 | - |  |
| калий | мг/л | 500-900 | + |  |
| натрий | то же | 150-300 | + |  |
| калий/натрий | - | 2-3 | - |  |
| магний | мг/л | 50-100 | + |  |
| медь | мкг/л | 400-1000 | + |  |
| марганец | то же | 10-300 | + |  |
| железо | мг/л | 7-14 | + |  |
| цинк | то же | 4-10 | + |  |
| хлориды | то же | 300-800 | - |  |
| йод | мкг/л | 50-150 | + |  |
| селен | мкг/л | 10-40 | + |  |
| зола | г/л | 2,5-5 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-800 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8,0-12,5 | + |  |
| витамин К | то же | 25-60 | + |  |
| тиамин (В1) | то же | 400-1000 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 600-1500 | + |  |
| пантотеновая кислота | то же | 3000-5000 | + |  |
| пиридоксин (В6) | то же | 400-1000 | + |  |
| ниацин (РР) | то же | 3000-10000 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 60-150 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | то же | 1,0-3,0 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55-150 | + |  |
| холин | то же | 50-150 | + |  |
| биотин | мкг/л | 10-40 | + |  |
| инозит | мг/л | 20-60 | + |  |
| карнитин | мг/л | 10-20 | - |  |
| Нуклеотиды (сумма  цитидин-, уридин-,  аденозин-, гуанозин-,  инозин-5 монофосфатов) | мг/л, не более | 35 | + |  |
| Кислотность | градусов Тернера,  не более | 90,0 | - | для жидких  кисломолоч-  ных |
| Осмоляльность | мОсм/кг | 300,0-320,0 | + |  |
| **Для детей от рождения до 12 месяцев жизни** | | | | |
| Белок | г/л | 12,01- 21,0 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | процент от общего  количества белка,  не менее | 50,0 | + |  |
| Таурин | мг/л | 40,0-60,0 | + |  |
| Жир2 | г/л | 30,0-40,0 | + |  |
| Линолевая кислота | процент от суммы  жирных кислот | 14,0-20,0 | - |  |
| мг/л | 4000-8000 | + |  |
| Отношение витамин Е  (мг/л)/ПНЖК (г/л) |  | 1-2 | - |  |
| Углеводы3 | г/л | 65,0-80,0 | + |  |
| Лактоза | процент от общего  количества углеводов,  не менее | 65,0 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 640,0-720,0 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 400,0-900,0 | + |  |
| фосфор | мг/л | 200,0-600,0 | + |  |
| отношение кальций/фосфор | - | 1,2-2,0 | - |  |
| калий | мг/л | 400,0-800,0 | + |  |
| натрий | мг/л | 150,0-300,0 | + |  |
| отношение калий/натрий | - | 2,5–3,0 | - |  |
| магний | мг/л | 40,0-100,0 | + |  |
| медь | мкг/л | 300,0-1000,0 | + |  |
| марганец | мкг/л | 10,0-300,0 | + |  |
| железо | мг/л | 6,0-10,0 | + |  |
| цинк | мг/л | 3,0-10,0 | + |  |
| хлориды | мг/л | 300,0-800,0 | - |  |
| йод | мкг/л | 50,0-350,0 | + |  |
| селен | мкг/л | 10,0-40,0 | + |  |
| зола | г/л | 2,5-6,0 | - |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500,0-800,0 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4,0-12,0 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8,0-21,0 | + |  |
| витамин К | мкг/л | 25,0-170,0 | + |  |
| тиамин (В1) | мкг/л | 400,0-2100,0 | + |  |
| рибофлавин (В2) | мкг/л | 500,0-2800,0 | + |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | 2,7-14,0 | + |  |
| пиридоксин (В6) | мкг/л | 300,0-1200,0 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 3,0-10,0 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | мкг/л | 60,0-350,0 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | мкг/л | 1,5-3,0 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55,0-150,0 | + |  |
| инозит | мг/л | 20,0-280,0 | + |  |
| холин | мг/л | 50,0-350,0 | + |  |
| биотин | мкг/л | 10,0-40,0 | + |  |
| L-карнитин | мг/л | 5,0-20,0 | + |  |
| Нуклеотиды (сумма  цитидин-, уридин-,  аденозин-, гуанозин- и  инозин-5 монофосфатов) | мг/л, не более | 35,0 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг | 290,0-320,0 | + |  |
| Кислотность | градусов Тернера,  не более | 90,0 | - | для жидких  кисломо-  лочных |

1 - при условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока;

2 - запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;

      содержание транс-изомеров не должно превышать 3 процентов от содержания общих жиров;

      содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно превышать в сумме 20 процентов от содержания общего жира;

      отношение линолевой к



-линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15;

      при обогащении смесей длинноцепочечными полиненасыщенными жирными кислотами (ДЦПНЖК), их содержание не должно быть более 1 процента от общего жира для омега-3 ДЦПНЖК и 2 процентов для омега-6 ДЦПНЖК;

      содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

3 - помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 % от общего содержания углеводов; углеводный компонент может содержать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8 процента от массы продукта) и лактулозу;

      2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг  жира |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Диоксины | не допускаются |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 мг/кг |
| Микробиологические показатели: | | |
| Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные) | | |
| КМАФАнМ | 2х103 | КОЕ/г, не более, для смесей,  восстанавливаемых при  37-50оС; не нормируется для  кисломолочных |
| 3х103 | КОЕ/г, не более, для смесей,  восстанавливаемых при  70-85оС; не нормируется для  кисломолочных |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 100 | масса (г), в которой не  допускаются |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 10 | то же |
| ацидофильные микроорганизмы | 1х107 | КОЕ/г, не менее в кисломо-  лочных (при изготовлении с  их использованием) |
| бифидобактерии | 1х106 | то же |
| молочнокислые микроорганизмы | 1х107 | КОЕ/г, не менее, в  кисломолочных |
| Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные | | |
| Вырабатываемые в промышленных  условиях с УВТ-обработкой и  асептическим розливом | Должны удовлетворять требованиям промышленной  стерильности:  - после термостатной выдержки при температуре 37оС  в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и  признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего  вида и другие), отсутствие изменений вкуса и  консистенции;  - после термостатной выдержки допускаются изменения:  а) титруемой кислотности не более чем на 2оТернера;  б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3(г) | |
| Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием  ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий | | |
| БГКП (колиформы) | 3 | объем (см3), в котором не  допускаются |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы  и L. monocytogenes | 50 | то же |
| ацидофильные микроорганизмы | 1х107 | КОЕ/см3, не менее (при  изготовлении с их  использованием) |
| бифидобактерии | 1х106 | то же |
| молочнокислые микроорганизмы | 1х107 | КОЕ/см3, не менее |
| плесени | 10 | КОЕ/см3, не более |
| дрожжи | 10 | то же |
| для последующих смесей, требующих термической обработки после восстановления: | | |
| КМАФАнМ | 2,5х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы  и L. monocytogenes | 50 | то же |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |

**12.1.2. Частично адаптированные молочные смеси**  
**(сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для питания детей в**  
**возрасте от 6 месяцев**

      1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г/л | 15-24 | + |  |
| Белки молочной  сыворотки | % от общего количества  белка | 20-50 | - |  |
| Жир | г/л | 25-40 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных  кислот, не менее | 14 | + |  |
| мг/л, не менее | 4000 | - |  |
| Углеводы | г/л | 60-90 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 520-820 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 600-900 | + |  |
| фосфор | то же | 200-600 | + |  |
| кальций/фосфор | соотношение | 1,2-2,0 |  |  |
| калий | мг/л | 400-1000 |  |  |
| натрий | то же | 250-350 |  |  |
| магний | мг/л | 50-100 | + |  |
| медь | мкг/л | 400-1000 | + |  |
| марганец | то же | 10-500 | + |  |
| железо | мг/л | 5-14 | + |  |
| цинк | то же | 4-10 | + |  |
| хлориды | то же | 600-800 |  |  |
| йод | мкг/л | 50-120 |  |  |
| зола | г/л | 4-5 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-800 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 7-15 | + |  |
| тиамин (В1) | то же | 400-1000 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 500-1500 | + |  |
| пантотеновая кислота | то же | 2500-5000 | + |  |
| пиридоксин (В6) | то же | 400-1000 | + |  |
| ниацин (РР) | то же | 3000-10000 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 60-150 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | то же | 1,5-3,0 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 55-150 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг | 300-320 | + |  |

      2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые  уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг  жира |
| Токсичные элементы, антибиотики,  микотоксины, пестициды, меламин,  диоксины | по адаптированным  молочным смесям |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| Смеси моментального приготовления | | |
| КМАФАнМ | 2х103 | КОЕ/г, не более, для смесей,  восстанавливаемых при 37-50оС |
| 3х103 | КОЕ/г, не более, для смесей,  восстанавливаемых при 70-85оС |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и  L. monocytogenes | 100 | масса (г), в которой не  допускаются |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 10 | то же |
| Смеси, требующие термической обработки | | |
| КМАФАнМ | 2,5х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и  L. monocytogenes | 50 | масса (г), в которой не  допускаются |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |

**12.1.3. Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное,**  
**пастеризованное, в т.ч. витаминизированное**

      1) Пищевая ценность на 100 мл готового к употреблению продукта

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г | 2,8-3,2 | + |  |
| Жир | то же | 2,5–4,0 | + |  |
| г, не менее | 2,0 |  | для профилактического  питания |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг | 115-140 | + |  |

      2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы,  антибиотики, микотоксины,  пестициды, меламин,  диоксины | по адаптированным  молочным смесям |  |
| Микробиологические  показатели: | Стерилизованное,  в т.ч.  витаминизированное | Требования промышленной стерильности:  после термостатной выдержки при  температуре 37оС в течение 3-5 суток  отсутствие видимых дефектов и  признаков порчи (вздутие упаковки,  изменение внешнего вида и другие),  отсутствие изменений вкуса и  консистенции;  после термостатной выдержки  допускаются изменения:  а) титруемой кислотности не более чем  на 2оТернера;  б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3(г) |
|  | Пастеризованное в  т.ч. со сроком  годности более 72  часов | - КМАФАнМ, КОЕ/см3(г), не более -  1,5х104  - БГКП (колиформы) в 0,1 г/см3 не  допускаются  - патогенные, в т.ч. сальмонеллы и  L. monocytogenes в 50 г/см3не  допускаются  - стафилококки S.aureus в 1,0 г/см3 не  допускаются  - E.coli в 1,0 г/см3 не допускаются  - B. cereus в 25 г/см3не допускаются |

**12.1.4. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. с плодоовощными**  
**наполнителями**

      1) Пищевая ценность (в 100 мл готового к употреблению продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г | 2,0-3,2 | + |  |
| г, не более | 4,0 | + | для профилактического  питания |
| Жир | г | 2,5-4,0 | + |  |
| г, не менее | 2,6 | + | для профилактического  питания |
| Углеводы,  в том числе сахар | г,  г, не более | 4-12  10 | - |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 45-106 | + |  |
| Зола | г | 0,5-0,8 | - |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг | 60-150 | + |  |
| Кислотность | о Тернера,  не более | 100 | - |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | Примечание |
| Токсичные элементы, антибиотики,  микотоксины, пестициды, меламин,  диоксины | по адаптированным  молочным смесям |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| БГКП (колиформы) | 3,0 | объем (см3), в котором не  допускаются |
| E. coli | 10,0 | то же, для продуктов со сроками  годности более 72 ч |
| S. aureus | 10,0 | объем (см3), в котором не  допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы,  L. monocytogenes | 50 | то же |
| дрожжи | 10 | КОЕ/см3, не более, для продуктов  со сроками годности более 72 ч |
| 1х104 | для кефира |
| плесени | 10 | КОЕ/см3, не более, для продуктов  со сроками годности более 72 ч |
| молочнокислые микроорганизмы | 1х107 | КОЕ/см3, не менее |
| бифидобактерии | 1х106 | КОЕ/см3, не менее; при  изготовлении с их использованием |
| ацидофильные микроорганизмы | 1х107 | то же |

**12.1.5. Творог и творожные изделия, в т.ч. с фруктовыми или**  
**овощными наполнителями**

**1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г | 7-17 | + |  |
| Жир | то же | 3,0-15,0 | + |  |
| Углеводы,  в том числе сахар | г, не более  г, не более | 12  10 | - |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 102-250 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг | 120-200 | + |  |
| Кислотность | о Т, не более | 150 | + |  |

**2) Показатели безопасности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг  жира, для продуктов с содержанием  жира более 5 г/100 г и продуктов,  обогащенных растительными маслами |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,15 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,015 |  |
| Антибиотики, микотоксины,  меламин, диоксины | по адаптированным  молочным смесям |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,55 | в пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты | 0,33 | то же |
| Микробиологические показатели: | | |
| БГКП (колиформы) | 0,3 | масса (г), в которой не  допускаются |
| E. coli | 1,0 | то же, для продуктов со сроками  годности более 72 ч |
| St. aureus | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы,  L. monocytogenes | 50 | то же |
| дрожжи, КОЕ/г, не более | 10 | то же, для продуктов со сроками  годности более 72 ч |
| плесени, КОЕ/г, не более | 10 | то же |

**12.1.6. Молоко сухое для детского питания**

      1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
|  |  | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г | 2,8-3,2 | + |  |
| Жир | то же | 2,5-4,0 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг | 115-140 | - |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы, антибиотики,  микотоксины, пестициды, меламин,  диоксины | по адаптированным  молочным смесям |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| для молока моментального  приготовления | по частично  адаптированным молочным  смесям |  |
| для молока, требующего термической обработки после восстановления: | | |
| КМАФАнМ | 2,5х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы  и L. monocytogenes | 50 | то же |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |

**12.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки для детей**  
**от 6 месяцев до 3 лет**

      1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и  показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г | 2,0-5,2 | + |  |
| Жир | то же | 1,0-4,0 | + |  |
| Углеводы,  в т.ч. сахар | г  г, не более | 7,0-12,0  6,0 | +  - |  |
| кальций | мг | 105-240 | + |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной  порчи, токсичные элементы,  антибиотики, микотоксины,  пестициды, меламин, диоксины | по адаптированным  молочным смесям | для сухих напитков - в пересчете  на восстановленный продукт |
| Микробиологические показатели: | | |
| Жидкие напитки | | |
| КМАФАнМ | 1,5х104 | КОЕ/см3, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | объем (см3), в котором не  допускаются |
| E. coli | 1,0 | то же, для продуктов со сроками  годности более 72 ч |
| S. aureus | 1,0 | объем (см3), в котором не  допускаются |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и L.  monocytogenes | 50 | то же |
| дрожжи | 50 | КОЕ/см3, не более; для продуктов  со сроками годности более 72 ч |
| плесени | 50 | то же |
| Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления | | |
| КМАФАнМ | 2,5х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 50 | то же |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |
| Сухие напитки моментального  приготовления | по частично  адаптированным  молочным смесям |  |

**12.2. Продукты прикорма на зерновой основе**  
**12.2.1. Мука и крупа, требующая варки**

**1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Влага | г, не более | 9 | - |  |
| Белок | г | 7-14 | + |  |
| Жир | то же | 0,5-7,0 | + |  |
| Углеводы | то же | 70-85 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 310-460 | + |  |
| Зола | г | 0,5-2,5 | - |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| натрий | мг, не более | 25 | - |  |
| железо | мг | 1-8 | - |  |

**2) Показатели безопасности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин В1 | не допускается | < 0,00015 |
| дезоксиниваленол | не допускается | < 0,05 для пшеничной, ячменной муки |
| зеараленон | не допускается | < 0,005 для кукурузной, ячменной,  пшеничной муки |
| Т-2 токсин | не допускается | < 0,05 |
| охратоксин А | не допускается | < 0,0005 для всех видов |
| фумонизины В1 и В2 | 0,2 | для кукурузной муки |
| Пестициды: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| гексахлорбензол | 0,01 |  |
| ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |
| Бенз(а)пирен | не допускается | < 0,2 мкг/кг |
| Зараженность и загрязненность  вредителями хлебных запасов  (насекомые, клещи) | не допускается |  |
| металлические примеси | 3х10-4 | %; размер отдельных частиц не  должен превышать 0,3 мм в  наибольшем линейном измерении |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 5х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не допускаются |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы | 25 | то же |
| плесени | 200 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 100 | то же |

**12.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые**  
**(инстантного приготовления)**

**1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Влага | г | 4-6 | - |  |
| Белок | г, не менее | 4,0 | + |  |
| Жир | г, не более | 12,0 | + |  |
| Углеводы | г | 70-85 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 315-480 | + |  |
| Зола | г | 0,5-3,5 | - |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| натрий | мг, не более | 30 | + |  |
| кальций | мг | 300-600 | + | для обогащенных  продуктов |
| железо | то же | 5-12 | + | то же |
| йод | мкг | 40-80 | + | то же |
| Витамины: | | | | |
| тиамин (В1) | мг | 0,2-0,6 | + | для витаминизированных  продуктов |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,3-0,8 | + | то же |
| ниацин (РР) | то же | 3-8 | + | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 30-100 | + | то же |
| ретинол (А) | мкг-экв | 300-500 | + | то же |
| токоферол (Е) | мг | 5-10 | + | то же |

**2) Показатели безопасности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы, микотоксины,  пестициды, бенз(а)пирен, зараженность  и загрязненность вредителями хлебных  запасов (насекомые, клещи) и  металлические примеси | по муке и крупе,  требующим варки |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 1х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| B. cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| плесени | 100 | то же |
| дрожжи | 50 | то же |

**12.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки**

**1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |  |
| Влага | г, не более | 8 | + |  |
| Белок | г | 12-20 | + |  |
| Жир | то же | 10-18 | + |  |
| Углеводы,  в т.ч сахар | г,  г, не более | 60-70  20 | +  - |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| натрий | мг, не более | 500 | + |  |
| кальций | мг | 400-600 | + | для обогащенных  продуктов |
| железо | то же | 6-10 | + | то же |
| йод | мкг | 40-80 | + | то же |
| Витамины: | | | | |
| тиамин (В1) | мг | 0,2-0,6 | + | для обогащенных  продуктов |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,4-0,8 | + | то же |
| ниацин (РР) | то же | 4-8 | + | то же |
| ретинол (А) | мкг-экв | 300-500 | + | то же |
| токоферол (Е) | мг | 5-10 | + | то же |
| аскорбиновая  кислота(С) | то же | 30-100 | + | то же |

      2) Показатели безопасности (в пересчете на восстановленный

      продукт)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,06 |  |
| мышьяк | 0,04 |  |
| кадмий | 0,01 |  |
| ртуть | 0,006 |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 |
| Антибиотики\* (в готовом к употреблению продукте): | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин В1 | не допускается | < 0,00015 |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 |
| дезоксиниваленол | не допускается | < 0,05 для пшеничной,  ячменной каш |
| зеараленон | не допускается | < 0,005 для кукурузной,  пшеничной, ячменной каш |
| Т-2 токсин | не допускается | < 0,05 |
| охратоксин А | не допускается | < 0,0005 для всех видов |
| фумонизины В1 и В2 | 0,2 | для кукурузной муки |
| Пестициды: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,001 | в пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты | 0,001 | в пересчете на жир |
| Бенз(а)пирен | не допускается | < 0,2 мкг/кг |
| Диоксины | не допускаются |  |
| Зараженность и загрязненность  вредителями хлебных запасов  и металлические примеси | по муке и крупам,  требующим варки |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 5х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не  допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы  и L. monocytogenes | 50 | то же |
| плесени | 200 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 100 | то же |

**12.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые**  
**(моментального приготовления)**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и  показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г | 12-20 | + |  |
| г, не менее | 7 | + | в кашах, требующих  восстановления цельным  или частично разведенным  коровьим молоком |
| Жир | г | 10-18 | + |  |
| г, не менее | 5 |  | в кашах на цельном  молоке, массовая доля  которого менее 25 % при  условии добавления в  восстановленную кашу  сливочного или  растительного масла |
| то же | 0,5 |  | в кашах на обезжиренном  молоке при условии их  восстановления цельным  молоком или добавления  в восстановленную кашу  сливочного или  растительного масла |
| Углеводы,  в т.ч. сахар | г,  г, не более | 60-70  20 | +  - |  |
| Минеральные  вещества | по кашам сухим молочным, требующим варки | | | |
| Витамины | то же | | | |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы, микотоксины,  меламин, антибиотики, пестициды,  бенз(а)пирен, диоксины | по сухим молочным кашам,  требующим варки |  |
| Зараженность и загрязненность  вредителями хлебных запасов  (насекомые, клещи) и  металлические примеси | по муке и крупам,  требующим варки |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 1х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 2х102 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы  и L. monocytogenes | 50 | Масса (г), в которой не  допускаеются |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |
| Микробиологические показатели каш молочных готовых к употреблению стерилизованных  в соответствии с требования промышленной стерильности:  - после термостатной выдержки при температуре 37оС в течение 3-5 суток отсутствие  видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и  другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;  - после термостатной выдержки допускаются изменения:  а) титруемой кислотности не более чем на 2оТернера;  б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3(г) | | |

**12.2.5. Растворимое печенье**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г | 5-11 | + |  |
| Жир | то же | 6-12 | + |  |
| Углеводы | то же | 65-80 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 330-440 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| натрий | мг | 300-500 | + |  |
| кальций | то же | 300-600 | + | для обогащенных продуктов |
| железо | то же | 10-18 | + | то же |
| Витамины: | | | | |
| тиамин (В1) | мг | 0,3-0,6 | + | для витаминизированных  продуктов |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,3-0,8 | + | то же |
| ниацин (РР) | то же | 4-9 | + | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 20-50 | + | то же |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 мг/кг |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин В1 | не допускается | < 0,00015 |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 |
| дезоксиниваленол | не допускается | < 0,05 для пшеничной, ячменной |
| зеараленон | не допускается | < 0,005 для кукурузной, пшеничной,  ячменной |
| Т-2 токсин | не допускается | < 0,05 |
| охратоксин А | не допускается | < 0,0005 для всех видов |
| фумонизины В1 и В2 | 0,2 | для кукурузной муки |
| Пестициды: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,01 | в пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | в пересчете на жир |
| Бенз(а)пирен | не допускается | < 0,2 мкг/кг |
| Диоксины | не допускаются |  |
| Зараженность и загрязненность  вредителями хлебных запасов  (насекомые, клещи) и  металлические примеси | по муке и крупам,  требующим варки |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 1х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |

**12.3. Продукты на плодоовощной основе, плодоовощные консервы**  
**(фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки,**  
**морсы, пюре, фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и  показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Массовая доля  растворимых сухих  веществ | % | 4-16 | - | для соковой продукции  из фруктов, фруктов с  добавлением овощей,  овощей, овощей с  добавлением фруктов |
| % | 4-10 | - | для соковой продукции из  овощей и с добавлением  фруктов |
| % | 4-11 | - | для соковой продукции из  моркови и тыквы |
| Массовая доля  сухих веществ | % | 4-25 | - | для пюре |
| Массовая доля  титруемых кислот | %, не более | 1,2 | - | для соковой продукции из  цитрусовых фруктов (в  пересчете на безводную  лимонную кислоту) |
| то же | 0,8 | - | для соковой продукции из  других фруктов и (или)  овощей (в пересчете на  яблочную кислоту) |
| Углеводы,  в т.ч.  добавленного  сахара | г | 3-25  не допускается | +  - | для соков |
| г, не более | 10 | - | для нектаров и сокосодержащих напитков |
| г, не более | 12 | - | для морсов |
| Белки | г, не менее | 0,5 | - | для фруктово-молочных и  фруктово-зерновых пюре |
| Массовая доля  этилового спирта | %, не более | 0,2 | - | для фруктовых соков и пюре |
| Поваренная соль | %, не более  %, не более | 0,4  0,6 | - | за исключением томатного  сока  для томатного сока |
| Минеральные вещества: | | | | |
| калий | мг | 70-300 | + |  |
| натрий | мг, не более | 200 | - |  |
| железо | мг, не более | 3,0 | + | для обогащенных продуктов |
| Витамины: | | | | |
| аскорбиновая  кислота (С) | мг, не более  мг, не менее | 75,0  25,0 | + | для обогащенных продуктов  в конце срока годности |
| -каротин | то же | 1-4 | + | то же |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| Микотоксины: | | |
| патулин | не допускается | < 0,02 для содержащих яблоки,  томаты, облепиху |
| дезоксиниваленол | не допускается | < 0,05 для фруктово-зерновых  пюре, содержащих пшеничную,  ячменную муку |
| зеараленон | не допускается | < 0,005 для фруктово-зерновых  пюре, содержащих пшеничную,  кукурузную, ячменную муку |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 для фруктово-  молочных пюре |
| афлатоксин В1 | не допускается | < 0,00015 для фруктово-  зерновых пюре |
| охратоксин А | не допускается | < 0,0005 для всех видов |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| Нитраты | 50 | на фруктовой основе (за  исключением содержащих бананы  и клубнику) |
| 200 | на овощной и фруктово-  овощной основе, а также для  содержащих бананы и клубнику |
| 5-Оксиметилфурфурол | 20,0 | для соковой продукции |
| Микробиологические показатели: | Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные и  фруктово-овощные пюре; фруктово-молочные и фруктово-  зерновые пюре) должны удовлетворять требованиям  промышленной стерильности для соответствующих групп  Консервированная соковая продукция из фруктов и (или)  овощей (требования промышленной стерильности) для  детского питания (требования промышленной  стериальности):  Микроорганизмы после термостатной выдержки | |
| Соковая продукция из фруктов с:    - pH 4,2 и выше, а также pH 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш | Спорообразующие  мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы B.cereus  и B.polymixa в 1 г (см3)  B. subtilis КОЕ/1 г  (см3), не более | не допускается    11 |
| Спорообразующие  термофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |
| Мезофильные клостридии в  10 г (см3) | не допускаются |
| Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы, дрожжи  в 1 г (см3) | не допускаются |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |
| рН ниже 4,2, а также рН ниже  3,8 для соковой продукции из  абрикосов, персиков, груш | Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы, дрожжи  в 1 г (см3) | не допускаются |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1г  (см3) | не допускаются |
| Соковая продукция из овощей: |  |  |
| Томатная с содержанием сухих  веществ менее 12 % | Спорообразующие  мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы B. cereus  и B. polymixa в 1 г  (см3)  B.subtilis КОЕ/1 г  (см3), не более | не допускаются    11 |
| Спорообразующие  термофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |
| Мезофильные клостридии в  10 г (см3) | не допускаются |
| Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы, дрожжи  в 1 г (см3) | не допускаются |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1г  (см3) | не допускаются |
| Прочие: |  |  |
| pH 4,2 и выше | Спорообразующие  мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы B. cereus  и B.polymixa в 1 г (см3)  B.subtilis КОЕ/1 г  (см3), не более | не допускаются    11 |
| Спорообразующие  термофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизы в 1 г  (см3) | не допускаются |
| Мезофильные клостридии в  10 г | не допускаются |
| Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы, дрожжи  в 1 г (см3) | не допускаются |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |
| рН 3,7-4,2 | Мезофильные клостридии в  10 г (см3) | не допускаются |
| Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы, дрожжи  в 1 г (см3) | не допускаются |
| Спорообразующие  термофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизы в 1 г  (см3) | не допускаются |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |
| рН ниже 3,7 | Неспорообразующие  микроорганизмы,  плесневые грибы, дрожжи  в 1 г (см3) | не допускаются |
| Молочнокислые  микроорганизмы в 1 г  (см3) | не допускаются |

**12.4. Продукты прикорма на мясной основе**  
**12.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины,**  
**птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов**

**1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Массовая доля сухих  веществ | г, не менее | 20 | - |  |
| то же | 17 | - | консервы из мяса птицы |
| Белок | г | 8,5-15 | + |  |
| г, не менее | 7 | + | консервы из мяса птицы |
| Жир | г | 3-12 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 80-180 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 | + |  |
| Железо | мг | 1-5 | + | в консервах,  обогащенных железом |
| Витамины |  | по мясо-  растительным  консервам |  |  |
| Крахмал | г, не более | 3 | - | как загуститель |
| Рисовая и пшеничная  мука | г, не более | 5 | - | то же |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,2 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной  жестяной таре |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | < 0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Нитриты | не допускается | < 0,5 |
| Нитрозамины: | | |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускается | < 0,001 |
| Диоксины | не допускаются |  |
| Микробиологические показатели: | Должны удовлетворять требованиям промышленной  стерильности для консервов группы "А" | |

|  |  |
| --- | --- |
| Микроорганизмы, выявленные в консервах | |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные микроорганизмы  группы B. subtilis | не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта. |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные микроорганизмы  группы B. сereus и (или) B. polymyxa | не допускаются |
| Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной  стерильности, если выявленные мезофильные  клостридии не относятся к C. botulinum и  (или) C. perfringens. В случае определения  мезофильных клостридий их количество  должно быть не более 1 клетки в 10 г (см3)  продукта. |
| Неспорообразующие микроорганизмы и (или)  плесневые грибы, и (или) дрожжи. | не допускаются |
| Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые  микроорганизмы (при посеве на эти группы) | не допускаются |
| Спорообразующие термофильные анаэробные,  аэробные и факультативно-анаэробные  микроорганизмы | не допускаются |

**12.4.2. Пастеризованные колбаски на мясной основе**  
**(с 1,5 лет жизни и старше)**

      ) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г, не менее | 12 | + |  |
| Жир | г | 16-20 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 1,5 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 180-240 | + |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы, антибиотики,  пестициды, нитриты, нитрозамины | по консервам из мяса |  |
| Диоксины | не допускаются |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 2х102 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| сульфитредуцирующие клостридии | 0,1 | то же |
| B. cereus | 1,0 | то же |

**12.4.3. Мясо-растительные консервы (растительно-мясные**  
**консервы)**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и  показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |  |
| Массовая доля  сухих веществ | г | 5-26 | - |  |
| Белок | г | 1,5-8,0 | + |  |
| Жир | то же | 1-6 | + |  |
| Углеводы | то же | 5-15 | + |  |
| Энергетическая  ценность | ккал | 40-140 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 | + |  |
| Железо | мг | 0,5-3,0 | + | для обогащенных продуктов |
| Витамины: |  |  |  |  |
| -каротин | мг | 1-3 | - | для витаминизированных  продуктов |
| тиамин (В1) | мг | 0,1-0,2 | - | то же |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,1-0,3 | - | то же |
| Ниацин (РР) | то же | 1-4 | - | то же |
| Крахмал | г, не более | 3 | - | вносимый как загуститель |
| Рисовая и  пшеничная мука | г, не более | 5 | - | то же |

      ) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | < 0,02 ед/г |
| Микотоксины: | | |
| патулин | не допускается | < 0,02, для содержащих томаты |
| афлатоксин В1 | не допускается | < 0,00015, для содержащих крупу и муку |
| дезоксиниваленол | не допускается | < 0,05, для консервов, содержащих  пшеничную, ячменную крупу и муку |
| зеараленон | не допускается | < 0,005, для содержащих пшеничную,  ячменную, кукурузную крупу и муку |
| Т-2 токсин | не допускается | < 0,05, для содержащих крупу и муку |
| охратоксин А | не допускается | < 0,0005 для содержащих крупу и муку |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Нитраты | 150 | для консервов, содержащих овощи |
| Нитриты | не допускаются | < 0,5 |
| Нитрозамины: | | |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускается | < 0,001 |
| Диоксины | не допускаются |  |
| Микробиологические  показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности  для консервов группы "А" | |

|  |  |
| --- | --- |
| Микроорганизмы, выявленные в консервах | |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные микроорганизмы  группы B. subtilis | не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта. |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные микроорганизмы  группы B. сereus и (или) B. polymyxa | не допускаются |
| Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной  стерильности, если выявленные мезофильные  клостридии не относятся к C. botulinum и  (или) C. perfringens. В случае определения  мезофильных клостридий их количество должно  быть не более 1 клетки в 10 г (см3)  продукта. |
| Неспорообразующие микроорганизмы и (или)  плесневые грибы, и (или) дрожжи | не допускаются |
| Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые  микроорганизмы (при посеве на эти группы) | не допускаются |
| Спорообразующие термофильные анаэробные,  аэробные и факультативно-анаэробные  микроорганизмы | не допускаются |

**12.5. Продукты прикорма на рыбной основе**  
**12.5.1. Рыбные консервы**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Массовая доля сухих веществ | г | 15-25 | - |  |
| Белок | г | 8-15 | + |  |
| Жир | то же | 5-11 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 100-155 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| железо | мг | 0,4-3,0 | + | для обогащенных  продуктов |
| Витамины: | | | | |
| тиамин (В1) | мг | 0,1-0,2 | + | для обогащенных  продуктов |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,1-0,3 | + | то же |
| Ниацин (РР) | то же | 1-4 | + | то же |
| Крахмал | г, не более | 3 | - | вносимый как  загуститель |
| Рисовая и пшеничная мука | г, не более | 5 | - | то же |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,5 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,15 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной жестяной  таре |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Полихлорированные бифенилы | 0,5 |  |
| Гистамин | 100 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| Нитрозамины | не допускаются | < 0,001 |
| Диоксины\*\*\* | не допускаются |  |
| Микробиологические  показатели: | Должны удовлетворять требованиям промышленной  стерильности для консервов группы "А" | |

|  |  |
| --- | --- |
| Микроорганизмы, выявленные в консервах | |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные микроорганизмы  группы B. subtilis | не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта. |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные микроорганизмы  группы B. сereus и (или) B. polymyxa | не допускаются |
| Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной  стерильности, если выявленные мезофильные  клостридии не относятся к C. botulinum и  (или) C. perfringens. В случае определения  мезофильных клостридий их количество должно  быть не более 1 клетки в 10 г (см3) продукта. |
| Неспорообразующие микроорганизмы и  (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | не допускаются |
| Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые  микроорганизмы (при посеве на эти  группы) | не допускаются |
| Спорообразующие термофильные  анаэробные, аэробные и факультативно-  анаэробные микроорганизмы | не допускаются |

**12.5.2. Рыбо-растительные консервы**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Массовая доля сухих  веществ | г, не менее | 17 | - |  |
| Белок | г | 1,5-6 | + |  |
| Жир | то же | 1-6 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 35-120 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| железо | мг | по рыбным  консервам | - |  |
| Витамины |  | по рыбным  консервам |  |  |
| Крахмал | г, не более | 3 | - | вносимый как  загуститель |
| Рисовая и пшеничная мука | г, не более | 5 | - | то же |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,4 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,04 |  |
| ртуть | 0,05 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной  жестяной таре |
| Микотоксины: | по мясо-растительным  консервам |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Полихлорированные бифенилы | 0,2 |  |
| Гистамин | 40 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| Нитраты | 150 | для консервов, содержащих овощи |
| Нитрозамины | не допускаются | < 0,001 |
| Диоксины\*\*\* | не допускаются |  |
| Микробиологические показатели: | Должны удовлетворять требованиям промышленной  стерильности для консервов группы "А" | |

|  |  |
| --- | --- |
| Микроорганизмы, выявленные в консервах | |
| Спорообразующие мезофильные аэробные  и факультативно-анаэробные  микроорганизмы группы B. subtilis | не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта. |
| Спорообразующие мезофильные аэробные  и факультативно-анаэробные  микроорганизмы группы B. сereus и  (или) B. polymyxa | не допускаются |
| Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной  стерильности, если выявленные мезофильные  клостридии не относятся к C. botulinum и  (или) C. perfringens. В случае определения  мезофильных клостридий их количество должно  быть не более 1 клетки в 10 г (см3) продукта. |
| Неспорообразующие микроорганизмы и  (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | не допускаются |
| Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые  микроорганизмы (при посеве на эти  группы) | не допускаются |
| Спорообразующие термофильные  анаэробные, аэробные и факультативно-  анаэробные микроорганизмы | не допускаются |

**12.6. Детские травяные инстантные чаи**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Углеводы | г | 85-96 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 340-385 | + |  |

**2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 5х103 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 25 | масса (г), в которой не  допускаются |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 13 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**13. Продукты для питания дошкольников и школьников**  
**13.1. Продукты на мясной основе**  
**13.1.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г | 12-14 | + |  |
| Жир | то же | 10-18 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 130-220 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 1,2 | + |  |
| Железо | мг | 1-5 | + | для обогащенных  продуктов |
| Крахмал или рисовая и  пшеничная мука | г, не более | 3 | - |  |
| г, не более | 5 | - |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| олово | 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| Антибиотики\* | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | < 0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Нитриты | не допускаются | < 0,5 |
| Нитрозамины: | | |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускается | < 0,001 |
| Диоксины\*\*\* | не допускаются |  |
| Микробиологические показатели: | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности  для консервов группы "А" | |
| Микроорганизмы, выявленные в консервах | | |
| Спорообразующие  мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы группы  B. subtilis | не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта. | |
| Спорообразующие  мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы группы  B. сereus и (или)  B. polymyxa | не допускаются | |
| Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если  выявленные мезофильные клостридии не относятся к  C. botulinum и (или) C. perfringens. В случае определения  мезофильных клостридий их количество должно быть не более  1 клетки в 10 г (см3) продукта. | |
| Неспорообразующие  микроорганизмы и (или)  плесневые грибы, и (или)  дрожжи | не допускаются | |
| Плесневые грибы,  дрожжи, молочнокислые  микроорганизмы (при  посеве на эти группы) | не допускаются | |
| Спорообразующие  термофильные анаэробные,  аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы | не допускаются | |

**13.1.2. Колбасные изделия**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г, не менее | 12 | + |  |
| Жир | г, не более | 22 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 230-250 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 1,8 | + |  |
| Крахмал | г, не более | 5 | - |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Антибиотики\* | по мясным консервам |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Нитриты | 30 |  |
| Нитрозамины: | | |
| сумма НДМА и НДЭА | 0,002 |  |
| Диоксины | не допускаются |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 1х103 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| E. coli | 1,0 | то же, для продуктов со  сроками годности более 5  суток |
| S. aureus | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| сульфитредуцирующие  клостридии | 0,1 | то же |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы\* | 25 | то же; \* для сосисок и  сарделек дополнительно  L. monocytogenes |
| дрожжи | 100 | КОЕ/г, не более, для  продуктов со сроками  годности более 5 суток |
| плесени | 100 | то же |

**13.1.3. Мясные полуфабрикаты**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г, не менее | 10 | + |  |
| Жир | г, не более | 20 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 165-220 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,9 | + |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | Примечание |
| Токсичные элементы, антибиотики,  пестициды, диоксины, нитриты,  нитрозамины | по мясным  консервам |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 5х105 | КОЕ/г, не более, рубленные сырые |
| 1х105 | КОЕ/г, не более, натуральные  сырые |
| БГКП (колиформы) | 0,001 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 0,1 | то же |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы  и L. monocytogenes | 25 | то же |
| плесени | 250 | КОЕ/г, не более, для  полуфабрикатов в панировке |

**13.1.4. Паштеты и кулинарные изделия**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г, не менее | 8 | + |  |
| Жир | г, не более | 16 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 140-180 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 1,2 | + |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | Примечание |
| Токсичные элементы,  антибиотики, пестициды,  нитрозамины, нитриты,  диоксины | по мясным  консервам |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 1х103 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| E. coli | 1,0 | то же, для продуктов со сроками  годности более 72 ч |
| S. aureus | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| сульфитредуцирующие  клостридии | 0,1 | то же |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L. monocytogenes | 25 | то же |
| дрожжи | 100 | КОЕ/г, не более; для продуктов со  сроками годности более 72 ч |
| плесени | 100 | то же |

**13.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомолно-крупяные**  
**изделия**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Мукомольно-крупяные изделия | | | | |
| Белки | г | 10-13 | + |  |
| Жиры | то же | 1-3 | + |  |
| Углеводы | то же | 60-70 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 300-360 | + |  |
| Железо | мг | 1,0-2,0 | + | для обогащенных  продуктов |
| Витамины: | | | | |
| тиамин (В1) | мг | 0,15-0,25 | + | для витаминизированных  продуктов |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,1-0,15 | + | то же |
| ниацин (РР) | то же | 1,0-3,0 | + | то же |
| Хлебобулочные изделия | | | | |
| Белки | г | 8,0-13,0 | + |  |
| Жиры | то же | 1,0-8,0 | + |  |
| Углеводы | то же | 45-55 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 210-340 | + |  |
| Железо | мг | 1,8-3,0 | + | для обогащенных  продуктов |
| Витамины: | | | | |
| тиамин (В1) | мг | 0,15-0,40 | + | для витаминизированных  продуктов |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,1-0,5 | + | то же |
| ниацин (РР) | то же | 1,5-3,0 | + | то же |
| Мучные кондитерские изделия | | | | |
| Жиры | г, не более | 25 | + |  |
| Транс-изомеры | % от общего  жира, не более | 7 |  |  |
| Добавленный сахар | г, не более | 25  38 | +  + | для печенья  для изделий из  бисквитного  полуфабриката |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,5 | мукомольно-крупяные |
| 0,35 | хлебобулочные и мучные кондитерские |
| мышьяк | 0,2 | мукомольно-крупяные |
| 0,15 | хлебобулочные и мучные кондитерские |
| кадмий | 0,1 | мукомольно-крупяные |
| 0,07 | хлебобулочные и мучные кондитерские |
| ртуть | 0,03 | мукомольно-крупяные |
| 0,015 | хлебобулочные и мучные кондитерские |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин В1 | не допускается | < 0,00015 |
| дезоксиниваленол | не допускается | < 0,05 из пшеницы, ячменя |
| зеараленон | не допускается | < 0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы |
| Т-2 токсин | не допускается | < 0,05 |
| охратоксин А | не допускается | < 0,0005 для всех видов |
| фумонизины В1 и В2 | 0,2 | для кукурузной муки |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Бенз(а)пирен | не допускается | < 0,0002 |
| Зараженность и загрязненность  вредителями хлебных запасов  (насекомые, клещи) | не допускается |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические показатели для мукомольно-крупяных изделий: | | | | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/г,  не более | Масса продукта (г), в  которой не допускаются | | | Дрожжи и  плесени  (сумма),  КОЕ/г,  не более | Примечание | |
| БГКП  (коли-  формы) | S. aureus | Патоген-  ные, в  том числе  сальмо-  неллы |
| Яичные макаронные  изделия | - | - | - | 25 | - |  | |
| Макаронные изделия  быстрого приготовле-  ния с добавками на  молочной основе | 5х104 | 0,01 | 0,1 | 25 | - |  | |
| Макаронные изделия  быстрого приготовле-  ния с добавками на  растительной основе | 5х104 | 0,1 | - | 25 | 100 |  | |
| Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий: | | | | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/г,  не более | Масса продукта (г), в которой  не допускаются | | | | Плесени,  КОЕ/г,  не более | Приме-  чание |
| БГКП  (коли-  формы) | S. aureus | Бактерии  рода  Proteus | Патоген-  ные,  в том  числе  сальмо-  неллы |
| Хлебобулочные  изделия | 1х103 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | 50 |  |
| Микробиологические показатели для мучных кондитерских изделий: | | | | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/г,  не более | Масса продукта (г), в  которой не допускаются | | | Дрожжи,  КОЕ/г,  не более | Плесени,  КОЕ/г,  не более | Приме-  чание |
| БГКП  (коли-  формы) | S. aureus | Патоген-  ные, в  том числе  сальмо-  неллы |
| Рулеты бисквитные с начинкой: | | | | | | | |
| - сливочной, жировой | 5х104 | 0,01 | 0,1 | 25 | 50 | 100 |  |
| - фруктовой, с  цукатами, маком,  орехами | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 100 |  |
| Кексы: | | | | | | | |
| - с сахарной пудрой | 5х103 | 0,1 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| - глазированные, с  орехами, цукатами, с  пропиткой фруктовой,  ромовой | 5х103 | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| Кексы и рулеты в  герметизированной  упаковке | 5х103 | 0,1 | 0,1 | 25 | 50 | 50 |  |
| Вафли: | | | | | | | |
| - без начинки, с  начинками фруктовой,  помадной, жировой | 5х103 | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| - с орехово-  пралиновой начинкой,  глазированные  шоколадной глазурью | 5х104 | 0,01 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| Пряники, коврижки: | | | | | | | |
| - без начинки | 2,5х103 | 1,0 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| - с начинкой | 5х103 | 0,1 | - | 25 | 50 | 50 |  |
| Печенье: | | | | | | | |
| - сахарное, с  шоколадной глазурью,  сдобное | 1х104 | 0,1 | - | 25 | 50 | 100 |  |
| - с кремовой  прослойкой, начинкой | 1х104 | 0,1 | 0,1 | 25 | 50 | 100 |  |
| - галеты, крекеры | 1х103 | 1,0 | - | 25 | - | 100 |  |

