**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ**

**РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

**14.11.2001 № 36**

О введении в действие санитарных правил

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2002 г. № 554\*

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г., с 1 июля 2002 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295

Г.Г. Онищенко

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

**31.05.2002 № 18**

О внесении изменений в Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.01 г. № 36

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2002 г. № 554

ПОСТАНОВЛЯЮ:

В целях своевременного информирования и обеспечения подготовки внедрения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», и во изменении Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.01 г. № 36\* определить срок введения этих правил с 01.09.2002 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* зарегистрирован Минюстом России 22.03.2002, per. № 3326

Г.Г. Онишенко

**Федеральный Закон Российской Федерации**

**«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**

«Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее-Санитарные правила)-нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний» (статья 1).

«Государственный санитарно-эпидемиологический надзор-деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания» (статья 1).

«Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарным правилам» (статья 15).

«Соблюдение Санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц» (статья 39).

«За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность» (статья 55).

**Федеральный Закон Российской Федерации**

**«О качестве и безопасности пищевых продуктов»**

«Требования к пищевой ценности пищевых продуктов, безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, безопасности условий их разработки, постановки на производство, изготовления и оборота, безопасности услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания, устанавливаются соответствующими санитарными правилами и нормами» (статья 9).

«Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, установленные государственными стандартами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами, являются обязательными для граждан (в том числе индивидуальных предпринимателей) и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями в сфере общественного питания» (статья 9).

Утверждаю

Главный государственный санитарный врач

Российской Федерации

Первый заместитель Министра здравоохранения

Российской Федерации

Г.Г. ОНИЩЕНКО

06 ноября 2001

**2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

**И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ**

**СанПиН 2.3.2.1078-01**

УДК 614.4(470)(083.131.)

ББК 51.1.(2)1

Авторский знак Г46

*Дата введения с 01.09.2002 г.*

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

**разработаны:** Институтом питания РАМН — В.А. Тутельян (руководитель и главный редактор), Г.Н. Шатров (ответственный исполнитель, редактор), Л.Ф. Адигамов, И.Н. Аксюк, И.А. Алексеева, А.К. Батурин, В.А. Васильев, М.Н. Волгарев, Л.Ш. Воробьева, В.Г. Высоцкий, М.Г. Гаппаров, О.В. Георгиева, И.В. Гмошинский, Л.С. Коновалова, Т.Ю. Демина, Г.Ф. Жукова, А.Н. Зайцев, A.M. Иваницкий, Н.Р. Карликанова, В.М. Коденцова, И.Я. Конь, А.А. Королев, Л.В. Кравченко, И.Б. Куваева, Н.В. Лашнева, М.М. Левачев, И.П. Луковцева, Л.Н. Майорова, В.К. Мазо, А.Н. Мартинчик, Н.Г. Орлова, М.А. Самсонов, И.М. Скурихин, Т.Н. Сорвачева, В.Б. Спиричев, С.А. Хотимченко, С.А. Шевелева, А.И. Щербакова, К.И. Эллер; Департаментом госсанэпиднадзора Минздрава России — Н.Н. Иванова, А.А. Монисов, О.В. Новикова, Г.Г. Онищенко, Г.С. Перминова, А.И. Петухов, И.В. Свяховская; Центром Госсанэпиднадзора Медицинского центра управления делами президента РФ-В.П. Тулупов; Федеральным центром ЦГСЭН МЗРФ — Е.Н. Беляев, И.В. Брагина, Г.К. Егорова, А.А. Иванов, Н.С. Криволапова, Т.Г. Сыскова, В.И. Чибураев; Центром Госсанэпиднадзора в г. Москва — Н.Н. Филатов; НИИ гигиены им. Ф.Ф. Эрисмана МЗ РФ — С.Е. Демина, А.В. Истомин, А.И. Потапов, В.Н. Ракитский, Л.П. Терешкова; Е.Г. Чхвирукия; ГНЦ Институтом биофизики — Л.А. Ильин, В.А. Книжников, Н.Я. Новикова, Э.В. Петухова, М.Н. Савкин, А.В. Титов, Шандала Н.К.; ММА им. И.М. Сеченова Минздрава России — Б.П. Суханов; РМА последипломного образования Минздрава России — В.Я. Голиков, И.А. Карплюк; ИМПиТМ им. Е.И. Марциновского ММА им. И.М. Сеченова Минздрава России — А.С. Довгалев, Н.А. Романенко, В.П. Сергиев, А.А. Фролова, А.И. Чернышенко, В.И. Ходакова и рекомендован Комиссией по санитарно-эпидемиологическому нормированию при Министерстве здравоохранения Российской Федерации

**использованы материалы** министерств, ведомств и научно-исследовательских учреждений немедицинского профиля: Министерство промышленности, науки и технологии Российской Федерации (руководители — Н.Д. Войткевич, В.А. Княжев); Комитет Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации (руководители-Ю.А. Гусаков, М.Ф. Мишина); ВНИИ молочной промышленности РАСХН (директор — В.Д. Харитонов); ВНИИ мясной промышленности РАСХН (директор — А.Б. Лисицин); ВНИИ маслоделия и сыроделия РАСХН (директор — Ю.Я. Свириденко); ВНИИ кондитерской промышленности РАСХН (директор — Л.М. Аксенова); ВНИИ консервной и овощесушильной промышленности РАСХН (директор — В.А. Ломачинский); ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности РАСХН (директор — В.В. Гущин); ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности РАСХН (директор — Н.Г. Саришвили); ВНИИ зерна и хлебопродуктов РАСХН (директор — В.Г. Дулаев); ГНИИ хлебопекарной промышленности РАСХН (директор — А.П. Косован); ВНИИ крахмалопродуктов РАСХН (директор — Н.Р. Андреев); ВНИИ жиров РАСХН (директор — А.Н. Лисицин); ВНИИ пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии РАСХН (директор — В.Ф. Добровольский); ВНИИ детского питания РАСХН (директор-Н.Н. Липатов); ГУ «Гипрорыбфлот» (директор — В.А. Романов, Л.Б. Мухина); НИИ общественного питания Комитета по торговле РФ (директор — В.И. Пивоваров); ГУ НИИ пчеловодства РАСХН (директор — Н.И. Кривцов); ВНИИ гельминтологии им. К.И. Скрябина РАСХН (директор — А.С. Бессонов); ВНИИ пищевых ароматизаторов, кислот и красителей РАСХН (директор — Т.А. Никифорова); Государственный комитет РФ по рыболовству (В.Е. Корчинский, М.В. Сытова).

2. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г.Онищенко 6 ноября 2001 года.

Введены в действие с 1 сентября 2002 года (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2002 года, регистрационный номер 3326 и от 31 мая 2002 года № 18, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 4 июня 2002 года, регистрационный номер 3499).

3. Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и дополнения №№ 1, 2, 3 к ним с момента введения в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01 утрачивают свою силу.

Внесена поправка по письму № 1100/2814-2-115 от 30.08.2002, утвержденная Заместителем Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации Л.П. Гульченко.

Внесены поправки по письму № 1100/1778-03-110 от 03.07.2003, утвержденные Руководителем Департамента государственного санитарно-эпидемиологического надзора С.И. Ивановым.

Внесены Изменение № 1 СанПиН 2.3.2.1153-02, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 августа 2002 года, введенные в действие с 1 января 2003 г; Изменение № 2 СанПиН 2.3.2.1280-03, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 9 апреля 2003 года, введенные в действие с 25 июня 2003 года.

**I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (далее-Санитарные правила) устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов.

1.2. Настоящие Санитарные правила разработаны на основании Федеральных законов "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650), "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150), "О радиационной безопасности населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 141), "О защите прав потребителей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 140), "Основ законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 33, ст. 13818), постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 "Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295).

1.3. Санитарные правила предназначены для граждан, индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также для органов и учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации (далее-Госсанэпидслужбы России), осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль.

1.4. Гигиенические требования к материалам и изделиям, контактирующим с пищевыми продуктами, устанавливаются специальными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

**II. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

2.1. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

2.2. Изготовляемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Российской Федерации пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать санитарным правилам.

2.3. Изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, не соответствующих требованиям, установленным настоящими Санитарными правилами, не допускается.

2.4. Требования настоящих Санитарных правил должны выполняться при разработке нормативных и технических документов, регламентирующих вопросы изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов.

2.5. При разработке новых видов пищевых продуктов, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновывать требования к качеству и безопасности, сохранению качества и безопасности, разрабатывать программы производственного контроля за качеством и безопасностью, методики их испытаний, устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов.

2.6. Проекты технических документов подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.

2.7. Изготовление новых пищевых продуктов на территории Российской Федерации, ввоз пищевых продуктов на территорию Российской Федерации, осуществляемый впервые, допускается только после их государственной регистрации в установленном порядке.

2.8. Импортные пищевые продукты подлежат государственной регистрации до их ввоза на территорию Российской Федерации.

2.9. Изготовление пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с нормативными и техническими документами и подтверждаться изготовителем удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов (далее-удостоверение качества и безопасности).

2.10. Не требуется оформление удостоверения качества и безопасности на пищевые продукты общественного питания.

2.11. Соответствие Санитарным правилам пищевых продуктов и проектов технических документов подтверждается при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в установленном порядке.

2.12. При отсутствии в Санитарных правилах требований безопасности и пищевой ценности для конкретного нового или впервые ввозимого вида пищевого продукта при санитарно-эпидемиологической экспертизе устанавливаются требования для такой продукции с учетом показателей:

- установленных разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного и/или технического документа;

- установленных действующими санитарными правилами к аналогичному по составу и свойствам продукту;

- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;

- рекомендуемых международными организациями.

2.13. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов вносятся в санитарно-эпидемиологическое заключение установленного образца, которое выдается органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы.

2.14. Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов, а также дата последней обработки ими.

Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, также с указанием наименования пестицида и конечной даты его использования.

2.15. Ввоз, использование и оборот продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении пестицидов при его производстве, не допускается.

2.16. Пищевые продукты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалось сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.

2.17. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, обязаны предоставлять покупателям или потребителям, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов и оказании услуг в сфере розничной торговли и общественного питания.

2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников и др.) указываются:

- область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище);

- наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена;

- рекомендации по использованию, применению, при необходимости, противопоказания к их использованию;

- для биологически активных добавок к пище обязательна информация: "Не является лекарством";

- для пищевых продуктов из генетически модифицированных источников обязательна информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из генетически модифицированных источников", или "продукция содержит компоненты из генетически модифицированных источников" (для пищевых продуктов, содержащих более 5% компонентов ГМИ);

- информация о государственной регистрации.

Пищевые продукты, полученные из ГМИ и не содержащие дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, в дополнительном этикетировании не нуждается в случае полной эквивалентности пищевой ценности продукта традиционному аналогу (приложение 4).

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

2.19. Использование терминов "диетический", "лечебный", "профилактический", "детский", "пробиотический продукт" или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту проводится в соответствии с установленным порядком.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

2.20. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

2.21. Пищевые продукты, содержащие кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты, не прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке, не подлежат ввозу, изготовлению и обороту на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

2.22. За соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности осуществляется производственный контроль и государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль.

2.23. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль, в том числе лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям настоящих Санитарных правил согласно санитарным правилам по организации и проведению производственного контроля.

2.24. Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов по результатам проведения мероприятий, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, соответствие требованиям нормативных и технических документов, включая проведение производственного контроля, на каждую партию пищевого продукта оформляется удостоверение качества и безопасности.

2.25. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, осуществляют лабораторные исследования и испытания самостоятельно либо с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.

2.26. Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей качества и безопасности пищевых продуктов допускаются метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности измерений, способам использования при испытаниях образцов продукции и контроля их параметров, а также методики, соответствующие указанным требованиям и утвержденные в установленном порядке.

2.27. Нормативные и технические документы на питательные среды, предназначенные для контроля микробиологических показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.

2.28. При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию.

2.29. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за соответствием пищевых продуктов настоящим Санитарным правилам осуществляется органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России в установленном порядке.

**III. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

**И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

3.1. Настоящими Санитарными правилами установлены гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и способности их удовлетворять физиологические потребности человека в основных пищевых веществах и энергии.

3.2. Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции, и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

3.3. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта.

3.4. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими Санитарными правилами (Приложение 1).

3.5. Определение показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, в том числе биологически активных добавок к пище, смешанного состава производится по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

3.6. Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

3.7. Гигиенические нормативы распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта.

3.8. В пищевых продуктах контролируется содержание основных химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека.

Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3.9. Содержание микотоксинов-афлатоксина B1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина-контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина M1-в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов-дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных-афлатоксин B1; для продуктов переработки фруктов и овощей-патулин.

3.10. Не допускается присутствие микотоксинов в продуктах детского и диетического питания.

3.11. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов контролируются пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты. В зерне и продуктах переработки контролируются также ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры. В рыбе и продуктах переработки контролируется также 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры.

3.12. Контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.

3.13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов, содержащих пестициды, осуществляется в соответствии с действующими гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

3.14. В продуктах животного происхождения контролируются остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы контролируются как допущенные к применению в сельском хозяйстве кормовые антибиотики-гризин, бацитрацин, так и лечебные антибиотики, наиболее часто используемые в ветеринарии-антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин. В молоке и молочных продуктах контролируются пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин; в яйцах и яйцепродуктах-бацитрацин, антибиотики тетрациклиновой группы, стрептомицин, левомицетин.

3.15. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы препаратов, не указанных в п. 3.14, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторов роста животных и лекарственных препаратов.

3.16. Полихлорированные бифенилы контролируются в рыбе и рыбопродуктах; бенз(а)пирен-в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах.

3.17. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продуктах детского и диетического питания.

3.18. В отдельных пищевых продуктах контролируются: содержание азотсодержащих соединений: гистамина-в рыбе семейств лососевых и скумбриевых (в том числе группа тунцовых); нитратов-в плодоовощной продукции; N-нитрозаминов-в рыбе и рыбопродуктах, мясных продуктах и пивоваренном солоде.

3.19. В жировых продуктах контролируются показатели окислительной порчи: кислотное число и перекисное число.

3.20. В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов.

Радиационная безопасность пищевых продуктов по цезию-137 и стронцию-90 определяется их допустимыми уровнями удельной активности радионуклидов, установленными настоящими Санитарными правилами. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия-В, значение которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности цезия-137 и стронция-90 в пробе:

В = (А/Н) 90Sr + (А/Н) 137Cs, где А - значение удельной активности 90Sr и 137Cs в пищевом продукте (Бк/кг), Н – допустимый уровень удельной активности для 90Sr и 137Cs в том же продукте (Бк/кг).

Гигиеническая оценка критерия соответствия проводится в соответствии с пунктом 13.7 Приложения 13 к СанПиН 2.3.2.1078-01.

Радиационная безопасность пищевых продуктов, загрязненных другими радионуклидами, определяется санитарными правилами по нормам радиационной безопасности.

**(Измененная редакция, Попр. 2002, Изм. № 2)**

3.21. В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

3.22. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки на наличие возбудителей паразитарных болезней проводится в соответствии с санитарными правилами по проведению паразитологического контроля и паразитологическими показателями безопасности (Приложение 6).

3.23. В мясе и мясных продуктах не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.

3.24. В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека.

При обнаружении живых личинок гельминтов следует руководствоваться санитарными правилами по профилактике паразитарных болезней.

3.25. В свежих и свежезамороженных зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

3.26. Гигиенические нормативы по паразитологическим показателям безопасности питьевой воды определяются в соответствии с гигиеническими нормативами, установленными к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

3.27. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов включают следующие группы микроорганизмов:

- санитарно-показательные, к которым относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек-БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;

- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся: Е. coli, S. aureus, бактерии рода Proteus, В. cereus и сульфитредуцирующие клостридии, Vibrio parahaemolyticus;

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и Listeria monocytogenes, бактерии рода Yersinia;

- микроорганизмы порчи-дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

- микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и др.)-в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

3.28. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и Listeria monocytogenes. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

3.29. Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов (промышленная стерильность) является отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека (Приложение 8).

3.30. Биологически активные добавки к пище являются источниками пищевых, минорных, про- и пребиотических природных (идентичных природным) биологически активных веществ (компонентов) пищи, обеспечивающими поступление их в организм человека при употреблении с пищей или введении в состав пищевых продуктов.

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, должны обеспечивать их эффективность и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека (приложение 5а).

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека при использовании их в составе биологически активных добавок к пище, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище (приложение 5б).

3.31. В пищевых продуктах определяются показатели пищевой ценности. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов обосновываются изготовителем (разработчиком технических документов) на основе аналитических методов исследования и/или с использованием расчетного метода с учетом рецептуры пищевого продукта и данных по составу сырья.

3.32. Отдельные пищевые продукты по показателям пищевой ценности должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил (Приложение 2).

3.33. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

3.34. Продукты детского питания и их компоненты, продукты для беременных и кормящих женщин (далее-специализированные продукты) должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности, установленным настоящими Санитарными правилами (Приложение 3).

3.35. В пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и здоровье человека и жизнь и здоровье будущих поколений (приложение 7).

Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, не указанные в приложении 7, не подлежат изготовлению, ввозу и реализации на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

3.36. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах регламентированы санитарными правилами по применению пищевых добавок.

*ПРИЛОЖЕНИЕ 1*

**1. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

**И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**1.1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.1.1. Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных) | | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| 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\*\*: | | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры) | | | 0,1 | | |  | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 | | |  | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | |  | | | 160 | | | Бк/кг, мясо без костей | |
|  | | цезий-137 | | | 320 | | | то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей | |
|  | |  | | | 160 | | | то же, кости (все виды) | |
|  | |  | | | 50 | | | Бк/кг, мясо без костей | |
|  | | стронций-90 | | | 100 | | | то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей | |
|  | |  | | | 200 | | | то же, кости (все виды) | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесени, КОЕ/г, не более | | Примечание |
|  |  | | БГКП (коли- формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  |  | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.1.1.1. Мясо (все виды убойных животных): | | | | | | | | | отбор проб из глубоких слоев |
| - парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах | 10 | | 1,0 | 25 | | - | - | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| - охлажденное и подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах | 1·103 | | 0,1 | 25 | | - | - | | то же |
| 1.1.1.2. Мясо замороженное убойных животных: | | | | | | | | | |
| - в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах | 1·104 | | 0,01 | 25 | | - | - | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| - блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного | 5·105 | | 0,001 | 25 | | - | - | | то же |
| - мясная масса после дообвалки костей убойных животных | 5·106 | | 0,0001 | 25 | | - | - | | то же  пробоподготовка без фламбирования поверхности |
| 1.1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные: | | | | | | | | | |
| - крупнокусковые | 5·105 | | 0,001 | 25 | | - | - | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| - мелкокусковые | 5·106 | | 0,001 | 25 | | - | - | | то же |
| 1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные): | | | | | | | | | |
| - формованные, в т.ч. панированные | 5·106 | | 0,0001 | 25 | | - | 500\* | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются; |
| - полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки) | 2·106 | | 0,0001 | 25 | | - | 500\* | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются; |
| - фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных | 5·106 | | 0,0001 | 25 | | - | - | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые,порционные, мелкокусковые) | 5·106 | | 0,0001 | 25 | | - | - | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.1.2. 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, пестициды и радионуклиды | | | по п. 1.1.1 | | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Примечание | |
| БГКП (коли- формы) | | Сульфитредуцирующие клостридии | Патоген-ные, в т.ч. сальмо-неллы | |
| 1.1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная | - | - | | - | 25 | | - | пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков;  L.monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.2.2. Кровь пищевая | 5·105 | 0,1 | | 1,0 | 25 | | - | S. aureus в 1 г не допускаются | |
| 1.1.2.3. Продукты переработки крови: | | | | | | | | | |
| - альбумин пищевой | 2,5·104 | 0,1 | | 1,0 | 25 | | - | S. aureus и Proteus в 1 г не допускаются | |
| - сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови | 5·104 | 0,1 | | 1,0 | 25 | | - |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание |
| 1.1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него | | См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты"  п. 1.7.4 | | | | | | | |
| 1.1.4. Колбасные изделия\*\*\*, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса | | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | | | 0,5 | | | |  |
| мышьяк | | | 0,1 | | | |  |
| кадмий | | | 0,05 | | | |  |
|  | | ртуть | | | 0,03 | | | |  |
|  | | Бенз(а)пирен | | | 0,001 | | | | для копченых продуктов |
|  | | Антибиотики, пестициды и радионуклиды | | | по п. 1.1.1 | | | |  |
|  | | Нитрозамины: | | | | | | | |
|  | | Сумма НДМА и НДЭА | | | 0,002 | | | |  |
|  | | 0,004 | | | | для копченых продуктов |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | Сульфитредуцирующие клостридии | | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы |  | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | |
| 1.1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом | - | | 0,1 | 0,01 | | 1,0 | 25 | E. coli в 1 г не допускаются; L.monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.4.2. Колбасы полукопченые и варенокопченые | - | | 1,0 | 0,01 | | 1,0 | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.4.3. Колбасы варенокопченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | - | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 | L. monocytogenes в 25 г-не допускаются | |
| 1.1.4.4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные) | | | | | | | | | |
| - высшего и первого сорта | 1·103 | | 1,0 | 0,01 | | 1,0 | 25 | В сосисках и сардельках L.monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| - второго сорта | 2,5·103 | | 1,0 | 0,01 | | 1,0 | 25 | то же | |
| 1.1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные | 1·103 | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 |  | |
| 1.1.4.6. Изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 1·103\* | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 | \* для сервировочной нарезки-2,5·103 | |
| 1.1.4.7. Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме | 1·103 | | 1,0 | 0,1 | | - | 25 |  | |
| 1.1.4.8. Продукты мясные копчено-вареные: | | | | | | | | | |
| - окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке | 1·103 | | 1,0 | 0,1 | | - | 25 |  | |
| - щековина (баки), рулька | 1·103 | | 1,0 | 0,01 | | - | 25 |  | |
| 1.1.4.9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные | 1·103 | | 1,0 | 0,1 | | - | 25 |  | |
| 1.1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы | 1·103\* | | 1,0 | 0,1 | | 1,0 | 25 | \* для сервировочной нарезки-2,5·103 | |
| 1.1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные: | | | | | | | | | |
| - из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные | 1·104 | | 0,01 | - | | 0,1 | 25 | Enterococcus не более 1·103 КОЕ/г | |
| - из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п. | 2·104 | | 0,01 | - | | 0,1 | 25 | то же | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| 1 | | | 2 | | | | 3 | | 4 |
| 1.1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, охлажденные и замороженные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда) | | | Токсичные элементы: | | | | по п. 1.1.2 | |  |
| Бенз(а)пирен и нитрозамины | | | | по п. 1.1.4 | |  |
| Антибиотики, пестициды и радионуклиды | | | | по п. 1.1.1 | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | Примечание | |
|  | более | БГКП (коли-формы) | | Сульфитредуцирующие клостридии | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  | |
| 1.1.5.1. Колбасы кровяные | 2·103 | 1,0 | | 0,01\* | -\* | 25 | | \* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток:  S. aureus в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются | |
| 1.1.5.2. Зельцы | 2·103 | 1,0 | | 0,1 | -\* | 25 | | \* S. aureus в 1,0 г не допускается | |
| 1.1.5.3. Колбасы ливерные | 2·103 | 1,0 | | 0,01 | -\* | 25 | | \* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S. aureus в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются | |
| 1.1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках | 1·103 | 1,0 | | 0,1 | 0,1\* | 25 | | \* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток:  S. aureus в 1,0 г не допускается;  L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.) | 2·103 | 0,1 | | 0,1 | 0,1\* | 25 | | \*то же | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.1.6. Консервы из мяса, мясорастительные \*\*\* | 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\*\*: | | |
|  | Гексахлорциклогек-сан (α,β,γ-изомеры) | 0,1 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
|  | Нитрозамины: |  |  |
|  | Сумма НДМА и НДЭА | 0,002\* | \* для консервов с добавлением нитрита натрия |
|  | Нитраты | 200 | мясорастительные с овощами |
|  | Радионуклиды | по п. 1.1.1 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | |
| Индекс, группа продуктов | Требования | | |
| 1.1.6.1. Консервы пастеризованные: | | | |
| - из говядины и свинины | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | |
| - ветчина рубленая и любительская |
| 1.1.6.2. Консервы из говядины, свинины, конины и т.п. стерилизованные | | | |
| - натуральные | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | |
| - с крупяными, овощными гарнирами |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | | |
| 1 | 2 | | | 3 | | 4 | | |
| 1.1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных) | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | | | 0,6 | |  | | |
|  | | | 1,0 | | для консервов в хромированной 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, пестициды и радионуклиды | | | по п. 1.1.1 | |  | | |
|  | Микробиологические показатели: | | | Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А", в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | | | |
| 1.1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки | Токсичные элементы | | | по п. 1.1.1 | | в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте | | |
|  | Нитрозамины: | | |  | |  | | |
|  | сумма НДМА и НДЭА | | | 0,002 | |  | | |
|  | Антибиотики, пестициды и радионуклиды | | | по п. 1.1.1 | |  | | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | | Плесени, КОЕ/г, не | Примечание |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | | Патогенные, в том числе сальмонеллы | | более |  |
| 1.1.8.1. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие | | 2,5·104 | 1,0 | | 25 | | 100 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| 1.1.9. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (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 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\*\*: | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан | | | 0,1 | |  |
|  | | (α,β,γ-изомеры) | | |  | |  |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 | |  |
|  | | Радионуклиды: | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | 180 | | Бк/кг |
|  | | стронций-90 | | | 80 | | Бк/кг |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |  | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | |
| 1.1.9.1. Тушки и мясо птицы | | | | | | Отбор проб из глубоких слоев мышц | |
| - охлажденное | 1·104 | | - | 25 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| - замороженное | 1·105 | | - | 25 | | то же | |
| - фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное | 5·105 | | - | 25 | | то же | |
| 1.1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: | | | | | | | |
| - мясокостные, бескостные без панировки | 1·105 | | - | 25 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| - мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные | 1·106 | | - | 25 | | то же | |
| - мясо кусковое бескостное в блоках | 1·106 | | - | 25 | | то же | |
| 1.1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные): | | | | | | | |
| - в тестовой оболочке | 1·106 | | 0,0001 | 25 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| - в натуральной оболочке, в т.ч. купаты | 1·106 | | - | 25 | | то же | |
| - в панировке и без нее | 1·106 | | - | 25 | | то же | |
| 1.1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный | 1·106 | | - | 25 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.9.5. Кожа птицы | 1·106 | | - | 25 | | то же | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| 1.1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы | | Токсичные элементы: | | | | | |
| свинец | | | 0,6 | |  |
| мышьяк | | | 1,0 | |  |
| кадмий | | | 0,3 | |  |
|  | | ртуть | | | 0,1 | |  |
|  | | Антибиотики, пестициды и радионуклиды | | | по п. 1.1.9 | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |  | |
| 1.1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы | 1·106 | | - | 25 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.1.11. 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, пестициды и радионуклиды | | | | по п. 1.1.9 | | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | Сульфитредуцирующие клостридии | S. aureus | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы |  | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | |
| 1.1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые |  | | 0,1 | 0,01 | 1,0 | | 25 | E. coli в 1,0 г не допускаются  L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.11.2. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | - | | 0,1 | 0,1 | 1,0 | | 25 | E. coli в 1,0 г не допускаются  L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.11.3. Колбасные изделия | | | | | | | | | |
| - полукопченые | - | | 1,0 | 0,01 | 1,0 | | 25 |  | |
| - нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | - | | 1,0 | 0,1 | 1,0 | | 25 |  | |
| 1.1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.) | 1·103 | | 1,0 | 0,1 | 1,0 | | 25 | для сосисок и сарделек L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.11.5. Варено-копченые колбасы | - | | 1,0 | 0,1 | 1,0 | | 25 |  | |
| 1.1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые | 1·103 | | 1,0 | 0,1 | 1,0 | | 25 |  | |
| 1.1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые | 1·103 | | 1,0 | 0,1 | 1,0 | | 25 | E. coli в 1,0 г не допускаются  L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса | 1·103 | | 1,0 | 0,1 | 1,0 | | 25 |  | |
| 1.1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы: | | | | | | | | | |
| - жареные, отварные | 1·104 | | 0,1 | - | 1,0 | | 25 | Enterococcus не более 1·103 КОЕ/г | |
| - из рубленого мяса с соусами и / или с гарниром | 2·104 | | 0,1 | - | 1,0 | | 25 | то же | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.) | | Токсичные элементы | | | | по п. 1.1.10 | | |  |
| Бенз(а)пирен и нитрозамины | | | | по п. 1.1.4 | | |  |
| Антибиотики, пестициды и радионуклиды | | | | по п. 1.1.9 | | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | Сульфитредуцирующие клостридии | S. aureus | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы |  | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | |
| 1.1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов | 2·103 | | 1,0 | 0,1 | 1,0 | | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.12.2. Паштеты из птичьей печени | 5·103 | | 1,0 | 0,1 | 0,1 | | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных | 2·103 | | 1,0 | 0,1 | 1,0 | | 25 |  | |
| 1.1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов | 5·103 | | 1,0 | 0,1 | 1,0 | | 25 |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.1.13. Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные\*, в т.ч. паштетные и фаршевые) | Токсичные элементы: | | |
|  | 0,5 |  |
| свинец | 0,6 | паштетные |
|  | 1,0 | для консервов в сборной жестяной таре |
| мышьяк | 0,1 |  |
|  |  | 1,0 | паштетные |
|  |  | 0,05 |  |
|  | кадмий | 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 | то же |
|  | Нитрозамины: |  |  |
|  | сумма НДМА и НДЭА | 0,002 |  |
|  | Пестициды\*\*: | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,1 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
|  |
|  | Нитраты | 200 | мясорастительные |
|  | Антибиотики, пестициды и радионуклиды | по п. 1.1.9 |  |
| **Микробиологические показатели** | | | |
| 1.1.13.1. Консервы пастеризованные из мяса птицы | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | |
| 1.1.13.2. 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 8 к настоящим санитарным правилам | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки | Токсичные элементы: | | | по п. 1.1.9 | | | В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте | |
|  | Нитрозамины: | | |  | | |  | |
|  | сумма НДМА и НДЭА | | | по п. 1.1.13 | | |  | |
|  | Антибиотики, пестициды и радионуклиды | | | по п. 1.1.9 | | |  | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание |
|  | | более | БГКП (коли- формы) | | S aureus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | |  |
| 1.1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки | | 1·104 | 0,01 | | 0,1 | 25 | | Proteus в 1 г не допускаются |
| 1.1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки | | 5·103 | 0,1 | | 0,1 | 25 | | то же |
| 1.1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы | | 1·104 | 0,1 | | 0,01 | 25 | | то же |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1 | | 2 | | | | 3 | | | 4 |
| 1.1.15. Яйца и жидкие яичные | | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| продукты (меланж, белок, | | свинец | | | | 0,3 | | |  |
| желток) | | мышьяк | | | | 0,1 | | |  |
|  | | кадмий | | | | 0,01 | | |  |
|  | | ртуть | | | | 0,02 | | |  |
|  | | Антибиотики\*: | | | | | | | |
|  | | левомицетин | | | | не допускается | | | <0,01 |
|  | | тетрациклиновая группа | | | | не допускаются | | | <0,01 |
|  | | стрептомицин | | | | не допускается | | | <0,5 |
|  | | бацитрацин | | | | не допускается | | | <0,02 |
|  | | Пестициды\*\*: | | | |  | | |  |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 0,1 | | |  |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,1 | | |  |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | | 80 | | | Бк/кг |
|  | | стронций-90 | | | | 50 | | | то же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Протей | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы |  | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | |
| 1.1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное | 1·102 | | 0,1 | - | - | | 125\* | \* не допускается в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводят в желтках | |
| 1.1.15.2. Яйцо куриное столовое и других видов птицы | 5·103 | | 0,01 | - | - | | 125\* | \* то же | |
| 1.1.15.3. Яичные продукты жидкие: | | | | | | | | | |
| - смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные | 1·105 | | 0,1 | 1,0 | 1,0 | | 25 |  | |
| - замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета | 5·105 | | 0,1 | 1,0 | 1,0 | | 25 |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.1.16. Яичные продукты | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| сухие (яичный порошок, | свинец | | | 3,0 | | |  | |
| белок, желток) | мышьяк | | | 0,6 | | |  | |
|  | кадмий | | | 0,1 | | |  | |
|  | ртуть | | | 0,1 | | |  | |
|  | Антибиотики, пестициды и радионуклиды | | | по п. 1.1.15 | | | В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | | S. aureus | Протей | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы |  |
| 1 | | 2 | 3 | | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания | | 5·104 | 0,1 | | 1,0 | 1,0 | 25 |  |
| 1.1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета | | 1·105 | 0,1 | | 1,0 | 1,0 | 25 |  |
| 1.1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки: | | | | | | | | |
| - желток | | 5·104 | 0,01 | | 1,0 | - | 25 |  |
| - белок, альбумин | | 1·104 | 0,1 | | 1,0 | - | 25 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.1.17. Яичный белок (альбумин) сухой | Микробиологичес-кие показатели | по п.1.1.16.3 |  |
|  | Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,05 |  |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | Антибиотики, пестициды и радионуклиды | по п. 1.1.15 | В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* 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 (см. п.п. 3.12, 3.13).