**13.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла**  
**13.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г, не менее | 16 | + |  |
| Жир | г | 1-11 | + |  |
| Энергетическая  ценность | ккал | 70-160 | + |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,5 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,15 |  |
| Фикотоксины |  |  |
| Паралитический яд  моллюсков (сакситоксин) | не допускается | моллюски |
| Амнестический яд  моллюсков (домоевая  кислота) | не допускается | моллюски |
| Амнестический яд  моллюсков (домоевая  кислота) | не допускается | внутренние органы крабов |
| Диарейный яд моллюсков  (окадаиковая кислота) | не допускается | моллюски |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Нитрозамины: | | |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускается |  |
| гистамин | 100 | тунец, скумбрия, лосось,  сельдь |
| Полихлорированные  бифинилы | 0,5 |  |
| Диоксины | не допускаются | полуфабрикаты из рыбы |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 5х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,01 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 0,01 | масса (г), в которой не  допускаются |
| сульфитредуцирующие  клостридии | 0,1 | то же |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L. monocytogenes | 25 | то же |
| сульфитредуцирующие  клостридии | 0,01 | масса (г), в которой не  допускаются (для продукции,  упакованной под вакуумом) |
| V.parahaemolуticus | 100 | КОЕ/г, не более  (для морской рыбы) |

**13.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов**  
**промысла**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г, не менее | 13 | + |  |
| Жир | г, не более | 8 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 90-130 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,8 | + |  |
| Крахмал | г, не более | 5 | - |  |

      ) Показатели безопасности

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг,  не более | | | | Примечание |
| Токсичные элементы: | | | | | | |
| свинец | | 0,5 | | | |  |
| мышьяк | | 0,5 | | | |  |
| кадмий | | 0,1 | | | |  |
| ртуть | | 0,15 | | | |  |
| Фикотоксины | |  | | | |  |
| паралитический яд моллюсков  (сакситоксин) | | контроль по сырью | | | | моллюски |
| амнестический яд моллюсков  (домоевая кислота) | | контроль по сырью | | | | моллюски |
| амнестический яд моллюсков  (домоевая кислота) | | контроль по сырью | | | | внутренние органы  крабов |
| диарейный яд моллюсков  (окадаиковая кислота) | | контроль по сырью | | | | моллюски |
| Микотоксины (контроль по сырью): | | | | | | |
| афлатоксин М1 | | не допускается | | | | для продукта с молочным  компонентом |
| афлатоксин В1 | | не допускается | | | | для содержащих крупу,  муку |
| дезоксиниваленол | | не допускается | | | | для содержащих крупу,  муку |
| зеараленон | | не допускается | | | | для содержащих крупу,  муку |
| Т-2 токсин | | не допускается | | | | для содержащих крупу,  муку |
| охратоксин А | | не допускается | | | | < 0,0005 для всех видов, содержащих муку и крупу |
| Антибиотики\* (контроль по сырью): | | | | | | |
| левомицетин | | не допускается (< 0,01) | | | | для продукта с молочным  компонентом |
| тетрациклиновая группа | | не допускается (< 0,01 ед/г) | | | | для продукта с молочным  компонентом |
| пенициллин | | не допускается (< 0,01 ед/г) | | | | для продукта с молочным  компонентом |
| стрептомицитин | | не допускается (< 0,5 ед/г) | | | | для продукта с молочным  компонентом |
| бацитрацин | | не допускается | | | | для продукта с яичным  компонентом |
| Пестициды\*\*: | | | | | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | | 0,02 | | | |  |
| ДДТ и его метаболиты | | 0,01 | | | |  |
| гексахлорбензол | | 0,01 | | | | контроль по сырью для  крупы, муки |
| ртутьорганические пестициды | | не допускаются | | | | контроль по сырью для  крупы, муки |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | | не допускаются | | | | контроль по сырью для  крупы, муки |
| Бенз(а)пирен | | не допускается | | | | < 0,0002 |
| Нитраты | | 150 | | | | для продуктов,  содержащих овощи |
| Нитрозамины: | | | | | | |
| сумма НДМА и НДЭА | | не допускается | | | |  |
| Гистамин | | 100 | | | | тунец, скумбрия,  лосось, сельдь |
| Полихлорированные бифинилы | | 0,5 | | | |  |
| Диоксины\*\*\* | | не допускаются | | | | полуфабрикаты из рыбы |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Кулинарные изделия с термической обработкой: | | | | | | |
| рыба и фаршевые  изделия, запечен-  ные, отварные, в  т.ч. замороженные | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 1,0\* | 25\*\* | \* в упакованной под  вакуумом;  \*\* только сальмонеллы;  плесени и дрожжи не  более 100 КОЕ/г |
| Кулинарные изделия без тепловой обработки: | | | | | | |
| салаты из рыбы и  морепродуктов без  заправки | 1х104 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | *Proteus* в 0,1 г не  допускаются |
| Вареномороженая продукция: | | | | | | |
| быстрозамороженные  готовые обеденные  рыбные блюда, в  т.ч. упакованные  под вакуумом | 2х104 | 0,1 | 0,1 | 0,1\* | 25 | *Enterococcus* - 1х103,  КОЕ/г, не более (в  продукции из порционных  кусков);  \* в упакованной под  вакуумом |
| - изделия  структурированные  ("крабовые палочки"  и др.) | 1х103 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | *Enterococcus* - 2х103  КОЕ/г, не более  (в фаршевых) |

**13.4. Молоко и молочные продукты**  
**13.4.1. Молоко питьевое; сливки питьевые; кисломолочные**  
**продукты, в т.ч. йогурт; напитки на молочной основе**  
**(сухие и жидкие), молоко и сливки (термически обработанные)**

**1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г  г, не менее | 2,0-5,0  2,7 | + | молоко, кисломолочные продукты  сливки |
| Жир | г  г | 1,5-4,0  10-20 | + | молоко, кисломолочные продукты  сливки |
| Углеводы,  в т.ч. сахар | г  г, не более  г | 5,0–10,5  10  10,1-19,9 | + | молоко, кисломолочные продукты  сливки |
| Кальций | мг | 105-240 | + | для обогащенных продуктов |

**2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | | | Примечание | | | |
| Показатели окислительной порчи: | | | | | | | |
| перекисное число | 4,0 | | | ммоль активного кислорода/кг жира для  продуктов с содержанием жира более  5,0 г/100 г и продуктов, обогащенных  растительными маслами | | | |
| Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | 0,02 | | |  | | | |
| мышьяк | 0,05 | | |  | | | |
| кадмий | 0,02 | | |  | | | |
| ртуть | 0,005 | | |  | | | |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | | | < 1 мг/кг | | | |
| Антибиотики\*: | | | | | | | |
| левомицетин | не допускается | | | < 0,01 | | | |
| тетрациклиновая группа | не допускается | | | < 0,01 ед/г | | | |
| пенициллин | не допускается | | | < 0,01 ед/г | | | |
| стрептомицин | не допускается | | | < 0,5 ед/г | | | |
| Микотоксины: | | | | | | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | | | < 0,00002 | | | |
| Пестициды (в пересчете на жир)\*\*: | | | | | | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 | | |  | | | |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | | |  | | | |
| Диоксины\*\*\* | не допускается | | |  | | | |
| Микробиологические показатели: | | | | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/см3  (г), не  более | Масса продукта  (г), в которой  не допускаются | | Примечание | | | |
| БГКП  (коли-  формы) | Пато-  генные,  в том  числе  сальмо-  неллы |
| Молоко пастеризованное | | | | | | | |
| в потребительской  таре | 1х105 | 0,01 | 25 |  | | | |
| Сливки пастеризованные | | | | | | | |
| в потребительской  таре | 1х105 | 0,01 | 25 |  | | | |
| Молоко топленое | 2,5х103 | 1,0 | 25 |  | | | |
| Молоко и сливки  стерилизованные,  ультрапастеризованные | стерилизованное,  ультрапастери-  зованное (УВТ)  (с асептическим  розливом) | | Требования промышленной стерильности:  1)после термостатной выдержки при температуре  37оС в течение 3-5 суток отсутствие видимых  дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки,  изменение внешнего вида и другие), отсутствие  изменений вкуса и консистенции;  2)после термостатной выдержки допускаются  изменения:  а) титруемой кислотности не более чем на  2оТернера;  б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см3(г) | | | | |
|  | Ультрапастери-  зованное (без  асептического  розлива) | | КМАФАнМ, КОЕ/см3(г), не более 100  БГКП (колиформы), не допускаются в 10,0 г/см3  патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются  в 100 г/см3  L.monocytogenes, не допускаются в 25 г/см3  стафилококки S.aureus, не допускаются в  10,0 г/см3 | | | | |
| Микробиологические показатели: | | | | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/см3 (г) | | Масса  продукта (см3,  г), в  которой  не до-  пускают-  ся | Дрожжи, плесени,  КОЕ/см3 (г),  не более | | Примечание | |
| БГКП  (коли-  формы) | S. aureus | Пато-  генные,  в том  числе  сальмо-  неллы |  |  |
| Жидкие кисломолочные  продукты, в т.ч.  йогурт, в т.ч. со  сроками годности  не более 72 ч | - | | 0,01 | 1,0 | 25 | - |  |
| Жидкие кисломолочные  продукты, в т.ч.  йогурт, в т.ч. со  сроками годности  более 72 ч | не менее  1х107\*\* | | 0,1 | 1,0 | 25 | дрожжи –  50\*  плесени-  50 | \* - кроме  напитков,  изготавли-  ваемых с  использо-  ванием  заквасок,  содержащих  дрожжи  \*\* - для  термически  обработан-  ных продук-  тов не  нормируется |
| Жидкие кисломолочные  продукты, обогащенные  бифидобактериями со  сроками годности  более 72 ч | не менее  1х107;  бифидобактерии  не менее 1х106 | | 0,1 | 1,0 | 25 | дрожжи –  50\*  плесени-  50 | \* - кроме  напитков,  изготавли-  ваемых с  использо-  ванием  заквасок,  содержащих  дрожжи |
| Ряженка | - | | 1,0 | 1,0 | 25 | - |  |
| Сметана и продукты  на ее основе | не менее  1х107 | | 0,001 \* | 1,0 | 25 | дрожжи –  50\*\*  плесени -  50\*\* | \* - для  термически  обработан-  ных продук-  тов – 0,1;  \*\* - для  продуктов  со сроками  годности  более 72 ч |

**13.4.2. Творог, творожные продукты (в т.ч. с фруктовыми**  
**или овощными компонентами)**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г | 7-17 | + |  |
| Жир | то же | 3,5-15 | + |  |
| Углеводы  в т.ч. сахара | г, не более  г, не более | 12  10 | - |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 105-250 | + |  |
| Кислотность | о Тернера, не более | 150 | + |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | | Примечание | |
| Показатели окислительной порчи: | | | | | |
| перекисное число | | 4,0 | | ммоль активного кислорода/  кг жира, для продуктов с  содержанием жира более 5  г/100 г и продуктов,  обогащенных растительными  маслами | |
| Токсичные элементы: | | | | | |
| свинец | | 0,06 | |  | |
| мышьяк | | 0,15 | |  | |
| кадмий | | 0,06 | |  | |
| ртуть | | 0,0015 | |  | |
| Меламин\*\*\*\* | | не допускается | | < 1 мг/кг | |
| Антибиотики, микотоксины, диоксины | | по молоку, сливкам,  кисломолочным продуктам | |  | |
| Пестициды\*\*: | | | | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | | 0,55 | | в пересчете на жир | |
| ДДТ и его метаболиты | | 0,33 | | то же | |
| Микробиологические показатели: | | | | | |
| Группа продуктов | Масса продукта (г), в которой  не допускаются | | | Дрожжи,  плесени,  КОЕ/см3  (г), не  более | Примечание |
| БГКП  (колиформы) | S.aureus | Патогенные,  в том числе  сальмонеллы |
| Творог и творожные  изделия со сроками  годности не более 72 ч | 0,001 | 0,1 | 25 | - |  |
| Творог и творожные  изделия со сроками  годности более 72 ч | 0,01 | 0,1 | 25 | дрожжи -100  плесени - 50 |  |
| Творожные изделия  термически обработанные | 0,1 | 1,0 | 25 | дрожжи и  плесени в  сумме - 50 |  |
|  |  |  |  |  |  |

**13.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные,**  
**плавленные)**

      ) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Массовая доля влаги | %, не более | 60 | - |  |
| Массовая доля жира в  сухом веществе | то же | 50 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 2 |  |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | | Допустимые уровни,  мг/кг (л), не более | | Примечание |
| Токсичные элементы: | | | | |
| свинец | | 0,2 | |  |
| мышьяк | | 0,15 | |  |
| кадмий | | 0,1 | |  |
| ртуть | | 0,03 | |  |
| Меламин\*\*\*\* | | не допускается | | < 1 мг/кг |
| Антибиотики\*: | | | | |
| левомицетин | | не допускается | | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | | не допускается | | < 0,01 ед/г |
| пенициллин | | не допускается | | < 0,01 ед/г |
| стрептомицин | | не допускается | | < 0,5 ед/г |
| Микотоксины: | | | | |
| афлатоксин М1 | | не допускается | | < 0,00005 |
| Пестициды \*\*: | | | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | | 0,6 | | в пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты | | 0,2 | | то же |
| Диоксины | | не допускаются | |  |
| Микробиологические показатели: | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/г,  не более | Масса продукта (г), в  которой не допускаются | | Примечание |
| БГКП  (колиформы) | Патогенные,  в том числе  сальмонеллы |
| Сыры (твердые,  полутвердые,  рассольные, мягкие) | - | 0,001 | 25 | S. aureus не более 500 КОЕ/г  L. monocytogenes в 25 г не  допускаются |
| Сыры плавленые | | | | |
| - без наполнителей | 5х103 | 0,1 | 25 | плесени не более 50 КОЕ/г,  дрожжи не более 50 КОЕ/г |
| - с наполнителями | 1х104 | 0,1 | 25 | плесени не более 100 КОЕ/г,  дрожжи не более 100 КОЕ/г |

**13.5. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары,**  
**напитки, морсы, пюре, фруктово-молочные и фруктово-зерновые**  
**пюре, комбинированные продукты)**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и  показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Массовая доля сухих  веществ | % | 4-25 | - | для пюре |
| Массовая доля  растворимых сухих  веществ | %, не более | 16 | - | для соковой продукции из  фруктов и с добавлением  овощей |
| %, не более | 10 | - | для соковой продукции из  овощей и с добавлением  фруктов, за исключением  соковой продукции из  моркови и (или) тыквы |
| %, не более | 11 | - | для соковой продукции из  моркови и (или) тыквы |
| %, не менее | 4 | - | для томатного сока |
| Массовая доля  титруемых кислот | %, не более | 1,3 | - | для соковой продукции  из цитрусовых фруктов  (в пересчете на безводную  лимонную кислоту)  для соковой продукции из  других фруктов и (или)  овощей (в пересчете на  яблочную кислоту) |
| Углеводы,  в т.ч. добавленного  сахара | г  г, не более  г, не более | 4-25  10  12 | +  -  - | для нектаров и  сокосодержащих напитков  для морсов |
| Массовая доля  этилового спирта | %, не более | 0,2 | - | для фруктовых соков и пюре |
| Поваренная соль | %, не более | 0,6 |  | для овощных соков |
| Витамины: | | | | |
| аскорбиновая кислота (С) | мг, не более  мг, не менее | 75,0  25,0 | + | для обогащенных продуктов  в конце срока годности |
| Минеральные вещества: | | | | |
| Железо | мг, не более | 3 |  | для обогащенных продуктов |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| Микотоксины: | | |
| патулин | не допускается | < 0,02, для содержащих яблоки, томаты,  облепиху |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| Нитраты | 50 | на фруктовой основе |
| 200 | на овощной и фруктово-овощной основе,  а также для содержащих бананы и  клубнику |
| 5-Оксиметилфурфурол | 20,0 | для соковой продукции |
| Микробиологические  показатели: | По продуктам на плодоовощной основе и плодоовощным  консервам для детей раннего возраста (должны удовлетворять  требованиям промышленной стерильности для соответствующих  групп) | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 14 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**14. Специализированные продукты для лечебного питания детей**  
**14.1. Низколактозные и безлактозные продукты**

      1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и  показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ | | | | |
| Белок | г/л | 12-20 | + |  |
| Таурин | мг/л | 40-50 | + |  |
| L-карнитин | то же | 10-15 |  |  |
| Жир | г/л | 30-40 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы  жирных кислот | 14-20 | + |  |
| мг/л, не более | 4000-8000 | + |  |
| Углеводы | г/л | 65-80 | + |  |
| Декстрин-мальтоза | то же | 50-60 | + |  |
| Лактоза | г/л, не более | 10 | + | в низколактозных  продуктах |
| то же | 0,1 |  | в безлактозных  продуктах |
| Энергетическая  ценность | ккал/л | 640-700 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 330-700 | + |  |
| фосфор | то же | 150-400 | + |  |
| калий | то же | 400-800 | + |  |
| натрий | то же | 150-300 | + |  |
| магний | то же | 30-90 | + |  |
| медь | то же | 0,3-1,0 | + |  |
| марганец | мкг/л | 10-300 | + |  |
| железо | мг/л | 3-14 | + |  |
| цинк | то же | 3-10 | + |  |
| хлориды | то же | 400-800 | + |  |
| йод | мкг/л | 50-150 |  |  |
| зола | г/л | 3-5 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 400-1000 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 7,5 -12,5 | + |  |
| витамин К | то же | 25-60 | - |  |
| тиамин (В1) | то же | 400-1000 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 500-1500 | + |  |
| пиридоксин (В6) | то же | 300-1000 | + |  |
| пантотеновая  кислота | то же | 2700-5000 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 60-150 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | мкг/л | 1,0-3,0 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 2-10 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 60-150 | + |  |
| биотин | мкг/л | 10-40 | - |  |
| карнитин | мг/л | 10-20 | - |  |
| инозит | мг/л | 20-60 | - |  |
| холин | то же | 50-150 | - |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 300 | + |  |
| НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО | | | | |
| Белок | г/л | 40-47 | + |  |
| Казеин/сывороточные  белки | - | 80:20 | - |  |
| Жир | г/л | 20-38 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы  жирных кислот,  не менее | 15 | + |  |
| мг/л | 5000-6000 | - |  |
| Углеводы | г/л | 60-65 | + |  |
| Глюкоза | то же | 25-28 | + |  |
| Галактоза | то же | 6-7 |  |  |
| Лактоза | г/л, не более | 16 | + |  |
| Энергетическая  ценность | ккал/л | 600-680 | + |  |

**) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира  для сухих продуктов |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 мг/кг |
| Пестициды\*\* в пересчете на жир: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Диоксины | не допускаются |  |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2,5х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы и  L. monocytogenes | 100 | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |

**14.2. Продукты на основе изолята соевого белка**

**1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г/л | 15-20 | + |  |
| Метионин | то же | 0,25-0,35 | + |  |
| Жир | г/л | 30-38 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных  кислот, не менее | 14 | + |  |
| мг/л, не менее | 4000 |  |  |
| Углеводы (декстрин-  мальтоза) | г/л | 65-80 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 650-720 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 450-750 | + |  |
| фосфор | то же | 250-500 | + |  |
| калий | мг/л | 500-800 | + |  |
| натрий | то же | 200-320 | + |  |
| магний | то же | 40-80 | + |  |
| медь | то же | 0,4-1,0 | + |  |
| железо | мг/л | 6-14 | + |  |
| цинк | то же | 4-10 | + |  |
| зола | г/л | 3-5 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 5-15 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12 | + |  |
| витамин К | то же | 25-100 | - |  |
| тиамин (В1) | то же | 300-600 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 600-1000 | + |  |
| пиридоксин (В6) | то же | 300-700 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 60-150 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | мкг/л | 1,5-3 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 4-8 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 60-150 | + |  |
| таурин | мг/л | 45-55 | + |  |
| L-карнитин | то же | 10-20 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 300 | + |  |

      2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин В1 | не допускается | < 0,00015 |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 мг/кг |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2х103 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы | 100 | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 10 | то же |

**14.3. Сухие молочные высокобелковые продукты**

      1) Пищевая ценность (в 1000 г готового к употреблению продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г | 40-90 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг | 1130 | + |  |
| калий | то же | 1450 | + |  |
| натрий | то же | 900 | + |  |
| магний | то же | 210 | + |  |
| железо | то же | 11 | + |  |
| зола | г | 4-5 | + |  |
| Витамины: | | | |  |
| ретинол (А) | мг-экв | 0,18 | + |  |
| токоферол (Е) | мг | 3,3 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг | 12 | + |  |
| тиамин (В1) | мг | 1,6 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 3,6 | + |  |
| пиридоксин (В6) | то же | 1,6 | + |  |
| ниацин (РР) | то же | 14 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 66 | + |  |

**2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 мг/кг |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Диоксины | не допускаются |  |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2,5х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,3 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы  и L. monocytogenes | 50 | то же |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |

**14.4. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные**  
**изделия)**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| КРАХМАЛЫ | | | | |
| Белок | г, не более | 1,0 | + |  |
| Углеводы | г | 75-85 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 300-350 | + |  |
| КРУПЫ | | | | |
| Белок | г, не более | 1,0 | + |  |
| Жир | г | 0,5-1,0 | + |  |
| Углеводы | то же | 80-90 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 350-400 | + |  |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ | | | | |
| Белок | г, не более | 1,0 | + |  |
| Жир | то же | 1,0 | + |  |
| Углеводы | г | 80-90 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 330-380 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| натрий | мг, не более | 50 | + |  |

      2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Микотоксины: | | |
| охратоксин А | не допускается | < 0,0005 для всех видов |
| афлатоксин В1 | не допускается | < 0,00015 |
| зеараленон | не допускается | < 0,005 для кукурузной,  ячменной, пшеничной муки |
| Т-2 токсин | не допускается | < 0,05 |
| дезоксиниваленол | не допускается | < 0,05 для пшеничной, ячменной  муки |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Бенз(а)пирен | не допускается | < 0,2 мкг/кг |
| Зараженность и загрязненность  вредителями хлебных запасов  (насекомые, клещи) | не допускается |  |
| металлические примеси | 3х10-4 | %, размер отдельных частиц  не должен превышать 0,3 мм в  наибольшем линейном измерении |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 3х103 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 0,1 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | масса (г), в которой не  допускаются |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 10 | то же |

**14.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов**  
**белка**

**1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок (экв.) | г/л | 12-22 | + |  |
| Таурин | мг/л | 40-55 | + |  |
| L-Карнитин | то же | 10-25 | + |  |
| Жир | г/л | 25-35 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных  кислот, не менее | 14 | + |  |
|  | мг/л, не менее | 4000 | - |  |
| Углеводы | г/л | 70-95 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 650-720 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 330-980 | + |  |
| фосфор | то же | 150-600 | + |  |
| калий | мг/л | 400-1000 | + |  |
| натрий | то же | 150-350 | + |  |
| магний | то же | 50-100 | + |  |
| медь | то же | 0,3-1,0 | + |  |
| железо | мг/л | 6-14 | + |  |
| цинк | то же | 3-10 | + |  |
| зола | г/л | 4-5 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 6-14 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 5-15 | + |  |
| тиамин (В1) | то же | 400-600 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 600-1000 | + |  |
| пиридоксин (В6) | то же | 500-700 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 50-100 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | мкг/л | 1,5-3,0 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 3-8 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 50-150 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 320 | + |  |

**2) Показатели безопасности(в готовом к употреблению продукте)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2х103 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы | 100 | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 10 | то же |

**14.6. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием**  
**для детей 1-го года жизни1**

      ) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок (экв.) | г/л | 16-20 | + |  |
| Фенилаланин | мг/л, не более | 500 | + | в продуктах на  основе смеси  аминокислот -  отсутствие |
| Таурин | мг/л | 40-55 | + |  |
| L-Карнитин | то же | 10-25 | + |  |
| Жир | г/л | 30-38 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы  жирных кислот,  не менее | 14 | + |  |
| мг/л, не менее | 5000 | - |  |
| Углеводы | г/л | 65-80 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 570-720 | + |  |
| Минеральные вещества | | | | |
| кальций | мг/л | 300-700 | + |  |
| фосфор | то же | 300-500 | + |  |
| калий | мг/л | 500-800 | + |  |
| натрий | то же | 150-300 | + |  |
| магний | то же | 40-60 | + |  |
| медь | то же | 0,3-1,0 | + |  |
| железо | мг/л | 3-14 | + |  |
| цинк | то же | 4-10 | + |  |
| зола | г/л | 4-5 | + |  |
| йод | мкг/л | 50-120 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12 | + |  |
| тиамин (В1) | то же | 350-700 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 500-1000 | + |  |
| пиридоксин (В6) | то же | 300-700 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 50-100 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | мкг/л | 1,5-3,0 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 3-8 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 20-100 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг,  не более | 320 | + |  |
| 1 Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания  детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям  безопасности должны соответствовать требованиям к продуктам без фенилаланина или с  низким его содержанием для детей 1-го года жизни. Содержание жира и углеводов в  таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и  микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям. | | | | |

**2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2х103 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы | 100 | масса (г), в которой не  допускаются |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 10 | то же |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 15 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**15. Сублимированные продукты**  
**15.1. Сублимированные продукты на молочной основе**  
**(творог и др.)**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г | 60-65 | + |  |
| Жир | то же | 20-25 | + |  |
| Углеводы | то же | 9-11 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 330-380 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв | 100 | + |  |
| рибофлавин (В2) | мг | 0,3 | + |  |
| Кислотность восстановленного  продукта | оТернера,  не более | 150 | + |  |

**) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,15 |  |
| мышьяк | 0,15 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,015 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 |
| Антибиотики\* | по сухому молочному  высокобелковому  продукту |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,05 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,03 |  |
| Диоксины | не допускаются |  |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| БГКП (колиформы) | 0,3 | масса (г), в которой  не допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы | 50 | то же |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |

**15.2. Сублимированные продукты на мясной основе**

      1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы  измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г | 35-50 | + |  |
| Жир | то же | 15-30 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 280-500 | + |  |
| Зола | г | 3,5-4,5 | + |  |

**2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,2 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускаются | < 0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | < 0,02 ед/г |
| Диоксины | не допускается |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ | | |
| КМАФАнМ | 1х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| Сульфитредуцирующие  клостридии | 0,1 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы | 50 | масса (г), в которой не  допускаются |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |
| ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ 2 ЛЕТ | | |
| КМАФАнМ | 1,5х104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| сульфитредуцирующие  клостридии | 0,1 | то же |
| B. cereus | 200 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч.  сальмонеллы | 50 | масса (г), в которой не  допускаются |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |

**15.3. Сублимированные продукты на растительной основе**

      Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| гептахлор | не допускается | < 0,002 |
| алдрин | не допускается | < 0,002 |
| Микотоксины: | | |
| патулин | не допускается | < 0,02, для содержащих яблоки,  томаты, облепиху |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 16 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**16. Продукты для недоношенных детей**

      1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни | | Примечание |
| нормируемые | маркируемые |
| Белок | г/л | 18-24 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества  белка, не менее | 60 | - |  |
| Казеин | % от общего количества  белка, не более | 40 | - |  |
| Таурин | мг/л | 45-60 | + |  |
| Жир | г/л | 34-45 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных  кислот | 14-20 | + |  |
| Углеводы, в т.ч. | г/л | 65-90 | + |  |
| лактоза | то же | 35-50 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 700-800 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 600-1200 | + |  |
| фосфор | то же | 400-700 | + |  |
| калий | то же | 650-1000 | + |  |
| натрий | то же | 260-350 | + |  |
| магний | то же | 70-100 | + |  |
| медь | то же | 0,4-1,4 | + |  |
| железо | то же | 4,0-11,0 | + |  |
| цинк | то же | 5-12 | + |  |
| хлориды | то же | 450-700 | + |  |
| марганец | мкг/л | 30-300 | + |  |
| йод | то же | 70-220 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 600-1200 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-16 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 10-30 | + |  |
| витамин К | то же | 30-100 | + |  |
| тиамин (В1) | то же | 400-2000 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 600-2000 | + |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | 2-5 | + |  |
| пиридоксин (В6) | мкг/л | 400-2000 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 400-500 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | то же | 1,5-3 | + |  |
| ниацин (РР) | мг/л | 4-10 |  |  |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 50-300 | + |  |
| инозит | то же | 30-50 | + |  |
| биотин | мкг/л | 15-50 | + |  |
| холин | мг/л | 50-150 | + |  |
| L-карнитин | мг/л | 10-20 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 310 | + |  |

**) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,02 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| Меламин\*\*\*\* | не допускается | < 1 мг/кг |
| Пестициды\*\*: | | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,005 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| Диоксины | не допускаются |  |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2х103 | КОЕ/г, не более; смеси,  восстанавливаемые при 37-50оС |
| 3х103 | КОЕ/г, не более; смеси,  восстанавливаемые при 70-85оС |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не  допускаются |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 100 | масса (г), в которой не  допускаются |
| Listeria monocytogenes | 100 | то же |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 10 | то же |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 17 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**17. Микробиологические показатели для молочных продуктов**  
**детского питания, изготовленных на молочных кухнях**  
**системы здравоохранения**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/см3 (г),  не более | Масса продукта (см3, г),  в которой не допускаются | | | | Примечание |
| БГКП  (коли-  формы) | E. coli | S. aureus | Патоген-  ные,  в том  числе  сальмо-  неллы  и L.  monocy-  togenes |
| 17.1. Смеси молочные  адаптированные  стерилизованные, молоко  и сливки стерилизованные  неасептического розлива | 100 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 100 |  |
| 17.2. Смеси  восстановленные  пастеризованные | 500 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 100 | B. cereus  20 КОЕ/г,  не более |
| 17.3. Кисломолочные продукты, неасептического розлива: | | | | | | |
|  | бифидобактерии  1х106 КОЕ/г,  не менее, при  изготовлении с  их использо-  ванием;  ацидофильные  бактерии 1х107  КОЕ/г, не менее,  при изготовлении  с их использо-  ванием | 3,0 | 10,0 | 10,0 | 50 |  |
| 17.4. Творожные изделия: | | | | | | |
| - творог, творожные  продукты ацидофильная  паста, низколактозная  белковая паста | Микрофлора,  характерная  для творожной  закваски,  отсутствие  клеток  посторонней  микрофлоры | 0,3 | - | 1,0 | 50 |  |
| - творог  кальцинированный | 100 | 1,0 | - | 1,0 | 50 |  |
| 17.5. Каши молочные  готовые | 1х103 | 1,0 | - | 1,0 | 50 |  |
| 17.6. Настои (из  шиповника, черной  смородины и т.п.) | 5х103 | 1,0 | 10,0 | - | 50\* | \* только  сальмонел-  лы |
| 17.7. Закваски (жидкие) | - | 10,0 | - | 10,0 | 1001 |  |

1 - микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1х108 КОЕ/г, не менее;

      микроскопический препарат по жидким кисломолочным продуктам.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 18 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |

**18.Основные cырье и компоненты, используемые при изготовлении**  
**продуктов детского питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Группа продуктов | Показатели | Допустимые  уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| 18.1. Молоко, сливки и  молочные компоненты сырые,  термически обработанные,  сухие | Токсичные элементы,  антибиотики,  микотоксины, пестициды,  меламин, диоксины | по  адаптированным  молочным смесям | для сухих  компонентов в  восстановленном  продукте |
| Ингибирующие вещества | не допускаются | молоко и сливки  сырье |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/г,  не более | Масса продукта (см3, г),  в которой не допускаются | | | Плесени,  дрожжи,  КОЕ/г,  не более | Примечание |
| БГКП  (коли-  формы) | S. aureus | Патогенные,  в том числе  сальмонеллы  и L. monocy-  togenes |
| 18.1.1. Молоко коровье сырое: | | | | | | |
| - высший сорт | 1х105 | - | - | 25 |  | соматические  клетки - не  более 2х105  в 1 см3 |
| - первый сорт | 5х105 | - | - | 25 |  | соматические  клетки - не  более 1х106  в 1 см3 |
| 18.1.2. Молоко сухое с  массовой долей жира  25 %, сухое обезжиренное | 2,5х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени –  100  дрожжи -  10 |  |
| 18.1.3. Концентрат  сывороточных белков  молока, получаемый  методом электродиализа,  ультра-фильтрации и  электродиализа | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  10 |  |
| 18.1.4. Углеводно-  белковый концентрат | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 50 | плесени -  50;  дрожжи -  10 |  |
| 18.1.5. Молочно-белковый  концентрат | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 50 | плесени -  50;  дрожжи -  10 |  |
| 18.1.6. Сухой углеводно-  белковый модуль из  подсырной сыворотки | 2,5х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  10 |  |
| 18.1.7. Сухие углеводно-  белковые модули из  творожной сыворотки | 2,5х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  10 |  |
| 18.1.8. Концентрат  параказеиновый жидкий | - | 3,0 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  50 |  |
| 18.1.9. Концентрат  параказеиновый сухой | - | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  50 |  |
| 18.1.10. Казецит сухой | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  10 |  |
| 18.1.11. Компонент сухой  молочный нежирный для  сухих детских продуктов | 1,5х104 | 0,3 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  10 |  |
| 18.1.12. Компонент сухой  молочный с солодовым  экстрактом (для жидких  детских продуктов) | 1,5х104 | 0,1 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  10 |  |
| 18.1.13. Компонент сухой  молочный с углеводно-  белковым концентратом  для жидких детских  продуктов | 2,5х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  50 |  |
| 18.1.14. Компонент сухой  молочный нежирный без  химической обработки для  сухих детских продуктов | 2,5х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -  50;  дрожжи -  50 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| 18.2. Зерно и зерновые  продукты (мука, крупа) | Токсичные элементы,  микотоксины, пестициды,  вредные примеси,  бенз(а)пирен | по муке и крупе,  требующей варки  (продукты прикорма на  зерновой основе) |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/г,  не более | Масса продукта (см3, г),  в которой не допускаются | | | Плесени,  КОЕ/г,  не более | Дрожжи,  КОЕ/г,  не более |
| БГКП  (колиформы) | S. aureus | Патогенные,  в том числе  сальмонеллы |
| 18.2.1. Крупы - рисовая,  гречневая, овсяная,  пшеничная, ячменная  необработанные | 2,5х104 | 1,0 | - | 25 | 100 | 100 |
| 18.2.2. Мука рисовая,  гречневая, овсяная,  ржаная необработанная | 5х104 | 0,1 | - | 25 | 200 | 100 |
| 18.2.3. Мука рисовая,  гречневая, овсяная,  ржаная обработанная | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 10 |
| 18.2.4. Крупа манная | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 50 |
| 18.2.5. Толокно овсяное | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Группа продуктов | Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | Примечание |
| 18.3. Фрукты, овощи  свежие | Токсичные элементы: |  | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| Пестициды\*\*: |  |  |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| Нитраты: |  | |
| свекла | 600 |  |
| капуста | 400 |  |
| овощи, бананы, клубника | 200 |  |
| фрукты | 50 |  |
| 18.3.1. Соки фруктовые  концентрированные  асептического  консервирования или  быстрозамороженные | Токсичные элементы: | по продуктам  прикорма на  плодоовощной  основе, консервы | в пересчете на  исходный продукт  (соки) с учетом  содержания сухих  веществ в нем и  конечном продукте  (соки концентри-  рованные) |
| Микотоксины: |  | |
| патулин | не допускается | < 0,02 для соковой  продукции из яблок,  томатов, облепихи |
| Пестициды\*\*: |  | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,1 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| Нитраты: | 100 | фрукты |
| 5-Оксиметилфурфурол | 20 | в пересчете на  исходный продукт  (соки) с учетом  содержания сухих  веществ в нем и  конечном продукте  (соки концентриро-  ванные) |
| 18.4. Мясо убойных  животных (говядина,  свинина, конина и др.) | Токсичные элементы: |  | |
| свинец | 0,1 | для детей до 3 лет |
| 0,2 | для детей старше  3 лет |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,01 | для детей до 3 лет |
| 0,02 | для детей старше  3 лет |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | < 0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: |  | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,01 | для детей до 3 лет |
| 0,015 | для детей старше  3 лет |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | для детей до 3 лет |
| 0,015 | для детей старше  3 лет |
|  | Диоксины | не допускаются |  |
| 18.4.1. Субпродукты  убойных животных  (печень, сердце, язык) | Токсичные элементы: |  | |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,3 |  |
| ртуть | 0,1 |  |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускаются | < 0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | < 0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: |  | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,015 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,015 |  |
|  | Диоксины | не допускаются |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические показатели: | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/г, не  более | Масса продукта (см3, г), в которой  не допускаются | | |
| БГКП  (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том  числе сальмонеллы и  L. monocytogenes |
| 18.4.1.1. Мясо убойных животных (в тушах и отрубах): | | | | |
| - парное | 10 | 1,0 | - | 25 |
| - охлажденное | 1х103 | 0,1 | - | 25 |
| - замороженное | 1х104 | 0,01 | - | 25 |
| - замороженное в блоках и  кусках | 1х105 | 0,001 | - | 25 |
| - субпродукты | - | - | - | 25 |
| - кровь пищевая сухая | 2,5х104 | 1,0 | 1,0 | 25 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | | Примечание |
| 18.5. Мясо птицы | Токсичные элементы: |  | | |
| свинец | 0,2 | |  |
| мышьяк | 0,1 | |  |
| кадмий | 0,03 | |  |
| ртуть | 0,02 | |  |
| Антибиотики\*: | | | |
| левомицетин | не допускается | | < 0,01 |
| тетрациклиновая  группа | не допускается | | < 0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | | < 0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | | < 0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: |  | | |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,02 | |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | |  |
|  | Диоксины\*\*\* | не допускаются | |  |
| Микробиологические показатели: | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г,  не более | Масса продукта (см3, г), в которой  не допускаются | | |
| БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные,  в том числе  сальмонеллы и  L. monocytogenes |
| 18.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев): | | | | |
| - птица охлажденная | 1х105 | - | - | 25 |
| - мясо цыплят, цыплят-  бройлеров охлажденное | 1х105 | - | - | 25 |
| - мясо бескостное  кусковое; кусковое на  костях, в т.ч. окорочка  и грудки | 2х105 | - | - | 25 |
| 18.5.2. Субпродукты птицы  охлажденные | 2х105 | - | - | 25 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| 18.6. Рыба | Токсичные элементы: |  | |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,5 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,15 |  |
| Пестициды\*: |  | |
| ГХЦГ (    - изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Нитрозамины: |  | |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускаются | < 0,001 |
| Гистамин | 100 | тунец, скумбрия,  лосось, сельдь |
| Полихлорированные  бифенилы | 2,0 |  |
| Диоксины | не допускаются |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические показатели: | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/г,  не более | Масса продукта (см3, г), в которой  не допускаются | | |
| БГКП  (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в том числе  сальмонеллы и  L. monocytogenes |
| 18.6.1. Рыба-сырец,  охлажденная, подмороженная,  мороженая | 5х104 | 0,01 | 0,01 | 25 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни,  мг/кг, не более | Примечание |
| 18.7. Масло растительное  рафинированное и  дезодорированное | Токсичные элементы: |  | |
| свинец | 0,1 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Пестициды\*\*: |  | |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 2 | ммоль  активного  кислорода/кг |
| кислотное число | 0,6 | мг КОН/г |
| Анизидиновое число | 3,0 | ед/г |
| Диоксины\*\*\* | не допускаются |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/см3  (г), не  более | Объем или масса продукта (см3, г),  в которой не допускаются | | | | Плесени,  КОЕ/см3  (г), не  более |
| БГКП  (коли-  формы) | S. aureus | Патогенные,  в том числе  сальмонеллы | Дрожжи |
| 18.7.1. Масло кукурузное  рафинированное  дезодорированное | 100 | 1,0 | 1,0 | 25 | 1,0 | 20 |
| 18.7.2. Масло подсолнечное  рафинированное  дезодорированное | 500 | 1,0 | 1,0 | 25 | 1,0 | 100 |
| 18.7.3.Масло соевое | 100 | 1,0 | - | 25 | 1,0 | 20 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Группа продуктов | Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | Примечание |
| 18.8. Масло сливочное  высший сорт | Токсичные элементы: |  | |
| свинец | 0,1 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 |
| Пестициды\*\*: |  | |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | 0,2 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,2 |  |
| Диоксины | не допускаются |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/г,  не более | Масса продукта (см3, г),  в которой не допускаются | | | Плесени,  КОЕ/г,  не более | Примечание |
| БГКП  (колифор-  мы) | S. aureus | Патоген-  ные, в  том числе  сальмонел-  лы |
| 18.8.1. Масло  сливочное высший сорт | 1х104 | 0,1 | 1,0 | 25\* | 100 | \* дополнительно  L. monocytogenes |
| 18.8.2. Жир птичий  топленый | 1х102 | 1,0 | 1,0 | 25 |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Группа продуктов | Показатели | Допустимые  уровни, мг/кг,  не более | Примечание |
| 18.9. Сахарный песок | Токсичные элементы: |  | |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
| кадмий | 0,05 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| Пестициды\*\*: |  | |
| ГХЦГ (    -  изомеры) | не допускаются | < 0,005 |
| ДДТ и его  метаболиты | не допускаются | < 0,005 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/г, не  более | Масса продукта (см3, г),  в которой не допускаются | | | Плесени,  КОЕ/г,  не более | Дрожжи,  КОЕ/г,  не более |
| БГКП  (колифор-  мы) | S. aureus | Патогенные,  в том числе  сальмонеллы |
| 18.9.1. Сахарный песок,  сахар молочный  рафинированный | 1х103 | 1,0 | - | 25 | 10 | 10 |
| 18.9.2. Патока  кукурузная | 5х103 | 1,0 | 1,0 | 100 | 50 | 10 |
| 18.9.3. Экстракт  солодовый для детского  питания | 1х104 | 1,0 | - | 25 | 50 | 50 |
| 18.9.4. Крахмал  кукурузный высшего  сорта | 1х104 | 1,0 | - | 25 | 50 | 10 |
| 18.9.5. Аспартам | 2,5х102 | 1,0 | - | 10 | - | - |
| 18.9.6. Патока  кукурузная сухая,  получаемая по импорту | 5х103 | 1,0 | 1,0 | 100 | 50 | 10 |
| 18.9.7. Патока  низкоосахаренная,  порошкообразная | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | 100 | 50 |
| 18.9.8. Углеводный  компонент, полученный  путем ферментативного  гидролиза крахмала | 1х104 | 1,0 | - | 25 | 100 | 50 |
| 18.9.9. Крахмал  картофельный высшего  сорта | 1х104 | 1,0 | - | 25 | 50 | 10 |
| 18.9.10. Сахар молочный  рафинированный | 1х103 | 1,0 | - | 25 | 10 | - |
| 18.9.11. Лактоза  пищевая | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | 100 | - |
| 18.9.12. Концентрат  лактозы | 1х103 | 1,0 | - | 50 | 100 | - |
| 18.9.13. Концентрат  лактулозы | 5х103 | 1,0 | 1,0 | 50 | 100 | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические показатели: | | | | | | |
| Группа продуктов | КМАФАнМ,  КОЕ/г,  не более | Масса продукта (см3, г),  в которой не допускаются | | | Плесени,  КОЕ/г,  не более | Дрожжи,  КОЕ/г,  не более |
| БГКП  (колифор-  мы) | S. aureus | Патогенные,  в том числе  сальмонеллы |
| 18.9.14. Витаминный  премикс | 100 | 1,0 | 1,0 | 25 | 20 | не  допускаются |
| 18.9.12. Минеральный  премикс | 1х104 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 50 |
| 18.9.13. Изолированный  соевый белок | 5х103 | 0,1 | 1,0 | 25 | - | - |
| 18.9.14. Пектин | 1х104 | 0,1 | - | 25 | 100 | 100 |

*Примечание:*

      <\*> При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

      <\*\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

      <\*\*\*> Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье:

      - максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1 % жира;

      - здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs).