\*\*\* Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному(ым) виду(ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

**1.2. Молоко и молочные продукты**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг(л), не более | | Примечание |
| 1.2.1. Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки 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 допускаются | | <0,01 ед/г |
|  | | стрептомицин | | | не допускается | | <0,5 ед/г |
|  | | пенициллин | | | не допускается | | <0,01 ед/г |
|  | | Ингибирующие вещества: | | | не допускаются | | молоко и сливки сырые |
|  | | Пестициды \*\*: | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | 0,05 | | молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе |
|  | |
|  | |
|  | | 1,25 | | сливки, сметана, в пересчете на жир |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 0,05 | | молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе |
|  | |  | | | 1,0 | | сливки, сметана, в пересчете на жир |
|  | | Радионуклиды: | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | 100 | | Бк/кг |
|  | | стронций-90 | | | 25 | | то же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/см3 (г), не | | Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются | | | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 5 | |
| 1.2.1.1. Молоко сырое: | | | | | | | |
| - высший сорт | 3·105 | | - | 25 | | соматические клетки не более 5·105 в 1 см3 | |
| - первый сорт | 5·105 | | - | 25 | | соматические клетки не более 1·106 в 1 см3 | |
| - второй сорт | 4·106 | | - | 25 | | то же | |
| 1.2.1.2. Молоко, сыворотка молочная, пахта пастеризованные | | | | | | | |
| - в потребительской таре | 1·105 | | 0,01 | 25 | | S. aureus в 1 см3 не допускается;  L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются | |
| - во флягах и цистернах | 2·105 | | 0,01 | 25 | | S. aureus в 0,1 см3 не допускается;  L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются | |
| 1.2.1.3. Сливки пастеризованные: | | | | | | | |
| - в потребительской таре | 1·105 | | 0,01 | 25 | | S. aureus в 1 см3 не допускается;  L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются | |
| - во флягах | 2·105 | | 0,01 | 25 | | S. aureus в 0,1 см3 не допускается;  L. monocytogenes в 25 см3 не допускаются | |
| 1.2.1.4. Молоко топленое | 2,5·103 | | 1,0 | 25 | |  | |
| 1.2.1.5. Молоко и сливки стерилизованные | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Количество молочнокислых | Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются | | | Дрожжи, плесени, | Примечание |
|  | микроорганизмов, КОЕ/см3 (г) | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | КОЕ/г, не более |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.2.1.6. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час. | - | 0,01 | 1,0 | 25 | - |  |
| 1.2.1.7. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час. | не менее1·107\*\* | 0,1 | 1,0 | 25 | дрожжи -50\* плесени-50 | \* кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи |
|  |  |  |  |  |  | \*\* для термически обработанных продуктов не нормируется |
| 1.2.1.8. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями, со сроками годности более 72 час. | не менее 1·107; бифидобакте-рии не менее 1·106 | 0,1 | 1,0 | 25 | дрожжи -50 \* плесени-50 | \* кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи |
| 1.2.1.9. Ряженка | - | 1,0 | 1,0 | 25 | - |  |
| 1.2.1.10. Сметана и продукты на ее основе | - | 0,001\* | 1,0 | 25 | дрожжи -50\*\* плесени-50\*\* | \* для термически обработанных продуктов-0,01;  \*\* для продуктов со сроком годности более 72 час. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.2.2. Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые | | Токсичные элементы: | | | | | | |
| свинец | | | 0,3 | | |  |
| мышьяк | | | 0,2 | | |  |
| кадмий | | | 0,1 | | |  |
|  | | ртуть | | | 0,02 | | |  |
|  | | Микотоксины: | | |  | | |  |
|  | | афлатоксин М1 | | | 0,0005 | | |  |
|  | | Пестициды\*\*: | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | 1,25 | | | в пересчете на жир |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 1,0 | | | то же |
|  | | Антибиотики и радионуклиды | | | по п. 1.2.1 | | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более | Примечание | |
|  | БГКП (коли-формы) | | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  | |
| 1.2.2.1. Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час. | 0,001 | | 0,1 | 25 | | - |  | |
| 1.2.2.2. Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 часов, в т.ч. замороженные | 0,01 | | 0,1 | 25 | | дрожжи – 100  плесени-50 |  | |
| 1.2.2.3. Творожные изделия, термически обработанные | 0,01 | | 1,0 | 25 | | дрожжи и плесени-50 |  | |
| 1.2.2.4. Альбуминная масса из молочной сыворотки | 0,1 | | 0,1 | 25 | | дрожжи – 100  плесени-50 | КМАФАнМ-не более 2·105 КОЕ/г, кроме продуктов, вырабатыва-емых с молочно-кислой микрофлорой | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг (л), не более | | | Примечание | |
| 1.2.3. Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное) | Токсичные элементы: | | | | | | |
| свинец | | 0,3 | | |  | |
| мышьяк | | 0,15 | | |  | |
| кадмий | | 0,1 | | |  | |
| ртуть | | 0,015 | | |  | |
| олово | | 200,0 | | | для консервов в сборной жестяной таре | |
|  | хром | | 0,5 | | | для консервов в хромированной таре | |
|  | Микотоксины: | |  | | |  | |
|  | афлатоксин М1 | | 0,0005 | | |  | |
|  | Пестициды | | по п. 1.2.2 | | |  | |
|  | Антибиотики | | по п. 1.2.1 | | |  | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | |
|  | цезий-137 | | 300 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | 100 | | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Примечание |
|  | |  | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | | 5 |
| 1.2.3.1. Молоко сгущенное стерилизованное в банках | | Должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | | | | |
| 1.2.3.2. Молоко сгущенное с сахаром: | | | | | | | |
| - в потребительской таре | | 2·104 | | 1,0 | 25 | |  |
| - в транспортной таре | | - | | 1,0 | 25 | |  |
| 1.2.3.3. Пахта, сыворотка молочная, сгущенные с сахаром | | 5·104 | | 1,0 | 25 | |  |
| 1.2.3.4. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром | | 3,5·104 | | 1,0 | 25 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1.2.4. Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта | Токсичные элементы, микотоксины и антибиотики | | | | по п. 1.2.1 | | в пересчете на восстановленные продукты | |
| Пестициды\*\*: | | | | | | | |
| Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 1,25 | | в пересчете на жир | |
| ДДТ и его метаболиты | | | | 1,0 | | то же | |
| Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | | 500 | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | | 200 | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | S. aureus | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | | 5 | | 6 |
| 1.2.4.1. Молоко коровье сухое цельное | | 5·104 | 0,1 | 1,0 | | 25 | |  |
| 1.2.4.2. Молоко сухое обезжиренное: | | | | | | | |  |
| - для непосредственного употребления | | 5·104 | 0,1 | 1,0 | | 25 | |  |
| - для промышленной переработки | | 1·105 | 0,1 | 1,0 | | 25 | |  |
| 1.2.4.3. Напитки сухие молочные | | 1·105 | 0,01 | 1,0 | | 25 | | плесени-не более 50 КОЕ/г |
| 1.2.4.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром | | 7·104 | 0,1 | 1,0 | | 25 | |  |
| 1.2.4.5. Сыворотка молочная сухая | | 1·105 | 0,1 | 1,0 | | 25 | | дрожжи-не более 50 КОЕ/г, плесени-не более 100 КОЕ/г |
| 1.2.4.6. Пахта сухая | | 5·104 | 0,1 | 1,0 | | 25 | | дрожжи-не более 50 КОЕ/г, плесени-не более 100 КОЕ/г |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, (л) не более | | Примечание |
| 1 | | | 2 | | 3 | | 4 |
| 1.2.5. Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков | | | см. раздел "Другие продукты", п. 1.9.2 | | | | |
| 1.2.6. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые) | | | Токсичные элементы: | | | | |
| свинец | | 0,5 | |  |
| мышьяк | | 0,3 | |  |
| кадмий | | 0,2 | |  |
|  | | | ртуть | | 0,03 | |  |
|  | | | Микотоксины и антибиотики | | по п. 1.2.1 | |  |
|  | | | Пестициды | | по п. 1.2.2 | |  |
|  | | | Радионуклиды: | | | | |
|  | | | цезий-137 | | 50 | | Бк/кг |
|  | | | стронций-90 | | 100 | | то же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечание | |
|  | более | БГКП (коли-формы) | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  | |
| 1.2.6.1. Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие) | - | 0,001 | | 25 | | S. aureus не более 500 КОЕ/г  L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.2.6.2. Сыры плавленые |  |  | |  | |  | |
| - без наполнителей | 5·103 | 0,1 | | 25 | | плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г | |
| - с наполнителями | 1·104 | 0,1 | | 25 | | плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| 1 | 2 | | | | | 3 | | 4 |
| 1.2.7. Мороженое на молочной основе | Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики и радионуклиды | | | | | по п. 1.2.1 | |  |
|  | Пестициды | | | | | по п. 1.2.2 | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/см3 (г), | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечание | |
|  | | не более | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  | |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 | |
| 1.2.7.1. Мороженое закаленное | | 1·105 | 0,01 | 1,0 | 25 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.2.7.2. Мороженое мягкое | | 1·105 | 0,1 | 1,0 | 25 | | то же | |
| 1.2.7.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого | | 3·104 | 0,1 | 1,0 | 25 | | то же | |
| 1.2.7.4. Сухие смеси для мягкого мороженого | | 5·104 | 0,1 | 1,0 | 25 | | то же | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг (л), не более | | | Примечание |
| 1.2.8. Масло коровье | | | См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п. 1.7.6 | | | | | |
| 1.2.9. Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов | | | Токсичные элементы: | | | | | |
| свинец | | 1,0 | | |  |
| мышьяк | | 0,2 | | |  |
| кадмий | | 0,2 | | |  |
| ртуть | | 0,03 | | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | Количество молочно-кислых и | Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются | | | | | Примечание | |
|  | (или) других микро-организмов закваски, КОЕ/г, не менее | БГКП (коли-формы) | | S. aureus | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы |  | |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | | 5 | 6 | |
| 1.2.9.1. Закваски для кефира симбиотические (жидкие) | - | 3,0 | | 10,0 | | 100 | Плесени не более 5 КОЕ/г | |
| 1.2.9.2. Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов: | | | | | | | | |
| - жидкие, в т.ч. замороженные | 1·108\* | 10,0 | | 10,0 | | 100 | Плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; | |
|  |  |  | |  | |  | \* для заквасок концентрированных -не менее 1·1010 | |
| - сухие | 1·109\* | 1,0 | | 1,0 | | 10 | Плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; | |
|  |  |  | |  | |  | \* для заквасок концентрированных не менее 1·1010 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| 1.2.10. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры | | Токсичные элементы: | | | | | |
| свинец | | | 0,3 | |  |
| мышьяк | | | 1,0 | |  |
| кадмий | | | 0,2 | |  |
| ртуть | | | 0,03 | |  |
| Микотоксины: афлатоксин М1 | | | 0,0005 | |  |
|  | | Пестициды\*\*: | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | 1,25 | | в пересчете на жир |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 1,0 | | то же |
|  | | Радионуклиды: | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | 160 | | Бк/кг |
|  | | стронций-90 | | | 80 | | То же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | 6 | |
| 1.2.10.1. Питательные среды сухие для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры | 5·104 | | 0,01 | 25 | | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.2.11. Молокосодержащие продукты с немолочными компонентами, в т.ч. мороженое | Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды | устанавливаются с учетом содержания немолочных компонентов и требований к их безопасности | |
| Микробиологические показатели | по п. 1.2.1-1.2.7 |  |

\* При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина 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 (см. п. п. 3.12, 3.13).

**1.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание | |
| 1.3.1. Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, 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 |  | |
|  | |  | | | | 0,3 | пресноводная нехищная | |
|  | | ртуть | | | | 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 |  | |
|  | | Пестициды\*: | | | | | | |
|  | | Гексахлорциклогексан (α,β,γ-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 |  | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | | 130 | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | | 100 | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L.monocytogenes | | |  |
| 1.3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая | 5·104 | | 0,01 | 0,01 | 25 | | | V. parahaemolyticus-не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы |
| 1.3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая | 1·105 | | 0,001 | 0,01 | 25 | | | то же |
| 1.3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция: | | | | | | | | |
| - филе рыбное, рыба спецразделки | 1·105 | | 0,001 | 0,01 | 25 | | | то же;  сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом |
| - фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом | 1·105 | | 0,001 | 0,01 | 25 | | | то же |
| - фарш особой кондиции | 5·104 | | 0,01 | 0,1 | 25\* | | | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом, |
|  |  | |  |  |  | | | \* только сальмонеллы |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.3.2. Консервы и | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
| пресервы рыбные | свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, | | | | По п. 1.3.1 | | |  | |
|  | олово | | | | 200 | | | в сборной жестяной таре | |
|  | хром | | | | 0,5 | | | в хромированной таре | |
|  | бенз(а)пирен | | | | 0,001\* | | | \* для копченых продуктов | |
|  | Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды | | | | по п. 1.3.1 | | |  | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | Примечание |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | S. aureus | | Сульфитредуцирующие клостридии | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L.monocytogenes | |  |
| 1.3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы | | 1·105 | 0,01 | - | | 0,01 | 25 | | плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи-не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы: | | | | | | | | | |
| - неразделанной | | 1·105 | 0,01 | 1,0 | | 0,01 | 25 | | плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи-не более 100 КОЕ/г |
| - разделанной | | 5·104 | 0,01 | 1,0 | | 0,01 | 25 | | то же |
| 1.3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавдение растительных масел, задивок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб) | | 2·105 | 0,01 | 1,0 | | 0,01 | 25 | | то же |
| 1.3.2.4. Пресервы "Пасты": | | | | | | | | | |
| - пасты рыбные | | 5·105 | 0,01 | 0,1 | | 0,01 | 25 | | то же |
| - из белковой пасты | | 1·105 | 0,1 | 0,1 | | 0,1 | 25 | | то же |
| 1.3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы | | 5·104 | 1,0 | 1,0 | | 1,0 | 25 | |  |
| 1.3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | | | | | | |
| 1.3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1.3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая | | Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы | | | | по п. 1.3.1. | | в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах | |
| к употреблению | | Нитрозамины: | | | |  | |  | |
|  | | сумма НДМА и НДЭА | | | | 0,003 | |  | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | | 260 | | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | | 200 | | то же | |
|  | | Пестициды\*: | | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан | | | | 0,2 | |  | |
|  | | (α,β,γ-изомеры) | | | |  | |  | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,4 | |  | |
|  | |  | | | | 2,0 | | балычные изделия, сельдь жирная | |
|  | | Бенз(а)пирен | | | | 0,001 | | копченая рыба | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | Примечание |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Сульфитредуцирующие клостридии | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 | | 7 |
| 1.3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная | 1·104 | | 1,0 | 1,0 | 0,1\* | | 25 | | \* в упакованной под вакуумом |
| 1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная: | | | | | | | | | |
| - неразделанная | 1·104 | | 0,1 | 1,0 | 0,1\* | | 25 | | \* то же; |
|  |  | |  |  |  | |  | | V.parahaemoluticus- не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы |
| - разделанная, в том числе в нарезку (куском, сервировочная) | 3·104 | | 0,1 | 1,0 | 0,1\* | | 25 | | \* то же;  V.parahaemoluticus- не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы |
| - балычные изделия холодного копчения в т.ч. в нарезку | 7,5·104 | | 0,1 | 1,0 | 0,1\* | | 25 | | \* в упакованной под вакуумом |
| - ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями | 1·105 | | 0,01 | 0,1 | 0,1\* | | 25 | | \* то же |
| 1.3.3.3. Рыба разделанная подкопченая, малосоленая, в том числе филе | 5·104 | | 0,1 | 0,1 | 0,1\* | | 25 | | V.parahaemoluticus-не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы  \* в упакованной под вакуумом |
| 1.3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная: | | | | | | | | | |
| - неразделанная | 1·105 | | 0,1 | - | 0,1\* | | 25 | | \* в упакованной под вакуумом; |
| - разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку; с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом | 1·105 | | 0,01 | 0,1 | 0,1\* | | 25 | | \* в упакованной под вакуумом |
| 1.3.3.5. Рыба вяленая | 5·104 | | 0,1 | - | 1,0 | | 25\* | | \* - только сальмонеллы;  плесени - не более 50 КОЕ/г;  дрожжи - не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.3.6. Рыба провесная | 5·104 | | 0,1 | - | 1,0\* | | 25\*\* | | \* в упакованной под вакуумом; |
|  |  | |  |  |  | |  | | \*\* только сальмонеллы; плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи-не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.3.7. Рыба сушеная | 5·104 | | 0,1 | - | 0,01\* | | 25\*\* | | \* то же; |
|  |  | |  |  |  | |  | | \*\* то же |
| 1.3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки | 5·105 | | 0,001 | - | - | | 25\* | | \* только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.3.9. 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; | 1·104 | | 1,0 | 1,0 | 1,0\* | | 25\*\* | | \* в упакованной под вакуумом; |
|  | |  |  |  | |  | | \*\* только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г |
| - многокомпонентные изделия-солянки, пловы, закуски тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные; | 5·104 | | 0,01 | 1,0 | 1,0\* | | 25\*\* | | \* в упакованной под вакуумом;  \*\* только сальмонеллы |
| - желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д. | 5·104 | | 0,1 | 1,0 | - | | 25\* | | \* только сальмонеллы |
| 1.3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки: | | | | | | | | | |
| - салаты из рыбы и морепродуктов без заправки; | 1·104 | | 1,0 | 1,0 | - | | 25 | | Proteus в 0,1 г не допускаются |
| - рыба соленая рубленая; паштеты, пасты; | 2·105 | | 0,01 | 0,1 | - | | 25 | | то же |
| - масло селедочное, икорное, крилевое и др. | 2·105 | | 0,001 | 0,1 | - | | 25 | | то же |
| 1.3.3.11. Вареномороженая продукция: | | | | | | | | | |
| - быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом | 2·104 | | 0,1 | 0,1 | 0,1\* | | 25 | | Enterococcus-1·103 КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков)  \* в упакованной под вакуумом |
| - изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.) | 1·103 | | 1,0 | 1,0 | 1,0 | | 25 | | Enterococcus-2·103 КОЕ/г, не более (в фаршевых) |
| 1.3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов | - | | 0,01 | - | - | | 25\* | | \* только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание |
| 1 | | 2 | | | | | 3 | | | | 4 |
| 1.3.4. 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\*: | | | | | | | | | |
|  | | Гексахлорциклогексан | | | | | 0,2 | | | |  |
|  | | (α,β,γ-изомеры) | | | | |  | | | |  |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | | 2,0 | | | |  |
|  | | Полихлорированные бифенилы, радионуклиды | | | | | по п. 1.3.1 | | | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Плесени, КОЕ/г, | Дрожжи, КОЕ/г, | Примечание | |
|  | не более | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Сульфитредуцирующие клостридии | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | не более | не более |  | |
| 1.3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые | 5·104 | | 0,001 | 0,01 | - | 25 | | - | - | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
|  |  | |  |  |  |  | |  |  | V. parahaemo-lyticus- не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы | |
| 1.3.4.2. Молоки соленые | 1·105 | | 0,1 | 0,1 | - | 25 | | - | - | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.3.4.3. Кулинарные икорные продукты: | | | | | | | | | | | |
| - с термической обработкой | 1·104 | | 1,0 | 1,0 | - | 25 | | - | - |  | |
| -многокомпонентные блюда без термической обработки после | 2·105 | | 0,1 | 0,1 | - | 25 | | - | - | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| смешивания |  | |  |  |  |  | |  |  | Proteus в 0,1 г не допускаются | |
| 1.3.4.4. Икра осетровых рыб: | | | | | | | | | | | |
| - зернистая баночная, паюсная | 1·104 | | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | | 50 | 50 |  | |
| - зернистая пастеризованная | 1·103 | | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | | 0,1\* | 0,1\* | \* масса (г), в которой не допускаются | |
| - ястычная слабосоленая, соленая | 5·104 | | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | | 50 | 100 |  | |
| 1.3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая: | | | | | | | | | | | |
| - баночная, бочковая | 1·105 | | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | | 50 | 300 |  | |
| - из замороженных ястыков | 5·104 | | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | | 50 | 200 |  | |
| 1.3.4.6. Икра других видов рыб: | | | | | | | | | | | |
| - пробойная соленая; ястычная слабосоленая, копченая, вяленая | 1·105 | | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 25 | | 50 | 300 |  | |
| - пастеризованная | 5·103 | | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | | 0,1\* | 0,1\* | \* масса (г), в которой не допускаются | |
| 1.3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые | 1·104 | | 0,1 | 1,0 | 0,1 | 25 | | 50 | 50 |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.3.5. Печень рыб и продукты из нее | Токсичные элементы: | | |
| свинец | 1,0 |  |
| кадмий | 0,7 |  |
| ртуть | 0,5 |  |
|  | олово | 200,0 | для консервов в сборной жестяной таре |
|  | хром | 0,5 | для консервов в хромированной таре |
|  | Пестициды\*: | | |
|  | Гексахлорциклогексан | 1,0 |  |
|  | (α,β,γ-изомеры) |  |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 3,0 |  |
|  | Полихлорированные бифенилы | 5,0 |  |
|  | Радионуклиды | по п. 1.3.1 |  |
| **Микробиологические показатели:** | | | |
| 1.3.5.1. Консервы из печени рыб | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | |
| 1.3.5.2. Печень, головы рыб мороженые | Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 1·105 | КОЕ/г, не более, |
| БГКП (коли-формы) | 0,001 | масса продукта (г), в которой не допускаются |
|  | S. aureus | 0,01 | то же |
|  | V. parahaemolyticus | 100 | КОЕ/г, не более, для морской рыбы |
|  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 25 | то же |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.3.6. Рыбный жир | | См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п. 1.7.8 | | | | | | | |
| 1.3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные; водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся | | | | | | | | | |
| - моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся | | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | | | | 10,0 | | |  |
| мышьяк | | | | 5,0 | | |  |
| кадмий | | | | 2,0 | | |  |
| ртуть | | | | 0,2 | | |  |
|  | | Радионуклиды: | | | |  | | |  |
|  | | цезий-137 | | | | 200 | | | Бк/кг |
|  | | стронций-90 | | | | 100 | | | Бк/кг |
| - водоросли и травы морские | | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | | | | 0,5 | | |  |
| мышьяк | | | | 5,0 | | |  |
| кадмий | | | | 1,0 | | |  |
| ртуть | | | | 0,1 | | |  |
| Радионуклиды: | | | | | | | |
| цезий-137 | | | | 200 | | | Бк/кг |
| стронций-90 | | | | 100 | | | Бк/кг |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Сульфитредуцирующие клостридии | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes |  | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | |
| 1.3.7.1. Нерыбные объекты промысла – ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.): | | | | | | | | | |
| - живые | 5·104 | | 0,01 | 0,01 | - | | 25 | V.parahaemoluticus - не более 100 КОЕ/г, для морских | |
| - охлажденные, мороженые | 1·105 | | 0,001 | 0,01 | - | | 25 | то же | |
| Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.): | | | | | | | | | |
| - живые | 5·103 | | 1,0 | 0,1 | 0,1 | | 25 | E. coli в 1 г не допускаются;  Enterococcus-в 0,1 г не допускаются;  V. parahaemoluticus - в 25 г не допускается, для морских | |
| - охлажденные, мороженые | 5·104 | | 0,1 | 0,1 | - | | 25 | V.parahaemoluticus - не более 100 КОЕ/г, для морских | |
| - головоногие моллюски | 1·105 | | 0,001 | 0,01 | - | | 25 | то же | |
| 1.3.7.2. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира | 2·105 | | 0,01 | 1,0 | 0,01 | | 25\* | \* только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г,  дрожжи-не более100 КОЕ/г | |
| 1.3.7.3. Пресервы из мяса двустворчатых моллюсков | 5·104 | | 0,1 | 0,1 | - | | 25\* | \* только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г,  дрожжи-не более 100 КОЕ/г | |
| 1.3.7.4. Консервы из нерыбных объектов промысла | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам | | | | | | | | |
| 1.3.7.5. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных | 2·104 | | 1,0 | - | 0,1 | | 25\* | \* только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г | |
| 1.3.7.6. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла: | | | | | | | | | |
| - ракообразные | 2·104 | | 0,1 | 0,1 | 1,0\* | | 25 | \* в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1·103-в продукции из порционных кусков, 2·103- в фаршевых | |
| - мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков | 2·104 | | 0,1 | 1,0 | 1,0\* | | 25 | \* в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1·103-в продукции из порционных кусков, 2·103-в фаршевых | |
| - из мяса креветок, крабов, криля | 2·104 | | 0,1 | 1,0 | 1,0\* | | 25 | \* то же; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1·103-в продукции из порционных кусков, 2·103-в фаршевых | |
| 1.3.7.7. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: | | | | | | | | | |
| - сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный | 5·104 | | 0,1 | - | 0,01 | | 25\* | \* только сальмонеллы | |
| - гидролизат из мидий (МИГИ-К) | 5·103 | | 1,0 | 1,0 | - | | 25\* | \* то же | |
| - белково-углеводный концентрат из мидий | - | | 1,0 | 1,0 | 1,0 | | 25\* | \* то же | |
| 1.3.7.8. Водоросли травы морские и продукты из них: | | | | | | | | | |
| - водоросли и травы морские - сырец, в т.ч. замороженные | 5·104 | | 0,1 | - | - | | 25\* | \* то же | |
| - водоросли и травы морские сушеные | 5·104 | | 1,0 | - | - | | 25\* | \* только сальмонеллы; плесени не более 100 КОЕ/г | |
| - джемы из морской капусты | 5·103 | | 1,0 | - | - | | 25\* | \* только сальмонеллы | |

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

**1.4. Зерно (семена), мукомольно–крупяные и хлебобулочные изделия**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | | 3 | | | 4 | |
| 1.4.1. 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 B1 | | | | 0,005 | | |  | |
| дезоксиниваленол | | | | 0,7 | | | пшеница | |
|  | | | | 1,0 | | | ячмень | |
| Т-2 токсин | | | | 0,1 | | |  | |
|  | зеараленон | | | | 1,0 | | | пшеница, ячмень, кукуруза | |
|  | Нитрозамины: | | | |  | | |  | |
|  | сумма НДМА и НДЭА | | | | 0,015 | | | пивоваренный солод | |
|  | Бенз(а)пирен | | | | 0,001 | | |  | |
|  | Пестициды\*: | | | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 0,5 | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,02 | | |  | |
|  | гексахлорбензол | | | | 0,01 | | | пшеница | |
|  | ртутьорганические пестициды | | | | не допускаются | | |  | |
|  | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | | | | не допускаются | | |  | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | | 70 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | | 40 | | | то же | |
|  | Вредные примеси: | | | | | | | | |
|  | спорынья | | | | 0,05 | | |  | |
|  | горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности) | | | | 0,1 | | | рожь, пшеница | |
|  | вязель разноцветный | | | | 0,1 | | | рожь, пшеница | |
|  | гелиотроп опущенноплодный | | | | 0,1 | | | рожь, пшеница | |
|  | триходесма седая | | | | не допускается | | | рожь | |
|  | головненые (мараные, синегузочные) зерна | | | | 10,0 | | | пшеница | |
|  | фузариозные 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) | | | | 15 | | | суммарная плотность загрязненности, экз/кг, не более | |
| 1.4.2. 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 B1 | | | | 0,005 | | |  | |
| Пестициды\*: | | | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 0,5 | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,05 | | |  | |
|  | ртутьорганические пестициды | | | | не допускаются | | |  | |
|  | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | | | | не допускаются | | |  | |
|  | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | | | | не допускаются | | |  | |
|  | радионуклиды: | | | |  | | |  | |
|  | цезий-137 | | | | 50 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | | 60 | | | то же | |
| 1.4.3. Крупа, толокно, хлопья | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
| свинец | | | | 0,5 | | |  | |
| мышьяк | | | | 0,2 | | |  | |
| кадмий | | | | 0,1 | | |  | |
| ртуть | | | | 0,03 | | |  | |
| Микотоксины: | | | |  | | |  | |
| афлатоксин B1 | | | | 0,005 | | |  | |
| дезоксиниваленол | | | | 0,7 | | | пшеничная | |
|  | | | | 1,0 | | | ячменная | |
| Т-2 токсин | | | | 0,1 | | |  | |
| зеараленон | | | | 0,2 | | | пшеничная, кукурузная, ячменная | |
| Пестициды: | | | | по п. 1.4.1 | | |  | |
| Радионуклиды: | | | | | | | | |
| цезий-137 | | | | 50 | | | Бк/кг | |
| стронций-90 | | | | 30 | | | то же | |
| Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | | | | не допускаются | | |  | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Плесени, КОЕ/г, не | | Примечание |
|  | | не более | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | B. cereus | более | |  |
| 1.4.3.1. Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки) | | 5·103 | 0,01 | 25 | | 0,1 | 50 | |  |
| 1.4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии) | | 1·104 | 1,0 | 25 | | 0,1 | 50 | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.4.4. 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 B1 | 0,005 |  |
| дезоксиниваленол | 0,7 | пшеничная |
|  | 1,0 | ячменная |
| Т-2 токсин | 0,1 |  |
| зеараленон | 0,2 | пшеничная, кукурузная, ячменная |
|  | Пестициды\*: | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,5 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,02 | из зерновых |
|  |  | 0,05 | из зернобобовых |
|  | гексахлорбензол | 0,01 | пшеничная |
|  | ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |
|  | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |
|  | Радионуклиды: | | |
|  | цезий-137 | 60 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 30 | то же |
|  | Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускаются |  |
|  | зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба | не допускается | для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов;  через 36 часов после пробной лабораторной выпечки |
| 1.4.5. Макаронные | Токсичные элементы: | | |
| изделия | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,02 |  |
|  | Микотоксины, пестициды | по п. 1.4.4 |  |
|  | Радионуклиды: | | |
|  | цезий-137 | 60 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 30 | то же |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи и плесени | Примечание |
|  | более | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | (сумма), КОЕ/г, не более |  |
| 1.4.5.1. Яичные макаронные изделия | - | - | - | 25 | - |  |
| 1.4.5.2. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом) | 5·104 | 0,01 | 0,1 | 25 | - |  |
| 1.4.5.3. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой) | 5·104 | 0,1 | - | 25 | 100 |  |
| 1.4.5.4. Безбелковые макаронные изделия | 1·105 | 0,01 | - | 25 | 200\* | \* дрожжи 100 КОЕ/г не более |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.4.6. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные) | См. раздел 1.9.4 "Другие продукты" | | | | | | | | | |
| 1.4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия | Токсичные элементы: | | | | | | | | | |
| свинец | | | | | 0,35 | | |  | |
| мышьяк | | | | | 0,15 | | |  | |
| кадмий | | | | | 0,07 | | |  | |
|  | ртуть | | | | | 0,015 | | |  | |
|  | Микотоксины, пестициды | | | | | по п. 1.4.4 | | |  | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | | | 40 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | | | 20 | | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Плесени, КОЕ/г, не | | Примечание |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Бактерии рода Proteus | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | более | |  |
| 1.4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками | | 1·103 | 1,0 | 1,0 | - | | 25 | 50 | |  |
| 1.4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др. | | 1·103 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | | 25 | 50 | |  |
| 1.4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом | | 5·103 | 0,01 | 1,0 | - | | 25 | 50 | |  |
| 1.4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами | | 1·103 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | | 25 | 50 | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.4.8. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др. | Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,5 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,1 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Микотоксины, пестициды | по 1.4.4 |  |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 50 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| 1.4.9. Мучные кондитерские изделия | См. раздел "Сахар и кондитерские изделия", п. 1.5.5 | | |