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 19 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" |

**Гигиенические требования безопасности консервированных**  
**пищевых продуктов**

      В зависимости от состава консервированного пищевого продукта (консервы), величины активной кислотности (рН) и содержания сухих веществ консервы делят на 5 групп: А, Б, В, Г, Д, Е. Консервированные продукты групп А, Б, В, Г и Е относятся к полным консервам, а группа Д - к полуконсервам.

      Молочные продукты питьевые (молоко, сливки, десерты и т.п.), подвергнутые различным способам теплофизического воздействия и асептическому розливу, составляют самостоятельную группу стерилизованных продуктов.

      Деление консервов детского питания и диетического питания на группы аналогично указанному выше.

      Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и реализации в нормальных (вне холодильника) условиях, относятся к полным консервам.

      Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6оС и ниже, являются полуконсервами.

      Выделяют следующие группы консервов:

      - группа А - консервированные пищевые продукты, имеющие рН 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыборастительные и рыбные консервированные продукты с нелимитируемой кислотностью, приготовленные без добавления кислоты; компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодоовощные и овощные с молочным компонентом);

      - группа Б - консервированные томатопродукты:

      а) неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные томаты, томатные напитки) с содержанием сухих веществ менее 12 %;

      б) концентрированные томатопродукты, с содержанием сухих веществ 12 % и более (томатная паста, томатные соусы, кетчупы и другие);

      - группа В - консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты, имеющие рН 3,7-4,2, в том числе огурцы консервированные, овощные и другие консервы с регулируемой кислотностью;

      - группа Г - консервы овощные с рН ниже 3,7, фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8; соки овощные с рН ниже 3,7, фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже; напитки и концентраты напитков на растительной основе с рН 3,8 и ниже, фасованные методом асептического розлива;

      - группа Д - пастеризованные мясные, мясорастительные, рыбные и рыборастительные консервированные продукты (шпик, соленый и копченый бекон, сосиски, ветчина и другие);

      - группа Е - пастеризованные газированные фруктовые соки и газированные фруктовые напитки с рН 3,7 и ниже.

      Отбор проб консервов и подготовка их к лабораторным исследованиям на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям проводится после: осмотра и санитарной обработки; проверки герметичности; термостатирования консервов; определения внешнего вида консервов после термостатирования.

      Таблица 1

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная**  
**стерильность) полных консервов групп А и Б\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №/№  п/п | Микроорганизмы, выявленные  в консервах | Консервы общего назначения | Консервы детского и  диетического питания |
| 1. | Спорообразующие  мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы группы  B. subtilis | Отвечают требованиям промышленной стерильности. В  случае определения количества этих микроорганизмов оно  должно быть не более 11 клеток в 1 г (см3) продукта | |
| 2. | Спорообразующие  мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы группы B.  сereus и (или) B. polymyxa | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | |
| 3. | Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям  промышленной стерильности,  если выявленные мезофильные  клостридии не относятся  к C. botulinum и (или) C.  perfringens. В случае  определения мезофильных  клостридий их количество  должно быть не более 1  клетки в 1 г (см3) продукта | Не отвечают требованиям  промышленной стерильности  при обнаружении в 10 г  (см3) продукта |
| 4. | Неспорообразующие  микроорганизмы, в т.ч.  молочнокислые и (или)  плесневые грибы, и (или)  дрожжи | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | |
| 5. | Спорообразующие  термофильные анаэробные,  аэробные и факультативно-  анаэробные микроорганизмы | Отвечают требованиям  промышленной стерильности,  но температура хранения не  должна быть выше 20оС | Не отвечают требованиям  промышленной стерильности |
| Примечание: \* - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной  стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом. | | | |

      Таблица 2

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная**  
**стерильность) полных консервов групп В и Г**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №/№  п/п | Микроорганизмы, выявленные  в консервах | Группа В | Группа Г |
| 1. | Газообразующие спорообразующие  мезофильные аэробные и  факультативно-анаэробные  микроорганизмы группы  B. polymyxa | Не отвечают требованиям  промышленной стерильности | Не определяются |
| 2. | Негазообразующие  спорообразующие мезофильные  аэробные и факультативно-  анаэробные микроорганизмы | Отвечают требованиям  промышленной стерильности при  определении этих микроорганизмов  в количестве не более 90 КОЕ в  1 г (см3) продукта | Не определяются |
| 3. | Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышлен-  ной стерильности, если выявлен-  ные мезофильные клостридии не  относятся к C. botulinum и (или)  C. perfringens.  В случае определения мезофильных  клостридий их количество должно  быть не более 1 клетки в 1 г  (см3) продукта | Не определяются |
| 4. | Неспорообразующие  микроорганизмы и (или)  плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | |

      Таблица 3

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная**  
**стерильность) консервов группы Е**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №/№  п/п | Показатели | Допустимый уровень, отвечающий требованиям  промышленной стерильности |
| 1. | Количество мезофильных аэробных  и факультативно-анаэробных  микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более 50 КОЕ/г (см3) |
| 2. | Молочнокислые микроорганизмы | Не допускаются в 1 г (см3) продукта |
| 3. | Бактерии группы кишечных  палочек (БГКП, колиформы) | Не допускаются в 1000 г (см3) продукта |
| 4. | Дрожжи | Не допускаются в 1 г (см3) продукта |
| 5. | Плесени | Не более 50 КОЕ/г (см3) |

      Таблица 4

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная**  
**стерильность) полуконсервов группы Д**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №/№  п/п | Показатели | Допустимый уровень |
| 1. | Количество мезофильных аэробных  и факультативно-анаэробных  микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более 2х102 КОЕ/г |
| 2. | Бактерии группы кишечных  палочек (колиформы) | Не допускаются в 1 г продукта |
| 3. | B. cereus | Не допускаются в 1 г продукта |
| 4. | Сульфитредуцирующие клостридии | Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных  полуконсервов в 1,0 г продукта\* |
| 5. | S. aureus и др.  коагулазоположительные  стафилококки | Не допускаются в 1 г продукта |
| 6. | Патогенные, в том числе  сальмонеллы | Не допускаются в 25 г продукта |
| Примечание: \* - для рыбных полуконсервов - не допускается в 1,0 г (см3) продукта | | |

      Таблица 5

**Микробиологические показатели безопасности (промышленная**  
**стерильность) питьевых стерилизованного молока и сливок и**  
**других продуктов асептического розлива на молочной основе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №/№  п/п | Показатели | Условия и допустимые уровни,  отвечающие требованиям промышленной  стерильности |
| 1. | Термостатная выдержка при температуре  37оС в течение 3-5 суток | Отсутствие видимых дефектов и  признаков порчи (вздутие упаковки,  изменения внешнего вида и др.) |
| 2. | Кислотность, оТернера\* | Изменение титруемой кислотности не  более чем на 2оТернера |
| 3. | Количество мезофильных аэробных и  факультативно-анаробных микроорганизмов | Не более 10 КОЕ/г (см3) |
| 4. | Микроскопический препарат | Отсутствие клеток бактерий |
| 5. | Органолептические свойства | Отсутствие изменений вкуса и  консистенции |
| Примечание: \* определяется при проведении санитарно-эпидемиологической оценки, при  контроле продуктов детского и диетического питания и при повторных исследованиях | | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 20 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" |

**Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных,**  
**молюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их**  
**переработки**

      Таблица 1

**Пресноводная рыба и продукты ее переработки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| и  н  д  е  к  с | Группа продуктов | Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания | | | | | | | | | | | | | |
| Личинки в живом виде | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 1 | Сем. Карповые | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | - | - | - | н/д | - |
| 2 | Сем. Щуковые | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д | н/д | - | - | н/д | - |
| 3 | Сем. Окуневые | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | н/д | - | - | - | - |
| 4 | Сем. Лососевые | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 5 | Сем. Сиговые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 6 | Сем. Хариусовые | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 7 | Сем. Тресковые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8 | Сем. Осетровые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | - |
| 9 | Сем. Змееголовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 10 | Сем. Подкаменщики | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 11 | Сем. Сомовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 12 | Фарш из рыб,  указанных в  п.п. 1-11 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 13 | Консервы и  пресервы из  рыб семейств,  указанных в  п.п. 1-11 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 14 | Жареная, залив-  ная, соленая,  маринованная,  копченая,  вяленая рыба  семейств,  указанных в  п.п. 1-11 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 15 | Икра рыб семейств: | | | | | | | | | | | | | | |
| 15.1 | Щуковые,  окуневые,  тресковые  (род налимов),  хариусовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 15.2 | Лососевые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 15.3 | Сиговые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 15.4 | Осетровые  (бассейны Амура,  низовья Волги,  Каспийское море) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - |

      Примечание:

      1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

      2) личинки паразитов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| трематод | цестод | нематод |
| 3-описторхисов | 12-дифиллоботриумов | 13-анизакисов |
| 4-клонорхисов |  | 14-контрацекумов |
| 5-псевдамфистом |  | 15-диоктофим |
| 6-метагонимусов |  | 16-гнатостом |
| 7-нанофиетусов |  |  |
| 8-эхинохазмусов |  |  |
| 9-меторхисов |  |  |
| 10-россикотремов |  |  |
| 11-апофалусов |  |  |

      Таблица 2

**Проходная рыба и продукты ее переработки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Группа продуктов | Паразитологические показатели и допустимые  уровни содержания | | | | | |
| Личинки в живом виде | | | | | |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Лососи | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 2 | Дальневосточные лососи | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 3 | Фарш из рыб, указанных  в п. 1 | - | н/д | н/д | - | - | - |
|  | и п. 2 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 4 | Консервы и пресервы из  рыб семейств, указанных  в п. 1 | - | н/д | н/д | - | - | - |
| и п. 2 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 5 | Жареная, заливная,  соленая, маринованная,  копченая, вяленая рыба  семейств, указанных в п. 1 | - | н/д | н/д | - | - | - |
|  | и п. 2 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6 | Икра (гонады) рыб,  указанных в п.п. 1, 2 | - | н/д | н/д | - | - | - |

      Примечание:

      3) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

      4) личинки паразитов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| трематод | цестод | нематод | скебней |
| 3-нанофиетусов | 4-дифиллоботриумов | 5-анизакисов | 7-болбозом |
|  |  | 6-контрацекумов | 8-коринозом |

      Таблица 3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Группа продуктов | Паразитологические показатели и допустимые  уровни содержания | | | | | | | | | | | | |
| Личинки в живом виде | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Морская рыба. В т.ч. по районам промысла и семействам: | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | *Баренцево море* | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Лососевые проходные | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.2 | Корюшковые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.3 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.4 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | н/д | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | - |
| 1.5 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 1.6 | Камбаловые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2 | *Северная Атлантика* | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Корюшковые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.2 | Сельдевые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |
| 2.3 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.4 | Макрурусовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.5 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.6 | Скумбревые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д |
| 2.7 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.8 | Камбаловые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3 | *Южная Атлантика* | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3.2 | Ставридовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3.3 | Волохвостовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д |
| 4 | *Балтийское море* | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 | Корюшковые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 4.2 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | - |
| 4.3 | Тресковые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 5 | *Черное, Азовское, средиземное моря* | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | Бычковые | - | н/д | - | н/д | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 5.2 | Кефалевые | - | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 6 | *Субантарктика, Антарктика* | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1 | Тресковые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.2 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.3 | Ошибниевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 6.4 | Нототениевые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6.5 | Белокровные | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 7 | *Индийский океан* | | | | | | | | | | | | | |
| 7.1 | Ставридовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 7.2 | Скумбриевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 7.3 | Нитеперые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8 | *Тихий океан* | | | | | | | | | | | | | |
| 8.1 | Лососевые | н/д | - | - | н/д | - | н/д | - | - | н/д | н/д | - | н/д | н/д |
| 8.2 | Анчоусовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8.3 | Сельдевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 8.4 | Ставридовые | - | - | - | - | - | н/д | - | - | н/д | н/д | - | - | - |
| 8.5 | Терпуговые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | н/д | - |
| 8.6 | Камбаловые | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - | н/д | - |
| 8.7 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.8 | Бериксовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.9 | Гемпиловые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.10 | Тунцы (скумбревые) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.11 | Тресковые | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | н/д | - | - |
| 9 | Фарш из рыб  семейств, указанных  в п.п. 1-8 | н/д | н/д | н/д | н/д | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 10 | Консервы и пресервы  из рыб семейств,  указанных в  п.п. 1-8 | н/д | н/д | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 11 | Жареная, заливная,  соленая, маринован-  ная, копченая,  вяленая рыба  семейств, указанных  в п.п. 1-8 | н/д | н/д | н/д | - | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 12 | Икра минтая, трески | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |
| 13 | Печень трески | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |

      Примечание:

      5) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

      6) личинки паразитов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| трематод | цестод | нематод | скебней |
| 3-нанофиетусов | 8-дифиллоботриумов | 11-анизакисов | 14-болбозом |
| 4-гетерофиетусов | 9-диплогонопорусов | 12-контрацекумов | 15-коринозом |
| 5-криптокортилусов | 10-пирамикоцефалусов | 13-псевдотерранов |  |
| 6-росикотремов |  |  |  |
| 7-апофалусов |  |  |  |

      Таблица 4

**Ракообразные, моллюски морские, земноводные, пресмыкающиеся**  
**и продукты их переработки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Группа продуктов | Паразитологические показатели и допустимые  уровни содержания | | | | | | | | |
| Личинки в живом виде (виды паразитов) | | | | | | | | |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1 | *Ракообразные и продукты их переработки* | | | | | | | | | |
| 1.1 | Раки из водоемов Дальнего  Востока (Россия, п-ов Корея,  КНР и др.), США | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.2 | Пресноводные креветки из  водоемов Дальнего Востока  (Россия, п-ов Корея) | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.3 | Пресноводные крабы (из водоемов  Дальнего Востока России, стран  Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки,  Центральной Америки, Перу,  Либерии, Нигерии, Камеруна,  Мексики, Филиппин) | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.4 | Соус из пресноводных крабов  (п. 1.3) | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2 | *Моллюски морские и продукты их переработки* | | | | | | | | | |
| 2.1 | Кальмары | - | - | н/д | н/д | н/д | - | - | - | - |
| 2.2 | Осьминоги | - | - | н/д | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.3 | Гребешки | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 2.4 | Мактры (спизула) | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 2.5 | Устрицы | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 3 | *Земноводные (лягушки)* | - | н/д | - | - | - | н/д | н/д | - | - |
| 4 | *Пресмыкающиеся* | | | | | | | | | |
| 4.1 | Змеи | - | н/д | - | - | - | - | - | - | - |
| 4.2 | Черепахи |  | | | | | | | | |
| 4.2.1 | морские | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 4.2.2 | пресноводные | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - |

      Примечание:

      7) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

      8) личинки паразитов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| трематод | цестод | нематод |
| 3-парагонимусов | 4-спирометр | 5-анизакисов |
|  |  | 6-контрацекумов |
|  |  | 7-псевдотерранов |
|  |  | 8-диоктофим |
|  |  | 9-гнатостом |
|  |  | 10-сулькаскарисов |
|  |  | 11-эхиноцефалусов |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 21 к санитарным правилам и нормам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" |

**Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на**  
**здоровье человека при использовании, для изготовления**  
**пищевых продуктов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс | Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи) | Технологические  функции |
| 1 | 2 | 3 |
| Е100 | Куркумины (CURCUMINS)  Куркумин (Curcumin)  Натуральный краситель из Curcuma longa и других видов  Турмерик (Turmeric) Турмерик - порошок корневища куркумы | краситель |
| Е101 | Рибофлавины (RIBOFLAVINS)  Рибофлавин (Riboflavin)  Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate  sodium) | краситель |
| Е102 | Тартразин (TARTRAZINE) | краситель |
| Е104 | Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW) | краситель |
| Е110 | Желтый "солнечный закат" (SUNSET YELLOW FCF) | краситель |
| El20 | Кармины (CARMINES) | краситель |
| Е122 | Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE) | краситель |
| Е124 | Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R) | краситель |
| Е129 | Красный очаровательный AC (ALLURA RED AC) | краситель |
| Е131 | Синий патентованый V (PATENT BLUE V) | краситель |
| Е132 | Индигокармин (INDIGOT1NE) | краситель |
| Е133 | Синий блестящий FCF (BRILLIANT BLUE FCF) | краситель |
| Е140 | Xлopoфилл(CHLOROPHYLL) | краситель |
| Е141 | Хлорофилла медные комплексы (COPPER CHLOROPHYLLS)  Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex)  Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли  (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts) | краситель |
| Е142 | Зеленый S (GREEN S) | краситель |
| Е143 | Зеленый прочный FCF (FAST GREEN FCF) | краситель |
| Е150а | Сахарный колер 1 простой (CARAMEL I - Plain) | краситель |
| E150b | Сахарный колер II, полученный по "щелочно-сульфитной"  технологии (CARAMEL II - Caustic sulphite process) | краситель |
| El50с | Сахарный колер III, полученный по "аммиачной" технологии  (CARAMEL III – Ammonia process) | краситель |
| E150d | Сахарный колер IV, полученный по "аммиачно-сульфитной"  технологии (CARAMEL IV - Ammonia-sulphite process) | краситель |
| E151 | Черный блестящий PN (BRILLIANT BLACK PN) | краситель |
| E152 | Уголь (CARBON BLACK (hydrocarbon)) | краситель |
| E153 | Уголь растительный (VEGETABLE CARBON) | краситель |
| E155 | Коричневый HT (BROWN HT) | краситель |
| E160a | Каротины (CAROTENES)  бета-Каротин синтетический (Beta-carotene synthetic)  экстракты натуральных каротинов (NATURAL EXTRACTS) | краситель |
| E160b | Аннато экстракты (ANNATO EXTRACTS) | краситель |
| E160c | Маслосмолы паприки (PAPRIKA OLEORESINS) | краситель |
| E160d | Ликопин (LYCOPENE) | краситель |
| E160e | Бета-Апокаротиновый альдегид (ВЕТА-APOCAROTENAL) | краситель |
| E160f | Бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры  (BETA-APO-8-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER) | краситель |
| E161b | Лютеин (LUTEIN) | краситель |
| E161g | Кантаксантин (CANTHAXANTHIN) | краситель |
| E162 | Красный свекольный (ВЕЕТ RED) | краситель |
| E163 | Антоцианы (ANTHOCYANIN)  Антоцианы (Anthocyanins)  Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract)  Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract) | краситель |
| E170 | Карбонаты кальция (CALCIUM CARBONATES)  (i) Карбонат кальция (Calcium carbonate)  Гидрокарбонат кальций (Calcium hydrogen carbonate) | поверхностный  краситель,  добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию,  стабилизатор |
| E171 | Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE) | краситель |
| E172 | Оксиды железа (IRON OXIDES)  оксид железа (+2,+3), черная (Iron oxide, black)  оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red)  оксид железа (+3), желтая (Iron oxide, yellow) | красители |
| E174 | Серебро (SILVER) | краситель |
| E175 | Золото (GOLD) | краситель |
| E181 | Танины пищевые (TANNINS, FOOD GRADE) | краситель,  эмульгатор,  стабилизатор |
| E200 | Сорбиновая кислота (SORBIC ACID) | консервант |
| E201 | Сорбат натрия (SODIUM SORBATE) | консервант |
| E202 | Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE) | консервант |
| E203 | Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE) | консервант |
| E210 | Бензойная кислота (BENZOIC ACID) | консервант |
| E211 | Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE) | консервант |
| E212 | Бензоат калия (POTASSIUM BENZOATE) | консервант |
| E213 | Бензоат кальция (CALCIUM BENZOATE) | консервант |
| E214 | Пара-оксибензойной кислоты этиловый эфир (ETHYL  p-HYDROXYBENZOATE) | консервант |
| E215 | Пара-оксибензойной кислоты этилового эфира натриевая соль  (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE) | консервант |
| E218 | Пара-оксибензойной кислоты метиловый эфир  (METHYL p-HYDROXYBENZOATE) | консервант |
| E219 | Пара-оксибензойной кислоты метилового эфира натриевая соль  (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE) | консервант |
| E220 | Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE) | консервант,  антиокислитель |
| E221 | Сульфит натрия (SODIUM SULPHITE) | консервант,  антиокислитель |
| E222 | Гидросульфит натрия (SODIUM HYDROGEN SULPHITE) | консервант,  антиокислитель |
| E223 | Пиросульфит натрия (SODIUM METABISULPHITE) | консервант,  антокислитель,  отбеливающий  агент |
| E224 | Пиросульфит калия (POTASSIUM METABISULPHIT) | консервант,  антиокислитель |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| E225 | Сульфит калия (POTASSIUM SULPHITE) | консервант,  антиокислитель |
| E226 | Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE) | консервант,  антиокислитель |
| E227 | Гидросульфит кальция (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE) | консервант,  антиокислитель |
| E228 | Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM BISULPHITE) | консервант,  антиокислитель |
| E230 | Дифенил (DIPHENYL) | консервант |
| E231 | Орто-Фенилфенол (ORTO-PHENYLPHENOL) | консервант |
| E232 | Орто-фенилфенола натриевая соль (SODIUM 0-PHENYLPHENOL) | консервант |
| E234 | Низин (NISIN) | консервант |
| E235 | Пимарицин, Натамицин (PIMARICIN, NATAMYCIN) | консервант |
| E236 | Муравьиная кислота (FORMIC ACID) | консервант |
| E237 | Формиат натрия (SODIUM FORMATE) | консервант |
| E238 | Формиат кальция (CALCIUM FORMATE) | консервант |
| E242 | Диметилдикарбонат (велькорин) (DIMETHYL DICARBONATE) | консервант |
| E249 | Нитрит калия (POTASSIUM NITRITE) | консервант,  фиксатор  окраски |
| E250 | Нитрит натрия (SODIUM NITRITE) | консервант,  фиксатор  окраски |
| E251 | Нитрат натрия (SODIUM NITRATE) | консервант,  фиксатор  окраски |
| E252 | Нитрат кaлия(POTASSIUM NITRATE) | консервант,  фиксатор  окраски |
| E260 | Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL) | консервант,  регулятор  кислотности |
| E261 | Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES)  Ацетат калия (Potassium acetate)  Диацетат калия (Potassium diacetate) | консервант,  регулятор  кислотности |
| E262 | Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES)  (i) Ацетат натрия (Sodium acetate)  (ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate) | консервант,  регулятор  кислотности |
| E263 | Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES) | консервант,  стабилизатор,  регулятор  кислотности |
| E264 | Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATE) | регулятор  кислотности |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| E265 | Дегидрацетовая кислота (DEHYDROACETIC ACID) | консервант |
| E266 | Дегидрацетат натрия (SODIUM DEHYDROACETATE) | консервант |
| E270 | Молочная кислота, L-, D и DL- (LACTIC ACID, L-, D- and DL-) | регулятор  кислотности |
| E280 | Пропионовая кислота (PROPIONIC ACID) | консервант |
| E281 | Пропионат натрия (SODIUM PROPIONATE) | консервант |
| E282 | Пропионат кальция (CALCIUM PROPIONATE) | консервант |
| E283 | Пропионат калия (POTASSIUM PROPIONATE) | консервант |
| E290 | Диоксид углерода (CARBON DIOXIDE) | газ для  насыщения  напитков |
| E296 | Яблочная кислота (MALIC ACID, DL-) | регулятор  кислотности |
| E297 | Фумаровая кислота (FUMARIC ACID) | регулятор  кислотности |
| Е300 | Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ASID, L-) | антиокислитель |
| E301 | Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE) | антиокислитель |
| E302 | Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE) | антиокислитель |
| Е303 | Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE) | антиокислитель |
| Е304 | Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE) | антиокислитель |
| Е305 | Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE) | антиокислитель |
| E306 | Токрферолы, концентрат смеси (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE) | антиокислитель |
| E307 | Альфа-токоферол (ALPHA-TOCOPHEROL) | антиокислитель |
| E308 | Гамма-токоферол синтетический (SYNTETHIC GAMMA-TOCOPHEROL) | антиокислитель |
| E309 | Дельта-токоферол синтетический (SYNTETHIC DELTA-TOCOPHEROL) | антиокислитель |
| E310 | Пропилгаллат (PROPYL GALLATE) | антиокислитель |
| E311 | Октилгаллат (OCTYL GALLATE) | антиокислитель |
| E312 | Додецилгаллат (DODECYL GALLATE) | антиокислитель |
| E314 | Гваяковая смола (GUAIAC RESIN) | антиокислитель |
| E315 | Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID,  ERYTHORBIC ACID) | антиокислитель |
| E316 | Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE) | антиокислитель |
| E317 | Изоаскорбат калия (POTASSIM ISOASCORBATE) | антиокислитель |
| E318 | Изоаскорбат кальция (CALCIUM ISOASCORBATE) | антиокислитель |
| E319 | Трет-Бутилгидрохинон (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE) | антиокислитель |
| E320 | Бутилгидроксианизол (BUTYLATED HYDROXYANISOLE) | антиокислитель |
| E321 | Бугилгадрокситолуол, "HoHon" (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE) | антиокислитель |
| E322 | Лецитины, фосфатиды (LECITHINS) | антиокислитель,  эмульгатор |
| E323 | Аноксомер (ANOXOMER) | антиокислитель |
| E325 | Лактат натрия (SODIUM LACTATE) | синергист  антокислителя,  влагудерживаю-  щий агент,  наполнитель |
| E326 | Лактат калия (POTASSIUM LACTATE) | синергист  антокислителя,  регулятор  кислотности |
| E327 | Лактат кальция (CALCIUM LACTATE) | регулятор  кислотности,  улучшитель муки  и хлеба |
| E328 | Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE) | регулятор  кислотности,  улучшитель муки  и хлеба |
| E329 | Лактат магния, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-) | регулятор  кислотности,  улучшитель муки  и хлеба |
| Е330 | Лимонная кислота (CITRIC ACID) | регулятор  кислотности,  антиокислитель,  комплексообра-  зователь |
| Е331 | Цитраты натрия (SODIUM CITRATES)  Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate)  Цитрат натрия 2-эамещенный (Disodium monohydrogen citrate)  Цитрат натрия 3-замещенный (Tnsodium citrate) | регулятор  кислотности,  эмульгатор,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| Е332 | Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES)  Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate)  Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate) | регулятор  кислотности,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| ЕЗЗЗ | Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES) | регулятор  кислотности,  стабилизатор  консистенции,  комплексообра-  зователь |
| Е334 | Винная кислота, L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-) | регулятор  кислотности,  синергист  антиокислите-  лей, комплексо-  образователь |
| Е335 | Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES)  Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate)  Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate) | стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| Е336 | Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES)  Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate)  Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate) | стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| Е337 | Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE) | стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| Е338 | Орто-фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID) | регулятор  кислотности,  синергист  антиокислителей |
| Е339 | Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES)  (i) орто-фосфат натрия 1–замещенный (Monosodium  orthophosphate)  (ii) орто-фосфат натрия 2-замещенный (Disodium  orthophosphate)  орто-фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate) | регулятор  кислотности,  эмульгатор,  текстуратор,  влагоудерживаю-  щий агент,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| Е340 | Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES)  орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate)  орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate)  орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate) | регулятор  кислотности,  эмульгатор,  влагоудерживаю-  щий агент,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| Е341 | Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES)  орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate)  орто-Фосфат кальция 2 замещенный (Dicalcium orthophosphate)  орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate) | регулятор  кислотности,  улучшитель  муки и хлеба,  стабилизатор,  отвердитель,  текстуратор,  разрыхлитель,  добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию,  влагоудерживаю-  щий агент |
| Е342 | Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES)  орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate)  орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate) | регулятор  кислотности,  улучшитель  муки и хлеба |
| Е343 | Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES)  (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium  orthophosphate)  (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium  orthophosphate)  орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate) | регулятор  кислотности,  добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е345 | Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE) | регулятор  кислотности |
| Е349 | Малат аммония (AMMONIUM MALATE) | регулятор  кислотности |
| Е350 | Малаты натрия (SODIUM MALATES)  Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate)  Малат натрия (Sodium malate) | регулятор  кислотности,  влагоудерживаю-  щий агент |
| Е351 | Малаты калия (POTASSIUM MALATES)  (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate)  (ii) Малат калия (Potassium malate) | регулятор  кислотности |
| Е352 | Малаты кальция (CALCIUM MALATES)  (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate)  (ii) Малат кальция (Calcium malate) | регулятор  кислотности |
| Е353 | Мета-Винная кислота (METATARTARIC ACID) | регулятор  кислотности |
| Е354 | Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE) | регулятор  кислотности |
| Е355 | Адипиновая кислота (ADIPIC ACID) | регулятор  кислотности |
| Е356 | Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES) | регулятор  кислотности |
| Е357 | Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES) | регулятор  кислотности |
| Е359 | Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES) | регулятор  кислотности |
| Е363 | Янтарная кислота (SUCCINIC ACID) | регулятор  кислотности |
| Е365 | Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES) | регулятор  кислотности |
| Е366 | Фумараты калия (POTASSIUM FUMARATES) | регулятор  кислотности |
| Е367 | Фумараты кальция (CALCIUM FUMARATES) | регулятор  кислотности |
| Е368 | Фумараты аммония (AMMONIUM FUMARATE) | регулятор  кислотности |
| Е380 | Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES) | регулятор  кислотности |
| Е381 | Цитраты аммония-железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE) | регулятор  кислотности |
| Е383 | Глицерофосфат кальция (CALCIUM GLYCEROPHOSPHATE) | загуститель,  стабилизатор |
| Е384 | Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е385 | Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM  ETHYLENE DIAMINETETRAACETATE) | антиокислитель  коннсервант,  комплексообра-  зователь |
| Е386 | Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM  ETHYLENEDIAMINETETRA-ACETATE) | синергист  антиокислителя,  консервант,  комплексообра-  зователь |
| Е387 | Оксистеарин (OXYSTEARIN) | антиокислитель,  комплексообра-  зователь |
| Е400 | Альгиновая кислота (ALGINIC ACID) | загуститель,  стабилизатор |
| Е401 | Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE) | загуститель,  стабилизатор |
| Е402 | Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE) | загуститель,  стабилизатор |
| Е403 | Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE) | загуститель,  стабилизатор |
| Е404 | Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE) | загуститель,  стабилизатор,  пеногаситель |
| Е405 | Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE) | загуститель,  эмульгатор |
| Е406 | Агар (AGAR) | загуститель,  желирующий  агент,  стабилизатор |
| Е407 | Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая  фурцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, К, NH4 SALTS (INCLUDES  FURCELLARAN)) | загуститель,  желирующий  агент,  стабилизатор |
| Е407а | Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PESPROCESSED  EUCHEMA SEAWEED) | загуститель,  желирующий  агент,  стабилизатор |
| Е409 | Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN) | загуститель,  желирующий  агент,  стабилизатор |
| Е410 | Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM) | загуститель,  стабилизатор |
| Е411 | Овсяная камедь (OAT GUM) | загуститель,  стабилизатор |
| Е412 | Гуаровая камедь (GUAR GUM) | загуститель,  стабилизатор |
| Е413 | Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM) | загуститель,  стабилизатор  эмульгатор |
| Е414 | Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM)) | загуститель,  стабилизатор |
| Е415 | Ксантановая камедь (XANTAN GUM) | загуститель,  стабилизатор |
| Е416 | Карайи камедь (KARAYA GUM) | загуститель,  стабилизатор |
| Е417 | Тары камедь (TARA GUM) | загуститель,  стабилизатор |
| Е418 | Геллановая камедь (GELLAN GUM) | загуститель,  стабилизатор,  желирующий  агент |
| Е419 | Гхатти камедь (GUM GHATTI) | загуститель,  стабилизатор,  желирующий  агент |
| Е420 | Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP) | подсластитель,  влагоудерживаю-  щий агент,  комплексообра-  зователь,  текстуратор,  эмульгатор |
| Е421 | Маннит (MANNITOL) | подсластитель,  добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е422 | Глицерин (GLYCEROL) | влагоудерживаю-  щий агент,  загуститель |
| Е425 | Конжак (Конжаковая мука) (KONJAC FLOOUR)  (I) Конжаковая камедь (KONJAC GUM)  (II) Конжаковый глюкоманнан (KONJAC GLUCOMANNANE) | загуститель |
| Е426 | Гемицеллюлоза сои (SOYBEAN HEMICELLULOSE) | загуститель,  стабилизатор |
| Е430 | Полиоксиэтилен (8) стеарат (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE) | эмульгатор |
| Е431 | Полиоксиэтилен (40) стеарат (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE) | эмульгатор |
| Е432 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20  (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE) | эмульгатор |
| Е433 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80  (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE) | эмульгатор |
| Е434 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40  (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE) | эмульгатор |
| Е435 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60  (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE) | эмульгатор |
| Е436 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан три-стеарат (POLYOXYETHYLENE (20)  SORBITAN TRISTEARATE) | эмульгатор |
| Е440 | Пектины (PECTINS) | загуститель,  стабилизатор,  желирующий  агент |
| Е442 | Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (AMMONIUN SALTS OF  PHOSPHATIDIC ACID) | эмульгатор |
| Е444 | Сахарозы ацетат изобугират (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT) | эмульгатор,  стабилизатор |
| Е445 | Эфиры глицерина и смоляных кислот (GLYCEROL ESTERS OF OOD  RESIN) | эмульгатор,  стабилизатор |
| Е446 | Сукцистеарин (SUCCISTEARIN) | эмульгатор |
| Е450 | Пирофосфаты (DIPHOSPHATES)  Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate)  Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate)  Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate)  Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate)  Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate)  Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate)  Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate)  Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate) | эмульгатор,  стабилизатор,  регулятор  кислотности,  разрыхлитель,  комплексообра-  зователь,  влагоудерживаю-  щий агент |
| Е451 | Трифосфаты (TRIPHOSPHATES)  (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate)  (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium  triphosphate) | комплексообра-  зователь,  регулятор  кислотности,  текстуратор |
| Е452 | Полифосфаты (POLYPHOSPHATES)  (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate)  (ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate)  (iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodium calcium polyphosphate)  (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates)  (v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates) | эмульгатор,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь,  текстуратор,  влагоудерживаю-  щий агент |
| Е459 | Бета-Циклодекстрин (BETA-CYCLODEXTRIN) | стабилизатор,  связующее  вещество |
| Е460 | Целлюлоза (CELLULOSE)  (i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose)  (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose) | эмульгатор,  добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию,  текстуратор |
| Е461 | Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE) | загуститель,  эмульгатор,  стабилизатор |
| Е462 | Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE) | наполнитель,  связующий агент |
| Е463 | Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL CELLULOSE) | загуститель,  эмульгатор,  стабилизатор |
| Е464 | Гидроксипропилметилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE) | загуститель,  эмульгатор,  стабилизатор |
| Е465 | Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE) | загуститель,  эмульгатор,  стабилизатор,  пенообразова-  тель |
| Е466 | Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль  (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE) | загуститель,  стабилизатор |
| Е467 | Этилгидроксиэтилцеллюлоза (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE) | эмульгатор,  загуститель,  стабилизатор |
| Е468 | Кроскарамеллоза (CROSCARAMELLOSE) | стабилизатор,  связующее  вещество |
| Е469 | Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная | загуститель,  стабилизатор |
| Е470 | Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия  и аммония (SALTS OF FATTY ACIDS (with base AI, Ca, Na, Mg, К  and NH4)) | эмульгатор,  стабилизатор,  добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е471 | Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF  FATTY ACIDS) | эмульгатор,  стабилизатор |
| Е472а | Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| E472b | Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (LACTIC AND FATTY  ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| Е472с | Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры  (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| E472d | Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры  (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | эмульгатор,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| Е472е | Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры  (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| E472f | Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры  (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| E472g | Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры  (SUCCINYLATED MONOGLY-CERIDES) | эмульгатор,  стабилизатор,  комплексообра-  зователь |
| Е473 | Сахарозы и жирных кислот, эфиры (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| Е474 | Сахароглицериды (SUCROGLYCERIDES) | эмульгатор |
| Е475 | Полиглицерина и жирных кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF  FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| Е476 | Полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот  эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID) | эмульгатор |
| Е477 | Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (PROPYLENE GLYCOL ESTERS  OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| Е478 | Лактилированных жирных кислот глицерина и Пропиленгликоля эфиры  (LACTYLATED FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL AND PROPYLENE GLYCOL) | эмульгатор |
| Е479 | Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами  жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO- AND  DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| Е480 | Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE) | эмульгатор,  увлажняющий  агент |
| Е481 | Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES)  (i) Стеароиллактилат натрия (SODIUM STEAROYL LACTYLATE)  (ii) Олеиллактилат натрия (SODIUM OLEYL LACTYLATE) | эмульгатор,  стабилизатор |
| Е482 | Лактилаты кальция (CALCIUM LACTYLATES) | эмульгатор,  стабилизатор |
| Е483 | Стеарилтартрат (STEARYL TARTRATE) | улучшитель для  муки и хлеба |
| Е484 | Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE) | эмульгатор,  комплексообра-  зователь |
| Е491 | Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (SORBITAN MONOSTEARATE) | эмульгатор |
| Е492 | Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE) | эмульгатор |
| Е493 | Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN MONOLAURATE) | эмульгатор |
| Е494 | Сорбитан моноолеат, СПЭН 8& (SORBITAN MONOOLEATE) | эмульгатор |
| Е495 | Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN MONOPALMITATE) | эмульгатор |
| Е496 | Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (SORBITAN TRIOLEAT) | стабилизатор,  эмульгатор |
| Е500 | Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES)  (i) Карбонат натрия (Sodium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate)  (iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium  sesquicarbonate) | регулятор  кислотности,  разрыхлитель  добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е501 | Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES)  (i) Карбонат калия (Potassium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate) | регулятор  кислотности,  стабилизтор |
| Е503 | Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES)  (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate) | регулятор  кислотности,  разрыхлитель |
| Е504 | Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES)  (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate) | регулятор  кислотности,  добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию,  стабилизатор  цвета |
| Е505 | Карбонат железа (FERROUS CARBONATE) | регулятор  кислотности |
| Е507 | Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID) | регулятор  кислотности |
| Е508 | Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE) | желирующий  агент |
| Е509 | Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE) | отвердитель |
| Е510 | Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE) | улучшитель муки  и хлеба |
| Е511 | Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE) | отвердитель |
| Е513 | Серная кислота (SULPHURIC ACID) | регулятор  кислотности |
| Е514 | Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES) | регулятор  кислотности |
| Е515 | Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES) | регулятор  кислотности |
| Е516 | Сульфаты кальция (CALCIUM SULPHATE) | улучшитель  муки и хлеба,  комплексообра-  зователь,  отвердитель |
| Е517 | Сульфаты аммония (AMMONIUM SULPHATE) | улучшитель  муки и хлеба,  стабилизтор |
| Е518 | Сульфаты магния (MAGNESIUM SULPHATE) | отвердитель |
| Е519 | Сульфат меди (CUPRIC SULPHATE) | фиксатор цвета,  консервант |
| Е520 | Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE) | отвердитель |
| Е521 | Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмо-натриевые  (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE) | отвердитель |
| Е522 | Сульфат алюминия-калия. Квасцы алюмо-калиевые  (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE) | регулятор  кислотности,  стабилизатор |
| Е523 | Сульфат алюминия-аммония. Квасцы алюмо-аммиачные  (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE) | стабилизатор,  отвердитель |
| Е524 | Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE) | регулятор  кислотности |
| Е525 | Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE) | регулятор  кислотности |
| Е526 | Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE) | регулятор  кислотности,  отвердитель |
| Е527 | Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE) | регулятор  кислотности |
| Е528 | Гидроксид магния (MAGNESIUM HYDROXIDE) | регулятор  кислотности,  стабилизатор  цвета |
| Е529 | Оксид кальция (CALCIUM OXIDE) | регулятор  кислотности,  улучшитель муки  и хлеба |
| Е530 | Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е535 | Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е536 | Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е538 | Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е539 | Тиосульфат натрия (SODIUM THIOSULPHATE) | антиокислитель,  комплексообра-  зователь |
| Е541 | Алюмофосфат натрия (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE)  (i) Кислотный (ACIDIS)  (ii) 0сновной (BASIC) | регулятор  кислотности,  эмульгатор |
| Е542 | Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE PHOSPHATE (essentiale  Calcium phosphate, tribasic) | эмульгатор,  добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию,  влагоудержи-  вающий агент |
| Е550 | Силикаты натрия (SODIUM SILICATES)  (i) Силикат натрия (Sodium silicate)  (ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е551 | Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е552 | Силикат кальция (CALCIUM SILICATE) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е553 | Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES)  (i) Силикат магния (Magnesium silicate)  (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate)  (iii) Тальк (Talc) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию,  порошок-  носитель |
| Е554 | Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е555 | Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е556 | Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е558 | Бентонит (BENTONITE) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е559 | Алюмосиликат (ALUMINIUM SILICATE) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е560 | Силикат калия (POTASSIUM SILICATE) | добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е570 | Жирные кислоты (FATTY ACIDS) | стабилизатор  пены,  глазировитель,  пеногаситель |
| Е574 | Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-)) | регулятор  кислотности,  разрыхлитель |
| Е575 | Глюконо-дельта лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE) | регулятор  кислотности,  разрыхлитель |
| Е576 | Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE) | комплексообра-  зователь |
| Е577 | Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE) | комплексообра-  зователь |
| Е578 | Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE) | регулятор  кислотности,  отвердитель |
| Е579 | Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE) | стабилизатор  окраски |
| Е580 | Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE) | регулятор  кислотности,  отвердитель |
| Е585 | Лактат железа (FERROUS LACTATE) | стабилизатор  окраски |
| Е586 | 4-Гексилрезорцин (4- HEXYLRESORCINOL) | антиокислитель |
| Е620 | Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е621 | Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е622 | Глутамат калия 1-замещенный (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е623 | Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е624 | Глутамат аммония 1-замещенный (MONOAMMONIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е625 | Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е626 | Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е627 | 5’-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5’-GUANYLATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е628 | 5’-Гуанилат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5’-GUANYLATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е629 | 5’-Гуанилат кальция (CALCIUM 5’-GUANYLATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е630 | Инозиновая кислота (INOSINIC ACID) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е631 | 5’-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5’-INOSINATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е632 | Инозинат калия (POTASSIUM INOSINATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е633 | 5’-Инозинат кальция (CALCIUM 5’-INOSINATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е634 | 5’-Рибонуклеотиды кальция (CALCIUM 5’-RIBONUCLEOTIDES) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е635 | 5’-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (DISODIUM 5’-RIBONUCLEOTIDES) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е636 | Мальтол (MALTOL) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е637 | Этилмальтол (ETHYL MALTOL) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е640 | Глицин и его натриевая соль (GLYCINE AND ITS SODIUM SALT) | модификатор  вкуса и аромата  усилитель вкуса  и аромата |
| Е641 | L-Лейцин (L-LEUCINE) | модификатор  вкуса и аромата |
| Е642 | Лизин гидрохлорид (LYSIN HYDROCHLORID) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е650 | Ацетат цинка (ZINC ACETATE) | усилитель вкуса  и аромата |
| Е900 | Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE) | пеногаситель,  эмульгатор,  добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию |
| Е901 | Воск пчелиный, белый и желтый (BEESWAX, WHITE AND YELLOW) | глазирователь,  разделитель |
| Е902 | Воск свечной (CANDELILLA WAX) | глазирователь |
| Е903 | Воск карнаубский (CARNAUBA WAX) | глазирователь |
| Е904 | Шеллак (SHELLAC) | глазирователь |
| E905c  (i) | Парафин (PETROLEUM WAX)  (i) Микрокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX)  (ii) Парафиновый воск (PARAFFIN WAX) | глазирователь,  разделяющий  агент, герметик  наполнитель,  пеногаситель |
| Е905d | Минеральное масло (высокой вязкости) (MINERAL JIL (HIGH  VISCOSITY) | глазирователь |
| Е905e | Минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс 1) (MINERAL  OIL (MEDIUM AND LOW VISCOSITY, CLASS 1) | глазирователь |
| Е907 | Поли-1-децен гидрогенизированный (HYDROGENATED POLI-1-DECENE) | глазирователь |
| E908 | Воск рисовых отрубей (RICE BRAN WAX) | глазирователь |
| E909 | Спермацетовый воск (SPERMACETI WAX) | глазирователь |
| E910 | Восковые эфиры (WAX ESTERS) | глазирователь |
| E911 | Жирных кислот метиловые эфиры (METHYL ESTERS OF FATTY ACIDS) | глазирователь |
| E920 | Цистеин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли  (CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM  SALTS) | улучшитель  муки и хлеба |
| E921 | Цистин, L-, и его гидрохлориды – натриевая и калиевая соли  (CYSTINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES – SODIUM AND POTASSIUM  SALTS) | улучшитель  муки и хлеба |
| E927b | Карбамид (мочевина) (CARBAMIDE (UREA)) | текстуратор |
| E928 | Перекись бензоила (BENZOYL PEROXIDE) | улучшитель  муки и хлеба,  консервант |
| E930 | Перекись кальция (CALCIUM PEROXIDE) | улучшитель  муки и хлеба |
| E938 | Аргон (ARGON) | пропеллент,  упаковочный газ |
| E939 | Гелий (GELLIUM) | пропеллент,  упаковочный газ |
| E941 | Азот (NITROGEN) | газовая среда  для упаковки и  хранения,  хладагент |
| E942 | Закись азота (NITROUS OXIDE) | пропеллент,  упаковочный газ |
| E943a | Бутан (BUTANE) | пропеллент |
| E943b | Изобутан (ISOBUTANE) | пропеллент |
| E944 | Пропан (PROPANE) | пропеллент |
| E948 | Кислород (OXYGEN) | пропелент,  упаковочный газ |
| Е949 | Водород (HYDROGEN) | пропеллент |
| E950 | Ацесульфам калия (ACESULFAME POTASSIUM) | подсластитель |
| E951 | Аспартам (ASPARTAME) | подсластитель,  усилитель вкуса  и аромата |
| E952 | Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли  (CYCLAMIC ACID and Na, К, Са salts) | подсластитель |
| E953 | Изомальт, изомальтит (ISOMALT, ISOMALTITOL) | подсластитель,  добавка,  препятствующая  слеживанию и  комкованию,  наполнитель,  глазирующий  агент |
| E954 | Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (SACCHARIN and  Na, К, Са salts) | подсластитель |
| E955 | Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (SUCRALOSE, (TRICHLORO-  GALACTOSUCROSE)) | подсластитель |
| E957 | Тауматин (THAUMATIN) | подсластитель,  усилитель вкуса  и аромата |
| E959 | Неогесперидин дигидрохалкон (NEOHESPERIDINE DIHYDRO-CHALCONE) | подсластитель |
| Е960 | Стевиозид (STEVIOSIDE) | подсластитель |
| Е962 | Твинсвит (TWINSWEET) Аспатам ацесульфама соль (SALT OF  ASPARTAME-ACESULFAME) | подсластитель |
| E965 | Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP) | подсластитель,  стабилизатор,  эмульгатор |
| E966 | Лактит (LACTITOL) | подсластитель,  текстуратор |
| Е967 | Ксилит (XYLITOL) | подсластитель,  влагоудерживаю-  ший агент,  стабилизатор,  эмульгатор |
| E968 | Эритрит (ERYTHRITOL) | подсластитель,  влагоудержи-  вающий агент |
| Е999 | Квиллайи экстракт (QUILLAIA EXTRACTS) | пенообразо-  ватель |
| Е1000 | Холеная кислота (CHOLIC ACID) | эмульгатор |
| E1001 | Холин, соли и эфиры (CHOLINE SALTS AND ESTERS) | эмульгатор |
| E1103 | Инвертазы (INVERTASES) | стабилизатор |
| E1105 | Лизоцим (LYSOZYME) | консервант |
| E1200 | Полидекстрозы А и N (POLYDEXTROSES A AND N) | наполнитель,  стабилизатор,  загуститель,  влагоудержи-  вающий агент,  текстуратор |
| E1201 | Поливинилпирролидон (POLYVINYLPYRROLIDONE) | загуститель,  стабилизатор,  осветлитель,  диспергирующий  агент |
| E1202 | Поливинилполипирролидон (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE) | стабилизатор  цвета,  коллоидальный  стабилизатор |
| E1203 | Поливиниловый спирт (POLYVINYL ALCOHOL) | влагоудержи-  вающий агент,  глазирователь |
| Е1204 | Пуллулан (PULLIULAN) | глазирователь,  загуститель |
| E1400 | Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый  (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW) | стабилизатор,  загуститель,  связующее |
| E1401 | Крахмал, обработанный кислотой (ACID-TREATED STARCH) | стабилизатор,  загуститель,  связующее |
| E1402 | Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE TREATED STARCH) | стабилизатор,  загуститель,  связующее |
| E1403 | Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH) | стабилизатор,  загуститель,  связующее |
| E1404 | Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH) | эмульгатор,  загуститель,  связующее |
| E1405 | Крахмал, обработанный ферментными препаратами  (STARCHES ENZIME-TREATED) | загуститель |
| E1410 | Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE) | стабилизатор,  загуститель,  связующее |
| E1411 | Дикрахмалглицерин "сшитый" (DISTARH GLICEROL) | стабилизатор  загуститель |
| E1412 | Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом;  этерифицированный хлорокисью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE  ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED WITH  PHOSPHORUS OXYCHLO-RIDE) | стабилизатор,  загуститель,  связующее |
| E1413 | Фосфатированный дикрахмалфосфат "сшитый"  (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE) | стабилизатор,  загуститель,  связующее |
| E1414 | Дикрахмалфосфат ацетилированный "сшитый"  (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE) | эмульгатор,  загуститель |
| E1420 | Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом  (STARCH ACETATE ESTERIPIED WITH ACETIC ANHYDRIDE) | стабилизатор,  загуститель |
| E1421 | Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом (STARCH  ACETATE ESTERIFIED WITH VINYL ACETATE) | стабилизатор,  загуститель |
| E1422 | Дикрахмаладипат ацетилированный (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE) | стабилизатор,  загуститель,  свзующее |
| E1423 | Дикрахмалглицерин ацетилированный (ACETYLATED DISTARCH  GLYCEROL) | стабилизатор,  загуститель,  свзующее |
| E1440 | Крахмал оксипропилированный (HYDROXYPROPYL STARCH) | эмульгатор,  загуститель,  свзующее |
| E1442 | Дикрахмалфосфат оксипропилированный "сшитый" (HYDROXYPROPYL  DISTARCH PHOSPHATE) | стабилизатор,  загуститель |
| E1443 | Дикрахмалглицерин оксипропилированный (HYDROXYPROPYL DISTARCH GLYCEROL) | стабилизатор,  загуститель |
| E1450 | Крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты эфир  (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE) | стабилизатор,  загуститель,  связующее,  эмульгатор |
| E1451 | Крахмал ацетилированный окисленный (ACETILATED OXYDISED STARCH) | эмульгатор,  загуститель |
| Е1452 | Крахмала и алюминевой соли октенилянтарной кислоты эфир  (STARCH ALUMINIUM OCTENYL SUCCINATE) | стабилизатор,  глазирователь |
| E1503 | Касторовое масло (CASTOR OIL) | разделяющий  агент |
| E1505 | Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE) | пенообразова-  тель |
| Е1517 | Диацетин (глицерилдиацетат) -(DIACETIN (GLYCERYL DIACETAT) | влагоудержи-  вающий агент,  наполнитель |
| E1518 | Триацетин (TRIACETIN) | влагоудержи-  вающий агент |
| Е1519 | Бензиловый спирт (BENZYL ALCOHOL) | наполнитель |
| E1520 | Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL) | влагоудержи-  вающий,  смягчающий и  диспергирующий  агент |
| E1521 | Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL) | пеногаситель |
| - | N-Лауроилглутаминовая кислота | консервант,  улучшитель  муки, хлеба |
| - | N-Лауроиласпарагиновая кислота | консервант,  улучшитель  муки, хлеба |
| - | N-Лауроилглицин | консервант,  улучшитель  муки, хлеба |
| - | Дигидрокверцетин | антиокислитель |
| - | Имбрицин | консервант |
| - | Кверцитин | антиокислитель |
| - | Красный рисовый (RED RICE) | краситель |
| - | Мыльного корня (Acantophyllum sp.) отвар, плотность 1,05 | стабилизатор |
| - | Стевия *(*STEVIA REBAUDIANA BERTONI), порошок листьев и сироп  из них | подсластитель |
| - | Сукцинаты натрия, калия и кальция | регуляторы  кислотности |
| - | Формиат калия (POTASSIUM FORMATE) | консервант |
| - | Хитозан, гидрохлорид хитозония | наполнитель,  загуститель,  стабилизатор |
| - | Хлорид железа | улучшитель  муки и хлеба |
| - | Юглон | консервант |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 22 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" |

**Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты,**  
**являющиеся их источниками**

**1. Вещества, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании, для изготовления биологически активных добавок к пище**

      1. Пищевые вещества:

      1) белки, производные белков (животного, растительного, микробного и иного происхождения): изоляты белков, концентраты белков, гидролизаты белков, аминокислоты и их производные;

      2) жиры, жироподобные вещества и их производные: растительные масла - источники эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот, фитостеринов, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов; жиры рыб и морских животных - источники полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов; индивидуальные полиненасыщенные жирные кислоты, выделенные из пищевых источников: линолевая, линоленовая, арахидоновая, эйкозапентаеновая, докозагексаеновая и другие кислоты; стерины, выделенные из пищевого сырья; среднецепочечные триглицериды; фосфолипиды и их предшественники, включая лецитин, кефалин, холин, этаноламин;

      3) углеводы и продукты их переработки: пищевые волокна (целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин, лигнин, камеди и другие); полиглюкозоамины (хитозан, хондроитинсульфат, гликозаминогликаны, глюкозамин и другие); крахмал и продукты его гидролиза; инулин и другие полифруктозаны; глюкоза, фруктоза, лактоза, лактулоза, рибоза, ксилоза, арабиноза;

      4) витамины, витаминоподобные вещества и коферменты: витамин С (аскорбиновая кислота, ее соли и эфиры), витамин B1 (тиамин), витамин В2 (рибофлавин, флавинмононуклеотид), витамин B6 (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид, никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин B12 (цианкобаламин, метилкобаламин), пантотеновая кислота (соли пантотеновой кислоты), биотин, витамин А (ретинол и его эфиры), каротиноиды (



-каротин, ликопин, лютеин и другие), витамин Е (токоферолы, токотриенолы и их эфиры), витамин Д и его активные формы, витамин К, парааминобензойная кислота, липоевая кислота, оротовая кислота, инозит, метилметионинсульфоний, карнитин, пангамовая кислота;

      5) минеральные вещества (макро- и микроэлементы): кальций, фосфор, магний, калий, натрий, железо, йод, цинк, бор, хром, медь, сера, марганец, молибден, селен, кремний, ванадий, фтор, германий, кобальт.

      2. Минорные компоненты пищи:

      1) ферменты (растительного происхождения или полученные биотехнологическими методами на основе микробного синтеза);

      2) полифенольные соединения, в том числе с выраженным антиоксидантным действием - биофлаваноиды, антоцианидины, катехины и другие;

      3) естественные метаболиты: янтарная кислота, альфа-кетокислоты, убихинон, лимонная кислота, фу-маровая кислота, винная кислота, орнитин, цитрулин, креатин, бетаин, глутатион, таурин, яблочная кислота, индолы, изотиоцианаты, октакозанол, хлорофилл, терпеноиды, иридоиды, резвератрол, стевиозиды.

      3. Пробиотики (в монокультурах и в ассоциациях) и пребиотики:

      1) бифидобактерии, в том числе видов infantis, bifidum, longum, breve, adolescentis; Lactobacillus, в том числе видов acidophilus, fermentii, casei, plantarum, bulgaricus и другие; Lactococcus; Streptococcus thermophilus; Propionibacterlum и другие;

      2) различные классы олиго- и полисахаридов (фруктоолигосахариды, галактоолигосахариды природного происхождения, микробного синтеза и другие);

      3) биологически активные вещества - иммунные белки и ферменты, гликопептиды, лизоцим, лактоферрин, лактопероксидаза, бактериоцины молочнокислых микроорганизмов, за исключением препаратов из тканей и жидкостей человека.

      4. Растения (пищевые и лекарственные), продукты моря, рек, озер, пресмыкающиеся, членистоногие, минералоорганические или минеральные природные субстанции (в сухом, порошкообразном, таблетированном, капсулированном виде, в виде водных, спиртовых, жировых сухих и жидких экстрактов, настоев, сиропов, концентратов, бальзамов): мумие, спирулина, хлорелла, дрожжи инактивированные и их гидролизаты, цеолиты и другие.

      5. Продукты пчеловодства: маточное молочко, прополис, воск, цветочная пыльца, перга.

**2. Вещества, которые могут оказать вредное воздействие на здоровье человека при использовании для изготовления биологически активных добавок к пище**