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

**1.5. Сахар и кондитерские изделия**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.5.1. Сахар | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
|  | свинец | | | | 0,5 | | |  | |
|  | мышьяк | | | | 1,0 | | |  | |
|  | кадмий | | | | 0,05 | | |  | |
|  | ртуть | | | | 0,01 | | |  | |
|  | Пестициды\*: | | | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 0,005 | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,005 | | |  | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | | 140 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | | 100 | | | то же | |
| 1.5.2. Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
| свинец | | | | 1,0 | | |  | |
| мышьяк | | | | 1,0 | | |  | |
| кадмий | | | | 0,1 | | |  | |
| ртуть | | | | 0,01 | | |  | |
| Микотоксины: | | | | 0,005 | | |  | |
| афлатоксин B1 | | | |  | | | для изделий, содержащих орехи | |
| Пестициды\*\* | | | | | | | | |
| Радионуклиды: | | | |  | | |  | |
| цезий-137 | | | | 160 | | | Бк/кг | |
| стронций-90 | | | | 100 | | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесени, КОЕ/г, не более | | Примечания |
|  | |  | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  |  | |  |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 |
| 1.5.2.1. Конфеты неглазированные: | | | | | | | | | |
| - помадные, молочные | | 5·103 | 1,0 | 25 | | 10 | 50 | |  |
| - на основе пралине, на кондитерском жире | | 1·104 | 0,01 | 25 | | 50 | 100 | |  |
| 1.5.2.2. Конфеты глазированные с корпусами: | | | | | | | | | |
| - помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными | | 1·104 | 1,0 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| - молочными, сбивными | | 5·104 | 0,1 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| - из сухофруктов | | 5·104 | 0,1 | 25 | | 200 | 100 | |  |
| - из цукатов, взорванных зерен | | 1·104 | 0,1 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| - кремовыми, на основе пралине | | 5·104 | 0,01 | 25 | | 50 | 100 | |  |
| 1.5.2.3. Конфеты диабетические | | 5·103 | 1,0 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.4. Драже (всех наименований) | | 1·104 | 0,1 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.5. Карамель неглазированная: | | | | | | | | | |
| - леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной | | 5·102 | 1,0 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| - с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др. | | 5·103 | 0,1 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками | | | | | | | | | |
| - помадной, фруктовой | | 1·104 | 0,1 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| - молочной, сбивной, ореховой | | 5·104 | 0,1 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.7. Карамель диабетическая | | 5·102 | 1,0 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.8. Ирис (всех наименований) | | 1·103 | 1,0 | 25 | | 10 | 10 | |  |
| 1.5.2.9. Резинка жевательная | | 5·102 | 1,0 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.10. Халва: | | | | | | | | | |
| - глазированная | | 1·104 | 0,01 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| - неглазированная | | 5·104 | 0,01 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.11. Пастиломармеладные изделия: | | | | | | | | | |
| - пастила, зефир, мармелад неглазированные | | 1·103 | 0,1 | 25 | | 50 | 100 | |  |
| - пастила, зефир, мармелад глазированные | | 5·103 | 0,1 | 25 | | 50 | 100 | |  |
| - пастиломармеладные изделия диабетические | | 1·103 | 1,0 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.12. Восточные сладости: | | | | | | | | | |
| - типа мягких конфет, косхалва, ойла | | 5·103 | 0,1 | 25 | | 100 | 100 | |  |
| - типа мягких конфет глазированные | | 1·104 | 0,1 | 25 | | 100 | 100 | |  |
| - щербеты | | 5·103 | 0,1 | 25 | | 200 | 100 | |  |
| - рахат-лукум | | 1·104 | 0,01 | 25 | | - | 100 | |  |
| 1.5.2.13. Восточные сладости типа карамели: | | | | | | | | | |
| - орех обжаренный | | 1·103 | 1,0 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| - козинак | | 5·103 | 0,1 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| - типа карамели глазированные | | 1·104 | 0,1 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| 1.5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа "вермишели" | | 1·103 | 1,0 | 25 | | 50 | 50 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1.5.3. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него | | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | | | | 1,0 | |  | |
| мышьяк | | | | 1,0 | |  | |
| кадмий | | | | 0,5 | |  | |
| ртуть | | | | 0,1 | |  | |
| Микотоксины: афлатоксин B1 | | | | 0,005 | |  | |
| Пестициды\*, \*\* | | | |  | |  | |
| Радионуклиды: | | | | | | | |
| цезий-137 | | | | 140 | |  | |
| стронций-90 | | | | 100 | |  | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | | Плесени, КОЕ/г, не более | | Примечание |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы |  | |  | |  |
| 1.5.3.1. Шоколад: | | | | | | | | | |
| - обыкновенный и десертный без добавлений | 1·104 | | 0,1 | 25 | 50 | | 50 | |  |
| - обыкновенный и десертный с добавлениями | 5·104 | | 0,1 | 25 | 50 | | 100 | |  |
| - с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские | 5·104 | | 0,1 | 25 | 50 | | 100 | |  |
| 1.5.3.2. Шоколад диабетический | 5·103 | | 0,1 | 25 | 50 | | 50 | |  |
| 1.5.3.3. Пасты, кремы: | | | | | | | | | |
| - молочные, шоколадные | 5·103 | | 0,1 | 25 | 50 | | 50 | |  |
| - ореховые | 5·104 | | 0,01 | 25 | 50 | | 100 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | | 3 | | | 4 | |
| 1.5.4. Какао-бобы | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
| и какао-продукты | свинец | | | | 1,0 | | |  | |
|  | мышьяк | | | | 1,0 | | |  | |
|  | кадмий | | | | 0,5 | | |  | |
|  | ртуть | | | | 0,1 | | |  | |
|  | Микотоксины: | | | | | | | | |
|  | афлатоксин B1 | | | | 0,005 | | |  | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | | 100 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | | 80 | | | то же | |
|  | Пестициды\*: | | | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 0,5 | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,15 | | |  | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесени, КОЕ/г, не более | | Примечание |
|  | |  | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  |  | |  |
| 1.5.4.1. Какао-порошок: | | | | | | | | | |
| - товарный | | 1·105 | 0,01 | 25 | | 100 | 100 | |  |
| - для промпереработки | | 1·104 | 0,01 | 25 | | 100 | 100 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание |
| 1.5.5. Мучные кондитерские изделия | Токсичные элементы: | | | | | | | | | |
| свинец | | | | | 0,5 | | | |  |
| мышьяк | | | | | 0,3 | | | |  |
| кадмий | | | | | 0,1 | | | |  |
|  | ртуть | | | | | 0,02 | | | |  |
|  | Микотоксины: | | | | | | | | | |
|  | афлатоксин B1 | | | | | 0,005 | | | |  |
|  | дезоксиниваленол | | | | | 0,7 | | | |  |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | | | 50 | | | | Бк/кг |
|  | стронций-90 | | | | | 30 | | | | то же |
|  | Пестициды\*: | | | | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | | 0,2 | | | |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | | 0,02 | | | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Дрожжи, КОЕ/г, не | Плесени, КОЕ/г, | Примечания | |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | более | не более |  | |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | 8 | |
| 1.5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные воздушные, заварные крошковые с отделками, в т.ч. замороженные: | | | | | | | | | | |
| - сливочной | | 5·104 | 0,01\* | 0,01\* | 25 | | 100 | 50 | \* в 0,1 г не допускаются со сроком годности 5 и более суток | |
| - белково-сбивной, типа суфле | | 1·104 | 0,01\* | 0,01\* | 25 | | 50 | 100 | \* то же | |
| - фруктовой, помадной, из шоколадной глазури | | 1·104 | 0,01\* | 0,1 | 25 | | 50 | 100 | \* то же | |
| - жировой | | 5·104 | 0,01\* | 0,1 | 25 | | 50 | 100 | \* то же | |
| - творожно-сливочной | | 5·104 | 0,01\* | 0,1 | 25 | | - \*\* | - \*\* | \* то же | |
|  | |  |  |  |  | |  |  | \*\* дрожжи-50, плесени-100 КОЕ/г, не более, со сроком годности 5 и более суток | |
| - типа "картошка" | | 5·104 | 0,01\* | 0,1 | 25 | | 50 | 100 | \* то же | |
| - с заварным кремом | | 1·104 | 0,01\* | 1,0 | 25 | | 50 | 100 | \* то же | |
| 1.5.5.2. Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров | | 1·104 | 1,0 | 0,1 | 25 | | 50 | 50 |  | |
| 1.5.5.3. Торты, пирожные, рулеты диабетические | | 5·103 | 0,1 | 1,0 | 50 | | 50 | 50 |  | |
| 1.5.5.4. Торты вафельные с начинкой: | | | | | | | | | | |
| - жировой | | 5·103 | 0,1 | - | 25 | | 50 | 50 |  | |
| - пралине, шоколадно-ореховой | | 5·104 | 0,01 | - | 25 | | 50 | 50 |  | |
| 1.5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой: | | | | | | | | | | |
| - сливочной, жировой | | 5·104 | 0,01 | 0,1 | 25 | | 50 | 100 |  | |
| - фруктовой, с цукатами, маком, орехами | | 1·104 | 1,0 | 1,0 | 25 | | 50 | 100 |  | |
| 1.5.5.6. Кексы: | | | | | | | | | | |
| - с сахарной пудрой | | 5·103 | 0,1 | - | 25 | | 50 | 50 |  | |
| - глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой | | 5·103 | 0,1 | - | 25 | | 50 | 100 |  | |
| 1.5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке | | 5·103 | 0,1 | 0,1 | 25 | | 50 | 50 |  | |
| 1.5.5.8. Вафли: | | | | | | | | | | |
| - без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой | | 5·103 | 0,1 | - | 25 | | 50 | 100 |  | |
| - с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью | | 5·104 | 0,01 | - | 25 | | 50 | 100 |  | |
| 1.5.5.9. Пряники, коврижки: | | | | | | | | | | |
| - без начинки | | 2,5·103 | 1,0 | - | 25 | | 50 | 50 |  | |
| - с начинкой | | 5·103 | 0,1 | - | 25 | | 50 | 50 |  | |
| 1.5.5.10. Печенье: | | | | | | | | | | |
| - сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное | | 1·104 | 0,1 | - | 25 | | 50 | 100 |  | |
| - с кремовой прослойкой, начинкой | | 1·104 | 0,1 | 0,1 | 25 | | 50 | 100 |  | |
| - галеты, крекеры | | 1·103 | 1,0 | - | 25 | | - | 100 |  | |
| 1.5.5.11. Мучные восточные сладости: | | | | | | | | | | |
| - бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек | | 5·102 | 1,0 | - | 25 | | 50 | 50 |  | |
| - земелах | | 5·103 | 1,0 | - | 25 | | 50 | 50 |  | |
| - рулеты и трубочки с орехами | | 1·103 | 1,0 |  | 25 | | 50 | 50 |  | |
| - глазированные | | 1·104 | 0,1 | - | 25 | | 50 | 100 |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.5.6. Мед | Токсичные элементы: | | |
|  | свинец | 1,0 |  |
|  | мышьяк | 0,5 |  |
|  | кадмий | 0,05 |  |
|  | Оксиметилфурфурол | 25 |  |
|  | Пестициды: | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,005 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
|  | Радионуклиды: | | |
|  | цезий-137 | 100 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 80 | то же |

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

\*\* Допустимые уровни гексахлоциклогексана (α,β,γ-изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

**1.6. Плодоовощная продукция**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.6.1. 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 белокочанная 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\*: | | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 0,1 | | | картофель, зеленый горошек, сахарная свекла |
|  | |  | | | | 0,5 | | | овощи, бахчевые, грибы |
|  | |  | | | | 0,05 | | | фрукты, ягоды, виноград |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,1 | | |  |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | |
| картофель | | цезий-137 | | | | 120 | | | Бк/кг |
|  | | стронций-90 | | | | 40 | | | то же |
| овощи, бахчевые | | цезий-137 | | | | 120 | | | то же |
|  | | стронций-90 | | | | 40 | | | то же |
| фрукты, ягоды, виноград | | цезий-137 | | | | 40 | | | то же |
|  | | стронций-90 | | | | 30 | | | то же |
| ягоды дикорастущие | | цезий-137 | | | | 160 | | | то же |
|  | | стронций-90 | | | | 60 | | | то же |
| грибы | | цезий-137 | | | | 500 | | | то же |
|  | | стронций-90 | | | | 50 | | | то же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | | Плесени, КОЕ/г, не более | Примечание | |
|  |  | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы |  | |  |  | |
| 1.6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежезамороженные и продукты их переработки: | | | | | | | | | |
| - овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные | 1·104 | | 1,0 | 25 | 1·102 | | 1·102 | L. monocytogenes в 25 г не допускается | |
| - овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные | 1·105\* | | 0,01 | 25 | 5·102 | | 5·102 | \* для овощей резаных, в т.ч. смесей-5·105 | |
| - овощи зеленые и листовые быстрозамороженные | 5·105 | | 0,01 | 25 | 5·102 | | 5·102 | в бланишированных L. monocytogenes в 25 г не допускается | |
| - грибы быстрозамороженные бланшированные | 1·104 | | 1,0 | 25 | 1·102 | | 1·102 |  | |
| - полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.) | 5·104 | | 0,01 | 25 | 1·103 | | - |  | |
| - салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные | 5·104 | | 0,1 | 25 | 1·102 | | 1·102 | L.monocytogenes в 25 г не допускается | |
| - полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные | 5·104 | | 0,1 | 25 | 2·102 | | 2·102 | сульфитредуцирую-щие клостридии в 1 г не допускаются | |
| - котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты) | 1·105 | | 0,1 | 25 | 1·103 | | - |  | |
| 1.6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки: | | | | | | | | | |
| - плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные | 5·104 | | 0,1 | 25 | 2·102 | | 1·103 |  | |
| - плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные | 5·105 | | 0,1 | 25 | 5·102 | | 1·103 |  | |
| - ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые | 5·104 | | 0,1 | 25 | 2·102 | | 5·102 |  | |
| - ягоды протертые или дробленные, быстрозамороженные | 1·105 | | 0,01 | 25 | 5·102 | | 1·102 |  | |
| - блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные | 1·103 | | 1,0 | 25 | 1·102\* | | 1·102\* | \* количество дрожжей и плесеней в сумме | |
| - полуфабрикаты десертные плодово-ягодные | 1·105 | | 0,1 | 25 | 1·103\* | | 1·103\* | \* то же | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы | | Токсичные элементы, нитраты, пестициды | | | по п. 1.6.1 | | | в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | |
| картофель | | цезий-137 | | | 600 | | | Бк/кг |
|  | | стронций-90 | | | 200 | | | То же |
| овощи, бахчевые | | цезий-137 | | | 600 | | | То же |
|  | | стронций-90 | | | 200 | | | То же |
| фрукты, ягоды, виноград | | цезий-137 | | | 200 | | | То же |
|  | | стронций-90 | | | 150 | | | То же |
| ягоды дикорастущие | | цезий-137 | | | 800 | | | То же |
|  | | стронций-90 | | | 300 | | | То же |
| грибы | | цезий-137 | | | 2500 | | | То же |
|  | | стронций-90 | | | 250 | | | То же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Примечание | |
|  |  | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  |  | |
| 1.6.2.1. Сухие овощи и картофель: | | | | | | | | |
| - овощи сушеные, небланшированные перед сушкой | 5·105 | | 0,01 | 25 | | 5·102 | B. cereus 1·103 КОЕ/г, не более | |
| - сухое картофельное пюре | 5·104 | | 0,1 | 25 | | 5·102 |  | |
| - картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой | 2·104 | | 0,01 | 25 | | 5·102 |  | |
| - чипсы картофельные | 1·103 | | 0,1 | 25 | | - |  | |
| - чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками | 1·104 | | 0,1 | 25 | | 2·102 |  | |
| 1.6.2.2. Сухие фрукты и ягоды: | | | | | | | | |
| - фрукты и ягоды (сухофрукты) | 5·104 | | 0,1 | 25 | | 5·102 | дрожжи 5·102 КОЕ/г, не более | |
| - плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки | 5·104 | | 0,1 | 25 | | 1·102 |  | |
| - цукаты | 1·103 | | 1,0 | 25 | | 50 | дрожжи 50 КОЕ/г, не более | |
| 1.6.2.3. Грибы сушеные | 5·105 | | 0,001 | 25 | | 5·102 |  | |
| 1.6.2.4. Концентраты пищевые: | | | | | | | | |
| - десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки) | 5·103 | | 1,0 | 25 | | 1·102 | S.aureus в 1 г и B.cereus в 0,1 г не допускаются | |
| - порошки овощные (сублимационной сушки) | 5·104 | | 0,01 | 25 | | 1·102 |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не бо | Примечание |
| 1.6.3. 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 хромированной таре |
| Митотоксины: |  |  |
| Патулин | 0,05 | яблочные, томатные, облепиховые |
| Нитраты, пестициды, радионуклиды | по п. 1.6.1 |  |
| **Микробиологические показатели** | | | |
| Индекс, группа продуктов | | Требования | |
| 1.6.3.1. Консервы овощные, имеющие pH 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с pH 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |
| 1.6.3.2. Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12% | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |
| 1.6.3.3. Консервы овощные, имеющие pH 3,7-4,2 | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |
| 1.6.3.4. Консервы овощные (с pH ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и pH ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с pH ниже 3,8 | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.6.4. Консервы грибные | Токсичные элементы: | | |
|  | 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 хромированной таре |
|  | Пестициды, радионуклиды: | по п. 1.6.1 |  |
| **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 8 к настоящим санитарным правилам. | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | | | | |
| 1.6.5. Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные); мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед | | Токсичные элементы: | | | | | | | | | | | | |
| - соки, нектары, полуфабрикаты, мороженое | | свинец | | | | | 0,5 | | | овощные | | | | |
|  | | | | | 0,4 | | | фруктовые, ягодные | | | | |
|  | | | | | 1,0 | | | в сборной жестяной таре | | | | |
| мышьяк | | | | | 0,2 | | |  | | | | |
| кадмий | | | | | 0,03 | | |  | | | | |
|  | | | | | 0,05 | | | в сборной жестяной таре | | | | |
| ртуть | | | | | 0,02 | | |  | | | | |
| олово | | | | | 200 | | | в сборной жестяной таре | | | | |
| хром | | | | | 0,5 | | | в хромированной таре | | | | |
| - напитки, пищевой лед | | свинец | | | | | 0,3 | | |  | | | | |
|  | | мышьяк | | | | | 0,1 | | |  | | | | |
|  | | кадмий | | | | | 0,03 | | |  | | | | |
|  | | ртуть | | | | | 0,005 | | |  | | | | |
| - концентраты | |  | | | | | по п. 1.6.1 | | | в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте | | | | |
|  | | Микотоксины: | | | | | | | | | | | | |
| - соки, напитки, концентраты | | патулин | | | | | 0,05 | | | яблочные, томатные, облепиховые | | | | |
| - полуфабрикаты овощные, фруктовые | | патулин | | | | | 0,05 | | | томатная пульпа, яблочная пульпа | | | | |
|  | | Нитраты, пестициды | | | | | | | | | | | | |
| - соки, напитки, концентраты | |  | | | | | по п. 1.6.1 | | | для напитков и концентратов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте | | | | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | | | | | | |
| - соки, напитки | | цезий-137 | | | | | по п. 1.6.1 | | | Бк/кг | | | | |
|  | | стронций-90 | | | | |  | | |  | | | | |
| - концентраты | | цезий-137 | | | | | 1200 | | | Бк/кг | | | | |
|  | | стронций-90 | | | | | 240 | | | Бк/кг | | | | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | | | | | Требования | | | | | | | | |
| 1.6.5.1. Соки овощные, консервированные, имеющие pH 4,2 и выше | | | | | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | |
| 1.6.5.2. Томатные напитки консервированные с содержанием сухих веществ менее 12% | | | | | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | |
| 1.6.5.3. Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12% и выше (томатные пасты, томатные соусы) | | | | | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам. Содержание плесеней по Говарду в томатной пасте-не более 40% полей зрения | | | | | | | | |
| 1.6.5.4. Томатные кетчупы стерилизованные с содержанием сухих веществ 12% и выше | | | | | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | |
| 1.6.5.5. Соки овощные с pH 3,7-4,2 (с добавлением кислот) | | | | | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | |
| 1.6.5.6. Соки овощные с pH ниже3,7; фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с pH 3,8 и ниже | | | | | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, | | Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются | | | | | Дрожжи, КОЕ/см3, | | | Плесени, КОЕ/см3, | | | Примечание |
|  | не более | | БГКП (коли-формы) | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | | не более | | | не более | | |  |
| 1.6.5.7. Соки и напитки фруктово-ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с pH 3,7 и ниже | 50 | | 1000 | | - | | | 1,0\* | | | 5,0 | | | молочнокислые микроорганизмы в 1 см3 не допускаются;  \* масса см3, в которой не допускаются |
| 1.6.5.8. Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков для промпереработки: | | | | | | | | | | | | | | |
| - пастеризованные | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | | | | | | |
| - непастеризованные, в т.ч. быстрозамороженные | 5·103 | | 1,0 | 25 | | | | | 2·103 | | | 5·102 |  | |
| 1.6.5.9. Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в т.ч. с добавлением консервантов | 5·103 | | 1,0 | 25 | | | | | 50 | | | 50 | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 см3 не допускаются | |
| 1.6.5.10. Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, в т.ч. ароматизированные | 1·105 | | 0,01 | 25 | | | | | 100 | | | 100 |  | |
| 1.6.5.11. Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда | 5·104 | | 0,01 | 25 | | | | | 100 | | | 100 | Сухие смеси контролируются после восстановления водой | |
| 1.6.5.12. Соки овощные и фруктовые свежеотжатые, реализуемые без хранения | по п. 1.9.15.16 | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.6.6. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные 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 хромированной таре | |
|  | | Микотоксины: | | | | | | | |
|  | | патулин | | | 0,05 | | | яблочные, облепиховые | |
|  | | Нитраты, пестициды\*\* | | |  | | |  | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | 80 | | | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | 70 | | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, | | Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются | | | Дрожжи, КОЕ/г, | Плесени, КОЕ/г, | | Примечание |
|  | не более | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | не более | не более | |  |
| 1.6.6.1. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные | 5·103 | | 1,0 | 25 | | 50 | 50 | |  |
| 1.6.6.2. 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 8 к настоящим санитарным правилам | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| 1.6.7. Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые | Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды | | по п. 1.6.1 | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | Масса продукта в г (см3), в которой не допускаются | | | |
|  | | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии | | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |
| 1.6.7.1. Овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные) | | - | | 25 | |
| 1.6.7.2. Грибы заготовляемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках | | 0,1 | | 25 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.6.8. Специи и пряности сухие | | Токсичные элементы: | | | | | | | |
|  | | свинец | | | 5,0 | | |  | |
|  | | мышьяк | | | 3,0 | | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,2 | | |  | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | 200 | | | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | 100 | | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, | | Масса продукта (г, см3), в которой не допускаются | | | | Плесени, КОЕ/г, | | Примеча-ние |
|  | не более | | БГКП (коли-формы) | Сульфитредуцирующие клостридии | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | не более | |  |
| 1.6.8.1. Специи и пряности: | | | | | | | | | |
| - готовые к употреблению | 5·105 | | 0,01 | 0,01 | | 25 | 1·103 | |  |
| - специи и пряности сырье: | 2·106 | | 0,001 | - | | 25 | 1·104 | |  |
| перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др. |  | |  |  | |  |  | |  |
| 1.6.8.2. Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами | 5·105 | | 0,01 | 0,01 | | 25 | 2·102 | |  |
| 1.6.8.3. Пищевкусовая приправа-горчица, хрен столовые | 5·104 | | 0,01 | 0,01 | | 25 | 2·102 | |  |
| 1.6.8.4. Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки) | 5·103 | | 1,0 | - | | 25 | 1·102 | | B. cereus 1·102 КОЕ/г, не более |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1.6.9. Орехи | Токсичные элементы: | | | | | | |
|  | свинец | | | 0,5 | |  | |
|  | мышьяк | | | 0,3 | |  | |
|  | кадмий | | | 0,1 | |  | |
|  | ртуть | | | 0,05 | |  | |
|  | Пестициды\*: | | | | | | |
|  | Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | 0,5 | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,15 | |  | |
|  | Микотоксины: | | |  | |  | |
|  | афлатоксин B1 | | | 0,005 | |  | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | 200 | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | 100 | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | Масса продукта (г, см3) в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, не | | Примечание |
|  | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | более | |  |
| 1.6.9.1. Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные | | 0,01 | 25 | | 1·103 | |  |
| 1.6.9.2. Орехи обжаренные | | 0,1 | 25 | | 5·102 | |  |
| 1.6.9.3. Орехи кокосовые высушенные измельченные | | 0,01 | 25 | | 1·102 | |  |
| 1.6.9.4 Орехи кокосовые измельченные | | 0,01 | 25 | | 1·102 | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.6.10. Чай (черный, зеленый, | Токсичные элементы: | | |
| плиточный) | свинец | 10,0 |  |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | кадмий | 1,0 |  |
|  | ртуть | 0,1 |  |
|  | Микотоксины: |  |  |
|  | афлатоксин B1 | 0,005 |  |
|  | Радионуклиды: | | |
|  | цезий-137 | 400 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 200 | то же |
|  | Микробиологические показатели: | | |
|  | плесени | 1·103 | КОЕ/г, не более |
| 1.6.11. Кофе (в зернах, | Токсичные элементы: | | |
| молотый, растворимый) | свинец | 1,0 |  |
|  | мышьяк | 1,0 |  |
|  | кадмий | 0,05 |  |
|  | ртуть | 0,02 |  |
|  | Микотоксины: |  |  |
|  | афлатоксин B1 | 0,005 |  |
|  | Радионуклиды: | | |
|  | цезий-137 | 300 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 100 | то же |
|  | Микробиологические показатели: | | |
|  | плесени | 5·102 | КОЕ/г, не более, кофейные зерна зеленые |

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

\*\* Нитраты и пестициды рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням этих контаминантов.

**1.7. Масличное сырье и жировые продукты**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | | |
| 1.7.1. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса) | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
| свинец | | | 1,0 | | |  | | |
| мышьяк | | | 0,3 | | |  | | |
| кадмий | | | 0,1 | | |  | | |
| ртуть | | | 0,05 | | |  | | |
| Микотоксины: | | |  | | |  | | |
| афлатоксин B1 | | | 0,005 | | |  | | |
|  | Пестициды \*: | | | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан | | | 0,2 | | | соя, хлопчатник | | |
|  | (α-, β-, γ-изомеры) | | | 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 | | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | 70 | | | Бк/кг | | |
|  | стронций-90 | | | 90 | | | то же | | |
| 1.7.2. Масло растительное (все виды) | Показатели окислительной порчи: | | | | | | | | |
| кислотное число | | | 4,0 | | | мг КОН/г | | |
|  | | | 0,6 | | | то же, для рафинированных масел | | |
|  | перекисное число | | | 10,0 | | | ммоль активного кислорода / кг | | |
|  | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
|  | свинец | | | 0,1 | | |  | | |
|  |  | | | 0,2 | | | арахисовое | | |
|  | мышьяк | | | 0,1 | | |  | | |
|  | кадмий | | | 0,05 | | |  | | |
|  | ртуть | | | 0,03 | | |  | | |
|  | Микотоксины: | | |  | | |  | | |
|  | афлатоксин B1 | | | 0,005 | | | для нерафинированных масел | | |
|  | Пестициды \*: | | | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан | | | 0,2 | | |  | | |
|  | (α,β,γ-изомеры) | | | 0,05 | | | рафинированные, дезодорированные | | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,2 | | |  | | |
|  |  | | | 0,1 | | | рафинированные, дезодорированные | | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | 60 | | | Бк/кг | | |
|  | стронций-90 | | | 80 | | | то же | | |
| 1.7.3. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты) | Показатели окислительной порчи: | | | | | | | | |
| перекисное число | | | 10 | | | ммоль активного кислорода / кг | | |
| Токсичные элементы: | | | | | | | | |
| свинец | | | 0,1 | | |  | | |
|  | | | 0,3 | | | майонез | | |
| мышьяк | | | 0,1 | | |  | | |
| кадмий | | | 0,05 | | |  | | |
| ртуть | | | 0,05 | | |  | | |
| никель | | | 0,7 | | | для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров | | |
| Микотоксины: | | |  | | |  | | |
| афлатоксин B1 | | | 0,005 | | |  | | |
| Пестициды, радионуклиды | | | по п. 1.7.2 | | |  | | |
| Полихлорированные бифенилы | | | 3,0 | | | для продуктов, содержащих рыбные жиры | | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Дрожжи, КОЕ/г, | | Плесени, КОЕ/г, | Примечания |
|  | | не более | БГКП (коли-формы) | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | не более | | не более |  |
| 1.7.3.1. Майонез | | | | | | | | | |
| - в потребительской таре | | - | 0,1 | | 25 | 5·102 | | 50 |  |
| - для промпереработки | | - | 0,01 | | 25 | 1·103 | | 50 |  |
| 1.7.3.2. Кулинарные и кондитерские жиры | | - | 0,001 | | 25 | 1·103 | | 1·102 |  |
| 1.7.3.3. Маргарины столовые, бутербродные | | - | 0,01 | | 25 | 5·102 | | 50 |  |
| 1.7.3.4. Кремы на растительных маслах | | 1·104 | 0,01 | | 25 | 50 | | 50 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечания |
| 1.7.4. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | | | | 0,1 | | |  |
| мышьяк | | | | 0,1 | | |  |
| кадмий | | | | 0,03 | | |  |
| ртуть | | | | 0,03 | | |  |
| Антибиотики\*\*: | | | | | | | |
| левомицитин | | | | 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 |
| Нитрозамины: | | | | | | | |
|  | сумма НДМА и НДЭА | | | | 0,002 | | |  |
|  |  | | | | 0,004 | | | шпик копченый |
|  | Бенз(а)пирен | | | | 0,001 | | | шпик копченый |
|  | Пестициды \*: | | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 0,2 | | |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | 1,0 | | |  |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | | 100 | | | Бк/кг |
|  | стронций-90 | | | | 50 | | | то же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечания | |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | Сульфитредуцирующие клостридии | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы |  | |
| 1.7.4.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый | | 5·104 | 0,001 | - | | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются | |
| 1.7.4.2. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченые | | 5·103 | 1,0 | 0,1 | | 25 | то же для соленых и копченых продуктов | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечания | |
| 1.7.5. Жиры животные топленые | | Показатели окислительной порчи: | | | | | | | | |
| кислотное число | | | | 4,0 | | | мг КОН/г | |
|  | | перекисное число | | | | 10,0 | | | ммоль 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, нитрозамины, пестициды, радионуклиды | | | | по п. 1.7.4 | | |  | |
| 1.7.6. Масло коровье | | Показатели окислительной порчи: | | | | | | | | |
|  | | кислотность жировой фазы | | | | 2,5 | | | °Кеттстофера | |
|  | | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
|  | | свинец | | | | 0,1 | | |  | |
|  | |  | | | | 0,3 | | | масло шоколадное | |
|  | | мышьяк | | | | 0,1 | | |  | |
|  | | кадмий | | | | 0,03 | | |  | |
|  | |  | | | | 0,2 | | | масло шоколадное | |
|  | | ртуть | | | | 0,03 | | |  | |
|  | | медь | | | | 0,4 | | | для поставляемого на хранение | |
|  | | железо | | | | 1,5 | | | для поставляемого на хранение | |
|  | | Микотоксины: афлатоксин М1 | | | | 0,0005 | | |  | |
|  | | Антибиотики \*\*: | | | | | | | | |
|  | | левомицитин | | | | не допускается | | | <0,01 | |
|  | | тетрациклиновая группа | | | | не допускаются | | | <0,01 ед/г | |
|  | | стрептомицин | | | | не допускается | | | <0,5 ед/г | |
|  | | пенициллин | | | | не допускается | | | <0,01 ед/г | |
|  | | Пестициды\*: | | | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 1,25 | | | в пересчете на жир | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | 1,0 | | | то же | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | | 200 | | | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | | 60 | | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Дрожжи, КОЕ/г, | Плесени, КОЕ/г, | | Примечания |
|  | не более | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | не более | не более | |  |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | | 8 |
| 1.7.6.1. Масло вологодское и марочных сортов | 1·104 | | 0,1 | 1,0 | 25 | | 50 в сумме | | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.7.6.2. Масло сладкосливочное и кислосливочное, в т.ч. соленое, с массовой долей жира от 60% и более | 1·105\* | | 0,01 | 0,1 | 25 | | 100 в сумме | | | то же;  \* в кислосливочном масле не нормируется |
| 1.7.6.3. Масло шоколадное | 1·105 | | 0,01 | 0,1 | 25 | | 100 | 100 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.7.6.4. Масло из коровьего молока (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59% | 2·105 | | 0,001 | 0,01 | 25 | | 100 | 100 | | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.7.6.5. Масло коровье топленое | 1·103 | | 1,0 | - | 25 | | - | 200 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечания | | |
| 1.7.7. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров | | Показатели окислительной порчи: | | | | | | | | |
| кислотность жировой фазы | | | | 2,5 | | °Кеттстофера | | |
| перекисное число | | | | 10 | | ммоль активного кислорода/кг в жировой фазе | | |
|  | | 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 | | то же | | |
|  | | никель | | | | 0,7 | | для продуктов с гидрогенизированным жиром | | |
|  | | Микотоксины: | | | |  | |  | | |
|  | | афлатоксин М1 | | | | 0,0005 | |  | | |
|  | | Антибиотики\*\*: | | | | | | | | |
|  | | левомицитин | | | | не допускается | | 0,01 | | |
|  | | тетрациклиновая группа | | | | не допускаются | | 0,01 ед/г | | |
|  | | стрептомицин | | | | не допускается | | 0,5 ед/г | | |
|  | | пенициллин | | | | не допускается | | 0,01 ед/г | | |
|  | | Пестициды\*: | | | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 1,25 | | в пересчете на жир | | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | 1,0 | | то же | | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | | 100 | | Бк/кг | | |
|  | | стронций-90 | | | | 80 | | то же | | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Дрожжи, КОЕ/г, | | Плесени, КОЕ/г, | Примечание |
|  | не более | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | не более | | не более |  |
| 1.7.7.1. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира от 60% и более | 1·105 | | 0,01 | 0,1 | 25 | | 100 | | 100 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.7.7.2. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира 30-59% | - | | 0,01 | 0,01 | 25 | | 200 в сумме | | | то же |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.7.8. Жир пищевой из рыбы и морских млекопетающих; жир морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебно-профилактического) питания | Показатели окислительной порчи: | | |
| кислотное число | 4,0 | мг КОН/г |
| перекисное число | 10,0 | ммоль активного кислорода/кг |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 1,0 |  |
| мышьяк | 1,0 |  |
|  | кадмий | 0,2 |  |
|  | ртуть | 0,3 |  |
|  | Пестициды\*: | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,1 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,2 |  |
|  | Полихлорированные бифенилы | 3,0 |  |
|  | Радионуклиды: | | |
|  | цезий-137 | 60 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 80 | то же |

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

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

**1.8. Напитки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| 1.8.1. Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная)\* | К бутилированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с СанПиН "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества" (зарегистрированных в Минюсте России 26.04.02, регистрационный номер 3415) | | | | | | | |
| 1.8.2. Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные\*\* | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | | | | | 0,1 | |  |
| кадмий | | | | | 0,01 | |  |
| ртуть | | | | | 0,005 | |  |
| Радионуклиды\*\*: | | | | | | | |
| общая α-радиоактивность | | | | | 0,1 | | Бк/кг |
| общая β-радиоактивность | | | | | 1,0 | | то же |
|  | Микробиологические показатели: | | | | | | | |
|  | КМАФАнМ | | | | | 100 | | КОЕ/см3, не более |
|  | БГКП (колиформы) | | | | | 100 | | объем (см3), в котором не допускаются; проводится 3-х кратное исследование по 100 мл |
|  | БГКП (колиформы) фекальные | | | | | 100 | | то же |
|  | *Pseudomonas aeruginosa* | | | | | 100 | | то же |
| 1.8.3. Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые консервированные | См. раздел "Плодоовощная продукция" п. 1.6.5 | | | | | | | |
| 1.8.4. Напитки молокосодержащие | См. раздел "Молоко и молочные продукты" п. 1.2.1 и 1.2.4 | | | | | | | |
| 1.8.5. Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | | | | | 0,3 | |  |
| мышьяк | | | | | 0,1 | |  |
| кадмий | | | | | 0,03 | |  |
| ртуть | | | | | 0,005 | |  |
| Радионуклиды\*\*: | | | | | | | |
| цезий-137 | | | | | 70 | | Бк/л |
|  | стронций-90 | | | | | 100 | | то же |
|  | Микотоксины: | | | | |  | |  |
|  | Патулин | | | | | 0,05 | | сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый |
|  | Кофеин | | | | | 150 | | для напитков, содержащих кофеин |
|  |  | | | | | 400 | | для специализирован-ных напитков, содержащих кофеин |
|  | Хинин | | | | | 85 | | для напитков, содержащих хинин |
|  | Общая минерализация | | | | | 2,0 | | г/л, не более-искусственно минерализованные напитки |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (см3,г), в которой не допускаются | | Дрожжи и плесени | | Примечания | |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | КОЕ/г, не более | |  | |
| 1.8.5.1. Напитки безалкогольные непастерированные и без консерванта со сроком стойкости менее 30 суток | | 30 | 333 | 25 | 100 | |  | |
| 1.8.5.2. Напитки безалкогольные, в т.ч. сокосодержащие со сроком годности 30 суток и более: | | | | | | | | |
| - на сахарах | | - | 100 | 100 | 15\* | | \* КОЕ/100 см3, не более | |
| - на подсластителях | | 100\* | 100 | 100 | - | | \* количество мезофильных аэробных микроорганизмов, КОЕ/100 см3, не более | |
| - сокосодержащие | | - | 100 | 100 | 40\* | | \* объем (см3), в котором не допускаются | |
| 1.8.5.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков в потребительской таре | | 5·104 | 1,0 | 25 | 10\*\* | | \* кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия  \*\* объем (см3), масса (г), в которых не допускаются | |
| 1.8.5.4. Смеси сухого растительного сырья для | | 5·105 | 1,0 | 25 | 100-дрожжи | |  | |
| приготовления горячих безалкогольных напитков | |  |  |  | 100-плесени | |  | |
| 1.8.5.5. Сиропы непастеризованные | | - | 1,0 | 25 | 50\* | | \* КОЕ/10 см3, не более | |
| 1.8.5.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива | | - | 1,0 | 25 | 40\* | | \* объем, см3, в котором не допускаются | |
| 1.8.5.7. Концентраты, фасованные методом асептического розлива | | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам  См. раздел "Плодоовощная продукция", п. 1.6.5.8 | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни мг/кг, не более | | | | Примечание | |
| 1.8.6. Напитки брожения | Токсичные элементы: | | | | | | | |
|  | свинец | | 0,3 | | | |  | |
|  | мышьяк | | 0,1 | | | |  | |
|  | кадмий | | 0,03 | | | |  | |
|  | ртуть | | 0,005 | | | |  | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | 70 | | | | Бк/л | |
|  | стронций-90 | | 100 | | | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/см3, | | Объем или масса продукта (см3),  в которой не допускаются | | | | Примечания |
|  | | не более | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | Дрожжи и плесени | |  |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 |
| 1.8.6.1. Квасы нефильтрованные: | | | | | | | | |
| - в кегах | | - | | 3,0 | 25 | - | |  |
| - разливные | | - | | 1,0 | 25 | - | |  |
| Квасы фильтрованные непастеризованные: | | | | | | | | |
| - в полимерных бутылках (ПЭТФ): | | - | | 10,0 | 25 | - | |  |
| - в кегах | | - | | 3,0 | 25 | - | |  |
| - разливные | | - | | 1,0 | 25 | - | |  |
| Квасы фильтрованные пастеризованные | | 10 | | 10,0 | 25 | 100 | |  |
| 1.8.6.2. Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные: | | | | | | | | |
| - в кегах | | - | | 3,0 | 25 | - | |  |
| - разливные | | - | | 1,0 | 25 | - | |  |
| 1.8.6.3. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные непастеризованные: | | | | | | | | |
| - в полимерных бутылках (ПЭТФ) | | - | | 10,0 | 25 | - | |  |
| - в кегах | | - | | 3,0 | 25 | - | |  |
| - разливные | | - | | 1,0 | 25 | - | |  |
| 1.8.6.4. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные | | 10 | | 10 | 25 | 100 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | | | |
| 1.8.7. Пиво, вино, водка, слабо-алкогольные и другие спиртные напитки | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | | 0,3 | |  | | | |
| мышьяк | | 0,2 | |  | | | |
| кадмий | | 0,03 | |  | | | |
| ртуть | | 0,005 | |  | | | |
| Метиловый спирт | | 0,05 | | %, не более (объемная доля в пересчете на безводный спирт)-водки, спирты этиловые пищевые | | | |
|  |  | | 1,0 | | г/дм3, не более (коньяки, коньячные спирты) | | | |
|  | Хинин | | 300 | | спиртные напитки, содержащие хинин | | | |
|  | Нитрозамины: | | | | | | | |
|  | сумма НДМА и НДЭА | | 0,003 | | пиво | | | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | 70 | | Бк/л | | | |
|  | стронций-90 | | 100 | | то же | | | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/см3, не более | | Масса продукта (см3), в которой не допускаются | | | | Примечание |
|  | |  | | БГКП (коли-формы) | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | Дрожжи и плесени |  |
| 1.8.7.1. Пиво разливное | | - | | 1,0 | | 25 | - |  |
| 1.8.7.2. Пиво непастеризованное: | | | | | | | | |
| - в кегах | | - | | 3,0 | | 25 | - |  |
| - в бутылках | | - | | 10,0 | | 25 | - |  |
| Пиво пастеризованное и обеспложенное: | | 500 | | 10 | | 25 | 40 |  |

\* Бутылированная питьевая вода должна изготавливаться из воды, соответствующей гигиеническим требованиям безопасности воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

\*\* При превышении нормативов общей активности производится измерение индивидуальных концентраций радионуклидов в соответствии с НРБ-99, в том числе природных радионуклидов Ra-226, U-238, Th-232 и техногенных радионуклидов Cs-137, Sr-90.

**1.9. Другие продукты**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг не более | | Примечание | |
| 1.9.1. 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 B1 | | | | 0,005 | |  | |
| дезоксиниваленол | | | | 0,7 | | из пшеницы | |
|  | | | | 1,0 | | из ячменя | |
|  | | зеараленон | | | | 1,0 | | из пшеницы, ячменя, кукурузы | |
|  | | Пестициды\*: | | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан | | | | 0,5 | | из зерновых, кукурузы, | |
|  | | (α,β,γ-изомеры) | | | |  | | 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 диетического и детского питания | |
|  | | Ингибитор трипсина | | | | 0,5 | | то же | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | | 80 | | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | | 100 | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | | Примечание |
|  | КОЕ/г, не более | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | Сульфитреду-цирующие клостридии | |  |
| 1.9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая | 5,0·104\* | | 0,1 | 0,1 | 25 | | 0,1 | | дрожжи и плесени-100 КОЕ/г, не более; |
|  |  | |  |  |  | |  | | \*5·103-для детских продуктов |
| 1.9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья | 1·103 | | 1,0 | - | 25 | | - | | дрожжи и плесени в 1 г не допускаются |
| 1.9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой | 5·104 | | 0,1 | - | 25 | | - | | плесени-10 КОЕ/г, не более |
| 1.9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные | 2,5·104 | | 0,1 | 0,1 | 25 | | 0,1 | | дрожжи и плесени-100 КОЕ/г, не более |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| 1.9.2. 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\*: | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | 1,25 | | в пересчете на жир |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 1,0 | | то же |
|  | | Радионуклиды: | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | 300 | | Бк/кг |
|  | | стронций-90 | | | 80 | | то же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  | |
| 1.9.2.1. Казеинаты пищевые | 5·104 | | 0,1 | 25 | | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются | |
| 1.9.2.3. Концентрат сывороточный белковый | 5·104 | | 1,0 | 25 | | S. aureus в 0,1 г не допускается | |
| 1.9.2.4. Концентрат альбуминоказеиновый | 2,5·103 | | 1,0 | 25 | | S. aureus в 1 г не допускается | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг не более | | Примечание | |
| 1.9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой) | | Токсичные элементы: | | | | | | |
| свинец | | | 1,0 | |  | |
| мышьяк | | | 1,0 | |  | |
| кадмий | | | 0,1 | |  | |
| ртуть | | | 0,03 | |  | |
| Радионуклиды: | | | | | | |
| цезий-137 | | | 160 | | Бк/кг | |
| стронций-90 | | | 80 | | то же | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | |
| См. раздел "Мясо и мясопродукты", пп. 1.1.2.2 и 1.1.2.3. | | | | | | |
| 1.9.4. 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 B1 | | | 0,005 | |  | |
| дезоксиниваленол | | | 0,7 | | из пшеницы | |
|  | | | 1,0 | | из ячменя | |
| зеараленон | | | 1,0 | | из пшеницы, ячменя, кукурузы | |
|  | | Пестициды \*: | | | | | | |
|  | | Гексахлорциклогексан(α,β,γ-изомеры) | | | 0,5 | |  | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 0,02 | |  | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | 170 | | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | 120 | | то же | |
|  | | Олигосахара | | | по п. 1.9.1 | |  | |
|  | | Ингибитор трипсина | | | то же | |  | |
|  | | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | | | не допускаются | |  | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, | | Примечание |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | не более | |  |
| 1.9.4.1. Отруби пищевые из зерновых | 5·104 | | 0,1 | 25 | | 100 | | с термической обработкой |
| 1.9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки | 5·104 | | 0,1 | 25 | | 50 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур:  - напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара | | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | | | | 0,2 | | | в пересчете на сухое вещество |
| кадмий | | | | 0,1 | | |
| мышьяк | | | | 0,2 | | |
| ртуть | | | | 0,03 | | |
| Микотоксины: | | | | | | | |
|  | | афлатоксин B1 | | | | 0,005 | | |  |
| - | | дезоксиниваленол | | | | 0,7 | | | из пшеницы |
|  | |  | | | | 1,0 | | | из ячменя |
|  | | зеараленон | | | | 1,0 | | | из пшеницы, ячменя, кукурузы |
|  | | Пестициды \*: | | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 0,1 | | | в пересчете на сухое вещество |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,01 | | |
|  | | ртутьорганические пестициды | | | | не допускаются | | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | | 130 | | | Бк/кг, в пересчете на сухое вещество |
|  | | стронций-90 | | | | 80 | | | то же |
|  | | Олигосахара | | | | по п. 1.9.1 | | |  |
|  | | Ингибитор трипсина | | | | по п. 1.9.1 | | |  |
|  | | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | | | | не допускаются | | |  |
| - напитки концентрированные, | | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| сгущеные и сухие; тофу и окара | | свинец | | | | 0,2 | | | в пересчете на сухое вещество |
| сухие | | кадмий | | | | 0,1 | | |
|  | | мышьяк | | | | 0,2 | | |
|  | | ртуть | | | | 0,03 | | |
|  | | Микотоксины: | | | | | | | |
|  | | афлатоксин B1 | | | | 0,005 | | |  |
|  | | дезоксиниваленол | | | | 0,7 | | | из пшеницы |
|  | |  | | | | 1,0 | | | из ячменя |
|  | | зеараленон | | | | 1,0 | | | из пшеницы, ячменя, кукурузы |
|  | | Пестициды\*: | | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 0,1 | | | в пересчете на сухое вещество |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,01 | | |
|  | | ртутьорганические пестициды | | | | не допускаются | | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | | 130 | | | Бк/кг в пересчете на сухое вещество |
|  | | стронций-90 | | | | 80 | | | то же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | B. cereus |  | |
| 1.9.5.1. Напитки из бобов сои: | | | | | | | | | |
| - напитки соевые асептического розлива | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | |
| - напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты | 5·104 | | 0,1\* | 1,0 | 25 | | 0,1 | \* 1,0-со сроками годности более 72 часов;  плесени-10, КОЕ/г, не более | |
| - напитки соевые сквашенные | - | | 0,1\* | 1,0 | 25 | | 0,1 | \* то же;  плесени-10, дрожжи-10, КОЕ/г, не более | |
| 1.9.5.2. Продукты | 5·104\*\* | | 0,1\* | 1,0 | 25 | | 0,1 | \* то же; | |
| белковые соевые (тофу) |  | |  |  |  | |  | \*\* с применением заквасочных культур-не нормируется; плесени-10 и дрожжи-50, КОЕ/г, не более | |
| - окара | 5·104 | | 0,01 | 1,0 | 25 | | 0,1 | плесени-10 КОЕ/г, не более | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | | |
| 1.9.6. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и др.) | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| свинец | | | 2,0 | | каррагинан, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая мука | | |
|  | | | 5,0 | | агар, альгинаты | | |
|  | | | 10,0 | | пектин, камеди: гхати, тары, карайи | | |
|  | мышьяк | | | 3,0 | | пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди: гхати, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука | | |
|  | кадмий | | | 1,0 | | каррагинан | | |
|  | ртуть | | | 1,0 | | то же | | |
|  | медь | | | 50 | | пектин | | |
|  | цинк | | | 25 | | пектин | | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | 160 | | Бк/кг | | |
|  | стронций-90 | | | 90 | | то же | | |
| **Микробиологические показатели:** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Плесени, КОЕ/г, | Примечание |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | не более |  |
| 1.9.6.1. Пектин: | | | | | | | | |
| - для продуктов детского и диетического питания | | 5·102 | 1,0 | | 25 | | 50 | дрожжи-50 КОЕ/г, не более; |
| - для продуктов массового потребления | | 5·104 | 0,1 | | 25 | | 100 | дрожжи-100 КОЕ/г, не более |
| 1.9.6.2. Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой | | 5·104 | 1,0 | | 25 | | 100 |  |
| 1.9.6.3. Каррагинан | | 5·103 | 1,0 | | 25 | | 100 |  |
| 1.9.6.3. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.) | | 5·103 | 1,0 | | 25 | | 500\* | \* дрожжи и плесени в сумме |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание | |
| 1.9.7. Желатин, концентраты соединительнотканных белков | Токсичные элементы: | | | | | | |
| свинец | | | | 2,0 |  | |
| мышьяк | | | | 1,0 |  | |
| кадмий | | | | 0,1 |  | |
|  | ртуть | | | | 0,05 |  | |
|  | Пестициды\*: | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | 0,1 |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | 0,1 |  | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | | 160 | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | | 80 | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечание |
|  | | КОЕ/г, не более | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | |  |
| 1.9.7.1. Желатин пищевой: | | | | | | | |
| - для продуктов детского и диетического питания | | 1·104 | 1,0 | 25 | | |  |
| - для продуктов массового потребления | | 1·105 | 0,01 | 25 | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.9.8. Крахмалы, патока и | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
| продукты их переработки | свинец | | | | | 0,5 | | |  |
|  | мышьяк | | | | | 0,5 | | |  |
|  | кадмий | | | | | 0,1 | | |  |
|  | ртуть | | | | | 0,02 | | |  |
|  | Пестициды\*: | | | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан | | | | | 0,5 | | | кукурузные |
|  | (α,β,γ-изомеры) | | | | | 0,1 | | | картофельные |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | | 0,05 | | | кукурузные |
|  |  | | | | | 0,1 | | | картофельные |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | | | 400 | | | Бк/кг |
|  | стронций-90 | | | | | 100 | | | то же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | Дрожжи, КОЕ/г, | | Плесени, КОЕ/г, | Примечание | |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | не более | | не более |  | |
| 1.9.8.1. Крахмал сухой, (картофельный, кукурузный, гороховый) | | 1·105 | 0,01 | 25 | 500 | | 500 |  | |
| 1.9.8.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный | | 1·104 | 0,1 | 25 | 250 | | 250 |  | |
| 1.9.8.3. Патока низкоосахаренная | | 1·104 | 1,0 | 25 | 50 | | 100 |  | |
| 1.9.8.4. Мальтин, мальтодекстрины | | 5·104 | 1,0 | 25 | 50 | | 100 |  | |
| 1.9.8.5. Концентрат лактулозы | | 5·103 | 1,0 | 50 | 50 | | 100 | S. aureus в 1,0 г не допускается | |
| 1.9.8.6. Глюкозо-фруктозный сироп | | 1·105 | 1,0 | 25 | 50 | | 100 |  | |
| 1.9.8.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками | | 1·104 | 1,0 | 25 | 50 | | 100 |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание |
| 1.9.9. Дрожжи пищевые, | Токсичные элементы: | | | | | | |
| биомасса одноклеточных | свинец | | | | 1,0 | |  |
| растений, бактериальные | мышьяк | | | | 0,2 | |  |
| стартовые культуры | кадмий | | | | 0,2 | |  |
|  | ртуть | | | | 0,03 | |  |
|  | Радионуклиды: | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | | 100 | | Бк/кг |
|  | стронций-90 | | | | 80 | | то же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечание | |
|  | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  | |
| 1.9.9.1. Дрожжи хлебопекарные сухие | | 0,01 | 0,1 | 25 | |  | |
| 1.9.9.2. Дрожжи хлебопекарные прессованные | | 0,001 | 0,1 | 25 | | плесени-100 КОЕ/г, не более | |
| 1.9.9.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов) | | 1,0 | 1,0 | 10 | | сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются; количество микрорганизмов технологической микрофлоры не менее 109-для культур, 1010 КОЕ/см3-для концентратов; дрожжи-10 и плесени-10 КОЕ/г, не более | |
| 1.9.9.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки | | 1,0 | 1,0 | 25 | | КМАФАнМ – 1·104 КОЕ/г, не более; дрожжи-50 и плесени-50 КОЕ/г не более; наличие живых клеток продуцента в 1 г не допускается | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1.9.10. Бульоны пищевые сухие | | Токсичные элементы: | | | | | | |
| свинец | | | 1,0 | |  | |
|  | | мышьяк | | | 1,0 | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,2 | |  | |
|  | | ртуть | | | 0,1 | |  | |
|  | | Пестициды: | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | 0,1 | | в пересчете на исходный продукт | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | 160 | | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | 50 | | то же | |
|  | | Микробиологические показатели | | | по п.1.9.14.7. | |  | |
| 1.9.11. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты | | Токсичные элементы: | | | | | | |
| свинец | | | 1,0 | |  | |
|  | | мышьяк | | | 2,0 | |  | |
|  | | кадмий | | | 0,05 | |  | |
|  | | ртуть | | | 0,01 | |  | |
|  | | никель | | | 2,0 | |  | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | 200 | | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | 100 | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, | | Примечание |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | не более | |  |
| 1.9.11.1. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты | 1·104 | | 1,0 | 25 | | 1·102 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание | | |
| 1.9.12. Соль поваренная и лечебно-профилактическая | Токсичные элементы: | | | | | | |
| свинец | | | 2,0 |  | | |
|  | мышьяк | | | 1,0 |  | | |
|  | кадмий | | | 0,1 |  | | |
|  | ртуть | | | 0,1 |  | | |
|  |  | | | 0,01 | "Экстра", лечебно-профилактическая | | |
|  | йод | | | 0,04 | мг/г, йодированная; при определении допустимый уровень-0,04±0,015 | | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | 300 | Бк/кг | | |
|  | стронций-90 | | | 100 | то же | | |
| 1.9.13. Аминокислоты | Токсичные элементы: | | | | | | |
| кристаллические и смеси из | свинец | | | 1,0 |  | | |
| них | мышьяк | | | 1,0 |  | | |
|  | кадмий | | | 0,1 |  | | |
|  | ртуть | | | 0,03 |  | | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | 200 | Бк/кг | | |
|  | стронций-90 | | | 100 | то же | | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, | Примечание |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | не более |  |
| 1.9.13.1. Аминокислоты кристаллические и смеси из них | | 1·103 | 1,0 | 25 | | 10 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечание |
| 1.9.14. Концентраты | | Токсичные элементы\*\* | | | | в пересчете на исходный продукт | | | | |
| пищевые | | Радионуклиды\*\* | | | |  | | | | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Плесени, КОЕ/г, | Примечание | |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | сульфит-редуци-рующие клостри-дии | S. aureus | | Патоген-ные, в т.ч. саль-монеллы | не более |  | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | 8 | |
| 1.9.14.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки) | 1·104 | | 0,01 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 100 |  | |
| 1.9.14.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки) | 1·104 | | 0,01 | 1,0 | - | | 25 | 100 | B. cereus- 100 КОЕ/г, не более | |
| 1.9.14.4. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант) | 5·104 | | 0,1 | - | 0,1 | | 25 | 100 |  | |
| 1.9.14.5. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки | 5·104 | | 1,0 | - | 1,0 | | 25 | 100 | B. cereus-100 КОЕ/г, не более | |
| 1.9.14.6. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные-пюре, овощные-пюре) | 5·104 | | 0,01 | 0,01 | - | | 25 | 500 |  | |
| 1.9.14.8. Супы сухие грибные, требующие варки | 5·104 | | 0,001 | 0,01 | - | | 25 | 500 |  | |
| 1.9.14.7. Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки | 5·104 | | 1,0 | 0,01 |  | | 25 | 200 |  | |
| 1.9.14.9. Концентраты каш сухие быстрого приготовления | 1·104 | | 0,01 | - | - | | 25 | 100 | B. cereus-100 и дрожжи-100 КОЕ/г, не более | |
| 1.9.14.10. Кисели плодово-ягодные сухие | 1·105 | | 0,01 | - | - | | 25 | 500 | дрожжи-500 КОЕ/г, не более | |
| 1.9.14.11. Сухие продукты для профилактического питания-смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии) | 5·103 | | 0,1 | - | 1,0 | | 25 | 100 | B. cereus-10 и дрожжи-10, КОЕ/г, не более | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание |
|  | КОЕ/г, не более | БГКП (коли-формы) | E. coli | S. aureus | Proteus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1.9.15. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания | | | | | | | |
| 1.9.15.1. Салаты из сырых овощей и фруктов: | | | | | | | |
| - без заправки | 1·104 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускается |
| - с заправками (майонез, соусы и др.) | 5·104 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | то же;  дрожжи-500, с консервантами-200 КОЕ/г, не более; плесени-50 КОЕ/г, не более |
| 1.9.15.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.: | | | | | | | |
| - без заправки и без добавления соленых овощей | 1·105 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускается |
| - с заправками (майонез, соусы и др.) | 1·105 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 | то же;  дрожжи-500, с консервантами-200 КОЕ/г, не более; плесени-50 КОЕ/г, не более |
| 1.9.15.3. Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей | - | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей: | | | | | | | |
| - без добавления соленых овощей и заправки | 5·103 | 0,1 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| - с заправками (майонез, соусы и др.) | 5·104 | 0,1 | 0,1 | 1,0 | 0,1 | 25 | дрожжи-500, с консервантами-200 КОЕ/г, не более; плесени-50 КОЕ/г, не более |
| 1.9.15.5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д.: | | | | | | | |
| - без заправки | 1·104 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 |  |
| - с заправками (майонез, соусы и др.) | 5·104 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 | дрожжи-500, с консервантами-200 КОЕ/г, не более; плесени-50 КОЕ/г, не более |
| 1.9.15.6. | | | | | | | |
| Студни из рыбы (заливные) | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| Студни из говядины, свинины, птицы (заливные) | 1·104 | 0,1 | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 25 |  |
| Паштет из мяса и печени | 1·104 | 0,1 | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 25 |  |
| Говядины, птица, кролик, свинина и т.д., отварные | 1·104 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 | без заправки и соуса |
| Рыба отварная, жареная под маринадом | 1·104 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.7. Супы холодные: | | | | | | | |
| - окрошка, овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья | - | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 |  |
| - борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом | 1·104 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 | без заправки сметаной |
| - супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| 1.9.15.8. Супы горячие и другие горячие блюда: | | | | | | | |
| - борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны | 5·102 | 1,0 | - | - | - | 25 |  |
| - супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями | 5·102 | 1,0 |  | 1,0 |  | 25 |  |
| - супы-пюре | 5·102 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | - | 25 |  |
| 1.9.15.9. Блюда из яиц: | | | | | | | |
| - яйца вареные | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.10. Блюда из творога: | | | | | | | |
| - вареники ленивые, пудинг варенный на пару | 5·102 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.11. Блюда из рыбы: | | | | | | | |
| - рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| - блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги | 2,5·103 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.12. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные и т.д. | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.13. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д. | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.14. Гарниры: | | | | | | | |
| - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п. | 1·103 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | без заправки |
| - картофель отварной, жареный | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| - овощи тушеные | 5·102 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.15. Соусы и заправки для вторых блюд | 5·103 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.16. Сладкие блюда и напитки: | | | | | | | |
| - компоты из плодов и ягод свежих, консервированных | 5·102 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - компоты из плодов и ягод сушеных | 5·102 | 1,0 | - | 1,0 | - | 50 |  |
| - кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных | 5·102 | 1,0 | - | 1,0 | - | 50 |  |
| - соки фруктовые и овощные свежеотжатые | 1·103 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | - | 25 | в овощных соках: L. monocytogenes в 25 г не допускается |
| - желе, муссы | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.) | 1·105 | 0,1 | - | 0,1 | - | 25 |  |
| - шарлотка с яблоками | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - коктейли молочные | 1·105 | 0,1 | - | 1,0 | - | 25 |  |
| - сливки взбитые | 1·105 | 0,1 | - | 0,1 | - | 25 |  |
| 1.9.15.17. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 | в упакованных под вакуумом сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются |
| 1.9.15.18. Пицца полуфабрикат замороженный | 5·104 | 0,01 | 0,1 | 0,1 | - | 25 |  |
| 1.9.15.19. Пицца готовая | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |  |
| 1.9.15.20. Вата сахарная | 1·103 | 1,0 | - | - | - | 25 |  |
| 1.9.15.21. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые | 2·104 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | - | 25 |  |
| 1.9.15.21. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания | По п. 1.5.5 | | | | | | E. coli-в 0,1 г не допускаются |

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12, 3.13).

\*\* Содержание токсичных элементов и радионуклидов в пищевых концентратах (комбинированных) рассчитывается по основному(ым) компоненту(ам) как по массовой доле, так и по допустимому уровню этих контаминантов.

**1.10. Биологически активные добавки к пище**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.10.1. БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов | Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п. 1.1.16, 1.2.4, 1.9.1, 1.9.2, 1.9.3, 1.9.4, 1.9.13 | | | | | | | |
| 1.10.2. БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения | Показатели безопасности регламентируются по разделам: | | | | | | | |
| - БАД на основе растительных масел | п.п. 1.7.2, 1.7.3 | | | | | | | |
| - БАД на основе рыбьего жира | п. 1.7.8 | | | | | | | |
| - БАД на основе животных жиров | п.п. 1.7.4, 1.7.5, 1.7.6 | | | | | | | |
| - БАД на смешанной жировой основе | по преобладающему компоненту | | | | | | | |
| 1.10.3. Бад на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др. | Показатели безопасности регламентируются по разделам п. 1.5.1, 1.6.2, 1.9.8, 1.5.6.  Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (п. 1.5.1) | | | | | | | |
| 1.10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, ртуть пектин, гумми, микрокристаллическая 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\*: | | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | 0,5 | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,02 | | |  | |
|  | гептахлор | | | не допускается | | | <0,002 | |
|  | алдрин | | | не допускается | | | <0,002 | |
|  | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | 200 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | 100 | | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | | E. coli | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  |
| 1.10.4.1. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды), в т.ч. с пребиотическим действием | | 5·104 | 0,1 | | 1,0 | 25 | | дрожжи и плесени-100 КОЕ/г, не более |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание | |
| 1.10.5. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их 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 | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | 0,1 | | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,1 | | |  | |
|  | гептахлор | | | не допускается | | | <0,002 | |
|  | алдрин | | | не допускается | | | <0,002 | |
|  | Радионуклиды: | | |  | | | для композиций с включением растительных компонентов | |
|  | цезий-137 | | | 200 | | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | 100 | | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечание |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | | E. coli | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | |  |
| 1.10.5.1. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков | | 5·104 | 0,1 | | 1,0 | 10,0 | | дрожжи и плесени-100 КОЕ/г, не более |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.10.6. БАД на основе природных | | Токсичные элементы: | | | | | | | |
| минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие | | свинец | | | | 6,0 | | |  |
|  | | мышьяк | | | | 3,0 | | |  |
|  | |  | | | | 12,0 | | | мумие |
|  | | кадмий | | | | 1,0 | | |  |
|  | | ртуть | | | | 1,0 | | |  |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | | 200 | | | Бк/кг |
|  | | стронций-90 | | | | 100 | | | то же |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | B. cereus, КОЕ/г, не | Примечания | |
|  |  | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | более |  | |
| 1.10.6.1. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие | 1·104 | | 0,1 | 1,0 | 10,0 | | 200 | дрожжи и плесени-100 КОЕ/г, не более | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1.10.7. 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\*: | | | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | | 0,1 | |  | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | | 0,1 | |  | |
|  | | гептахлор | | | | | не допускается | | <0,002 | |
|  | | алдрин | | | | | не допускается | | <0,002 | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | | | 200 | | Бк/кг | |
|  | |  | | | | | 400 | | то же, лекарственные растения (травы, кора, корневище, плоды) | |
|  | | стронций-90 | | | | | 100 | | Бк/кг | |
|  | |  | | | | | 200 | | то же, лекарственные растения (травы, кора, корневище, плоды) | |
| - жидкие (эликсиры, | | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
| бальзамы, настойки и | | свинец | | | | | 0,5 | |  | |
| др.) | | мышьяк | | | | | 0,05 | |  | |
|  | | кадмий | | | | | 0,03 | |  | |
|  | | ртуть | | | | | 0,01 | |  | |
|  | | Пестициды\*: | | | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | | 0,1 | |  | |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | | 0,1 | |  | |
|  | | гептахлор | | | | | не допускается | | <0,002 | |
|  | | алдрин | | | | | не допускается | | <0,002 | |
|  | | Радионуклиды: | | | | | | | | |
|  | | цезий-137 | | | | | 200 | | Бк/кг | |
|  | | стронций-90 | | | | | 100 | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Дрожжи, КОЕ/г, | Плесени, КОЕ/г, | Примечание |
|  | более | | БГКП (коли-формы) | E. coli | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | не более | не более |  |
| 1.10.7.1. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: | | | | | | | | | | |
| - таблетированные, капсулированные, порошкообразные | 1·104 | | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 10 | | 100 | 100 | B. cereus 200 КОЕ/г, не более |
| - таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-пробиотиков | - | | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 10 | | 100 | 100 | Микроорганизмы-пробиотики: 1·105 КОЕ/г, не менее |
| - жидкие асептического разлива | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | | | | | | | | |
| - жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др. | 5·103 | | 1,0 | - | - | 10 | | 50 | 50 | B. cereus 200 КОЕ/г, не более |
| - смеси высушенных лекарственных растений (чаи) | 5·105 | | 0,01 | 0,1 | - | 10 | | 100 | 103 |  |
| - БАД–чаи (детские сухие) | 5·103 | | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 25 | | 50 | 50 | B. cereus 200 КОЕ/г, не более |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.10.8. БАД на основе переработки мясомолочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.)-сухие | 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\*\*: | | кроме диких животных |
| - БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы | левомицетин тетрациклиновой группы | не допускается | <0,01 ед/г |
|  | гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
|  | бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| - БАД на основе молочного | левомицетин татрациклиновой группы | не допускается | <0,01 ед/г |
| сырья |
|  | стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
|  | пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
|  | Пестициды\*: | | |
|  | гексахлорциклогексан(α,β,γ-изомеры) | 0,1 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
|  | гептахлор | не допускается | <0,002 |
|  | алдрин | не допускается | <0,002 |
|  | Микробиологические показатели: | | |
|  | КМАФАнМ | 1·104 | КОЕ/г, не более |
|  | БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не допускаются |
|  | E. coli | 1,0 | то же |
|  | S. aureus | 1,0 | то же |
|  | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 10,0 | то же |
|  | Дрожжи и плесени | 200 | КОЕ/г, не более, для продуктов пчеловодства |
| 1.10.9. БАД на основе рыбы, | Токсичные элементы: | | |
| морских беспозвоночных, | свинец | 10,0 |  |
| ракообразных, моллюсков | мышьяк | 12,0 |  |
| и др. морепродуктов, | кадмий | 2,0 |  |
| растительных морских | ртуть | 0,5 |  |
| организмов (водоросли и | Пестициды\*: | | |
| др.)-сухие | гексахлорциклогексан(α,β,γ-изомеры) | 0,2 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 2,0 |  |
|  | гептахлор | не допускается | <0,002 |
|  | алдрин | не допускается | <0,002 |
|  | Радионуклиды: | | |
|  | цезий-137 | 200 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 100 | то же |
|  | Микробиологические показатели: | | |
|  | КМАФАнМ | 1·104 | КОЕ/г, не более |
|  | БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не допускаются |
|  | E. coli | 1,0 | то же |
|  | S. aureus | 1,0 | то же |
|  | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 10,0 | то же |
|  | Дрожжи и плесени | 200 | КОЕ/г, не более\*, для БАД растительных морских организмов |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 1.10.10. БАД-на основе | | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
| пробиотических микро- | | свинец | | | | | 0,1 | | |  |
| организмов | | мышьяк | | | | | 0,05 | | |  |
|  | | кадмий | | | | | 0,03 | | |  |
|  | | ртуть | | | | | 0,005 | | |  |
|  | | Пестициды\*: | | | | | | | | |
|  | | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | | 0,05 | | |  |
|  | | ДДТ и его метаболиты | | | | | 0,05 | | |  |
|  | | гептахлор | | | | | не допускается | | | <0,002 |
|  | | алдрин | | | | | не допускается | | | <0,002 |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Дрожжи, КОЕ/г, | | Плесени, КОЕ/г, | Примечание | |
|  | БГКП (коли-формы) | | E. coli | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | не более | | не более |  | |
| 1.10.10.1. БАД на основе пробиотических микроорганизмов: | | | | | | | | | | |
| - БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов | 2,0 | | - | 2,0 | 10,0 | 10 | | 10 | микроорганизмы-пробиотики не менее 1·109 КОЕ/г | |
| - БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.) | 1,0 | | 5,0 | 1,0 | 10,0 | 50 | | 50 | микроорганизмы-пробиотики не менее 1·108 КОЕ/г | |
| - БАД - жидкие, на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные | 10,0 | | - | 10,0 | 50,0 | 10\* | | | микроорганизмы-пробиотики не менее 1·1010 КОЕ/г;  \* дрожжи и плесени суммарно | |
| -БАД - жидкие, на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные | 10,0 | | - | 10,0 | 50,0 | 10\* | | | микроорганизмы-пробиотики не менее 1·107 КОЕ/г  \* то же | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1.10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей 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\*: | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,1 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,1 |  |
|  | гептахлор | не допускается | <0,002 |
|  | алдрин | не допускается | <0,002 |
|  | Радионуклиды: | | |
|  | цезий-137 | 200 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 100 | то же |
|  | Микробиологичекие показатели: | | |
|  | КМАФАнМ | 1·104 | КОЕ/г, не более |
|  | БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не допускаются |
|  | E. coli | 1,0 | то же |
|  | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 10,0 | то же |
|  | Дрожжи | 10 | КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов |
|  |  | 100 | то же, для водорослей |
|  | Плесени | 50 | КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов |
|  |  | 100 | то же, для водорослей |
|  | Живые клетки продуцента | для дрожжей и их лизатов в 1,0 г не допускаются | |

\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 3.12, 3.13).

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

*ПРИЛОЖЕНИЕ 1* **(Измененная редакция, Изм. № 2, попр. 2003 г.)**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 2*

2.1. **(Исключен, Изм. № 2)**

**2.2. Критерии пищевой ценности фруктовых и овощных соков**

**Органические кислоты, углеводы, 5-оксиметилфурфурол (ОМФ) и катионы Na и K**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид сока | BRIX | Аскорб. к-та, мг/л | Лимонная к-та, г/л | Яблочная к-та, г/л | МФ, г/л | Фруктоза г/л | Глюкоза г/л | Глюкоза / Фруктоза | Сахароза г/л | Сорбит г/л | Na, мг/л | K, мг/л |
| Апельсиновый | 10,0 | ≥200 | 6,3-17,0 | 0,8-3,0 | ≤10 | 20-50 | 20-50 | 1 | 10-50 | - | ≤30 | 1300-2500 |
| Грейпфрутовый | 9,5 | ≥200 | 8,0-20,0 | 0,2-12,0 | ≤10 | 20-50 | 20-50 | 0,9-1,02 | 5-40 | - | ≤30 | 900-2000 |
| Яблочный | 10,0 | - | 0,05-0,2 | >3,0 | ≤20 | 45-85 | 15-35 | 0,3-0,5 | 5-30 | 2,5-7,0 | ≤30 | 900-1500 |
| Виноградный\* | 13,5 | - | 0-0,5 | 2,5-7,0 | ≤20 | 60-110 | 60-110 | 1,0 | нет | - | ≤30 | 900-2000 |
| Ананасовый | 11,2 | ≥50 | 3,0-11,0 | 1,0-4,0 | ≤20 | 15-40 | 15-40 | 0,8-1,1 | 25-80 | - | ≤30 | 900-2000 |
| Абрикосовый (пюре) | 10,2 (11,2) | - | 1,5-16,0 | 5-20 | ≤20 | 10-45 | 15-50 | 1,0-2,5 | <55 | 1,5-10 | ≤35 | 2000-4000 |
| Томатный | 5,0 | - | 2,0-5,0 | 0,1-0,6 | ≤20 | 12-18 | 10-16 | 0,8-1,0 | <1 | - | ≤100 | 1500-3500 |
| Черная смородина (пюре) | 11,6 | ≥750 | 26,0-42,0 | 1-4 | ≤20 | 30-65 | 23-50 | 0,6-0,9 | 0-5 | - | ≤30 | 2300-4100 |
| Вишневый | 13,5 | - | 0,0-0,4 | 15,5-27,0 | ≤20 | 32-60 | 35-70 | 1,0-1,35 | нет | 10-35 | ≤30 | 1600-3500 |
| Персиковый | 10,0 | - | 1,5-5,0 | 2,0-6,0 | ≤20 | 10-32 | 7,5-25 | 0,8-1,0 | 12-60 | 1-5 | ≤35 | 1400-3300 |
| Клубничный | 7,0 | - | 5-11 | 0,6-5,0 | ≤20 | 18-40 | 15-35 | 0,75-1,0 | <10 | <0,25 | ≤40 | 1300-2800 |
| Грушевый | 11,9 | - | <4,0 | 0,8-5,0 | ≤20 | 50-90 | 10-35 | <0,4 | 0-15 | - | ≤30 | 1000-2000 |
| Лимонный | 8,0 | ≥150 | 45-63 | 1,0-7,5 | ≤20 | 3-12 | 3-11 | 0,9-1,3 | <7,0 | - | ≤30 | 1100-2000 |

\*-винная кислота 2,0-7,0 г/л.