      1. Растения, содержащие сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№*  *п/п* | *Русское название растения* | *Латинское название растения* | *Части растений* |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| *1.* | *Абрус молитвенный (хеквирити,*  *модельные бобы, индийская лакрица)* | *Abrus hrecatjnis L.* | *Семена* |
| *2.* | *Авран лекарственный (кровник)* | *Gratiola officinalis L.* | *Все части растения* |
| *3.* | *Азадирахта индийская (маргоза,*  *ним)* | *Azadirachta indica*  *A. Juss.* | *Все части растения* |
| *4.* | *Аконит (борец)* | *Fconitum L.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *5.* | *Алоэ древовидное (столетник)* | *Aloe arbrescens Mill.* | *Все части растения* |
| *6.* | *Амми зубная (= виснага*  *морковевидная)* | *Ammi visnaga (L) Lam*  *(= Visnara daucoides*  *Gaertn.)* | *Все части растения* |
| *7.* | *Анамирта кокку люсовидная*  *(кукольван, коккулюс индийский,*  *рыбная ягода)* | *Anamirta cocculus*  *(L.)-Wigh et Am.* | *Все части растения* |
| *8.* | *Арека катеху (пальма катеху)* | *Areca catechu L.* | *Все части растения* |
| *9.* | *Арника горная* | *Arnica Montana L.* | *Все части растения* |
| *10.* | *Аронник удлиненный, А. пятнистый* | *Arum elongatum*  *Stev.,A.maculatum L.* | *Все части растения* |
| *11.* | *Багульник болотный (розмарин*  *лесной, клоповник большой)* | *Ledum paluste L.* | *Все части растения* |
| *12.* | *Бадьян настоящий (анис звездочный)* | *Illicum verum Hook. F.* | *Все части растения* |
| *13.* | *Бакаутовое дерево (гваяковое*  *дерево)* | *Guaiacuv officinale L.* | *Все части растения* |
| *14.* | *Баранец обыкновенный (плаун*  *баранец)* | *Huperzia selago (L.)*  *Bemh ex Schrank et*  *Mart.* | *Все части растения* |
| *15.* | *Барбарис сибирский,*  *Б. обыкновенный* | *Berbenis sibirica*  *Pall., B. Vulgaris L.* | *Корни, кора* |
| *16.* | *Барвинок (= Катарантус)* | *Vinca sp.(=Caharanthus*  *sp.)* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *17.* | *Башмачок* | *Сypripedium sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *18.* | *Безвременник* | *Colchicum sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *19.* | *Белена* | *Hyoscyamus sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *20.* | *Белладонна (красавка обыкновенная,*  *красавка кавказская)* | *Atropa bella-donna L.*  *Atropa caucasica Kreyer* | *Все части растения* |
| *21.* | *Белозор болотный (белоцветка*  *болотная, перелойная трава)* | *Parmassia palustris L.* | *Все части растения* |
| *22.* | *Белоцветник летний* | *Leucojum aestivum L.* | *Все части растения* |
| *23.* | *Бересклет европейский (бруслина)* | *Euonymus europaea L.* | *Все части растения* |
| *24.* | *Биота восточная* | *Biota orientalis L.* | *Все части растения* |
| *25.* | *Бирючина обыкновенная* | *Ligustrum vulgare L.* | *Листья, плоды* |
| *26.* | *Бледная поганка* | *Amanita phalloides L.* | *Все части гриба* |
| *27.* | *Блефарис съедобный* | *Blepharis edulis Pers.* | *Все части растения* |
| *28.* | *Блошница болотная* | *Pulicaria uliginosa*  *Stev.ex DC* | *Все части растения* |
| *29.* | *Бобовник анагировидный*  *(золотой дождь)* | *Laburnum anagyroides*  *(= Cyisus laburnum L.)* | *Все части растения* |
| *30.* | *Болиголов пятнистый* | *Coium maculatum L.* | *Все части растения* |
| *31.* | *Бузина травянистая* | *Sambucus ebulus L.* | *Все части растения* |
| *32.* | *Василистник* | *Thalictrum sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *33.* | *Вексибия толстоплодная (= софора*  *толстоплодная)* | *Vexibia pachycarpa*  *(C.A. Mey.) Yakovl.*  *(= Sophora pachycarpa*  *C.A. Mey.)* | *Все части растения* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *34.* | *Вех ядовитый (цикута ядовитая),*  *В. Пятнистый (цикута пятнистая)* | *Cicuta virosa L. C.*  *maculate L.* | *Все части растения* |
| *35.* | *Витания снотворная* | *Withania somnifera (L.)*  *Dunal* | *Все части растения* |
| *36.* | *Водосбор обыкновенный* | *Aquilegia vulgaris L.* | *Все части растения* |
| *37.* | *Волчеягодник* | *Daphne sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *38.* | *Воронец красноплодный,*  *В. Колосовидный* | *Actaea eryhrocarpa*  *Fisch., A. apicata L.* | *Все части растения* |
| *39.* | *Вороний глаз четырехлистный,*  *В.Г.мутовчатый, В.г.неполный* | *Paris quadrifolia L.,*  *P. vert-icillata Bieb.,*  *P. incomplete Bieb.* | *Все части растения* |
| *40.* | *Вьюнок полевой (березка)* | *Convolvuhus arvensis L.* | *Все части растения* |
| *41.* | *Вязель разноцветный (многоцветный,*  *чахоточная трава)* | *Colonilla varia L.* | *Все части растения* |
| *42.* | *Гармила обыкновенная (могильник,*  *рута дикая, собачье зелье)* | *Peganum harmala L.* | *Все части растения* |
| *43.* | *Гельземий вечнозеленый (желтый*  *жасмин)* | *Gelsemium sempervirens L.* | *Все части растения* |
| *44.* | *Глауциум (мачок желтый)* | *Glaucium sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *45.* | *Гледичия обыкновенная*  *(Г. трехколючковая)* | *Gleditsia triacanthos L.* | *Все части растения* |
| *46.* | *Гомфокарпус кустарниковый (харг)* | *Gomphocarpus (L.)*  *Ait.f.* | *Все части растения* |
| *47.* | *Горицвет (адонис)* | *Adonis sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *48.* | *Горошек посевной, Г.узкоколистный* | *Vicia savita L., V.*  *Fngusti-folia Reichard* | *Все части растения* |
| *49.* | *Горчица полевая* | *Sinapus arvensis L.* | *Все части растения*  *в период*  *плодоношения* |
| *50.* | *Джут длинноплодный* | *Corchorus jlitorius L.* | *Все части растения* |
| *51.* | *Дрок красильный* | *Genista tinctoria L.* | *Все части растения* |
| *52.* | *Дурман* | *Datura sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *53.* | *Дурнишник сибирский, Д. колючий,*  *Д.обыкновенный (зобник, репей*  *колкий)* | *Xanthium sibiricum*  *Patrin ex Widd., X.*  *spinosum L.,*  *X.strumarium L.* | *Все части растения* |
| *54.* | *Ежевик безлистый (анабазис*  *безлистный* | *Anabasis aphylla L.* | *Все части растения* |
| *55.* | *Желтушник желтый, Ж.левкойный* | *Erysimum flavum (Geori)*  *Bobr. E. cheiranthodes*  *L.* | *Все части растения* |
| *56.* | *Жимолость японская, Ж.татарская,*  *Ж.обыкновенная* | *Lonicera japonica*  *Thumb., L. tatarica,*  *L.xylosteum L.* | *Все части растения* |
| *57.* | *Жостер слабительный, Ж.даурский* | *Rhamnus cathartica L.,*  *R. davurica Pall.* | *Зеленые плоды* |
| *58.* | *Зигаденус сибирский* | *Zigadenus sibiricus*  *(L.) A.Gray* | *Все части растения* |
| *59.* | *Иберийка горькая* | *Iberis amara L.* | *Все части растения* |
| *60.* | *Ипекакуана* | *Cephaelis ipecacuanha*  *(Broth.) Nussac* | *Все части растения* |
| *61.* | *Иссоп лекарственный, И.узколистый* | *Hussopus officinflis*  *L., H. angustifolius*  *Bier.* | *Все части растения* |
| *62.* | *Калужница* | *Caltha sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *63.* | *Кардария крупковая* | *Cardaria draba (L.)*  *Desv.* | *Все части растения* |
| *64.* | *Качим метельчатый (гипсолюбка,*  *перекати-поле)* | *Gypsophila paniculata L.* | *Все части растения* |
| *65.* | *Конский каштан обыкновенный* | *Aesculus hippocastanum L.* | *Семена усиливают*  *эффект*  *антикоагулянтов;*  *возможно гепато- и*  *нефротоксическое*  *действие* |
| *66.* | *Квилайя мыльная* | *Quillaja saponaria*  *Molina* | *Все части растения* |
| *67.* | *Кендырь коноплевый,*  *К. ланцетолистный* | *Trachomitum cannabinum,*  *(= Apocynum cannabinum*  *L.), T. lancifolium*  *Russan.) Pobed.* | *Все части растения* |
| *68.* | *Кислица обыкновенная* | *Oxalis acetosella L.* | *Все части растения* |
| *69.* | *Клещевина обыкновенная* | *Ricinus cjmmunis L.* | *Все части растения* |
| *70.* | *Клоповник сорный,*  *К. пронзеннолистный* | *Lepidium ruderale L.,*  *L. perfolatum L.* | *Все части растения* |
| *71.* | *Княжик сибирский* | *Atragene sibirica L.* | *Все части растения* |
| *72.* | *Кокаиновый куст (кока)* | *Erythroxylum coca Lam.* | *Все части растения* |
| *73.* | *Колючелистник железистый*  *(=Аллохруза метечатая)* | *Acanthophyllum*  *grandulosum Bunge,*  *Allochrusa paniculata*  *(Regel) Ovcz.& Czuk.* | *Все части растения* |
| *74.* | *Конопля* | *Cannadis sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *75.* | *Копытень европейский* | *Asarum europaeum L.* | *Все части растения* |
| *76.* | *Крестовник* | *Senecio sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *77.* | *Кротон слабительный* | *Croton tiglium L.* | *Все части растения* |
| *78.* | *Крушина ольховидная (= К.ломкая)* | *Frangula alnus Mill.*  *(= Rha-Mnus fragula L.)* | *Все части растения* |
| *79.* | *Кубышка желтая, К. малая* | *Nuphar lutea (L.)*  *Smith, N. pumila (Timm)*  *DC* | *Все части растения* |
| *80.* | *Куколь обыкновенный* | *Agrostemma githago L.* | *Все части растения* |
| *81.* | *Купена душистая (= К.лекарственная,*  *соломонова печать), К. гладкая,*  *К. многоцветковая* | *Polygomatum odoratum*  *(Mill) Druce*  *(=P.officinale All.),*  *P.glaberrimum C.Koch.,*  *P.multiflorum (L.) All.* | *Все части растения* |
| *82.* | *Купырь прицветниковый* | *Anthriscus caucalis*  *Bieb.* | *Все части растения* |
| *83.* | *Очный цвет полевой* | *Anagallis arvensis L.* | *Все части растения* |
| *84.* | *Лаконос американский (= фитолака*  *американская)* | *Phytolacca Americana L.* | *Все части растения* |
| *85.* | *Ландыш* | *Convallaria sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *86.* | *Листовень* | *Vincetoxicum sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *87.* | *Лилия однобратственная* | *Lilium monadelphum*  *Bieb.* | *Все части растения* |
| *88.* | *Лобелия вздутая,*  *Л. сидячее-цветковая* | *Lobelia inflate L.,*  *L.sessi-lifolia Lamb.* | *Все части растения* |
| *89.* | *Ломонос (= клематис)* | *Clematis sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *90.* | *Лотос орехоносный* | *Nenumbo nucifera Gaertn*  *(Neluinbium speciosum*  *Willd.)* | *Все части растения* |
| *91.* | *Лофофора Вильямса (= пейотл)* | *Lophophora williamsii*  *(Salm-dyck) J. Coulter* | *Все части растения* |
| *92.* | *Луносемянник даурский* | *Menispemum dauricum L.* | *Все части растения* |
| *93.* | *Льнянка обыкновенная* | *Linaria vulgaris Mill.* | *Все части растения* |
| *94.* | *Лютик* | *Ranunculus sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *95.* | *Магнолия крупноцветковая* | *Magnolia grandiflora L.* | *Все части растения* |
| *96.* | *Мак сомнительный, Мак снотворный,*  *Лесной мак весенний* | *Papaver dubium L.,*  *P.somniferum L.,*  *Hylome-con vemalis*  *Maxim* | *Зеленая масса,*  *лепестки цветов* |
| *97.* | *Маклея сердцевидная, М.мелкоплодная* | *Macleaya* | *Все части растения* |
| *98.* | *Мандагора лекарственная* | *Mandagora officinarum L.* | *Все части растения* |
| *99.* | *Марь противоглистная (=М.*  *лекарственная), М. амброзиевидная* | *Chenopodium*  *athelminticum L.,*  *C.amborosioides L.* | *Все части растения,*  *масло семян* |
| *100.* | *Марьянник* | *Melampyrum sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *101.* | *Мелкоракитник русский, ракитник* | *Chamaecytisus*  *ruthenicus,*  *Ch.borysthenicus* | *Все части растения* |
| *102.* | *Мелия индийская (= маргоза)* | *Melia azedarach L.* | *Все части растения* |
| *103.* | *Мирикария даурская,*  *М. прицветниковая* | *Myricaria dahurica*  *(Willd) Ehrenb., M.*  *Bracteata Royle* | *Все части растения* |
| *104.* | *Молочай* | *Euphorbia sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *105.* | *Морозник* | *Helleborus sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *106.* | *Мужской папоротник (= щитовник*  *мужской)* | *Dryopteris filix-mas*  *Schott.* | *Все части растений* |
| *107.* | *Мухомор красный* | *Amanita muscaria*  *(L.ex Fr.) Hook* | *Все части растения* |
| *108.* | *Мыльнянка лекарственная (= мыльная*  *трава, мыльный корень)* | *Saponfria officinalis L.* | *Все части растения* |
| *109.* | *Мытник* | *Pedicularis sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *110.* | *Наперстянка* | *Digitalis sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *111.* | *Норичник* | *Scrophularia sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *112.* | *Обвойник греческий* | *Periploca graeca L.* | *Все части растения* |
| *113.* | *Окопник* | *Symphytum sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *114.* | *Олеандр обыкновенный* | *Nerium oleander L.* | *Все части растения* |
| *115.* | *Омежник* | *Oenanthe sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *116.* | *Омела белая (= дубовые ягоды,*  *птичий клей), О.окрашенная* | *Viscum album L.,V.*  *coloratum (Kom.) Nakai* | *Все части растения* |
| *117.* | *Осока парвская* | *Carex berevicollis DC.* | *Все части растения* |
| *118.* | *Остролодочник мягкоигольчатый,*  *О.волосистый* | *Oxytropis muricata*  *(Pall.) DC., O.pilosa*  *(L.) DC.* | *Все части растения* |
| *119.* | *Очиток едкий (грыжная трава,*  *лихорадочная трава), О.живучий* | *Sedum scre L., S.aizoon L.* | *Все части растения* |
| *120.* | *Парнолистник обыкновенный,*  *П.кортокрылый* | *Zygophyllum fabago L.,*  *Z.brachypetalum Kar.*  *et Kir.* | *Все части растения* |
| *121.* | *Паслен* | *Solanum sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *122.* | *Пеларгония розовая (герань розовая)* | *Pelargonium roseum*  *Willd.* | *Все части растения* |
| *123.* | *Переступень белый, П.двудомный* | *Bryonia flba L., B.*  *dioica Jacq.* | *Все части растения* |
| *124.* | *Перец бетель* | *Piper betle L.* | *Все части растения* |
| *125.* | *Печеночница* | *Anemone sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *126.* | *Пикульник* | *Galeopsis sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *127.* | *Писцидия ярко-красная* | *Piscidia erythrina L.* | *Все части растения* |
| *128.* | *Плаун булавовидный, П.темный* | *Lycopodium clavatum L.,*  *L. obscurum L* | *Все части растения* |
| *129.* | *Повелика европейская, П.сближенная* | *Cuscuta europaea L.,*  *C. Approximate Dar.* | *Все части растения* |
| *130.* | *Погремок большой, П.малый и*  *П.поздний* | *Rhinanthus*  *alectorolop-Hus (Scop.)*  *Poll.,R. Minor L.,*  *R.serotinus (Schoenh.)*  *Obomy* | *Все части растения* |
| *131.* | *Подмаренник* | *Galium sp.* | *Все виды, все части*  *растения во время*  *цветения* |
| *132.* | *Подофилл щитовидный* | *Podophyllum peltatum L.* | *Все части растения* |
| *133.* | *Подснежник Воронова* | *Galanthus woronowii*  *Lozinsk.* | *Все части растения* |
| *134.* | *Полынь* | *Artemisia sp.* | *Все виды, все части*  *растения (кроме*  *полыни*  *обыкновенной/*  *чернобыльника/-*  *А.vulgaris* |
| *135.* | *Пролесник однолетний, П.многолетний* | *Mercurialis annua L.,*  *M. perrenis L.* | *Все части растения* |
| *136.* | *Прострел* | *Pulsatilla sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *137.* | *Пузырница восточная,*  *П.физалисовидная* | *Physochlaina orientalis*  *(Bieb)G.Don.fil.,*  *P.physaloides (L.)*  *G.Don.fil.* | *Все части растения* |
| *138.* | *Пузырчатая головня кукурузы* | *Ustilago maydis DC.* | *Все части растения* |
| *139.* | *Рогоглавник серповидный,*  *Р.яичковидный* | *Ceratocephala falcate*  *(L.) Pers., C.*  *testiculata (Crantz)*  *Bess.* | *Все части растения* |
| *140.* | *Рододендрон* | *Rhododendron sp.* | *Все виды, все части*  *растений* |
| *141.* | *Рута душистая (=Р.пахучая)* | *Ruta graveolens L.* | *Все части растений* |
| *142.* | *Рябчик уссурийский* | *Fritillaria ussuriensis*  *Maxim* | *Все части растения* |
| *143.* | *Сассафрас беловатый* | *Sassafras albidum*  *(Nutr.)* | *Все части растения* |
| *144.* | *Сведа вздутоплодная* | *Suaeda physophora Pall.* | *Все части растения* |
| *145.* | *Свинчатка европейская* | *Plumbago europaea L.* | *Все части растения* |
| *146.* | *Секуринега полукустарниковая* | *Securinega suffruticosa*  *(Pall.) Rehd.* | *Все части растения* |
| *147.* | *Сигезбекия восточная* | *Siegesbeckia orientalis L.* | *Все части растения* |
| *148.* | *Грудинка сердцелистная,*  *Г.ромболистная (= Сида*  *сердцелистная, С. листная)* | *Cida cordifolia, C.*  *rombifolia L.* | *Все части растения*  *(содержит эфидрин)* |
| *149.* | *Скополия корниолийская* | *Scopolia camiolica*  *Jacqs.L.* | *Все части растения* |
| *150.* | *Солянка южная (= маточные рожки)* | *Salsola australis R.*  *Br. (= S.ruthenica*  *lljin)* | *Все части растения* |
| *151.* | *Сорго аллепское (= гумай,*  *джонсонова трава)* | *Sorghum halepense (L.)* | *Все части растения* |
| *152.* | *Спорынья южная (= маточные рожки)* | *Claviceps sp.* | *Все виды, все части растения* |
| *153.* | *Стеллера карликовая* | *Stellera chamaejasme L.* | *Все части растения* |
| *154.* | *Стефания гладкая* | *Stephania glabra (Roxb)* | *Все части растения* |
| *155.* | *Строфант комбе* | *Strophanthus kombe*  *Oliv.* | *Все части растения* |
| *156.* | *Сферофиза солонцовая* | *Sphaerophysa salsula*  *(Pall.) DC.* | *Все части растения* |
| *157.* | *Табак настоящий* | *Nicotiana tabacum L.* | *Все части растения* |
| *158.* | *Тамус обыкновенный (адамов корень)* | *Tamus communis L.* | *Все части растения* |
| *159.* | *Термопсис (мышатник)* | *Thermopsis sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *160.* | *Тисс ягодный, Т.остроконечный* | *Taxus baccata L.,*  *T.cu-Spidata Siebold et*  *Zucc. Ex Endl.* | *Все части растения* |
| *161.* | *Токсидендрон восточный,*  *Т. укореняющийся (= Сумах ядовитый)* | *Toxicodendron orientale*  *Greene (= Rhus*  *toxicodendron var.*  *Hishida Engl),*  *T.radicans (L.) O.*  *Kuntze* | *Все части растения* |
| *162.* | *Тысячеголов* | *Viccaria sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *163.* | *Унгерия Виктора, У. Северцева* | *Ungernia victoris Vved.*  *Ex Artjushenko,*  *U. sewer-tzowii (Regel)*  *B. Fedtsch.* | *Все части растения* |
| *164.* | *Фиалка* | *Viola sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *165.* | *Хохлатка* | *Corydalis sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *166.* | *Цикламен аджарский (дряква*  *аджарская)* | *Cyclamen adsharicum*  *Robed.* | *Все части растения* |
| *167.* | *Цикламен европейский* | *Cyclamen europaeum L.* | *Все части растения* |
| *168.* | *Цинанхиум* | *Cynanchum sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *169.* | *Чаульмугра (гиднокарпус Курца)* | *Hydnocarpus kurzii*  *(King.) Ward.*  *(= Tarac-togenos kurzii*  *King.)* | *Все части растения* |
| *170.* | *Черемица* | *Veratrum sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *171.* | *Чернокорень лекарственный,*  *лиходейка* | *Cynoglossum officinale L.* | *Все части растения* |
| *172.* | *Чина* | *Lathyrus sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *173.* | *Чистотел большой* | *Chelidonium majus L.* | *Все части растения* |
| *174.* | *Чистяк калужницелистный,*  *Ч. весенний* | *Ficaria calthifolia*  *Reichend., F. Vema*  *Huds.* | *Все части растения* |
| *175.* | *Эфедра (= чилибуха, хвойник*  *хвощевой)* | *Ephedra sp.* | *Все виды, все части*  *растения* |
| *176.* | *Ялапа настоящая* | *Ipomoea purga (Wend.)*  *Haene* | *Все части растения* |
| *177.* | *Ятрориза дланевидная (Колумба)* | *Jateorhiza palmate*  *(Lam.) Miers.*  *(= Jatror-rhiza columba*  *(Roxb ) Miers.)* | *Все части растения* |

      2. Вещества, не свойственные пище, пищевым и лекарственным растениям.

      3. Неприродные синтетические вещества - аналоги активно действующих начал лекарственных растений (не являющиеся эссенциальными факторами питания).

      4. Антибиотики.

      5. Гормоны.

      6. Потенциально опасные ткани животных, их экстракты и продукты, в том числе:

      1) материалы риска передачи агентов прионовых заболеваний (бычья губчатая энцефалопатия)- череп, включая мозг и глаза, небные миндалины, спинной мозг и позвоночный столб быков (коров) старше 12 месяцев, коз (козлов), овец (баранов) старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезывающиеся сквозь десна; селезенка овец (баранов) и коз (козлов);

      2) объекты животного происхождения - скорпион (Scorpiones L.) - все тело; все виды шранской мушки (Lytta sp.) - все тело; божья коровка семиточечная (Coccinella septempunctata L.) - все тело.

      7. Ткани и органы человека.

      8. Спороносные микроорганизмы (B.subtilis, B.lichenifornus и другие); представители родов и видов микроорганизмов, среди которых распространены условно-патогенные варианты микроорганизмов (Enterococcus faekalis, faecium, Esherichia, Candida и другие); живые дрожжи.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 23 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" |

**Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных**  
**источников**  
**Пищевые продукты, подлежащие этикетированию**

|  |  |
| --- | --- |
| Продовольственное  сырье | Пищевые продукты |
| 1 | 2 |
| Соя | 1 Соевые бобы |
| 2 Соевые проростки |
| 3 Концентрат соевого белка и его текстурированные формы |
| 4 Изолят соевого белка |
| 5 Гидролизат соевого белка |
| 6 Соевая мука и ее текстурированные формы |
| 7 Заменитель молока (соевое молоко) |
| 8 Заменитель сухого молока (сухое соевое молоко) |
| 9 Консервированная соя |
| 10 Вареные соевые бобы |
| 11 Жареные соевые бобы |
| 12 Жареная соевая мука |
| 13 Продукты, полученные из или с использованием изолята соевого  белка, концентрата соевого белка, гидролизата соевого белка,  соевой муки, сухого соевого молока |
| 14 Ферментированные соевые продукты |
| 15 Соевая паста и продукты из нее |
| 16 Соевый соус |
| *17 Соевое масло рафинированное* |
| *18 Соевый лецитин* |
| 19 Продукты, полученные из или с использованием соевого молока  (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез) |
| Кукуруза | 1 Кукуруза для непосредственного употребления в пищу (мука,  крупа и другие) |
| 2 Кукуруза замороженная и консервированная |
| 3 Попкорн |
| 4 Кукурузные чипсы |
| 5 Мука смешанная, содержащая кукурузную муку более 5 % |
| 6 Сиропы из кукурузного крахмала |
| 7 Патока и другие олигосахара |
| Картофель | 1 Картофель для прямого потребления |
| 2 Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные: |
| пюре картофельное сухое |
| хлопья картофельные |
| картофельные чипсы |
| крекеры картофельные (полуфабрикаты) |
| 3 Продукты из картофеля обжаренные: |
| хворост картофельный |
| в ломтиках |
| соломкой |
| 4 Концентрат из картофеля: |
| мука для оладьев |
| вареники с картофелем (полуфабрикаты) |
| пюре картофельное, не требующее варки |
| 5 Продукты из картофеля быстрого приготовления: |
| картофель сушеный, быстро восстанавливаемый |
| картофель сушеный, быстро развариваемый |
| 6 Консервы из картофеля |
| 7 Меласса |
| Томаты | 1 Томаты для непосредственного употребления в пищу (натуральные,  цельноконсервированные) |
| 2 Томатная паста |
| 3 Томатное пюре |
| 4 Томатный сок, напитки |
| 5 Томатные соусы, кетчупы |
| Кабачки | 1 Кабачки в натуральном виде |
| 2 Продукты, произведенные из (или) с использованием кабачков |
| Дыня | 1 Дыня в натуральном виде |
| 2 Продукты, произведенные из (или) с использованием дыни |
| Папайя | 1 Папайя в натуральном виде |
| 2 Продукты, произведенные из (или) с использованием папайи |
| Цикорий | Продукты, содержащие цикорий |
| Пищевые добавки | Произведенные из ГМИ |
| Биологически  активные добавки  к пище | Содержащие ГМИ-компоненты |

**2. Пищевые продукты, не требующие этикетирования**

|  |  |
| --- | --- |
| Продовольственное  сырье | Пищевые продукты |
| Соя | Фруктоза |
| Кукуруза | 1 Мальтодекстрины |
| 2 Глюкоза |
| 3 Фруктоза |
| Сахарная свекла | 1 Сахар |
| 2 Глюкоза |
| 3 Фруктоза |
| Картофель | 1 Картофельный крахмал |
| 2 Глюкоза |
| 3 Патока и другие олигосахара |
| РАПС | Рапсовое масло и продукты его содержащие |
| Лен | Льняное масло и продукты его содержащие |
| Хлопок | Хлопковое масло и продукты его содержащие |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 24 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" |

**Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 Коды ТНВЭД ТС: Группы 02 - 20**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Группы продуктов питания | Удельная активность  цезия-137, Бк/кг(л) | Удельная активность  стронция-90,  Бк/кг(л) |
| 1. | Мясо, мясные продукты и  субпродукты | 200 | - |
| 2. | Оленина, мясо диких животных | 300 | - |
| 3. | Рыба и рыбные продукты | 130 | 100 |
| 4. | Рыба сушеная и вяленая | 260 | - |
| 5. | Молоко и молочные продукты | 100 | 25 |
| 6. | Молоко сгущенное и  концентрированное, консервы  молочные | 300 | 100 |
| 7. | Молоко сухое | 500 | 200 |
| 8. | Овощи, корнеплоды включая  картофель | 80 (600(2)) | 40 (200(2)) |
| 9. | Хлеб и хлебобулочные изделия | 40 | 20 |
| 10. | Мука, крупы, хлопья, пищевые  злаки, макаронные изделия | 60 | - |
| 11. | Дикорастущие ягоды и  консервированные продукты  из них | 160 (800(2)) | - |
| 12. | Грибы свежие | 500 | - |
| 13. | Грибы сушеные | 2500 | - |
| 14. | Специализированные продукты  детского питания в готовом  для употребления виде(1) | 40 | 25 |

      Примечания:

      (1) - для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте;

      (2) - допустимый уровень в сухом продукте.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 25 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" |

**Токсические эквиваленты (по шкале ВОЗ)**

|  |  |
| --- | --- |
| Конгенер | Величина ТЭ |
| Дибензо-п-диоксины (ПХДД) |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8–гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8–гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9–гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |
| Дибензофураны (ПХДФ) |  |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

      <\*\*\*\*> Контроль за содержанием меламина в молоке, молочных и других продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 26 к санитарным правилам "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" |

**Список сокращений, встречающихся в настоящих санитарных**  
**правилах**

      1) колоний образующих единиц микроорганизмов в грамме - КОЕ/г;

      2) бактерия группы кишечных палочек - БГКП;

      3) количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - КМАФАнМ;

      4) Staphilococcus aureus (патогенный стафилококк) - S.aureus;

      5) Bacillus cereus (споровая восковидная палочка) - B.cereus;

      6) Esherichia coli (кишечная палочка) - E.coli;

      7) Listeria (листерия) - L.monocytogenes;

      8) Vibrio parahaemolyticus (микроорганизм рода вибрио) - V.parahaemolyticus;

      9) грамм на литр - г/л;

      10) миллиграмм на литр - мг/л;

      11) микрограмм на литр - мк г/л;

      12) килокалорий на литр - ккал/л;

      13) формула гидроокиси калия, регламентирующая кислотное число в маслах (в мл КОН, т.е. щелочи в объеме продукта) - КОН;

      14) единица измерения - моль;

      15) миллимоль на килограмм - ммоль/кг;

      16) милли эквивалент на литр - м экв/л;

      17) единица измерения осмоляльности - соотношение общего содержания белков и минеральных веществ - мОсм/кг;

      18) водородный показатель без единиц измерения - рН;

      19) ультра высокотемпературная обработка (110о в долю секунд) - УВТ;

      20) выражение соотношения витамина Е к полиненасышенным жирным кислотам - Е/ПНЖК;

      21) нитрозодиметиламин - НДМА;

      22) нитрозодиэтиламин - НДЭА;

      23) пестицид 1,1-ди-(4-хлорфенил 2,2,2-трихлорэтан) - ДДТ;

      24) гербицид (2,4-Д-дихлорфеноксиуксусная кислота) - 2,4-Д-кислота;

      25) микотоксин - Т-2 токсин, расшифровке не подлежит, принят по международной классификации;

      26) беккерелей на килограмм (обозначение активности радионуклидов)-Бк/кг;

      27) дезоксирибонуклеиновая кислота - ДНК.

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции Республики Казахстан