*ПРИЛОЖЕНИЕ 2* **(Измененная редакция, Изм. № 2)**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 3*

**3. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

**И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**3.1. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

**3.1.1. Продукты на молочной основе**

*3.1.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)*

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
| и показатели | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Для детей от 0 до 5 месяцев жизни | | | | |
| Белок | г/л | 14-17 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка | 50-60 | + |  |
| Казеин | то же | 40-50 | + |  |
| Таурин | мг/л | 40-50 | + |  |
| Биологическая ценность | %, не менее | 80 | - | по отношению к белку женского молока |
| Жир | г/л | 30-38 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот, не менее | 14 | + |  |
| То же | мг/л, не менее | 4000 | - |  |
| Отношение витамин Е/ПНЖК | - | 1-2 | - |  |
| Углеводы | г/л | 65-80 | + |  |
| Лактоза | % от общего количества углеводов, не менее | 70 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 640-720 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 300-700 | + |  |
| фосфор | то же | 200-400 | + |  |
| кальций/фосфор | - | 1,2-2,0 | - |  |
| калий | мг/л | 500-800 | + |  |
| натрий | то же | 150-300 | + |  |
| калий/натрий | - | 2-3 | - |  |
| магний | то же | 40-60 | + |  |
| медь | мкг/л | 300-600 | + |  |
| марганец | то же | 20-100 | + |  |
| железо | мг/л | 3-8 | + |  |
| цинк | то же | 3-10 | + |  |
| хлориды | то же | 400-700 | - |  |
| йод | мкг/л | 50-100 | + |  |
| зола | г/л | 3-4 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 4-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12 | + |  |
| витамин К | то же | 25-50 | + |  |
| тиамин (В1) | то же | 350-700 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 500-700 | + |  |
| пантотеновая кислота | то же | 2500-3500 | + |  |
| пиридоксин (В6) | то же | 300-500 | + |  |
| ниацин (РР) | то же | 3000-8000 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 50-100 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | то же | 1,5-3,0 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 40-100 | + |  |
| инозит | то же | 20-30 | + |  |
| холин | то же | 50-100 | + |  |
| биотин | мкг/л | 10-20 | + |  |
| карнитин | мг/л | 10-20 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг | 290-320 | + |  |
| Для детей от 5 до 12 месяцев жизни | | | | |
| Белок | г/л | 15-18 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка | 40-60 | + |  |
| Казеин | то же | 60-40 | + |  |
| Биологическая ценность | %, не менее | 80 | + | по отношению к белку женского молока |
| Жир | г/л | 30-38 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот, не менее | 14 | + |  |
| мг/л, не менее | 4000 | - |  |
| Углеводы | г/л | 70-80 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 640-720 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 400-700 | + |  |
| фосфор | то же | 300-500 | + |  |
| кальций/фосфор | - | 1,2-2,0 | - |  |
| калий | мг/л | 500-900 | + |  |
| натрий | то же | 150-300 | + |  |
| калий/натрий | - | 2-3 | - |  |
| магний | мг/л | 50-70 | + |  |
| медь | мкг/л | 400-1000 | + |  |
| марганец | то же | 30-80 | + |  |
| железо | мг/л | 7-14 | + |  |
| цинк | то же | 4-10 | + |  |
| хлориды | то же | 600-800 | - |  |
| йод | мкг/л | 50-100 | + |  |
| зола | г/л | 3-5 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 600-800 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 6-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12 | + |  |
| витамин К | то же | 25-60 | + |  |
| тиамин (В1) | то же | 400-700 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 600-1000 | + |  |
| пантотеновая кислота | то же | 2500-3500 | + |  |
| пиридоксин (В6) | то же | 500-700 | + |  |
| ниацин (РР) | то же | 3000-8000 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 50-100 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | то же | 1,5-3,0 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 50-100 | + |  |
| холин | то же | 50-80 | + |  |
| биотин | мкг/л | 10-20 | + |  |
| инозит | мг/л | 20-30 | + |  |
| карнитин | мг/л | 10-15 | - |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг | 300-320 | - |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | <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\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Радионуклиды: | | |
| цензий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Микробиологические показатели: | | |
| Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные) | | |
| КМАФАнМ | 2·103 | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С; не нормируется для кисломолочных |
|  | 3·103 | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С; 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 | 1·107 | КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием) |
| бифидобактерии | 1·106 | то же |
| молочнокислые микроорганизмы | 1·107 | 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 для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |
| Жидкие кисломолочные смеси | | |
| БГКП (колиформы) | 3 | объем (см3), в котором не допускаются |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| ацидофильные микроорганизмы | 1·107 | КОЕ/см3, не менее (при изготовлении с их использованием) |
| бифидобактерии | 1·106 | то же |
| молочнокислые микроорганизмы | 1·107 | КОЕ/см3, не менее в кисломолочных |
| плесени | 10 | КОЕ/см3, не более |
| дрожжи | 10 | то же |

*3.1.1.2. Частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие смеси*

*(сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)*

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
| и показатели | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Белок | г/л | 18-22 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка | 20-50 | - |  |
| Казеин | то же | 50-80 | - |  |
| Жир | г/л | 25-38 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот, не менее | 14 | + |  |
| мг/л, не менее | 5·103-6·103 | - |  |
| Углеводы | г/л | 70-90 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 640-800 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 600-900 | + |  |
| фосфор | то же | 300-500 | + |  |
| калий | мг/л | 600-900 | + |  |
| натрий | то же | 250-350 | + |  |
| магний | мг/л | 50-100 | + |  |
| медь | мкг/л | 400-1000 | + |  |
| марганец | то же | 30-80 | + |  |
| железо | мг/л | 5-14 | + |  |
| цинк | то же | 4-10 | + |  |
| зола | г/л | 4-5 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 600-800 | + |  |
| токоферол (Е) | мг/л | 5-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 10-12 | + |  |
| тиамин (В1) | то же | 400-800 | + |  |
| рибофлавин (В2) | то же | 600-1000 | + |  |
| пантотеновая кислота | то же | 2500-3500 | + |  |
| пиридоксин (В6) | то же | 500-700 | + |  |
| ниацин (РР) | то же | 4000-8000 | + |  |
| фолиевая кислота (Вс) | то же | 50-150 | + |  |
| цианкобаламин (В12) | то же | 1,5-3,0 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 50-100 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг | 320-360 | + |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1 | 2 | 3 |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды | по п. 3.1.1.1 |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| Смеси инстантного приготовления | | |
| КМАФАнМ | 2·103 | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 °С |
| 3·103 | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 °С |
| 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 | 2,5·104 | 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 |

*3.1.1.3. Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное)*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
| и показатели | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г | 2,8-3,2 | + |  |
| Жир | то же | 3,2-3,5 | + |  |
|  | г, не менее | 2,0 |  | для профилактического питания |
| Энергетическая ценность | ккал | 55-65 | + |  |
| Зола | г | 0,6-0,8 | - |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг | 115-140 | + |  |
| фосфор | то же | 90-120 | + |  |
| калий | то же | 140-180 | - |  |
| натрий | мг, не более | 60 | - |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мг-экв/л | 100-200 | - | для витаминизированных продуктов |
| каротин | то же | 0,05-0,1 |  | то же |
| тиамин (В1) | то же | 0,1-0,2 | - | то же |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,1-0,2 | - | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 2-8 | + | то же |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды | по п. 3.1.1.1 |  |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |

*3.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодоовощными наполнителями)*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
| показатели | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г | 2,0-3,2 | + |  |
|  | г, не более | 4,0 | + | для профилактического питания |
| Жир | г | 2,5-7,0 | + |  |
|  | г, не менее | 1,5 | + | для профилактического питания |
| Углеводы | то же | 4-12 | - |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 40-125 | + |  |
| Зола | г | 0,5-0,8 | - |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг | 60-140 | + |  |
| фосфор | то же | 30-120 | - |  |
| калий | то же | 140-180 | - |  |
| натрий | мг, не более | 60 | - |  |
| Витамины: | | | | |
| тиамин (В1) | то же | 0,05-0,1 | + | для витаминизированных продуктов |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,1-0,2 | + | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 2-8 | + | то же |
| Кислотность | °Т, не более | 100 | - |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды | по п. 3.1.1.1 |  |
| 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 | 50 | то же |
| дрожжи | 10 | КОЕ/см3, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч |
| 104 | для кефира |
| плесени, КОЕ/см3, не более | 10 | КОЕ/см3, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч |
| молочнокислые микроорганизмы | 1·107 | КОЕ/см3, не менее |
| бифидобактерии | 1·106 | КОЕ/см3, не менее; при изготовлении с их использованием |
| ацидофильные микроорганизмы | 1·107 | то же |
| микроскопический препарат | Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры | |

*3.1.1.5. Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
| показатели | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г | 7-17 | + |  |
| Жир | то же | 3,5-15 | + |  |
| Углеводы | г, не более | 12 | - |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 105-250 | + |  |
| Зола | г | 3-4 | - |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг | 150-200 | + |  |
| натрий | мг, не более | 50 | + |  |
| Кислотность | °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 | 0,15 |  |
| мышьяк | 0,15 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,015 |  |
| Антибиотики, микотоксины и радионуклиды | по п. 3.1.1.1 |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-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 срока ми годности более 72 ч |
| S. aureus | 1,0 | Масса (г), в которой не допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 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 |
| микроскопический препарат | Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры | |

*3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания*

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г | 2,8-3,2 | + |  |
| Жир | то же | 3,2-3,5 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 56-65 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг | 115-140 | - |  |
| фосфор | то же | 90-120 | - |  |
| калий | то же | 140-180 | - |  |
| натрий | мг, не более | 60 | - |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды | по п. 3.1.1.1 |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| для молока инстантного приготовления | по п. 3.1.1.2 |  |
| для молока, требующего кипячения после восстановления: | | |
| КМАФАнМ | 2,5·104 | 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 | 25 | то же |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |

*3.1.1.7. 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 | Допустимые уровни | | Примечания |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г | 2,0-5,0 | + |  |
| Жир | то же | 1,0-4,0 | + |  |
| Углеводы | то же | 7,0-12,0 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 45-105 |  |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг | 105-240 | + |  |
| фосфор | то же | 65-180 | + |  |
| калий | то же | 105-180 | - |  |
| железо | то же | 1-2 | - | для обогащенных продуктов |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв | 80-120 | + | для витаминизированных продуктов |
| токоферол (Е) | мг | 0,7-1,2 | + | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 5-15 | + | то же |
| тиамин (В1) | то же | 0,2-0,5 | + | то же |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,2-0,5 | + | то же |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды | по п. 3.1.1.1 | для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт |
| Микробиологические показатели: | | |
| Жидкие напитки | | |
| КМАФАнМ | 1,5·104 | 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 продукта | | |
| КМАФАнМ | 2,5·104 | 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 | 25 | то же |
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |
| Сухие напитки инстантного приготовления | по п.3.1.1.2. | Смеси инстантного приготовления |

**3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе**

*3.1.2.1. Мука и крупа, требующая варки*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | 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 |
| Пестициды: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-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 |
| Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте): | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается |  |
| Металлические примеси | 3·10−4 | %; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 5·104 | 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 |

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечания |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Влага | г | 4-6 | - |  |
| Белок | г, не менее | 4,0 | + |  |
| Жир | г, не более | 12,0 | + |  |
| Углеводы | то же | 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 |
| 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, радионуклиды и вредные примеси | по п. 3.1.2.1 |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 1·104 | 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 |

*3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Влага | г, не более | 8 | + |  |
| Белок | г | 12-20 | + |  |
| Жир | то же | 10-18 | + |  |
| Углеводы | то же | 60-70 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 380-520 | + |  |
| Зола | г | 2,5-3,5 | - |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| натрий | мг, не более | 500 | + |  |
| кальций | мг | 400-600 | + | для обогащенных продуктов |
| железо | то же | 6-10 | + | то же |
| Витамины: | | | | |
| тиамин (В1) | мг | 0,2-0,6 | + | для витаминизированных 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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,03 |  |
| Антибиотики\*: (в готовом к употреблению продукте) | | |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновой группы | не допускается | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед./г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед./г |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин B1 | не допускается | <0,00015 |
| афлатоксин M1 | 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 |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Бенз(а)пирен | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт): | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Вредные примеси: | по п.3.1.2.1. |  |

*3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
| показатели | измерения | 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 | 5,0 |  | 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 | то же | 60-70 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 380-520 | + |  |
| Минеральные вещества | по п. 3.1.2.3 | | | |
| Витамины | то же | | | |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен | по п. 3.1.2.3 |  |
| Радионуклиды и вредные примеси | по п. 3.1.2.1 |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 1·104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| B. cereus | 2·102 | 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 |

*3.1.2.5. Растворимое печенье*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечания |
|  | измерения | 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 | Примечания |
| Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен | по п. 3.1.2.3 |  |
| Радионуклиды и вредные примеси | по п. 3.1.2.1 |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 1·104 | 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 |

**3.1.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы**

**(фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре;**

**фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Массовая доля сухих веществ | г | 5-20 | + |  |
|  | г, не менее | 11 | + | для соков и пюре |
| Общая кислотность | %, не более | 0,8 | - |  |
| Углеводы | г | 5-25 | + |  |
| 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 |
| Минеральные вещества: | | | | |
| калий | мг | 70-300 | + |  |
| натрий | мг, не более | 200 | - |  |
| железо | мг | 1,0-3,0 | + | для обогащенных продуктов |
| Витамины: | | | | |
| аскорбиновая кислота (С) | мг | 15,0-50,0 | + | для витаминизированных продуктов |
| бета-каротин | то же | 1-4 | + | то же |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| 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 M1 | не допускается | <0,00002 для фруктово-молочных пюре |
| афлатоксин B1 | не допускается | <0,00015 для фруктово-зерновых пюре |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-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 |
| 5-оксиметилфурфурол | по п.2.2. | для фруктовых соков и нектаров |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 60 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |

**3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе**

*3.1.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.),*

*в т.ч. с добавлением субпродуктов*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
| показатели | измерения | 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 | то же | 3-12 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 80-180 | + |  |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 | + |  |
| Железо | мг | 1-5 | + | в консервах, обогащенных железом |
| Витамины |  | по п. 3.1.4.3 |  |  |
| 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 | Примечания |
| 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 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Нитриты | не допускается | <0,5 |
| Нитрозамины: | | |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускается | <0,001 |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 70 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Cанитарным правилам | |

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечания |
|  | измерения | 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 | Примечания |
| Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины: | по п. 3.1.4.1 |  |
| Радионуклиды: | по п. 3.1.4.1 |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 2·102 | 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 |

*3.1.4.3. Мясорастительные консервы*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечания |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Массовая доля сухих веществ | г | 17-26 | - |  |
| Белок | г | 1,5-6 | + |  |
| 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: | | | | |
| β-каротин | мг | 1-3 | - | для витаминизированных продуктов |
| тиамин (B1) | мг | 0,1-0,2 | - | то же |
| рибофлавин (B2) | то же | 0,1-0,3 | - | то же |
| ниацин (PP) | 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 | Примечания |
| 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 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | <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 B1 | не допускается | <0,00015, для содержащих крупу |
| дезоксиниваленол | не допускается | <0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку |
| зеараленон | не допускается | <0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05, для содержащих крупу |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Нитраты | 150 | для консервов, содержащих овощи |
| Нитриты | не допускается | <0,5 |
| Нитрозамины: | | |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускается | <0,001 |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 70 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |

**3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе**

*3.1.5.1. Рыбные консервы*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | 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 | то же | 0,4-3,0 | + | для обогащенных продуктов |
| Витамины: | | | | |
| тиамин (B1) | мг | 0,1-0,2 | + | для обогащенных продуктов |
| рибофлавин (B2) | то же | 0,1-0,3 | + | то же |
| ниацин (PP) | 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\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| полихлорированные бифенилы | 0,5 |  |
| Гистамин | 100 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| Нитрозамины | не допускаются | <0,001 |
| Радионуклиды: |  |  |
| цезий-137 | 100 | Бк/кг |
| стронций-90 | 60 | то же |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |

*3.1.5.2. Рыбо-растительные консервы*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
| и показатели | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Массовая доля сухих веществ | г | 17-18 | - |  |
| 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 | то же | по п. 3.1.5.1 | - |  |
| Витамины |  | по п. 3.1.5.1 |  |  |
| 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 п. 3.1.4.3 |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-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 допускается | <0,001 |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 100 | Бк/кг |
| стронций-90 | 60 | то же |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Cанитарным правилам | |

**3.1.6. Детские травяные инстантные чаи**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | 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 | Примечания |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 5·103 | 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 | то же |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 50 | то же |

\* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина 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 (см. п. п. 3.12, 3.13).

**3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников**

**3.2.1. Продукты на мясной основе**

*3.2.1.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | 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 | г, не более | 3 | - |  |
| Рисовая, пшеничная мука | г, не более | 5 | - |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| 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 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Нитриты | не допускается | <0,5 |
| Нитрозамины: | | |
| сумма НДМА и НДЭА | не допускается | <0,001 |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 70 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 8 к настоящим Cанитарным правилам | |

*3.2.1.2. Колбасные изделия*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | 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 п. 3.2.1.1 |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Нитриты | 30 |  |
| Нитрозамины: | | |
| Сумма НДМА и НДЭА | 0,002 |  |
| Радионуклиды | по п. 3.2.1.1 |  |
| Микробиологические показатели | | |
| КМАФАнМ | 1·103 | 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 |

*3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г, не менее | 10 | + |  |
| Жир | г | 14-20 | + |  |
| 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, радионуклиды, нитриты, нитрозамины | по п. 3.2.1.1 |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 5·105 | КОЕ/г, не более, рубленые сырые |
|  | 1·105 | 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 |

*3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | 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, нитраты, нитриты, радионуклиды | по п. 3.2.1.1 |  |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 1·103 | 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 |

**3.2.2. Макаронные и хлебобулочные изделия**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| МАКАРОННЫЕ 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 (B1) | мг | 0,15-0,25 | + | для витаминизированных продуктов |
| рибофлавин (B2) | то же | 0,1-0,15 | + | то же |
| ниацин (PP) | 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 (B1) | мг | 0,15-0,40 | + | для витаминизированных продуктов |
| рибофлавин (B2) | то же | 0,1-0,5 | + | то же |
| ниацин (PP) | то же | 1,5-3,0 | + | то же |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,5 | мукомольно-крупяные |
|  | 0,35 | хлебобулочные |
| мышьяк | 0,2 | мукомольно-крупяные |
|  | 0,15 | хлебобулочные |
| кадмий | 0,1 | мукомольно-крупяные |
|  | 0,07 | хлебобулочные |
| ртуть | 0,03 | мукомольно-крупяные |
|  | 0,015 | хлебобулочные |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин B1 | 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 |
| Пестициды\*\*: | | |
| Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Бенз(а)пирен | не допускается | <0,0002 |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| стронций-90 | 20 | то же |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается |  |
| Микробиологические показатели: | по п. 1.4.5 | мукомольно-крупяные |
|  | по п. 1.4.7 | хлебобулочные |

\* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина 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 (см. п.п. 3.8, 3.8.1., 4.5.3.1.).

**3.3. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

**3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты**

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ | | | | |
| Белок | г/л | 14-20 | + |  |
| Таурин | мг/л | 40-55 | + |  |
| L-карнитин | то же | 10-15 |  |  |
| Жир | г/л | 30-38 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот, не менее | 14 | + |  |
|  | мг/л, не менее | 4000 | + |  |
| 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 | 570-720 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 300-700 | + |  |
| фосфор | то же | 300-500 | + |  |
| калий | то же | 500-800 | + |  |
| натрий | то же | 150-300 | + |  |
| магний | то же | 40-60 | + |  |
| медь | то же | 0,3-1,0 | + |  |
| марганец | то же | 20-100 | + |  |
| железо | мг/л | 3-14 | + |  |
| цинк | то же | 4-10 | + |  |
| хлориды | то же | 400-800 | + |  |
| йод | мкг/л | 50-100 |  |  |
| зола | г/л | 3-5 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 | + |  |
| токоферол (E) | мг/л | 4-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12 | + |  |
| витамин К | то же | 25-50 | - |  |
| тиамин (B1) | то же | 350-700 | + |  |
| рибофлавин (B2) | то же | 500-1000 | + |  |
| пиридоксин (B6) | то же | 300-700 | + |  |
| пантотеновая кислота | то же | 2500-3500 | + |  |
| фолиевая кислота (Bc) | то же | 50-100 | + |  |
| цианкобаламин (B12) | мкг/л | 1,5-3,0 | + |  |
| ниацин (PP) | мг/л | 3-8 | + |  |
| аскорбиновая кислота (C) | мг/л | 40-100 | + |  |
| биотин | мкг/л | 10-20 | - |  |
| карнитин | мг/л | 10-20 | - |  |
| инозит | мг/л | 20-30 | - |  |
| холин | то же | 50-100 | - |  |
| 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 | 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 | + |  |

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 | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | <0,00002 |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | то же |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2,5·104 | 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 |

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | 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 (E) | мг/л | 5-15 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12 | + |  |
| витамин К | то же | 25-100 | - |  |
| тиамин (B1) | то же | 300-600 | + |  |
| рибофлавин (B2) | то же | 600-1000 | + |  |
| пиридоксин (B6) | то же | 300-700 | + |  |
| фолиевая кислота (Bc) | то же | 50-150 | + |  |
| цианкобаламин (B12) | мкг/л | 1,5-3 | + |  |
| ниацин (PP) | мг/л | 4-8 | + |  |
| аскорбиновая кислота © | мг/л | 40-110 | + |  |
| таурин | мг/л | 45-55 | + |  |
| L-карнитин | то же | 10-20 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 280-300 | + |  |

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 | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин B1 | не допускается | <0,00015 |
| Пестициды\*\*: | | |
| Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 50 | Бк/л |
| стронций-90 | 30 | то же |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2·103 | 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 |

**3.3.3. Сухие молочные высокобелковые продукты**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | 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 (E) | мг | 3,3 | + |  |
| кальциферол (Д) | мг | 12 | + |  |
| тиамин (B1) | то же | 1,6 | + |  |
| рибофлавин (B2) | то же | 3,6 | + |  |
| пиридоксин (B6) | то же | 1,6 | + |  |
| ниацин (PP) | то же | 14 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 66 | + |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода / кг жира |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | <0,00002 |
| Антибиотики\*: |  |  |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Радионуклиды: | по п. 3.3.1 |  |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2,5·104 | 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 |

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | 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: | | |
| афлатоксин B1 | не допускается | <0,00015 |
| зеараленон | не допускается | <0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05 |
| дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 из пшеницы, ячменя |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Бенз(а)пирен | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| Радионуклиды: | | в готовом к употреблению продукте |
| цезий-137 | 50 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается |  |
| металлические примеси | 3·10−4 | %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| Микробиологические показатели | | |
| КМАФАнМ | 3·103 | 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 | 50 | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 10 | то же |

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок (экв.) | г/л | 15-22 | + |  |
| 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 | 500-1000 | + |  |
| фосфор | то же | 300-600 | + |  |
| калий | мг/л | 650-1000 | + |  |
| натрий | то же | 200-400 | + |  |
| 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 (E) | мг/л | 6-14 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 5-15 | + |  |
| тиамин (B1) | то же | 400-600 | + |  |
| рибофлавин (B2) | то же | 600-1000 | + |  |
| пиридоксин (B6) | то же | 500-700 | + |  |
| фолиевая кислота (Bc) | то же | 50-100 | + |  |
| цианкобаламин (B12) | мкг/л | 1,5-3,0 | + |  |
| ниацин (PP) | мг/л | 3-8 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 50-150 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 300-320 | + |  |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | <0,00002 |
| Пестициды \*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | то же |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 50 | Бк/л |
| стронций-90 | 40 | то же |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2·103 | 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 |

*3.3.5.1. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием*

*для детей 1-го года жизни\*\*\**

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок (экв.) | г/л | 20-80 | + |  |
| 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 | + |  |
| 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 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 500-800 | + |  |
| токоферол (E) | мг/л | 4-12 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 8-12 | + |  |
| тиамин (B1) | то же | 350-700 | + |  |
| рибофлавин (B2) | то же | 500-1000 | + |  |
| пиридоксин (B6) | то же | 300-700 | + |  |
| фолиевая кислота (Bc) | то же | 50-100 | + |  |
| цианкобаламин (B12) | мкг/л | 1,5-3,0 | + |  |
| ниацин (PP) | мг/л | 3-8 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 20-100 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 300-320 | + |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Пестициды \*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Радионуклиды: | по п. 3.3.1 |  |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2 х 1Е3 | 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 |

**3.3.6. Сублимированные продукты**

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | 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 (B2) | то же | 0,3 | + |  |
| Кислотность восстановленного продукта | от, не более | 150 | + |  |

2) 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 п. 3.3.3 |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,05 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,03 |  |
| Радионуклиды: | по п. 3.3.1 |  |
| 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 |

*3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе*

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | 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 | Примечания |
| Токсичные элементы: |  |  |
| свинец | 0,2 |  |
| мышьяк | 0,1 |  |
| кадмий | 0,03 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| Антибиотики\*: | | |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | <0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | <0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | <0,02 ед/г |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 70 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ | | |
| КМАФАнМ | 1·104 | 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 | 1,5·104 | 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 |

*3.3.6.3. 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\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-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 |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 200 | Бк/кг |
| стронций-90 | 100 | то же |

**3.3.7. Продукты для недоношенных детей**

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г/л | 18-24 | + |  |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка | 60 | - |  |
| Казеин | то же | 40 | - |  |
| Таурин | мг/л | 45-60 | + |  |
| Жир | г/л | 38-45 | + |  |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот, не менее | 14 | + |  |
| Углеводы, в т.ч. | мг/л | 65-90 | + |  |
| лактоза | то же | 35-50 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 700-800 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 800-1200 | + |  |
| 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 | 1,5-9 | + |  |
| цинк | то же | 5-12 | + |  |
| хлориды | то же | 450-700 | + |  |
| марганец | мкг/л | 30-60 | + |  |
| йод | то же | 70-220 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв/л | 600-1200 | + |  |
| токоферол (E) | мг/л | 8-20 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 10-30 | + |  |
| витамин К | то же | 30-100 | + |  |
| тиамин (B1) | то же | 400-2000 | + |  |
| рибофлавин (B2) | то же | 600-2000 | + |  |
| пантотеновая кислота | мг/л | 2-5 | + |  |
| пиридоксин (B6) | мкг/л | 400-2000 | + |  |
| фолиевая кислота (Bc) | то же | 400-500 | + |  |
| цианкобаламин (B12) | то же | 1,5-3 | + |  |
| ниацин (PP) | мг/л | 4-10 |  |  |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 50-300 | + |  |
| инозит | то же | 30-50 | + |  |
| биотин | мкг/л | 20-30 | + |  |
| холин | мг/л | 53-96 | + |  |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 290-310 | + |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин М1 | не допускается | <0,00002 |
| Антибиотики\* | | |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | <0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | <0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | <0,5 ед/г |
| Пестициды\*\*: | | |
| Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,005 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| Радионуклиды | по п. 3.3.1 |  |
| Микробиологические показатели: | | на сухой продукт |
| КМАФАнМ | 2·103 | КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37-50 °С |
|  | 3·103 | КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70-85 °С |
| 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 |

\* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина 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 (см. п. п. 3.8, 3.8.1., 4.5.3.1.).

\*\*\* 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 п.3.3.5.1. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

**3.4. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ**

**ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕННЫХ**

**НА МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ СИСТЕМЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/см3 (г), | Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются | | | | Примечание |
|  | не более | БГКП (коли-формы) | E. coli | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes |  |
| 3.4.1. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное, сливки стерилизованные и т.п.) неасептического розлива | 100 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 100\* | \* только сальмонеллы |
| 3.4.2. Смеси восстановленные пастеризованные | 500 | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 100 | B. cereus 20 КОЕ/г, не более |
| 3.4.3. Кисломолочные продукты: | | | | | | |
| - все продукты, кроме бифилина | - | 3,0 | 10,0 | 10,0 | 50\* | \* только сальмонеллы; бифидобактерии 1·106 КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; |
|  |  |  |  |  |  | ацидофильные бактерии 1·107 КОЕ/ г, не менее, при изготовлении с их использованием; |
|  |  |  |  |  |  | микроскопический препарат по п. 3.1.1.4 |
| - бифилин | - | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 50 | бифидобактерии 1·107 КОЕ/ г, не менее; |
|  |  |  |  |  |  | микроскопический препарат по п. 3.1.1.4 |
| 3.4.4. Творожные изделия: | | | | | | |
| - творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п. | - | 1,0 | - | 1,0 | 50\* | \* только сальмонеллы; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4 |
| - творог кальцинированный | 100 | 1,0 | - | 1,0 | 50 |  |
| 3.4.5. Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований) | 1·103 | 1,0 | - | 1,0 | 50 |  |
| 3.4.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.) | 5·103 | 1,0 | 10,0 | - | 50\* | \* только сальмонеллы |
| 3.4.7. Закваски (жидкие) | - | 10,0 | - | 10,0 | 100 | микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1·108 КОЕ/г, не менее; |
|  |  |  |  |  |  | микроскопический препарат по п. 3.1.1.4 |

**3.5. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН**

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечание |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Белок | г/л | 30-100 | + |  |
| Жир | то же | 8-35 | + |  |
| Углеводы | то же | 100-140 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л | 610-1300 | + |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| кальций | мг/л | 1200-2000 | + |  |
| фосфор | то же | 900-1400 | + |  |
| кальций/фосфор | - | 1,1-2,0 | - |  |
| калий | мг/л | 1400-2500 | + |  |
| натрий | то же | 450-750 | + |  |
| калий/натрий | - | 2-3 | - |  |
| магний | то же | 150-250 | + |  |
| медь | мкг/л | 600-1000 | + |  |
| марганец | то же | 200-250 | + |  |
| железо | мг/л | 30-50 | + |  |
| цинк | то же | 10-40 | + |  |
| хлориды | то же | 1000-1600 | - |  |
| йод | мкг/л | 100-250 | + |  |
| зола | г/л | 9-12 | + |  |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мг-экв/л | 500-1500 | + |  |
| токоферол (E) | то же | 10-40 | + |  |
| кальциферол (Д) | мкг/л | 10-15 | + |  |
| витамин К | то же | 50-120 | + |  |
| тиамин (B1) | мг/л | 0,8-1,5 | + |  |
| рибофлавин (B2) | мг/л | 0,8-1,5 | + |  |
| пантотеновая кислота | то же | 8-12 | + |  |
| пиридоксин (B6) | то же | 1,5-3,0 | + |  |
| ниацин (РР) | то же | 10-25 | + |  |
| фолиевая кислота (Bc) | то же | 0,8-2,0 | + |  |
| цианкобаламин (B12) | мкг/л | 3,0-8,0 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л | 100-300 | + |  |
| инозит | то же | 80-120 | + |  |
| холин | то же | 80-120 | + |  |
| биотин | мкг/л | 80-200 | + |  |

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 | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Антибиотики\*\* | | для продуктов на молочной основе |
| левомицетин | не допускается | <0,01 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | <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 \*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Радионуклиды: | | |
| цензий-137 | 50 | Бк/л |
| стронций-90 | 40 | то же |
| Микробиологические показатели: | | |
| 3.5.1.1. Сухие продукты инстантного приготовления | | |
| КМАФАнМ | 2,5·104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | 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 |
| 3.5.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные | | |
| Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | | |
| 3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе | | |
| БГКП (колиформы) | 3 | объем (см3), в котором не допускаются |
| S. aureus | 10 | то же |
| B. cereus | 1,0 | объем (см3) |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 50 | то же |
| бифидобактерии | 1·106 | КОЕ/см3, не менее, при изготовлении с их использованием |
| молочнокислые микроорганизмы | 1·107 | КОЕ/см3, не менее |
| плесени | 10 | КОЕ/см3, не более |
| дрожжи | 10 | КОЕ/см3, не более |

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечания |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Влага | г | 4-6 | - |  |
| Белок | г | 10-14 | + |  |
| Жир | г | 2-10 | + |  |
| Углеводы | то же | 70-80 | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал | 340-460 | + |  |
| Зола | г | 0,5-3,5 | - |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| натрий | мг, не более | 250 | + |  |
| кальций | мг | 200-500 | + | для обогащенных продуктов |
| железо | то же | 20-50 | + | то же |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв | 300-400 | + | для витаминизированных продуктов |
| витамин Е | мг | 5-12 | + | то же |
| витамин D | мкг | 5-10 | + | то же |
| витамин С | мг | 30-120 | + | то же |
| тиамин (B1) | мг | 0,2-0,7 | + | то же |
| рибофлавин (B2) | то же | 0,3-0,8 | + | то же |
| ниацин (РР) | мг | 5-12 | + | то же |
| фолиевая кислота (Bc) | мкг | 600-1200 | + | 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 |  |
| 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 |
| Пестициды\*\*: | по п.3.1.2.1. |  |
| Бенз(а)пирен | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте): | | |
| цезий-137 | 50 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| Вредные примеси: | | |
| зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается |  |
| металлические примеси | 3·10−4 | %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 5·104 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 25 | то же |
| плесени | 200 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 100 | то же |

**3.5.3. Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки)**

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии и показатели | Единицы | Допустимые уровни | | Примечания |
|  | измерения | нормируемые | маркируемые |  |
| Массовая доля сухих веществ | г, не менее | 10 |  | соки |
| Углеводы | г | 10-20 |  |  |
| Минеральные вещества: | | | | |
| железо | мг | 2-4 |  | для обогащенных продуктов |
| Витамины: | | | | |
| аскорбиновая кислота (С) | мг | 15-30 |  | для витаминизированных продуктов |
| β-каротин | то же | 1-2 |  | то же |
| фолиевая кислота (Вс) | мкг | 100-400 |  | то же |
| ретинол (А) | мкг-экв | 100-300 |  | то же |

2) Показатели безопасности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,01 |  |
| Микотоксины: | | |
| патулин | не допускается | <0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху |
| Пестициды\*\*: | | |
| гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,005 |  |
| Нитраты | 200 | на овощной и фруктово-овощной основе |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 60 | Бк/кг |
| стронций-90 | 40 | то же |
| 5-Оксиметилфурфурол | по п.2.2. | для фруктовых соков и нектаров |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам | |

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

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,05 |  |
| мышьяк | 0,05 |  |
| кадмий | 0,02 |  |
| ртуть | 0,005 |  |
| Пестициды\*\*: | | |
| Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | 0,02 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 200 | Бк/кг |
| стронций-90 | 100 | то же |
| Микробиологические показатели: | | |
| КМАФАнМ | 5·103 | 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 | то же |

\* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина 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 (см. п. п. 3.8, 3.8.1., 4.5.3.1.).

**3.6. ОСНОВНЫЕ СЫРЬЕ И КОМПОНЕНТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ**

**ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 3.6.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие | Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, радионуклиды | | | | | по п. 3.1.1.1 | | для сухих компонентов в восстановленном продукте | |
| Ингибирующие вещества | | | | | не допускается | | молоко и сливки сырые | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются | | | | Плесени, дрожжи, КОЕ/г, | | Примечание |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | не более | |  |
| 3.6.1.1. Молоко коровье сырое: | | | | | | | | | |
| - высший сорт | | 3·105 | - | - | 25 | |  | | соматические клетки - не более 5·105 в 1 см3 |
| - первый сорт | | 5·105 | - | - | 25 | |  | |
| 3.6.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное | | 2,5·104 | 1,0 | 1,0 | 25,0 | | плесени-100; дрожжи-50 | |  |
| 3.6.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа | | 1·104 | 1,0 | 1,0 | 25 | | плесени-50; дрожжи-10 | |  |
| 3.6.1.4. Углеводно-белковый концентрат | | 1·104 | 1,0 | 1,0 | 50 | | плесени-50; дрожжи-10 | |  |
| 3.6.1.5. Молочно-белковый концентрат | | 1·104 | 1,0 | 1,0 | 50 | | плесени-50; дрожжи-10 | |  |
| 3.6.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки | | 2,5·104 | 1,0 | 1,0 | 25 | | плесени-50; дрожжи-10 | |  |
| 3.6.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки | | 2,5·104 | 1,0 | 1,0 | 25 | | плесени-50; дрожжи-10 | |  |
| 3.6.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий | | - | 3,0 | 1,0 | 25 | | плесени-50; дрожжи-50 | | микроскопичес-кий препарат |
| 3.6.1.9. Концентрат параказеиновый сухой | | - | 1,0 | 1,0 | 25 | | плесени-50; дрожжи-50 | | то же |
| 3.6.1.10. Казецит сухой | | 1·104 | 1,0 | 1,0 | 25 | | плесени-50; дрожжи-10 | |  |
| 3.6.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов | | 1,5·104 | 0,3 | 1,0 | 25 | | плесени-50; дрожжи-10 | |  |
| 3.6.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД) | | 1,5·104 | 1,0 | 1,0 | 25 | | плесени-50; дрожжи-10 | |  |
| 3.6.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов | | 2,5·104 | 1,0 | 1,0 | 25 | | плесени-50; дрожжи-50 | |  |
| 3.6.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов | | 2,5·104 | 1,0 | 1,0 | 25 | | плесени-50; дрожжи-50 | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1 | 2 | | | | 3 | | 4 | |
| 3.6.2. Зерно и зерновые продукты | Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бензперен | | | | по п. 3.1.2.1 | |  | |
| (мука, крупа) | Радионуклиды: | | | | | | | |
|  | цезий-137 | | | | 50 | | Бк/кг | |
|  | стронций-90 | | | | 40 | | то же | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются | | | | Плесени, КОЕ/г, | Дрожжи, КОЕ/г, |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | S. aureus | | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | не более | не более |
| 3.6.2.1. Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные | | 2,5·104 | 1,0 | - | | 25 | 100 | 100 |
| 3.6.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная | | 5·104 | 0,1 | - | | 25 | 200 | 100 |
| 3.6.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная | | 1·104 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 50 | 10 |
| 3.6.2.4. Крупа манная | | 1·104 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 50 | 50 |
| 3.6.2.5. Толокно овсяное | | 1·104 | 1,0 | 1,0 | | 25 | 50 | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | Примечание | |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | |
| 3.6.3. Фрукты, овощи свежие | Токсичные элементы: | | | | | |
| свинец | | 0,3 | |  | |
|  | мышьяк | | 0,2 | |  | |
|  | кадмий | | 0,02 | |  | |
|  | ртуть | | 0,01 | |  | |
|  | Пестициды\*\*: | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | 0,01 | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | 0,005 | |  | |
|  | Нитраты: | | | | | |
|  | свекла | | 600 | |  | |
|  | капуста | | 400 | |  | |
|  | овощи, бананы | | 200 | |  | |
|  | фрукты | | 50 | |  | |
| 3.6.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстро- | Токсичные элементы: | | по п.3.1.3 | | в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные) | |
| замороженные | Микотоксины: | | | | | |
|  | патулин | | не допускается | | <0,02 для яблочных, облепиховых | |
|  | Пестициды\*\*: | | | | | |
|  | Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | 0,1 | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | 0,05 | |  | |
|  | Нитраты: | | 100 | | фрукты | |
| 3.6.4. 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\*\*: | | | | | |
|  | Гексахлорциклогексан | | 0,01 | | для детей до 3 лет | |
|  | (α,β,γ-изомеры) | | 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 | |
| 3.6.4.1. 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 | |
|  | тетрациклиновой группы | | не допускаются | | <0,01 ед/г | |
|  | гризин | | не допускается | | <0,5 ед/г | |
|  | бацитрацин | | не допускается | | <0,02 ед/г | |
|  | Пестициды\*\*: | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | 0,015 | |  | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | 0,015 | |  | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | | Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются | | |
|  | | более | | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes |
| 3.6.4. Мясо убойных животных (в тушах и отрубах): | | | | | | |
| - парное | | 10 | | 1,0 | - | 25 |
| - охлажденное | | 1·103 | | 0,1 | - | 25 |
| - замороженное | | 1·104 | | 0,01 | - | 25 |
| - замороженное в блоках и кусках | | 1·105 | | 0,001 | - | 25 |
| - субпродукты | | - | | - | - | 25 |
| - кровь пищевая сухая | | 2,5·104 | | 1,0 | 1,0 | 25 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 3.6.5. 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\*\*: | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | 0,02 | | |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | 0,01 | | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются | | | | |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | |
| 3.6.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев): | | | | | | | |
| - птица охлажденная, замороженная | | 1·105 | - | | - | 25 | |
| - мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное, замороженное | | 1·105 | - | | - | 25 | |
| - мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки | | 2·105 | - | | - | 25 | |
| - мясо механической обвалки | | 1·106 | - | | - | 25 | |
| 3.6.5.2. Субпродукты птицы охлажденные | | 2·105 | - | | - | 25 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 3.6.6. Рыба | Токсичные элементы: | | | | | | |
|  | свинец | | | 0,5 | | |  |
|  | мышьяк | | | 0,5 | | |  |
|  | кадмий | | | 0,1 | | |  |
|  | ртуть | | | 0,15 | | |  |
|  | Пестициды\*\*: | | | | | | |
|  | Гексахлорциклогексан (α,β,γ-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 | | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются | | | | |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | |
| 3.6.6. Рыба-сырец, охлажденная, мороженая | | 5·104 | 0,01 | | 0,01 | 25 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечания | | |
| 3.6.7. Масло | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
| растительное | свинец | | | 0,1 | | |  | | |
| рафинированное и | мышьяк | | | 0,1 | | |  | | |
| дезодорированное | кадмий | | | 0,05 | | |  | | |
|  | ртуть | | | 0,03 | | |  | | |
|  | Пестициды\*\*: | | | | | | | | |
|  | гексахлорциклогексан (α,β,γ-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 | | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
|  | |  | Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, | Объем или масса продукта (см3, г), в которых не допускаются | | | | | | Плесени |
|  | | КОЕ/см3 (г), не более | БГКП (коли-формы) | | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | Дрожжи | КОЕ/см3 (г) |
| 3.6.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное | | 100 | 1,0 | | 1,0 | 25 | | 1,0 | 20 |
| 3.6.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное | | 500 | 1,0 | | 1,0 | 25 | | 1,0 | 100 |
| 3.6.7.3. Масло соевое | | 100 | 1,0 | | - | 25 | | 1,0 | 20 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | Примечание |
| 3.6.8. Масло коровье | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
| высший сорт | свинец | | | | | 0,1 | | |  |
|  | мышьяк | | | | | 0,1 | | |  |
|  | кадмий | | | | | 0,03 | | |  |
|  | ртуть | | | | | 0,03 | | |  |
|  | Антибиотики\*: | | | | | | | | |
|  | левомицетин | | | | | не допускается | | | <0,01 |
|  | тетрациклиновой группы | | | | | 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 \*\*: | | | | | | | | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | | | 0,2 | | |  |
|  | Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | | | 0,2 | | |  |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются | | | | Плесени, КОЕ/г, | Примечание | |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | | не более |  | |
| 3.6.8.1. Масло коровье высший сорт | | 1·104 | 0,1 | 1,0 | 25\* | | 100 | \* дополнительно L. monocytogenes | |
| 3.6.8.2. Жир птичий топленый | | 1·102 | 1,0 | 1,0 | 25 | | - |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс, группа продуктов | Показатели | | | Допустимые уровни, мг/кг, не более | | | | Примечания | |
| 3.6.9. Сахарный песок | Токсичные элементы: | | | | | | | | |
|  | свинец | | | 0,5 | | | |  | |
|  | мышьяк | | | 1,0 | | | |  | |
|  | кадмий | | | 0,05 | | | |  | |
|  | ртуть | | | 0,01 | | | |  | |
|  | Пестициды \*\*: | | | | | | | | |
|  | Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) | | | не допускаются | | | | <0,005 | |
|  | ДДТ и его метаболиты | | | не допускаются | | | | <0,005 | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются | | | | Плесени, КОЕ/г, | | Дрожжи, КОЕ/г, |
|  | | более | БГКП (коли-формы) | | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | не более | | не более |
| 3.6.9.1. Сахарный песок, сахар молочный рафинированный | | 1·103 | 1,0 | | - | 25 | 10 | | 10 |
| 3.6.9.2. Патока кукурузная | | 5·103 | 1,0 | | 1,0 | 100 | 50 | | 10 |
| 3.6.9.3. Экстракт солодовый для детского питания | | 1·104 | 1,0 | | - | 25 | 50 | | 50 |
| 3.6.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта | | 1·104 | 1,0 | | - | 25 | 50 | | 10 |
| 3.6.9.5. Аспартам | | 2,5·102 | 1,0 | | - | 10 | - | | - |
| 3.6.9.6. Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту | | 5·103 | 1,0 | | 1,0 | 100 | 50 | | 10 |
| 3.6.9.7. Патока низкоосахаренная, порошкообразная | | 1·104 | 1,0 | | 1,0 | 25 | 100 | | 50 |
| 3.6.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала | | 1·104 | 1,0 | | - | 25 | 100 | | 50 |
| 3.6.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта | | 1·104 | 1,0 | | - | 25 | 50 | | 10 |
| 3.6.9.10. Сахар молочный рафинированный | | 1·103 | 1,0 | | - | 25 | 10 | | 10 |
| 3.6.9.11. Лактоза пищевая распылительной сушки | | 1·104 | 1,0 | | 1,0 | 25 | 100 | | 50 |
| 3.6.9.12. Концентрат лактозы | | 5·103 | 1,0 | | - | 50 | 100 | | 50 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.6.10. Прочие компоненты | | | | | | |
| **Микробиологические показатели** | | | | | | |
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не | Масса продукта (см3, г), в которой не допускаются | | | Плесени, КОЕ/г, | Дрожжи, КОЕ/г, не более |
|  | более | БГКП (коли-формы) | S. aureus | Патогенные, в т. ч. сальмонеллы | не более |  |
| 3.6.10.1. Витаминный премикс | 100 | 1,0 | 1,0 | 25 | 20 | не допускаются |
| 3.6.10.2. Минеральный премикс | 1·104 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 50 |
| 3.6.10.3. Изолированный соевый белок | 5·103 | 0,1 | 1,0 | 25 | - | - |
| 3.6.10.4. Пектин | 1·104 | 0,1 | - | 25 | 100 | 100 |

\* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина 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 (см. пп. 3.12, 3.13).

*ПРИЛОЖЕНИЕ 3* **(Измененная редакция, Изм. № 2, попр. 2003 г.)**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 4*

**4. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ ИЗ ГЕНЕТИЧЕСКИ**

**МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

**а) 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. Продукты, полученные из или с использованием соевого молока (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез) |
| КУКУРУЗА | 1. Кукуруза для непосредственного употребления в пищу (мука, крупа и др.) |
| 2. Кукуруза замороженная и консервированная |
| 3. Попкорн |
| 4. Кукурузные чипсы |
| 5. Мука смешанная, содержащая кукурузную муку более 5% |
| 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 разва риваемый |
| 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 |

**б) пищевые продукты, не требующие этикетирования**

|  |  |
| --- | --- |
| Продовольственное сырье | Пищевые продукты |
| СОЯ | 1. Соевое масло рафинированное |
| 2. Соевый лецитин |
| 3. Фруктоза |
| КУКУРУЗА | 1. Кукурузное масло рафинированное |
| 2. Кукурузный крахмал |
| 3. Мальтодекстрины |
| 4. Сиропы из кукурузного крахмала |
| 5. Глюкоза |
| 6. Фруктоза |
| 7. Патока и другие олигосахара |
| 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 5а*

**5а. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА, КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ**

**И ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ИХ ИСТОЧНИКАМИ, НЕ ОКАЗЫВАЮЩИЕ**

**ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**

**ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ**

1. Пищевые вещества:

1.1. Белки, производные белков (животного, растительного, микробного и иного происхождения): изоляты белков, концентраты белков, гидролизаты белков, аминокислоты и их производные.

1.2. Жиры, жироподобные вещества и их производные:

1.2.1. растительные масла-источники эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот, фитостеринов, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.2. жиры рыб и морских животных - источники полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.3. индивидуальные полиненасыщенные жирные кислоты, выделенные из пищевых источников: линолевая, линоленовая, арахидоновая, эйкозапентаеновая, докозагексаеновая и др. кислоты;

1.2.4. стерины, выделенные из пищевого сырья;

1.2.5. среднецепочечные триглицериды;

1.2.6. фосфолипиды и их предшественники, включая лецитин, кефалин, холин, этаноламин.

1.3. Углеводы и продукты их переработки:

1.3.1. пищевые волокна (целлюлоза, гемицеллюлозы, пектин, лигнин, камеди и др.);

1.3.2. полиглюкозоамины (хитозан, хондроитинсульфат, гликозаминогликаны, глюкозамин и др.);

1.3.3. крахмал и продукты его гидролиза;

1.3.4. инулин и другие полифруктозаны;

1.3.5. глюкоза, фруктоза, лактоза, лактулоза, рибоза, ксилоза, арабиноза.

1.4. Витамины, витаминоподобные вещества и коферменты: витамин С (аскорбиновая кислота, ее соли и эфиры), витамин B1 (тиамин), витамин В2 (рибофлавин, флавинмононуклеотид), витамин В6 (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 (бета-каротин, ликопин, лютеин и др.), 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.

1.5. 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:

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

2.2. полифенольные соединения, в т.ч. с выраженным антиоксидантным действием - биофлаваноиды, антоцианидины, катехины и др.;

2.3. естественные метаболиты: янтарная кислота, альфа-кетокислоты, убихинон, лимонная кислота, фумаровая 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:

3.1. 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; Propionibacterium и другие;

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

3.3. 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, минерало-органические 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 др.

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

*ПРИЛОЖЕНИЕ 5б*

**5б. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА, КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ И ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ИХ ИСТОЧНИКАМИ, 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. | Абрус молитвенный | Abrus precatorius L. | Семена |
| 2. | Авран лекарственный, кровник | Gratiola officinalis L. | Все части растения |
| 3. | Азадирахта индийская | Azadirachta indica A. Juss. | - " - |
| 4. | Аконит | Aconitum L. | Все виды, все части растения |
| 5. | Алоэ древовидное, столетник | Aloe arborescens Mill. | Все части растения |
| 6. | Амми зубная | Ammi visnaga L. | - " - |
| 7. | Анамирта кокку люсовидная | Anamirta cocculus L. | - " - |
| 8. | Арека катеху, пальма катеху | Areca catechu L. | - " - |
| 9. | Арника горная | Arnica montana L. | - " - |
| 10. | Аронник удлиненный, пятнистый | Arum elongatum, Arum maculatum L | - " - |
| 11. | Багульник болотный, розмарин лесной, клоповник большой | Ledum palustre L. | - " - |
| 12. | Бадьян настоящий, анис звездчатый | Illicum verum Nook. | - " - |
| 13. | Бакаутовое дерево | Guajacum afficinale L. | - " - |
| 14. | Баранец обыкновенный | Huperzia selago L. | - " - |
| 15. | Барбарис сибирский, обыкновенный | Beberis sibirica L., Berberis vulgaris L. | Корни, кора |
| 16. | Барвинок прямой, малый, розовый | Vinca erecta Regel et Schmalh., Vinca minor L., Vinca rosea L. | Все виды, все части растения |
| 17. | Башмачек | Cypreipedium | - " - |
| 18. | Безвременник, собачья смерть, осенний цвет, великолепный и др. | Colchicum | - " - |
| 19. | Белена черная и др. | Hyoscyamus | - " - |
| 20. | Белладонна, красавка | Atropa belladonna L. | Все части  растения |
| 21. | Белозер болотный, маточник белый, белоцветка болотная | Parnassia palustris L. | - " - |
| 22. | Белоцветник летний | Leucojum aestivum L. | - " - |
| 23. | Бересклет европейский, бруслина | Euonymus europaea L. | - " - |
| 24. | Биота восточная | Biota orientalis L. | - " - |
| 25. | Бирючина обыкновенная | Ligustrum vulgare L. | Листья, плоды |
| 26. | Бледная поганка | Amanita phalloides L. | Все части растения |
| 27. | Блефарис съедобный | Blepharis edulis | - " - |
| 28. | Блошница болотная | Pulicaria uliginosa Stev. | - " - |
| 29. | Бобовник анагировидный, ракитник, золотой дождь | Laburnum anagyroides Medic., Cytisus laburnum L. | - " - |
| 30. | Болиголов пятнистый, омег пятнистый | Conium maculatum | - " - |
| 31. | Бузина травянистая | Sambucus edulus L. | - " - |
| 32. | Василистник | Thalictrum | Все виды, все части растения |
| 33. | Вексибия толстоплодная, софора толстоплодная | Vexibia pachycarpa | Все виды, все части растения |
| 34. | Вех ядовитый, пятнистый, цикута пятнистая, ядовитая | Cicuta virosa L. | Все части растения |
| 35. | Виснага морковевидная | Visnaga daucoides | - " - |
| 36. | Витания снотворная | Withania somnifera L. | - " - |
| 37. | Водосбор обыкновенный | Aquilegia vulgaris L. | - " - |
| 38. | Волчник боровик, обыкновенный, волчье лыко, волчеягодник, дафне и др. | Daphne. | Все виды, все части растения |
| 39. | Воронец красноплодный, колосовидный | Actaea erythrocarpa Fisch., Actaea spicata L. | Все части растения |
| 40. | Вороний глаз четырехлистный, ранник | Paris quadrifolia L. | - " - |
| 41. | Вьюнок полевой, березка | Convolvulus arvensis L. | - " - |
| 42. | Вязель разноцветный, многоцвет, чахоточная трава | Coronilla varia L. | - " - |
| 43. | Гамала обыкновенная, могильник, рута дикая, собачье зелье, степная | Peganum harmala L. | - " - |
| 44. | Гармала обыкновенная | Corchorus olitorius L. | - " - |
| 45. | Гельземий вечнозеленый | Gelsemium nitidum Mich., Gelsemium sempervirens Ait. | - " - |
| 46. | Герань розовая, пеларгония | Pelargonium roseum Willd. | - " - |
| 47. | Глауциум | Glancium | Все виды, все части растения |
| 48. | Гледичия обыкновенная, гледичия трехколючковая | Gleditsia triacanthos L. | Все части растения |
| 49. | Горицвет (адонис) сибирский, весенний, волжский, амурский | Adonis apennina L., Adonis vemalis L., Adonis wolgensis, Adonis amurensis | - " - |
| 50. | Горошек посевной | Vicia sativa L. V. angustifolia | - " - |
| 51. | Горчица полевая | Sinapis arvensis L. | Все части растения в период плодоношения |
| 52. | Джут длинноплодный | Datura. | Все виды, все части растения |
| 53. | Дрок красильный | Genista tinctoria L. | Все части растения |
| 54. | Дурман индейский | Erysimum diffusum Ehrh. | Все виды, все части растения |
| 55. | Дурнишник сибирский, колючий, обыкновенный, репей колкий, холерная трава | Xanthium sibiricum L., Xanthium spinosum L., Xanthium strumarium L., X. Spinosum | Все части растения |
| 56. | Ежевик безлистный, анабазис безлистный | Anabasis aphylla L. | - " - |
| 57. | Желтушник желтый, левкойный | Erisimum flavum | - " - |
| 58. | Жимолость японская, татарская | Lonicera japonica Thunb., | Все части растения |
| 59. | Жостер слабительный | Rhamnus cathartica L., Rhamnus dahurica Pall. | Зеленые плоды |
| 60. | Зигаденус сибирский | Zygadenus sibiricus L. | Все части растения |
| 61. | Иберийка горькая, разнолепестник | Iberis amara L. | - " - |
| 62. | Ипекакуана | Cephaelis ipecacuanha | Все виды, все части растения |
| 63. | Иссоп лекарственный | Hussopus officinalis L. | Все части растения |
| 64. | Калужница болотная | Caltha palustris L. | Все виды, все части растения |
| 65. | Кардария крупковая, перечник крупковый | Cardaria draba L. | - " - |
| 66. | Катарантус розовый | Catharanthus roseus L. | - " - |
| 67. | Качим метелчатый, перекати - поле, кучерявка | Gypsophila paniculata | Все части растения |
| 68. | Каштан конский | Aesculus hippocastanum | Семена усиливают эффект антикоагулянтов; возможно гепато- и нефротоксическое действие |
| 69. | Квилайя мыльная | Quillaja saponaria | Все части растения |
| 70. | Кендырь коноплевый | Apocynum cannabinum L. | - " - |
| 71. | Кислица обыкновенная | Oxalis acetosella L. | - " - |
| 72. | Клещевина обыкновенная | Ricinus communis L. | - " - |
| 73. | Клоповник сорный | Lepidium ruderale L. | - " - |
| 74. | Княжник сибирский, хмель дикий | Atragene sibirica L. | - " - |
| 75. | Кокаиновый куст, кока | Erythroxylum coca | - " - |
| 76. | Колючелистник железистый, метельчатый | Acanthophyllum grandulosum Bge., Acanthophyllum paniculatum Rgl | - " - |
| 77. | Конопля | Cannabis L. | Все виды, все части растения |
| 78. | Копытень европейский | Asarum europaeum | Все части растения |
| 72. | Крестовник | Senecio | Все виды, все части растения |
| 80. | Кротон слабительный | Croton tiglium L. | Все части растения |
| 81. | Крушина ломкая | Frangula alnus Mill., Rhamnus frangula L. | - " - |
| 82. | Кубышка желтая, вахта речная | Nuphar luteum L., Nuphar pumila | Все виды, все части растения |
| 83. | Куколь обыкновенный, посевной | Adrostemma githago L. | Все части растения |
| 84. | Купена лекарственная, соломонова печать, вороньи ягоды, волчья трава | Polygonatum odoratum, Polygonatum officinale All. | - " - |
| 85. | Купырь прицветниковый | Anthriscus caucalis Bieb. | - " - |
| 89. | Курослеп полевой | Anagallis arvensis L. | - " - |
| 87. | Лаконос американский, фитолакка американская | Phytolacca americana L. | - " - |
| 88. | Ландыш | Convallaria | Все виды, все части растения |
| 89. | Ластовень черноватый, Цинанхиум острый, ластовень лекарственный, ласточник, бородач и др. | Cynanchum atratum Bge., Vincetoxicum atratum Bge. и др. | Все виды, все части растения |
| 90. | Лилия ацедарах | Melia azedarach L. | Все части растения |
| 91. | Лобелия одутлая, лобелия вздутая, сидячецветковая | Lobelia inflata L., Lobelia sessilifolia Lamb. | - " - |
| 92. | Ломонос, клематис | Clematis | Все виды, все части растения |
| 93. | Лотос орехоносный | Nelumbium nuciferum Garth., Nelumbo speciosum Willd. | Все части растения |
| 94. | Лофофора Виллиамса | Lophophora williamsii L. | - " - |
| 95. | Луносемянник даурский | Menispermum dauricum L. | - " - |
| 96. | Льнянка обыкновенная, леновник | Linaria vulgaris Mill. | - " - |
| 97. | Лютик | Ranunculus | Все виды, все части растения |
| 98. | Магнолия крупноцветковая | Magnolia grandiflora L. | Все части растения |
| 99. | Мак сомнительный | Papaver dubium L. | Зеленая масса, лепестки цветов |
|  | Мак снотворный, опийный | Papaver somniferum L. |
|  | Мак лесной весенний | Papaver vernalis Maxim |
| 100. | Маклея сердцевидная, мелкоплодная | Macleaya cardata, Macleaya microcarpa | Все части растения |
| 101. | Мандрагора лекарственная | Mandragora officinarum | - " - |
| 102. | Марь лекарственная, марь противоглистная | Chenopodium amborosioides L., Chenopodium athelminticum L. | - " -, масло семян |
| 103. | Марьянник полевой, дубравный, Иван - да Марья, луговой | Melampyrum arvense L., Melampyrum nemorosum L. Melampyrum pratense L. | Все части растения |
| 104. | Мелкоракитник русский, ракитник | Chamaecytisus ruthenicus | Все виды, все части растения |
| 105. | Мирикария даурская, трехцветковая | Myricaria dahurica, Myricaria triflora | Все части растения |
| 106. | Михелия буроватая, магнолия буроватая | Michelia fuscata Blume | - " - |
| 107. | Молочай солнцеглед, приземистый, распростертый, аконит вьющийся, болотный, смолоносный, Паллиса, Зибольдиев и др. | Euphorbia | Все виды, все части растения |
| 108. | Морозник | Helleborus L. | Все виды, все части растения |
| 109. | Мужской папоротник | Dryopteris filix mas Schott. | Все части растения |
| 110. | Мухомор красный | Amanita muscaria L. | - " - |
| 111. | Мыльнянка лекарственная, мыльная трава, мыльный корень | Saponaria officinalis L. | - " - |
| 112. | Мытник хохлатый, лихорадная трава, почечуйник, болотный, перевернутый, Кауфмана, вшивка и др. | Pedicularis | Все виды, все части растения |
| 113. | Наперстянка реснитчатая, крупноцветковая, шертистая, пурпуровая | Digitalis ciliata Trautv. | - " - |
| 114. | Норичник шишковатый, зобная трава, узловатый и др. | Scrophularia | - " - |
| 115. | Обвойник греческий | Periploca graeca L. | Все части растения |
| 116. | Окопник | Symphitum | Все виды, все части растения |
| 117. | Олеандр обыкновенный | Nerium oleander L. | Все части растения |
| 118. | Омежник водяной и др. | Oenanthe aquatica L., Phellandrium aquaticum L. | Все виды, все части растения |
| 119. | Омела белая, дубовые ягоды, птичий клей | Viscum album L., Viscum coloratum | Все части растения |
| 120. | Осока парвская | Carex brevicollis DC. | Все виды, все части растения |
| 121. | Остролодочник мягкоигольчатый, волосистый | Oxytropis muricata, Oxytropis pilosa L. | Все части растения |
| 122. | Очиток едкий, живучий, грыжная трава, лихорадочная трава | Sedum aizoon L. | - " - |
| 123. | Парнолистник обыкновенный | Zygophyllum fabago L. Z. brachypetalum | - " - |
| 124. | Паслен сладко горький, дольчатый, волчьи ягоды, глистовник | Solanum dulcamara L., Solanum laciniatum Ait., Solanum nigrum L. S. persicum | - " - |
| 125. | Переступень белый, двудомный, бриония белая | Brionia alba L., Brionia dioica L | Все виды, все части растения |
| 126. | Перец бетель | Piper betle L. | Все части растения |
| 127. | Печеночница обыкновенная, прелеска обыкновенная и др. | Anemone hepatica L., Hepatica nolilis Schrab и др. | Все виды, все части растения |
| 128. | Пикульник двухнадрезанный, красивый, обыкновенный, ладанниковый, длинноцветковый и др. | Galeopsis | - " - |
| 129. | Писцидия ярко - красная | Piscidia erythrina L. | Все части растения |
| 130. | Плаун булавовидный, ликоподий | Lycopodium clavatum L., Lycopodium obscurum L | - " - |
| 131. | Повилика европейская, вьюн, полица | Cuscuta europaea L. | - " - |
| 132. | Погремок большой, малый, поздний | Rhinanthus alectorolophus (Scop.) Pall. (R. Major L.), Rhinanthus minor L., Rhinanthus serotinus (Schoenh.) | - " - |
| 133. | Подмаренник настоящий | Galium verum L. | Все части растения во время цветения |
| 134. | Подофилл щитовидный | Podophyllum peltatum L. | Все части растения |
| 135. | Подснежник Воронцова | Galanthus woronowii Lozinsh. | - " - |
| 136. | Полынь | Artemisia | Все виды, все части растения (кроме А. vulgaris) |
| 137. | Пролесник однолетний | Mercurialis annua L., Mercurialis perrenis L. | Все части растения |
| 138. | Прострел даурский и др. | Pulsatilla | Все виды, все части растения |
| 139. | Пузырница физалисовидная | Physochlaina physaloides L. | Все части растения |
| 140. | Пузырчатая головня кукурузы | Ustilago maydis DC | - " - |
| 141. | Рогоглавник серповидный | Ceratocephala falcata L. C. testiculata | Все виды, все части растения |
| 142. | Рододендрон | Rhododendron | - " - |
| 143. | Рута пахучая, душистая | Ruta graveolens L. | Все части растения |
| 144. | Рябчик уссурийский | Fritillaria ussuriensis Maxim. | - " - |
| 145. | Сассафрас беловатый | Sassafras albidum | - " - |
| 146. | Сведа вздутоплодная | Sueda physophora Pall. | - " - |
| 147. | Свинчатка европейская | Plum bago europaea | - " - |
| 148. | Секуринега полукустарниковая | Securinega suffruticosa | - " - |
| 149. | Сигезбекия восточная | Siegesbeckia arientalis L. | - " - |
| 150. | Сида сердцелистная, ромболистная | Cida cordifolia, C. rombifolia | - " (содержит эфедрин) |
| 151. | Скополия корниолийская | Scopolia camiolica | Все части растения |
| 152. | Солянка русская, поташник, соленая трава | Salsola ruthenica | - " - |
| 153. | Сорго аллепское, гумай, джонсонова трава | Sorghum halepensis L. | - " - |
| 154. | Сочевичник весенний, чина весенняя | Lathyrus vernus L., Orobus vernus L. | - " - |
| 155. | Спорынья, маточные рожки, пурпурная | Claviceps purpurea Tul. | - " - |
| 156. | Стеллера карликовая | Stellera chamaejasme L. | - " - |
| 157. | Стефания гладкая | Stephania glabra (Roxb.) Miers. | - " - |
| 158. | Строфант комбе | Strophanthus Kombe Oliv. | - " - |
| 159. | Сумах ядовитый | Rhus toxicodendron var. Hispida Engl. | - " - |
| 160. | Сферофиза солончаковая | Sphaerophysa sasalsula (Pall.) DC. | - " - |
| 161. | Табак настоящий, табак папиросный | Nicotiana tabacum L. | - " - |
| 162. | Тамус обыкновенный, адамов корень | Thamus communis L. | - " - |
| 163. | Термопсис альпийский, очередноцветковый, ланцетный, пьяная трава, мышатник и др. | Thermopsis | Все виды, все части растения |
| 164. | Тисс ягодный | Taxus baccata L. | Все виды, все части растения |
| 165. | Токсидендрон восточный, укореняющийся | Toxicodendron orientale Grune., Toxicodendron radicans L. | Все части растения |
| 166. | Тысячеголов | Viccaria vulgaris, Viscaria viscisa | - " - |
| 167. | Тысячеголов пирамидальный | Vaccaria pyramidata Medic. | - " - |
| 168. | Унгерния Виктора, хинное дерево, унгерния Северцева | Ungernia sewertzowii, Ungernia victoris Vved. | - " - |
| 169. | Фиалка опущенная, полевая, удивительная, душистая, младенческая трава, сердечная трава, грыжная трава | Viola mirabilis L. | - " - |
| 170. | Фитолакка американская | Cicuta maculata L. | - " - |
| 171. | Хорг, голефокарпус кустарниковый | Gomphocarpus fruticosus L. | - " - |
| 172. | Хохлатка полая | Corydalis cava L. | - " - |
| 173. | Цикламен аджарский, дряква аджарская | Cyclamen adsharicum Pobed. | - " - |
| 174. | Цикламен европейский | Cyclamen europaeum L. | - " - |
| 175. | Чаульмугра | Hydnocarpus kurzii (King.) Warb., Taractogenoskurzii King. | - " - |
| 176. | Чемерица белая, цикута ядовитая, чемерица Лобеля и др. | Veratrum | Все виды, все части растения |
| 177. | Чемерица Лобеля | Cinchona succirubra Pavon. | Все части растения |
| 178. | Чернокорень лекарственный, лиходейка | Cynoglossum officinale L. | - " - |
| 179. | Чистотел большой | Chelidonium majus L. | Все виды, все части растения |
| 180. | Чистяк калужницелистный, весенний, лютичный, курослепник | Ficaria calthifolia Reichenb. | Все части растения во время созревания плодов |
| 181. | Эфедра, чилибуха, хвойник хвощевой и др. | Ephedra | Все виды, все части растения |
| 182. | Ялапа настоящая | Exogenium purga (Wend.) Benth., Convolvuluspurga Wen., Ipomoea purga Hayne | Все части растения |
| 183. | Ятрориза, коломбо | Jatrorrhiza palmata Miers. | - " - |

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

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:

- 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 десны; селезенка овец (баранов) и коз (козлов);

- объекты животного происхождения - скорпион (Scorpiones L.) - все тело; шпанская мушка (Cantharis) - все тело; божья коровка семиточечная (Coccinella septempunctata L.) - все тело.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

7. Ткани и органы человека.

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

9 Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Русское название растения | Латинское название растения | Части растений |
| 1. | Гинкго двулопастное | Ginkgo biloba L. | Листья, плоды и их экстракты |
| 2. | Зверобой продырявленный и др. его виды | Hypericumperforatum L | Трава, экстракты растения |
| 3. | Женьшень | Panax ginseng | Все части растения и их экстракты |
| 4. | Лимонник китайский | Schisandra chinensis | Все части растения и их экстракты |
| 5. | Левзея сафлоровидная (маралий корень, стемаканта сафлоровидная, рапонтикум сафлоровидный, большеголовник сафлоривидный) | Leuzea carthamoides Rhaponticum carthamoides | Все части растения и их экстракты |
| 6. | Родиола розовая, (Золотой корень) | Rhodiola rosea L. | Все части растения и их экстракты |
| 7. | Заманиха высокая (Эхинопанакс высокий Оплопанакс высокий) | Oplopanax elatus | Все части растения и их экстракты |
| 8. | Аралия высокая А. Маньчжурская, шип дерево, чертово дерево) | Echinopanax horridus | Все части растения и их экстракты |
| 9. | Элеутерококк колючий (свободноягодник колючий, дикий перец, чертов куст) | Eleutherococcus senticosus | Все части растения и их экстракты |
| 10. | Йохимбе (любовное дерево, любовная кора) | Pausinystalia yohimba | Все части растения и их экстракты |

**(Введен дополнительно, Изм. № 1)**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 6*

**ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ, МОЛЛЮСКОВ, ЗЕМНОВОДНЫХ, ПРЕСМЫКАЮЩИХСЯ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ\***

*Таблица 1*

**Пресноводная рыба и продукты ее переработки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 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. хириусовые | - | - | - | - | 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 семейств, указанных в пп. 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 пп. 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, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пп. 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 Волг, Каспийское море) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - |

Примечание. 1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде); 2) личинки паразитов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| терматод | 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 семейств, указанных в п. 1 | - | н/д | н/д | - | - | - |
|  | 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 | - | - | - |
|  | 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 | - | - | - |
|  | 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 | - | - | - |

Примечания. 1) н/д-не допускаются (личинки в живом виде); 2) личинки паразитов:

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

*Таблица 3*

**Морская рыба и продукты ее переработки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | Скумбриевые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | н/д |
| 2.7 | Скорпеновые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.8 | Камбаловые | - | - | н/д | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 3. | Южная Атлантика | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Мерлузовые | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | 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 | - | - | - | - |
| 4.4 | Камбаловые | - | - | - | - | - |  | - | - | 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 (скумбриевые) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.11 | Тресковые | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | н/д | - | - |
| 9. | Фарш из рыб семейств, указанных в пп. 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 пп. 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, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пп. 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 | - | - |

Примечания. 1) н/д-не допускаются (личинки в живом виде); 2) личинки паразитов:

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

Примечания. 1) н/д-не допускаются (личинки в живом виде); 2) личинки паразитов:

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

*ПРИЛОЖЕНИЕ 7*

**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)  (i) Куркумин (Curcumin)  Натуральный краситель из Curcuma longa и других видов  (ii) Турмерик (Turmeric)  Турмерик - порошок корневища куркумы | краситель |
| Е101 | Рибофлавины (RIBOFLAVINS)  (i) Рибофлавин (Riboflavin)  (ii) Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium) | краситель |
| E102 | Тартразин (TARTRAZINE) | краситель |
| E103 | Алканет, Алканин (ALKANET) | краситель |
| Е104 | Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW) | краситель |
| E107 | Желтый 2G(YELLOW 2G) | краситель |
| E110 | Желтый "солнечный закат" (SUNSET YELLOW FCF) | краситель |
| E120 | Кармины (CARMINES) | краситель |
| E122 | Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE) | краситель |
| Е124 | Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R) | краситель |
| Е128 | Красный 2G (RED 2G) | краситель |
| E129 | Красный очаровательный АС (ALLURA RED AC) | краситель |
| Е131 | Синий патентованный V (PATENT BLUE V) | краситель |
| Е132 | Индигокармин (INDIGOTINE) | краситель |
| E133 | Синий блестящий FCF (BRILLIANT BLUE FCF) | краситель |
| E140 | Хлорофилл (CHLOROPHYLL) | краситель |
| E141 | Хлорофилла медные комплексы (COPPER CHLOROPHYLLS)  (i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex)  (ii) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts) | краситель |
| E142 | Зеленый S (GREEN S) | краситель |
| E143 | Зеленый прочный FCF (FAST GREEN FCF) | краситель |
| E150a | Сахарный колер I простой (CARAMEL I - Plain) | краситель |
| E150b | Сахарный колер II, полученный по "щелочно-сульфитной" технологии (CARAMEL II - Caustic sulphite process) | краситель |
| E150c | 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)  (i) бета-Каротин синтетический (Beta-carotene synthetic)  (ii) 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 (BETA-APO-CAROTENAL) | краситель |
| E160f | бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры (BETA-APO-8*'*-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER) | краситель |
| E161a | Флавоксантин (FLAVOXANTHIN) | краситель |
| E161b | Лютеин (LUTEIN) | краситель |
| E161c | Криптоксантин (KRYPTOXANTHIN) | краситель |
| E161d | Рубиксантин (RUBIXANTHIN) | краситель |
| E161e | Виолоксантин (VIOLOXANTHIN) | краситель |
| E161f | Родоксантин (RHODOXANTHIN) | краситель |
| E161g | Кантаксантин (CANTHAXANTHIN) | краситель |
| E162 | Красный свекольный (ВЕЕТ RED) | краситель |
| E163 | Антоцианы (ANTHOCYANIN)  (i) Антоцианы (Anthocyanins)  (ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract)  (iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract) | краситель |
| E170 | Карбонаты кальция (CALCIUM CARBONATES)  (i) Карбонат кальция (Calcium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат кальций (Calcium hydrogen carbonate) | поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор |
| E171 | Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE) | краситель |
| E172 | Оксиды железа (IRON OXIDES)  (i) оксид железа (+2, +3), черная (Iron oxide, black)  (ii) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red)  (iii) 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 |
| E182 | Орсейл, Орсин (ORCHIL) | краситель |
| E200 | Сорбиновая кислота (SORBIC ACID) | консервант |
| E201 | Сорбат натрия (SODIUM SORBATE) | консервант |
| E202 | Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE) | консервант |
| E203 | Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE) | консервант |
| E209 | пара-Оксибензойной кислоты гептиловый эфир  (HEPTYL p-HYDROXYBENZOATE) | 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 |
| E216 | пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир  (PROPYL p-HYDROXYBENZOATE) | консервант |
| E217 | пара-Оксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль (SODIUM PROPYL 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, антиокислитель, 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 O-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 |
| E239 | Гексаметилентетрамин (HEXAMETHYLENE TETRAMINE) | консервант |
| E241 | Гваяковая камедь (GUM GUAICUM) | 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 калия (POTASSIUM NITRATE) | консервант, фиксатор окраски |
| E260 | Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL) | консервант, регулятор кислотности |
| E261 | Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES)  (i) Ацетат калия (Potassium acetate)  (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate) | консервант, регулятор кислотности |
| E262 | Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES)  (i) Ацетат натрия (Sodium acetate)  (ii) Диацетат натри (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 |
| E300 | Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ASID, L-) | антиокислитель |
| E301 | Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE) | антиокислитель |
| E302 | Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE) | антиокислитель |
| E303 | Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE) | антиокислитель |
| E304 | Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE) | антиокислитель |
| E305 | Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE) | антиокислитель |
| E306 | Токоферолы, 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 | Бутилгидрокситолуол, "Ионол"  (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE) | антиокислитель |
| E322 | Лецитины, фосфатиды (LECITHINS) | антиокислитель, эмульгатор |
| E323 | Аноксомер (ANOXOMER) | антиокислитель |
| E325 | Лактат натрия (SODIUM LACTATE) | синергист антиокислителя, влагоудерживающий агент, наполнитель |
| E326 | Лактат калия (POTASSIUM LACTATE) | синергист антиокислителя, 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 |
| E330 | Лимонная кислота (CITRIC ACID) | регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразователь |
| E331 | Цитраты натрия (SODIUM CITRATES)  (i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate)  (ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate)  (iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate) | регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E332 | Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES)  (i) Цитрат калия 2-замещенный  (Potassium dihydrogen citrate)  (ii) Цитрат калия 3-замещенный  (Tripotassium citrate) | регулятор кислотности, стабилизатор, комплексообразователь |
| E333 | Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES) | регулятор кислотности, стабилизатор консистенции, комплексообразователь |
| E334 | Винная кислота, L(+)-  (TARTARIC ACID, L(+)-) | регулятор кислотности, синергист антиокислителей, комплексообразователь |
| E335 | Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES)  (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate)  (ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate) | стабилизатор, комп-лексообразователь |
| E336 | Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES)  (i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate)  (ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate) | стабилизатор, комп-лексообразователь |
| E337 | Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE) | стабилизатор, комп-лексообразователь |
| E338 | орто-Фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID) | регулятор кислотности, синергист антиокислителей |
| E339 | Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES)  (i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный  (Monosodium orthophosphate)  (ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный  (Disodium orthophosphate)  (iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный  (Trisodium orthophosphate) | регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь |
| E340 | Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES)  (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный  (Monopotassium orthophosphate)  (ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный  (Dipotassium orthophosphate)  (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный  (Tripotassium orthophosphate) | регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь |
| E341 | Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES)  (i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный  (Monocalcium orthophosphate)  (ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный  (Dicalcium orthophosphate)  (iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный  (Tricalcium orthophosphate) | регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент |
| E342 | Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES)  (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный  (Monoammonium orthophosphate)  (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный  (Diammonium orthophosphate) | регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба |
| E343 | Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES)  (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный  (Monomagnesium orthophosphate)  (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный  (Dimagnesium orthophosphate)  (iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный  (Trimagnesium orthophosphate) | регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E345 | Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE) | регулятор кислотности |
| E349 | Малат аммония (AMMONIUM MALATE) | регулятор кислотности |
| E350 | Малаты натрия (SODIUM MALATES)  (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate)  (ii) Малат натрия (Sodium malate) | регулятор кислотности, влагоудерживающий агент |
| E351 | Малаты калия (POTASSIUM MALATES)  (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate)  (ii) Малат калия (Potassium malate) | регулятор кислотности |
| E352 | Малаты кальция (CALCIUM MALATES)  (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate)  (ii) Малат кальция (Calcium malate) | регулятор кислотности |
| E353 | мета-Винная кислота (METATARTARIC ACID) | регулятор кислотности |
| E354 | Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE) | регулятор кислотности |
| E355 | Адипиновая кислота (ADIPIC ACID) | регулятор кислотности |
| E356 | Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES) | регулятор кислотности |
| E357 | Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES) | регулятор кислотности |
| E359 | Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES) | регулятор кислотности |
| E363 | Янтарная кислота (SUCCINIC ACID) | регулятор кислотности |
| E365 | Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES) | регулятор кислотности |
| E366 | Фумараты калия (POTASSIUM FUMARATES) | регулятор кислотности |
| E367 | Фумараты кальция (CALCIUM FUMARATES) | регулятор кислотности |
| E368 | Фумараты аммония (AMMONIUM FUMARATE) | регулятор кислотности |
| E375 | Никотиновая кислота (NICOTINIC ACID) | стабилизатор цвета |
| E380 | Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES) | регулятор кислотности |
| E381 | Цитраты аммония-железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE) | регулятор кислотности |
| E383 | Глицерофосфат кальция (CALCIUM GLYCEROPHOSPHATE) | загуститель, стабилизатор |
| E384 | Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES) | добавка, препятствующая слежинванию и комкованию |
| E385 | Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM ETHYLENE DIAMINE-TETRA-ACETATE) | антиокислитель, консервант, комплексообразователь |
| E386 | Этилендиаминтетраацетат динатрий  (DISODIUM ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE) | синергист антиокислителя, консервант, комп-лексообразователь |
| E387 | Оксистеарин (OXYSTEARIN) | антиокислитель, комплексообразователь |
| E391 | Фитиновая кислота (PHYTIC ACID) | антиокислитель |
| E400 | Альгиновая кислота (ALGINIC ACID) | загуститель, стабилизатор |
| E401 | Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE) | загуститель, стабилизатор |
| E402 | Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE) | загуститель, стабилизатор |
| E403 | Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE) | загуститель, стабилизатор |
| E404 | Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE) | загуститель, стабилизатор, пеногаситель |
| E405 | Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE) | загуститель, эмульгатор |
| E406 | Агар (AGAR) | загуститель, желирующий агент, стабилизатор |
| E407 | Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, К, NH4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN)) | загуститель, желирующий агент, стабилизатор |
| E407a | Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PESPROCESSED EUCHEMA SEAWEED) | загуститель, желирующий агент, стабилизатор |
| E409 | Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN) | загуститель, желирующий агент, стабилизатор |
| E410 | Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM) | загуститель, стабилизатор |
| E411 | Овсяная камедь (OAT GUM) | загуститель, стабилизатор |
| E412 | Гуаровая камедь (GUAR GUM) | загуститель, стабилизатор |
| E413 | Трагакант какмедь (TRAGACANTH GUM) | загуститель, стабилизатор, эмульгатор |
| E414 | Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM)) | загуститель, стабилизатор |
| E415 | Ксантановая камедь (XANTAN GUM) | загуститель, стабилизатор |
| E416 | Карайи камедь (KARAYA GUM) | загуститель, стабилизатор |
| E417 | Тары камедь (TARA GUM) | загуститель, стабилизатор |
| E418 | Геллановая камедь (GELLAN GUM) | загуститель, стабилизатор, желирующий агент |
| E419 | Гхатти камедь (GUM GHATTI) | загуститель, стабилизатор, желирующий агент |
| E420 | Сорбит и сорбитовый сироп  (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP) | подсластитель, влагоудерживающий агент, комплексообразователь, текстуратор, эмульгатор |
| E421 | Маннит (MANNITOL) | подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E422 | Глицерин (GLYCEROL) | влагоудерживающий агент, загуститель |
| Е425 | Конжак (Конжаковая мука)  (KONJAC (KONJAC FLOOUR)) | загуститель |
|  | (i) Конжаковая камедь  (KONJAC GUM) |  |
|  | (ii) Конжаковый глюкоманнан  (KONJAC GLUCOMANNANE) |  |
| E430 | Полиоксиэтилен (8) стеарат  (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE) | эмульгатор |
| E431 | Полиоксиэтилен (40) стеарат  (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE) | эмульгатор |
| E432 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20  (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE) | эмульгатор |
| E433 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80  (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE) | эмульгатор |
| E434 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40  (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE) | эмульгатор |
| E435 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60  (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE) | эмульгатор |
| E436 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан три-стеарат  (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE) | эмульгатор |
| E440 | Пектины (PECTINS) | загуститель, стабилизатор, желирующий агент |
| E442 | Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты  (AMMONIUN SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID) | эмульгатор |
| E444 | Сахарозы ацетат изобутират  (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT) | эмульгатор, стабилизатор |
| E445 | Эфиры глицерина и смоляных кислот  (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN) | эмульгатор, стабилизатор |
| E446 | Сукцистеарин (SUCCISTEARIN) | эмульгатор |
| E450 | Пирофосфаты (DIPHOSPHATES)  (i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate)  (ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate)  (iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate)  (iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate)  (v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate)  (vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate)  (vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate)  (viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate) | эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающий агент |
| E451 | Трифосфаты (TRIPHOSPHATES)  (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate)  (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate) | комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор |
| E452 | 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, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающий агент |
| E459 | бета-Циклодекстрин (BETA-CYCLODEXTRIN) | стабилизатор, связующее вещество |
| E460 | Целлюлоза (CELLULOSE)  (i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose)  (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose) | эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор |
| E461 | Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE) | загуститель, эмульгатор, стабилизатор |
| E462 | Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE) | наполнитель, связующий агент |
| E463 | Гидроксипропилцеллюлоза  (HYDROXYPROPYL CELLULOSE) | загуститель, эмульгатор, стабилизатор |
| E464 | Гидроксипропилметилцеллюлоза  (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE) | загуститель, эмульгатор, стабилизатор |
| E465 | Метилэтилцеллюлоза  (METHYL ETHYL CELLULOSE) | загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь |
| E466 | Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль  (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE) | загуститель, стабилизатор |
| E467 | Этилгидроксиэтилцеллюлоза  (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE) | эмульгатор, загуститель, стабилизатор |
| E468 | Кроскарамеллоза (CROSCARAMELLOSE) | стабилизатор, связующее вещество |
| E469 | Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная | загуститель, стабилизатор |
| E470 | Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония (SALTS OF FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, К and NH4)) | эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E471 | Моно- и диглицериды жирных кислот  (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | эмульгатор, стабилизатор |
| E472a | Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры  (ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472b | Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры  (LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472c | Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры  (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472d | Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры  (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472e | Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры  (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472f | Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E472g | Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры  (SUCCINYLATED MONOGLYCERIDES) | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь |
| E473 | Сахарозы и жирных кислот эфиры  (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| E474 | Caxapoглицepиды (SUCROGLYCERIDES) | эмульгатор |
| E475 | Полиглицерина и жирных кислот эфиры  (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| E476 | Полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID) | эмульгатор |
| E477 | Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры  (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| E478 | Лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля эфиры (LACTYLATED FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL AND PROPYLENE GLYCOL) | эмульгатор |
| E479 | Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| E480 | Диоктилсульфосукцинат натрия  (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE) | эмульгатор, увлажняющий агент |
| E481 | Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES)  (i) Стеароиллактилат натрия (SODIUM STEAROYL LACTYLATE)  (ii) Олеиллактилат натрия (SODIUM OLEYL LACTYLATE) | эмульгатор, стабилизатор |
| E482 | Лактилаты кальция (CALCIUM LACTYLATES) | эмульгатор, стабилизатор |
| E483 | Стеарилтартрат (STEARYL TARTRATE) | улучшитель для муки и хлеба |
| E484 | Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE) | эмульгатор, комп-лексообразователь |
| E491 | Сорбитан моностеарат, СПЭН 60  (SORBITAN MONOSTEARATE) | эмульгатор |
| E492 | Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE) | эмульгатор |
| E493 | Сорбитан монолаурат, СПЭН 20  (SORBITAN MONOLAURATE) | эмульгатор |
| E494 | Сорбитан моноолеат, СПЭН 80  (SORBITAN MONOOLEATE) | эмульгатор |
| E495 | Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40  (SORBITAN MONOPALMITATE) | эмульгатор |
| E496 | Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (SORBITAN TRIOLEAT) | стабилизатор, эмульгатор |
| E500 | 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 |
| E501 | Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES)  (i) Карбонат калия (Potassium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate) | регулятор кислотности, стабилизатор |
| E503 | Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES)  (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate) | регулятор кислотности, разрыхлитель |
| E504 | Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES)  (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate)  (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate) | регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета |
| E505 | Карбонат железа (FERROUS CARBONATE) | регулятор кислотности |
| E507 | Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID) | регулятор кислотности |
| E508 | Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE) | желирующий агент |
| E509 | Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE) | отвердитель |
| E510 | Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE) | улучшитель муки и хлеба |
| E511 | Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE) | отвердитель |
| E513 | Серная кислота (SULPHURIC ACID) | регулятор кислотности |
| E514 | Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES) | регулятор кислотности |
| E515 | Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES) | регулятор кислотности |
| E516 | Сульфаты кальция (CALCIUM SULPHATE) | улучшитель муки и хлеба, комплексообразователь, отвердитель |
| E517 | Сульфаты аммония (AMMONIUM SULPHATE) | улучшитель муки и хлеба, стабилизатор |
| E518 | Сульфаты магния (MAGNESIUM SULPHATE) | отвердитель |
| E519 | Сульфат меди (CUPRIC SULPHATE) | фиксатор цвета, консервант |
| E520 | Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE) | отвердитель |
| E521 | Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмонатриевые  (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE) | отвердитель |
| E522 | Сульфат алюминия-калия, Квасцы алюмокалиевые  (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE) | регулятор кислотности, стабилизатор |
| E523 | Сульфат алюминия-аммония, Квасцы алюмоаммиачные  (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE) | стабилизатор, отвердитель |
| E524 | Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE) | регулятор кислотности |
| E525 | Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE) | регулятор кислотности |
| E526 | Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE) | регулятор кислотности, отвердитель |
| E527 | Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE) | регулятор кислотности |
| E528 | Гидроксид магния (MAGNESIUM HYDROXIDE) | регулятор кислотности, стабилизатор цвета |
| E529 | Оксид кальция (CALCIUM OXIDE) | регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба |
| E530 | Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E535 | Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E536 | Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E538 | Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E539 | Тиосульфат натрия (SODIUM THIOSULPHATE) | антиокислитель, комплексообразователь |
| E541 | Алюмофосфат натрия (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE)  (i) Кислотный (ACIDIS)  (ii) Основной (BASIC) | регулятор кислотности, эмульгатор |
| E542 | Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic) | эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент |
| E550 | Силикаты натрия (SODIUM SILICATES)  (i) Силикат натрия (Sodium silicate)  (ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E551 | Диоксид кремния аморфный  (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E552 | Силикат кальция (CALCIUM SILICATE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E553 | Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES)  (i) Силикат магния (Magnesium silicate)  (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate)  (iii) Тальк (Talc) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель |
| E554 | Алюмосиликат натрия  (SODIUM ALUMINOSlLICATE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E555 | Алюмосиликат калия  (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E556 | Алюмосиликат кальция  (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E558 | Бентонит (BENTONITE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E559 | Алюмосиликат (ALUMINIUM SILICATE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E560 | Силикат калия (POTASSIUM SILICATE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E570 | Жирные кислоты (FATTY ACIDS) | стабилизатор пены, глазирователь, пеногаситель |
| E574 | Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-)) | регулятор кислотности, разрыхлитель |
| E575 | Глюконо-дельта лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE) | регулятор кислотности, разрыхлитель |
| E576 | Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE) | комплексообразователь |
| E577 | Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE) | комплексообразователь |
| E578 | Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE) | регулятор кислотности, отвердитель |
| E579 | Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE) | стабилизатор окраски |
| E580 | Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE) | регулятор кислотности, отвердитель |
| E585 | Лактат железа (FERROUS LACTATE) | стабилизатор окраски |
| E620 | Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-) | усилитель вкуса и аромата |
| E621 | Глутамат натрия 1-замещенный  (MONOSODIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса и аромата |
| E622 | Глутамат калия 1-замещенный  (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса и аромата |
| E623 | Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса и аромата |
| E624 | Глутамат аммония 1-замещенный  (MONOAMMONIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса и аромата |
| E625 | Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса и аромата |
| E626 | Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID) | усилитель вкуса и аромата |
| E627 | 5'-Гуанилат натрия 2-замещенный  (DISODIUM 5'-GUANYLATE) | усилитель вкуса и аромата |
| E628 | 5'-Гуанилат калия 2-замещенный  (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE) | усилитель вкуса и аромата |
| E629 | 5'-Гуанилат кальция (CALCIUM 5'-GUANYLATE) | усилитель вкуса и аромата |
| E630 | Инозиновая кислота (INOSINIC ACID) | усилитель вкуса и аромата |
| E631 | 5'-Инозинат натрия 2-замещенный  (DISODIUM 5'-INOSINATE) | усилитель вкуса и аромата |
| E632 | Инозинат калия (POTASSIUM INOSINATE) | усилитель вкуса и аромата |
| E633 | 5'-Инозинат кальция (CALCIUM 5'-INOSINATE) | усилитель вкуса и аромата |
| E634 | 5'-Рибонуклеотиды кальция  (CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES) | усилитель вкуса и аромата |
| E635 | 5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные  (DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES) | усилитель вкуса и аромата |
| E636 | Мальтол (MALTOL) | усилитель вкуса и аромата |
| E637 | Этилмальтол (ETHYL MALTOL) | усилитель вкуса и аромата |
| E640 | Глицин (GLYCINE) | модификатор вкуса и аромата |
| E641 | L-Лейцин (L-LEUCINE) | модификатор вкуса и аромата |
| E642 | Лизин гидрохлорид (LYSIN HYDROCHLORID) | усилитель вкуса и аромата |
| E900 | Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE) | пеногаситель, эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E901 | Воск пчелиный, белый и желтый  (BEESWAX, WHITE AND YELLOW) | глазирователь, разделитель |
| E902 | Воск свечной (CANDELILLA WAX) | глазирователь |
| E903 | Воск карнаубский (CARNAUBA WAX) | глазирователь |
| E904 | Шеллак (SHELLAC) | глазирователь |
| E905a | Вазелиновое масло "пищевое"  (MINERAL OIL, FOOD GRADE) | глазирователь, разделитель, герметик |
| E905b | Вазелин (PETROLATUM (PETROLEUM JELLY)) | глазирователь, разделитель, герметик |
| E905c | Парафин (PETROLEUM WAX)  (i) Микрокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX)  (ii) Парафиновый воск (PARAFFIN WAX) | глазирователь, разделяющий агент, герметик глазирователь глазирователь |
| E906 | Бензойная смола (BENZOIN GUM) | 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 |
| E913 | Ланолин (LANOLIN) | 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 |
| E927a | Азодикарбонамид (AZODICARBONAMIDE) | 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 |
| E940 | Дихлордифторметан (хладон-12)  (DICHLORODIFLUOROMETHANE) | пропеллент, хладагент |
| 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 |
| E945 | Хлорпентафторэтан (CHLOROPENTAFLUOROETHANE) | пропеллент |
| E946 | Октафторциклобутан (OCTAFLUOROCYCLOBUTANE) | пропеллент |
| E948 | Кислород (OXYGEN) | пропеллент, упаковочный газ |
| 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, (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)) | подсластитель |
| E957 | Тауматин (THAUMATIN) | подсластитель, усилитель вкуса и аромата |
| E958 | Глицирризин (GLYCYRRHIZIN) | подсластитель, усилитель вкуса и аромата |
| E959 | Неогесперидин дигидрохалкон  (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE) | подсластитель |
| Е960 | Стевиозид (STEVIOSIDE) | подсластитель |
| Е962 | Твинсвит (TWINSWEET) | подсластитель |
| E965 | Мальтит и мальтитный сироп  (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP) | подсластитель, стабилизатор, эмульгатор |
| E966 | Лактит (LACTITOL) | подсластитель, текстуратор |
| E967 | Ксилит (XYLITOL) | подсластитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор, эмульгатор |
| E999 | Квиллайи экстракт  (QUILLAIA EXTRACTS) | пенообразователь |
| E1000 | Холевая кислота (CHOLIC ACID) | эмульгатор |
| E1001 | Холин, соли и эфиры (CHOLINE SALTS AND ESTERS) | эмульгатор |
| E1100 | Амилазы (AMYLASES) | улучшитель муки и хлеба |
| E1101 | Протеазы (PROTEASES)  (i) Протеаза (Protease)  (ii) Папаин (Papain)  (iii) Бромелайн (Bromelain)  (iv) Фицин (Ficin) | улучшитель муки и хлеба стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата |
| E1102 | Глюкозооксидаза (GLUCOSE OXIDASE) | антиокислитель |
| E1103 | Инвертазы (INVERTASES) | стабилизатор |
| E1104 | Липазы (LIPASES) | усилитель вкуса и аромата |
| E1105 | Лизоцим (LYSOZYME) | консервант |
| E1200 | Полидекстрозы А и N (POLYDEXTROSES A AND N) | наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор |
| E1201 | Поливинилпирролидон (POLYVINYLPYRROLIDONE) | загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент |
| E1202 | Поливинилполипирролидон  (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE) | стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор |
| 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 OXYCHLORIDE) | 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 ESTERIFIED 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, связующее |
| E1423 | Дикрахмалглицерин ацетилированный  (ACETYLATED DISTARCH GLYCEROL) | стабилизатор, загуститель, связующее |
| E1440 | Крахмал оксипропилированный  (HYDROXYPROPYL STARCH) | эмульгатор, загуститель, связующее |
| 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 |
| E1503 | Касторовое масло (CASTOR OIL) | разделяющий агент |
| E1505 | Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE) | пенообразователь |
| E1518 | Триацетин (TRIACETIN) | влагоудерживающий агент |
| E1520 | Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL) | влагоудерживающий, смягчающий и диспергирующий агент |
| E1521 | Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL) | пеногаситель |
| - | Аллилгорчичное масло | консервант |
| - | N-Лауроилглутаминовая кислота | консервант, улучшитель муки, хлеба |
| - | N-Лауроиласпарагиновая кислота | консервант, улучшитель муки, хлеба |
| - | N-Лауроилглицин | консервант, улучшитель муки, хлеба |
| - | Ванилин | вкусоароматическое вещество |
| - | Дигидрокверцетин | антиокислитель |
| - | Имбрицин | консервант |
| - | Кверцитин | антиокислитель |
| - | Красный для карамели № 1 | краситель |
| - | Красный для карамели № 2 | краситель |
| - | Красный для карамели № 3 | краситель |
| - | Красный рисовый (RED RICE) | краситель |
| - | Мыльного корня (Acantophyllum sp.) отвар, плотность 1,05 | стабилизатор |
| - | Оксиянт (оксиэтилсукцинат-21) | эмульгатор |
| - | Поливиниловый спирт | влагоудерживающий агент |
| - | Перекись водорода | консервант |
| - | Полиоксиэтилен | осветлитель |
| - | Сантохин | консервант |
| - | Стевия (STEVIA REBAUDIANA BERTONI), порошок листьев и сироп из них | подсластитель |
| - | Сукцинаты натрия, калия и кальция | регуляторы кислотности |
| - | Ультрамарин | краситель |
| - | Формиат калия (POTASSIUM FORMATE) | консервант |
| - | Хитозан, гидрохлорид хитозония | наполнитель, загуститель, стабилизатор |
| - | Хлорид железа | улучшитель муки и хлеба |
|  | Эритрит (ERYTHRITOL) | подсластитель |
| - | Юглон | консервант |

*ПРИЛОЖЕНИЕ 7* **(Измененная редакция, Изм. № 2)**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 8*

**8. 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 6 °С 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), плодовоягодные, 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 В. 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 В. cereus и (или) B. polymyxa | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | |
| 3. | Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к С. botulinum и (или) С. 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 и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | |
| 5. | Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы) | - | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |
| 6. | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С | Не отвечают требованиям промышленной стерильности |

\* - 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 В. 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 промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к С. botulinum и (или) С. 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 допускается в 1 г (см3) продукта |
| 3. | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) | Не допускается в 1000 г (см3) продукта |
| 4. | Дрожжи | Не допускается 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, отвечающий требованиям промышленной стерильности |
| 1. | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | He бoлee 2·102 KOE/г (см3) |
| 2. | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 3. | В. cereus | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 4. | Сульфитредуцирующие клостридии | Не допускается в 0,1 г (см3) продукта\* |
| 5. | S. aureus | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 6. | Патогенные, в том числе сальмонеллы | Не допускается в 25 г (см3) продукта |

\* - 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 37 °С в течение 3-5 суток | Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.) |
| 2. | Кислотность, °Т\* | Изменение титруемой кислотности не более чем на 2 °Т |
| 3. | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов \* | Не более 10 КОЕ/г (см3) |
| 4. | Микроскопический препарат | Отсутствие клеток бактерий |
| 5. | Органолептические свойства | Отсутствие изменений вкуса и консистенции |

\* определяется при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы, при контроле продуктов детского и диетического питания и при повторных исследованиях.

*ПРИЛОЖЕНИЕ 8* **(Измененная редакция, попр. 2003 г.)**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 9*

*(справочное)*

**9. ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

В целях настоящих Санитарных правил используются следующие основные термины и определения:

***пищевые продукты*** *-* продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутылированная питьевая вода, алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;

***продукты детского питания*** *-* предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма пищевые продукты;

***продукты диетического питания*** *-* предназначенные для лечебного и профилактического питания пищевые продукты;

***продовольственное сырье*** *-* сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

***пищевые добавки*** *-* природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

***биологически активные добавки*** *-* природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

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

***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 микрофлоры пищеварительного тракта, преимущественно родов: *Bifidobacterium, Lactobacillus, Lactococcus, Propionibacterium* и др.;

***пребиотики*** *-* пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующие тем самым поддержанию ее нормального состава и биологической активности;

***генетически модифицированные источники пищи*** *-* используемые человеком в пищу в натуральном или переработанном виде пищевые продукты (компоненты), полученные из генетически модифицированных организмов;

***генетически модифицированные организмы*** *-* организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные или многоклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в т.ч. гены, их фрагменты, или комбинацию генов;

***качество пищевых продуктов*** *-* совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

***безопасность пищевых продуктов*** *-* состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

***пищевая ценность пищевого продукта*** *-* совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

***удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов*** *-* документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, требованиям нормативных, технических документов;

***нормативные документы*** *-* государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

***технические документы*** *-* документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие);

***оборот пищевых продуктов*** *-* купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов (далее - реализация), их хранение и перевозки;

***утилизация пищевых продуктов*** - использование некачественных и опасных пищевых продуктов в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты предназначены и в которых обычно используются.

*ПРИЛОЖЕНИЕ 10*

*(справочное)*

**10. НОРМАТИВНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ ПО МЕТОДАМ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ И**

**ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ**

10.1. ГОСТ 30178-96 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт».

10.2. ГОСТ 8558.1-78 «Продукты мясные. Методы определения нитрита».

10.3. ГОСТ 26927-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути».

10.4. ГОСТ 26928-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа».

10.5. ГОСТ 26930-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка».

10.6. ГОСТ 26931-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди».

10.7. ГОСТ 26932-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца».

10.8. ГОСТ 26933-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия».

10.9. ГОСТ 26934-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка».

10.10. ГОСТ 26935-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова».

10.11. МУ 5178-90 «Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах».

10.12. МУ 01-19/47-11-92 «Методические указания по атомно-абсорбционным методам пределения токсичес ких элементов в пищевых продуктах».

10.13. ГОСТ 28038-89 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина».

10.14. МУ 4082-86 «Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах *с* помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии».

10.15. МУ 5177-90 «Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах».

10.16. ГОСТ Р 51116-97 «Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)».

10.17. МУ 3184-84 «Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье».

10.18. МУК 4.4.1.011-93 «Определение летучих N-нитрозоаминов в продовольственном сырье и пищевых про дуктах».

10.19. СанПиН 42-123-4083-86 «Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах».

10.20. МУ 5048-89 «Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства».

10.21. ГОСТ 29270-95 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов».

10.22. МУ 4721-88 «Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три-, ряда полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах».

10.23. ГОСТ Р 51650 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена».

10.24. Методические указания по определению канцерогенного углеводорода бенз(а)пирена в некоторых продуктах питания и упаковочных материалах (№ 1426-76 МЗ СССР).

10.25. МУК 4.1-1023-01 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Минздрав России, Москва, 2001.

10.26. ГОСТ Р 30059-93 «Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия».

10.27. ГОСТ 26181-84 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты».

10.28. ГОСТ Р 50476-93 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии».

10.29. ГОСТ 8756.1-89 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты».

10.30. ГОСТ Р 51182-98 «Кофепродукты. Методика выполнения измерений массовой доли кофеина».

10.31. ГОСТ 14351-73 «Вина и коньячные спирты. Метод определения содержания свободной и общей сернистой кислоты».

10.32. ГОСТ 26811-86 «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты».

10.33. «Методические указания по определению антиоксидантов в жевательной резинке» (№01-19/60-11 от 4.4.93).

10.34. ГОСТ Р 51240-98 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения Д-глюкозы и Д-фруктозы».

10.35. ГОСТ 30089-93 «Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты».

10.36. ГОСТ 30627.1-98 «Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)».

10.37. ГОСТ 30627.2-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)».

10.38. ГОСТ 30627.3-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина Е (токоферола)».

10.39. ГОСТ 30627.4-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина РР (ниацина)».

10.40. ГОСТ 30627.5-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В1 (тиамина)».

10.41. ГОСТ 30627.6-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)».

10.42. МР 01-19/137-17-95 «Методические рекомендации по инверсионно-вольтамперометрическому определению токсичных элементов, витаминов в продуктах питания, продовольственном сырье, косметических изделиях и детских игрушках».

10.43. ГОСТ 30418-96 «Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава».

10.44. ГОСТ 51698-2000 «Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей».

10.45. «Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения». Минск-Москва, 1991 г.

10.46. МУК 4.2.026-95 «Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах».

10.47. МУ 3049-84 «Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства».

10.48. ГОСТ 23454-79 «Молоко. Методы определения ингибирующих веществ».

10.49. ГН 1.1546-96 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды».

10.50. МУ 5778-91 «Стронций-90. Определение в пищевых продуктах» М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89.

10.51. МУ 5779-91 «Цезий-137. Определение в пищевых продуктах» М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89.

10.52. МУК 2.6.2.717-98 «Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания».

10.53. «Методика измерения. Цезий-134, цезий-137, калий-40. Определение в пробах сельскохозяйственной продукции и растительности с применением сцинтилляционного гамма-спектрометра». М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 37/17-91.

10.54. «Методические рекомендации. Удельная активность стронция-90. Бета-спектрометрические измерения в объектах окружающей среды, пищевых продуктах и биопробах». Утв. нач. Центра метрологии ионизирующих излучений НПО «ВНИИФТРИ» В.П.Ярына 23.06.93.

10.55. СанПиН 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

10.56. МУК 4.2.964-00 «Санитарно-паразитологические исследования воды хозяйственного и питьевого испо льзования».

10.57. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Сборник санитарных и ветеринарных правил. М., 1996.

10.58. «Методика лабораторной диагностики трихинеллеза». Утверждена Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР. (Ветеринарное законодательство. М., 1988. Т. 4. С. 250—251).

10.59. МУК 3.2.988-00 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных пресмыкающихся и продуктов их переработки».

10.60. «Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженная морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)». Согласована с Минздравом СССР 22.12.89.

10.61. МУК 4.2.796-99 Методы санитарно-паразитологических исследований.

10.62. Санитарные правила по применению пищевых добавок (Минздрав СССР, № 1923-78. М., 1979) с дополнениями.

10.63. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

10.64. ГОСТ 7698-93 «Крахмал. Правила приемки и методы анализа».

10.65. ГОСТ Р 51144-98 «Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб».

10.66. ГОСТ Р 51135-98 «Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа».

10.67. ГОСТ Р 300004.2-93 «Майонезы. Правила приемки и методы испытаний».

10.68. ГОСТ 8756.18-70 «Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары».

10.69. «Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности» (М., 1996).

10.70. «Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки» (М., 2000).

10.71. ГОСТ Р 51301-99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

10.72. МУК 4.1.985-00 «Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки».

10.73. МУК 4.1.986-00 «Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии».

10.74. МУК 4.1.991-00 «Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии».

10.75. МУК 4.1.003-95 «Определение селена в продуктах питания».

10.76. ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

10.77. ГОСТ Р 51762-2001 «Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола».

10.78. ГОСТ Р 51786-2001 «Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности».

10.79. ГОСТ 30711-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1».

10.80. ГОСТ Р 51181-98 «Концентраты пищевые детского и диетического питания. Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов».

10.81. ГОСТ Р 50479-93 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР».

10.82. ГОСТ Р 51435-99 ( ИСО 8128-1-93) «Сок яблочный, сок яблочный консервированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии».

10.83. ГОСТ Р 51440-99 (ИСО 8128-2-93) «Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии».

10.84. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. /Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. М.: Брандес-Медицина, 1998 г.

10.85. ГОСТ 30349-96 «Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов».

10.86. ГОСТ 23452-79 «Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов».

10.87. МУ №2142-80 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое».

10.88. МУ №1875-78 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в растительных маслах и животных жирах, фосфатидных концентратах, лузге, жмыхе и шроте методом жидкостной хроматографии».

10.89. «Определение альдрина, гексахлорана, гептахлора, ДЦТ, ДДД, ДЦЭ в воде, овощах, фруктах и биологическом материале газожидкостной хроматографией». В книге «Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде». М.: «Колос», 1977. С. 17-20.

10.90. МУ №1222-75 «Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое».

10.91. МУ 1350-75 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в сырье для производства детских сухих молочных смесей».

10.92. ГОСТ 27669-88 Мука пшеничная. Методы пробной лабораторной выпечки хлеба.

Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба, согласована Минздравом России 14.10.1998 г, №1100/2451-98-115.

ГОСТ Р 51129-98 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения лимонной кислоты».

ГОСТ Р 51239-98 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения L-яблочной кислоты».

ГОСТ Р 51428-99 «Соки фруктовые. Метод определения содержания винной кислоты с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии».

ГОСТ Р 51429-99 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания натрия, калия, кальция и магния с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии».

ГОСТ Р 51433-99 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром».

*ПРИЛОЖЕНИЕ 10* **(Измененная редакция, попр. 2003 г.)**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 11*

*(справочное)*

**11. НОРМАТИВНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ ПО МЕТОДАМ И ПОРЯДКУ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**11.1. При отборе проб пищевых продуктов, подготовке их к анализу для микробиологических исследований и культивировании микроорганизмов необходимо руководствоваться положениями следующих документов**

1. ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа».

2. ГОСТ 26669-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа».

3. ГОСТ 26670-91 «Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов».

4. ГОСТ 51446-99 (ИСО 7218-96) «Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований».

5. ГОСТ 10444.1-84 «Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе».

6. ГОСТ 8756.18-70 «Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары».

7. МУК 4.2.590-96 «Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100».

**11.2. Отбор проб конкретных продуктов, подготовка их к анализу и микробиологические исследования проводятся в соответствии с действующими документами**

*Продукты для питания детей раннего возраста*

8. МУК 4.2.577-96 «Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов».

9. ГОСТ 26972-86 «Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологиче ского анализа».

10. ГОСТ 30705-2000 «Продукты молочные для детского питания. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

11. ГОСТ 30706-2000 «Продукты молочные для детей. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов».

12. СанПиН 42-123-4423-87 «Нормативы и методы микробиологического контроля продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения».

13. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах».

ГОСТ Р 51921-2002 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria* *monocytogenes*».

*Консервы полные (стерилизованные) всех наименований общего назначения и для детского питания*

14. Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания» (М., 1993; ГК СЭН РФ № 01-19.9-11 от 21.07.92 г.).

15. ГОСТ 8756.18-70 «Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметич ности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары».

16. ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности».

17. ГОСТ 10444.11-89 «Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов».

18. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов».

19. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

20. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus».*

*Консервы пастеризованные мясные и мясорастительные, из мяса птицы*

21. «Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания» (М., 1993; ГК СЭН РФ № 01-19.9-11 от 21.07.92 г.).

22. «Инструкция о порядке микробиологического контроля производства мясных пастеризованных консервов». М., 1984 г.

23. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

24. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

25. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella».*

26. ГОСТ 29185-91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».

27. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus».*

*Мясо убойного скота, мясо птицы, яйцо и продукты их переработки*

28. Инструкция по порядку и периодичности контроля микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки». М., 2000 г.

29. «Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов». М., 1996 г. (Отраслевой нормативный документ).

30. ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины, и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб».

31. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях». М., 1990 г.

32. ГОСТ 7702.2.0.-95 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям».

33. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella».*

34. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

35. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факу льтативно-анаэробных микроорганизмов».

36. ГОСТ 7702.2.2.-93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)».*

37. ГОСТ 7702.2.3.-93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл».

38. ГОСТ 7702.2.4-93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus».*

39. ГОСТ 7702.2.5.-93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества листерелл».

40. ГОСТ 7702.2.6-93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».

41. ГОСТ 7702.2.7.-95 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода *Proteus».*

42. ГОСТ 7702.2.1.-95 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

43. ГОСТ 28560-90 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов *Proteus, Morganella, Providenscia».*

44. ГОСТ 29185-91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».

45. ГОСТ 10444.9-88 «Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens».*

46. ГОСТ 28566-90 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков».

47. ГОСТ 21237-75 «Мясо. Методы бактериологического анализа».

48. ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа».

49. ГОСТ 30726-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia соli*».

50. ГОСТ Р 50454-92 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)».

51. ГОСТ Р 50455-92 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)».

52. ГОСТ 29184-91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства *Enterobacteriacerae».*

53. ГОСТ 30364.2-96 «Продукты яичные. Методы микробиологического контроля».

54. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах».

ГОСТ Р 51921-2002 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*».

*Молоко и все виды молочных продуктов (кроме продуктов для питания детей раннего возраста)*

55. ГОСТ 9225-84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа».

56. «Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности». М., 1988 г.

57. «Инструкция по порядку и периодичности контроля за микробиологическими и химическими загрязнителями на предприятиях молочной промышленности». М., 1995 г.

58. ГОСТ 51331-99 «Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия» (в части определения молочнокислых микроорганизмов; определения бифидобактерий в йогурте).

59. ГОСТ 13264-88 «Молоко коровье. Требования при закупках».

60. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella».*

61. ГОСТ 10444.11-89 «Продукты пищевые. Метод определения молочнокислых микроорганизмов».

62. ГОСТ 30347-97 «Молоко. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus».*

63. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах».

ГОСТ Р 51921-2002 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*».

МУК 4.2.999-00 «Определение количества бифидобактерий в кисломолочных продуктах».

*Рыба, рыбные продукты и другие продукты моря*

64. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных». Л., 1991 г.

65. «Методические указания по контролю в рыбных продуктах парагемолитических вибрионов - возбудителей пищевых токсикоинфекций». Л., 1991 г.

66. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю мидий в районах их выращивания, на обрабатывающих предприятиях и по очистке мидий от бактериального загрязнения». Керчь, 1987 г.

67. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

68. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

69. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella».*

70. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».

71. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus».*

72. ГОСТ 29185-91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».

73. ГОСТ 28566-90 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков».

74. ГОСТ 30726-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia соli*».

75. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах».

ГОСТ Р 51921-2002 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*».

*Хлебобулочные, мукомольно-крупяные и кондитерские изделия*

76. ГОСТ 27543-87 «Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для мик робиологических анализов».

77. ГОСТ 26968-86 «Сахар-песок рафинированный. Методы микробиологического анализа».

78. Методические указания МУК 4.2.762-99 «Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом».

79. ГОСТ 26972-86 «Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа».

80. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

81. ГОСТ Р 50474-93 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

82. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella».*

83. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».

84. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus».*

*Овощи, фрукты, ягоды, грибы, продукты их переработки и специи*

85. «Инструкция по микробиологическому контролю быстрозамороженной плодоовощной продукции». Госагропром СССР, 29.09.89.

86. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля». Госагропром СССР, 20.11.84.

87. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

88. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

89. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*»*.*

90. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».

91. ГОСТ 10444.8-88 «Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus».*

92. Инструкция «Эпидемиология и лабораторная диагностика иерсиниозов, организация и проведение профилактических и противоэпидемических мероприятий». МЗ СССР № 15-6/042, 1990.

*Масличные и жировые продукты*

93. «Инструкция по санитарно-бактериологическому контролю производства маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности». Госагропром СССР от 21.11.88.

94. ГОСТ Р 50173-92 «Майонезы. Правила приемки и методы испытаний».

95. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».

96. МУК 4.2.577-96 «Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов» — масла растительные для продуктов детского питания.

97. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах».

ГОСТ Р 51921-2002 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes».

*Напитки и продукты брожения*

98. ГОСТ 30712-2001 «Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа. Межгосударственный стандарт».

99. «Инструкция по микробиологическому контролю производства высокостойких безалкогольных напитков», Госагропром СССР, ИК 10-5031536105-91.

100. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю пивоваренного и безалкогольного производства», Госагропром СССР, ИК 10-04-06-140-87.

101. ГОСТ 18963-73 «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа».

102. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella».*

103. «Методические рекомендации «Обнаружение и идентификация *Pseudomonas aeruginosa* в объектах окружа ющей среды (пищевых продуктах, воде, сточных жидкостях)». МЗ СССР, М., 1984 г.

104. МУК 4.2.1018-01 «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды». М., 2001 г.

*Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания и предприятиях пищеконцентратной промышленности*

105. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» (М., 1984).

106. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факу льтативно-анаэробных микроорганизмов».

107. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

108. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella».*

109. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».

110. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus».*

111. ГОСТ 28560-90 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов *Proteus, Morganella, Providenscia».*

112. ГОСТ 30726-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia соli*».

113. МУК 4.2.1122-02 «Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах».

ГОСТ Р 51921-2002 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes».

*Биологически активные добавки к пище*

114. МУК 4.2.577-96 «Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов».

115. ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факу льтативно-анаэробных микроорганизмов».

116. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

117. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella».*

118. ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus».*

119. ГОСТ 10444.8-88 «Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*».

120. ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».

121. ГОСТ 30726-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia соli*».

*ПРИЛОЖЕНИЕ 11* **(Измененная редакция, попр. 2003 г.)**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 12*

*(справочное)*

**12. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕДИНЕННЫМ КОМИТЕТОМ ЭКСПЕРТОВ ФАО-ВОЗ ПО ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ И КОНТАМИНАНТАМ МАКСИМАЛЬНЫЕ УРОВНИ ОСТАТКОВ ВЕТЕРИНАРНЫХ (ЗООТЕХНИЧЕСКИХ) ПРЕПАРАТОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Название препаратов | Вид сельско-хозяйственных животных | | Наименова-ние продукта | | | | Максимальные уровни остатков (мг/кг (л)) | | | | ДСП\*\*\*\* (ссылки) |
| 1. | Стимуляторы роста | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Эстрадиол-17β\* Estradiol-17β | крупный рогатый скот, баранчики, куры | | | печень  почки  жир | | | | *-* | | | 0-0,05  (7) |
| 1.2 | Прогестерон\* Progesterone | крупный рогатый скот, баранчики, куры | | | печень  почки  жир | | | | *-* | | | 0-30  (7) |
| 1.3 | Тестостерон\* Testosterone | крупный рогатый скот | | | печень  почки  жир | | | | *-* | | | 0-2  (7) |
| 1.4 | Зеранол\*\*\*  Zeranol | крупный рогатый скот | | | мясо  печень | | | | 0,002  0,01 | | | 0-0,5  (3) |
| 1.5 | Тренболон ацетат Trenbolon acetate | крупный рогатый скот | | | мясо | | | | 0,002 как β-тренболон | | | 0-0,01 |
|  |  |  | | | печень | | | | 0,01 | | | (3) |
|  |  |  | | | почки | | | | 0,01 как α-тренболон | | |  |
|  |  |  | | | мясо | | | | 0,005 | | | - |
| 1.6 | Карбадокс Carbadox | свиньи | | | печень | | | | 0,03  как хиноксалин-2-карбоновая кислота | | | (3) |
|  |  |  | | | молоко | | | |  | | | - |
| 1.7 | Бычьи соматотропины\*\* Bovine somatotropins | крупный рогатый скот молочного направления | | | мясо  печень  почки | | | | - | | | (6) |
|  |  |  | | | жир | | | |  | | |  |
| 1.8 | Меленгестрол ацетат\*\*\*  Melengestrol Acetat | крупный рогатый скот | | | печень  жир | | | | 0,002  0,005 | | | 0-0,3  (8) |
| 2. | Глюкокортикоиды | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Дексаметазон\*\*\*  Dexamethasone | крупный рогатый ркот, кони, свиньи | | мясо  почки печень | | | | 0,0005  0,0005  0,0025 | | | | 0-0,015  (6) |
|  |  | крупный рогатый скот | | молоко | | | | 0,0003 | | | |  |
| 3. | Транквилизаторы | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Азаперон  Azaperone | свиньи | | мясо  жир  печень  почки | | | | 0,06  0,06  0,1  0,1  как сумма азаперона и азалерола | | | | 0-6  (6) |
| 4. | β-Адреноцепторы-блокаторы | | | | | | | | | | | |
| 4.1. | Каразолол\*\*\*  Carazolol | свиньи | | мясо, жир  печень  почки | | | | 0,005  0,025  0,025 | | | | 0-0,1  (7) |
| 5. | Антимикробные средства | | | | | | | | | | | |
|  |  | | крупный рогатый скот, свиньи, овцы куры | | | мясо  печень  почки  жир | | | | 0,5  2,0  5,0  2,0 | | 0-40  (6) |
| 5.1. | Спектиномицин\*\*\*  Spectinomycin | |
|  |  | | куры | | | яйца | | | | 2,0 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот | | | молоко | | | | 0,2 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот | | | мясо  печень  почки  жир  молоко | | | | 0,5  15,0  20,0  0,5  0,5 | | 0-60  (7) |
| 5.2. | Неомицин\*\*\*  Neomycin | | свиньи, овцы, козы, утки, индюшки, куры | | | мясо  печень  жир | | | | 0,5  0,5  0,5 | |  |
|  |  | |  |
|  |  | | куры | | | яйца | | | | 0,5 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот, свиньи | | | мясо | | | | 0,1 | | 0-20 |
|  |  | | жир | | | | 0,1 | | (6) |
| 5.3. | Гентамицин\*\*\* | | печень | | | | 2,0 | |  |
|  | Gentamycin | |  | | | почки | | | | 5,0 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот | | | молоко | | | | 0,2 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот, свиньи | | | мясо | | | | 1,0 | | 0-50 |
|  |  | | печень | | | | 2,0 | | (5) |
| 5.4. | Цефтиофур  Ceftiofur | | почки  жир | | | | 6,0  2,0 | |  |
|  |  | | крупный | | | молоко | | | | 0,1 | |  |
|  |  | | рогатый скот | | |  | | | | как десфуроил цефтиофур | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица | | | мясо | | | | 0,1 | | 0-50 |
|  |  | | печень | | | | 0,1 | | (3) |
| 5.5. | Сульфадимидин\*\*\* | | почки | | | | 0,1 | |  |
|  | Sulphadimidine | | жир | | | | 0,1 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот | | | молоко | | | | 0,025 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры | | | мясо | | | | 0,5 | | 0-30 |
| 5.6. | Флумеквин\*\*\* | | печень | | | | 0,5 | | (8) |
|  | Flumequine | | почки | | | | 3,0 | |  |
|  |  | | жир | | | | 1,0 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры | | | мясо | | | | 0,1 | | 0-30 |
|  |  | | печень | | | | 0,5 | | (8) |
| 5.7. | Линкомицин\*\*\* | | почки | | | | 1,5 | |  |
|  | Lincomycin | | жир | | | | 0,1 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот | | | молоко | | | | 0,15 | |  |
|  |  | |  | | | мясо | | | | 0,05 | | 0-5 |
|  |  | |  | | | печень | | | | 0,1 | | (7) |
| 5.8. | Тиамфеникол Thiamphenicol | | свиньи | | | почки  жир | | | | 0,5  0,05 | |  |
|  |  | |  | | |  | | | | как сумма тиамфеникола и коньюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот, куры | | | мясо | | | | 0,2 | | 0-20 |
|  |  | | печень | | | | 0,4 | | (5) |
|  |  | | почки | | | | 0,4 | |  |
| 5.9. | Данофлоксацин\*\*\* | | жир | | | | 0,1 | |  |
|  | Danofloxacin | | свиньи | | | мясо | | | | 0,1 | |  |
|  |  | |  | | | печень | | | | 0,05 | |  |
|  |  | |  | | | почки | | | | 0,2 | |  |
|  |  | |  | | | жир | | | | 0.1 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот | | | мясо | | | | 0,2 | | 0-50 |
|  |  | | печень | | | | 0,6 | | (5) |
|  |  | | почки | | | | 0,3 | |  |
|  |  | | жир | | | | 0,3 | |  |
|  |  | | молоко | | | | 0,2 | |  |
|  |  | | куры | | | мясо | | | | 0,2 | |  |
| 5.10. | Спирамицин Spiramycin | | печень  почки  жир | | | | 0,6  0,8  0,3 | |  |
|  |  | |  | | |  | | | | как сумма спирамицина и неоспирамицина | |  |
|  |  | | свиньи | | | мясо | | | | 0,2 | |  |
|  |  | |  | | | печень | | | | 0,6 | |  |
|  |  | |  | | | почки | | | | 0,3 | |  |
|  |  | |  | | | жир | | | | 0,3 | |  |
|  |  | |  | | |  | | | | как спирамииин | |  |
|  |  | |  | | | мясо | | | | 0,01 | | 0-0,3 |
| 5.11. | Сарафлоксацин\*\*\*  Sarafloxacin | | индейки, куры | | | печень почки | | | | 0,08  0,08 | | (6) |
|  |  | |  | | | жир | | | | 0,02 | |  |
| 6. | Антигельминтные средства | | | | | | | | | | | |
|  |  | | овцы | | | | мясо | | | 1,5 | | 0-30 |
|  |  | |  | | | | печень | | | 1,5 | | (3) |
|  |  | |  | | | | почки | | | 5,0 | |  |
| 6.1. | Клозантел\*\*\* | |  | | | | жир | | | 2,0 | |  |
|  | Closantel | | крупный рогатый скот | | | | мясо | | | 1,0 | |  |
|  |  | | печень | | | 1,0 | |  |
|  |  | | почки | | | 3,0 | | 1 |
|  |  | | жир | | | 3,0 | |  |
|  |  | |  | | | | печень | | | 0,1 | | 0-1 |
| 6.2. | Ивермектин  Ivermectin | | крупный рогатый скот | | | | жир  молоко | | | 0,04  0,01  как 22,23-ди-гидроивермектин В1а (Н2 В1а) | | (8) |
|  |  | | свиньи | | | | мясо | | | 0,01 | | 0-12 |
| печень | | | 0,01 | | (3) |
| 6.3. | Флубендазол\*\*\* | | птица | | | | мясо | | | 0,2 | |  |
|  | Flubendazole | |  | | | | печень | | | 0,5 | |  |
|  |  | |  | | | | яйца | | | 0,4 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот,  овцы, козы, свиньи | | | | мясо | | | 0,1 | | 0-100 |
|  |  | | печень | | | 0,1 | | (5) |
|  |  | | почки | | | 0,1 | |  |
| 6.4. | Тиабендазол | | жир | | | од | |  |
|  | Tiabendazole | | крупный рогатый скот, козы | | | | молоко | | | 0,1 | |  |
|  |  | | как сумма тиабендазола и 5-окситиабенда-зола | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот | | | | мясо | | | 0,2 | | 0-3 |
|  |  | | печень | | | 0,3 | | (1) |
|  |  | |  | | | | почки | | | 0,3 | |  |
|  |  | |  | | | | жир | | | 0,1 | |  |
| 6.5. | Триклабендазол | | овцы | | | | мясо | | | 0,1 | |  |
|  | Triclabendazole | |  | | | | печень | | | 0,1 | |  |
|  |  | |  | | | | почки | | | 0,1 | |  |
|  |  | |  | | | | жир | | | 0,1 | |  |
|  |  | |  | | | |  | | | как 5-хлор-6-(21,31,-дихлорфенокси)-бензимидазол-2-он) | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица | | | | мясо | | | 0,01 | | 0-6 |
| 6.6. | Левамизол\*\*\* | | почки | | | 0,01 | | (2) |
|  | Levamizole | | жир | | | 0,01 | |  |
|  |  | | печень | | | 0,1 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот, овцы, свиньи, кони, козы | | | | мясо | | | 0,1 | | 0-7 |
|  |  | | почки | | | 0,1 | | (6) |
| 6.7. | Фебантел, фенбендазол и оксфендазол | | жир  печень | | | 0,1  0,5 | |  |
|  | Febantel, Fenbendazole and Oxfendazole | | крупный рогатый скот | | | | молоко | | | 0,1  как сумма фенбендазола, оксфендазола и оксфендазола сульфона в пересчете на оксфендазолсульфон | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот | | | | мясо | | | 0,02 | | 0-2  (6) |
|  |  | | олени | | | | мясо | | | 0,02 | |  |
| 6.8. | Моксидектин\*\*\* Moxidectin | | овцы | | | | мясо | | | 0,05 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот, олени, овцы | | | | печень  почки  жир | | | 0,1  0,05  0,5 | |  |
|  |  | | крупный рогатый скот | | | | мясо | | | 0,02 | | 0-0,5  (7) |
| 6.9. | Дорамектин\*\*\* | | свиньи | | | | мясо | | | 0,005 | |  |
|  | Doramectin | | крупный рогатый | | | | печень | | | 0,1 | |  |
|  |  | | скот, свиньи | | | | почки | | | 0,03 | |  |
|  |  | |  | | | | жир | | | 0,15 | |  |
|  |  | |  | | | | печень | | | 0,1 | | 0-1 |
| 6.10. | Абамектин  Abamectin | | крупный рогатый скот | | | | почки  жир | | | 0,05  0,1 | | (4) |
|  |  | |  | | | |  | | | как авермектин В1α | |  |
|  |  | |  | | | | мясо | | | 0,1 | | 0-10 |
|  |  | |  | | | | печень | | | 2,0 | | (6) |
| 6.11. | Эприномектин Eprinomectin | | крупный рогатый скот | | | | почки  жир | | | 0,3  0,25 | |  |
|  |  | |  | | | | молоко | | | 0,02 | |  |
|  |  | |  | | | |  | | | как эприномектин В1α | |  |
| 7. | Антипротозойные средства | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | | | | мясо | | | | 0,5 | 0-30 |
| 7.1. | Диклазурил\*\*\* Diclazuril | | овцы, кролики, птица | | | | печень  почки | | | | 3,0  2,0 | (6) |
|  |  | |  | | | | жир | | | | 1,0 |  |
|  |  | |  | | | | мясо | | | | 0,3 | 0-10 |
| 7.2 | Имидокарб\*\*\*  Imidocarb | | крупный рогатый скот | | | | печень  почки | | | | 2,0  1,5 | (6) |
|  |  | |  | | | | жир | | | | 0,05 |  |
|  |  | |  | | | | молоко | | | | 0,05 |  |
| 8. | Трипаноцидные средства | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | | | | мясо | | | | 0,1 | 0-100 |
| 8.1. | Изометамидиум\*\*\* Izometamidium | | крупный рогатый скот | | | | жир  молоко | | | | 0,1  0,1 | (3) |
|  |  | |  | | | | печень | | | | 0,5 |  |
|  |  | |  | | | | почки | | | | 1,0 |  |
|  |  | |  | | | | мясо | | | | 0,5 | 0-100 |
| 8.2. | Диминазен\*\*\* Diminazene | | крупный рогатый скот | | | | печень почки | | | | 12,0  6,0 | (2) |
|  |  | |  | | | | молоко | | | | 0,15 |  |
| 9. | Инсектициды | | | | | | | | | | | |
|  |  | | крупный рогатый скот, свиньи, овцы | | | | мясо | | | | 0,02 | 0-2 |
|  |  | | печень | | | | 0,02 | (8) |
| 9.1. | Цихалотрин\*\*\* | | почки | | | | 0,02 |  |
|  | Cyhalothrin | | жир | | | | 0,4 |  |
|  |  | | крупный рогатый скот | | | | молоко | | | | 0,03 |  |
|  |  | |  | | | | мясо | | | | 0,2 | 0-7 |
| 9.2. | Дицикланил\*\*\* Dicyclanil | | овцы | | | | печень почки | | | | 0,4  0,4 | (8) |
|  |  | |  | | | | жир | | | | 0,15 |  |
|  |  | |  | | | | мясо | | | | 0,05 | 0-20 |
| 9.3. | Трихлорфон\*\*\* Trichiorfon | | крупный рогатый скот | | | | печень почки | | | | 0,05  0,05 | (8) |
|  |  | |  | | | | молоко | | | | 0,05 |  |
|  |  | | крупный рогатый скот, овцы, куры | | | | мясо | | | | 0,03 | 0-10 |
|  |  | | печень | | | | 0,05 | (7) |
|  |  | | почки | | | | 0,05 |  |
| 9.4. | Делтаметрин\*\*\* | | жир | | | | 0,5 |  |
|  | Deltamethrin | | крупный рогатый скот | | | | молоко | | | | 0,03 |  |
|  |  | | куры | | | | яйца | | | | 0,03 |  |
|  |  | | крупный рогатый скот, свиньи, овцы, козы | | | | мясо | | | | 0,05 | 0-4 |
|  |  | | печень | | | | 0,05 | (7) |
| 9.5. | Фоксим"\* | | почки | | | | 0,05 |  |
|  | Phoxim | | жир | | | | 0,4 |  |
|  |  | | крупный рогатый скот | | | | молоко | | | | 0,01 |  |

***Примечание:***

*\** Комитет экспертов ФАО/ВОЗ рекомендует анализ остаточных количеств половых гормонов и прогестерона проводить в печени, почках и жире, но максимально допустимые уровни остатков данных стероидов не приведены.

\*\* Относится к полученным методом генной инженерии полным аналогам бычьего соматотропина (БСТ) — препаратам очень высокой степени чистоты (практически без примесей): сомагребову (somagrebove), сометрибову (sometribove), сомавубову (somavubove) и сомидобову (somidobove). В связи со значительными отличиями БСТ и соматотропина человека по химическому составу, физико-химическим, иммунологическим свойствам и видовой специфичности, а также на основе оценки отдельных препаратов — Комитет считает, что наличие возможных остатков БСТ в пищевых продуктах безопасно для здоровья человека, поэтому нет необходимости устанавливать максимальные уровни остатков данных препаратов. Показана возможность использования дополнительных методов оценки продуктов животноводства - на основе анализа соматотропин-зависимых соматомединов.

\*\*\* Указанные максимальные уровни остатков даны на исходный препарат.

\*\*\*\* ДСП - Допустимое суточное поступление в мкг/кг массы тела.

*ПРИЛОЖЕНИЕ 12* **(Измененная редакция, попр. 2003 г.)**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 13*

*(справочное)*

**13. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ РАЗРАБОТКЕ**

**ДОПУСТИМЫХ УДЕЛЬНЫХ АКТИВНОСТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ,**

**И ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ**

**УСТАНОВЛЕННЫМ НОРМАТИВАМ**

13.1 Нормативы относятся к 90Sr и l37Cs, как ведущим радионуклидам техногенного происхождения, определяющим дозы внутреннего облучения для пищевого пути поступления. Вклад в дозу от поступления 90Sr и 137Cs с основными пищевыми продуктами не должен превышать 1 мЗв/год.

13.2. Значение 1 мЗв/год представляет собой уровень исключения вмешательства при торговле пищевыми продуктами.

13.3. В расчетах использован фактический среднероссийский рацион по состоянию на 1996 г, для сравнения приведены данные за 1992-1996 гг. (табл. 1).

*Таблица 1*

**Среднедушевое потребление пищевых продуктов, г/сутки**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПРОДУКТЫ | 1992 г. | 1993 г. | 1994г. | 1995 г. | 1996 г. |
| Хлеб и хлебопродукты (в пересчете на муку) | 286,0 | 293,0 | 276,0 | 279,0 | 266,0 |
| Молоко и молокопродукты\* | 563,5 | 586,6 | 584,5 | 478,8 | 450,8 |
| Картофель | 293,0 | 309,0 | 309,0 | 309,0 | 296,0 |
| Овощи и бахчевые | 214,0 | 210,0 | 194,0 | 227,0 | 214,0 |
| Мясо и мясопродукты | 158,0 | 158,0 | 158,0 | 145,0 | 132,0 |
| Рыба и рыбопродукты | 32,9 | 29,6 | 23,0 | 26,3 | 26,3 |
| Фрукты и ягоды | 78,9 | 85,5 | 82,2 | 82,2 | 85,5 |
| Итого | 1626,3 | 1671,7 | 1626,7 | 1547,3 | 1470,6 |

\* - без масла

13.4. В отношении мало потребляемых (по массе) пищевых продуктов сделаны следующие допущения:

- доза за счет их потребления находится вне дозы 1 мЗв/год;

- ограничение дозы за счет потребления такого отдельного продукта - до 1 % и в сумме дозовая квота на все мало потребляемые продукты не должна превышать 10% (0,1 мЗв/год).

13.5. В связи с тем, что настоящие Санитарные правила предназначены для ограничения облучения населения в ситуациях долговременного остаточного радиоактивного загрязнения при расчете дозового коэффициента на единицу поступления для 90Sr, в качестве референтной популяции, для которой проводится расчет доз облучения, принято население России с учетом его возрастной структуры. Эффективный дозовый коэффициент(еэф) для популяции России равен 3,6·10−8 Зв/Бк.

13.6. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия - В, значение которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности 90Sr и 137Cs в пробе:

В = (А/Н) 90Sr + (А/Н) 137Cs, где

А — значение удельной активности 90Sr и l37Cs в пищевом продукте, Бк/кг;

Н — допустимый уровень удельной активности для 90Sr и 137Cs в том же продукте, Бк/кг.

13.7. Контроль за удельной активностью пищевых продуктов и гигиеническая оценка проводится в соответствии с действующими методическими указаниями по отбору проб, анализу и гигиенической оценке при радиационном контроле стронция-90 и цезия-137 в пищевых продуктах.

*ПРИЛОЖЕНИЕ 13* **(Измененная редакция, попр. 2003 г.)**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 14*

*(справочное)*

**14. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЭТИКЕТИРОВАНИЮ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

14.1. Расфасованные пищевые продукты должны иметь этикетку (вкладыш), на которой наносится маркировка с указанием показателей пищевой ценности, которая характеризуется энергетической ценностью (каллорийностью) и массовой долей пищевых веществ в 100 г (или одноразовой порции) продукта.

14.2. Обозначение пищевой ценности не выполняется для вкусовых продуктов (чай, кофе, уксус, специи, поваренная соль, и др.), сырых пищевых продуктов (мясо, птица, рыба, овощи, ягоды, фрукты и др.), а также для нефасованных готовых кулинарных и выпеченных изделий и продукции общественного питания.

14.3. Сведения о содержании белков, жиров, углеводов и энергетической ценности приводятся в случае, если их количество в одноразовой порции или в 100 г (мл) пищевого продукта составляет не менее 2%, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления.

14.4. Необходимые данные для расчета вклада пищевого продукта в удовлетворение суточного потребления для условного «среднего» взрослого человека, при нанесении на этикетку приведено в таблице 1, составленной с учетом «Норм физиологической потребности в пищевых веществах и энергии» (1991г.) и рекомендаций ФАО-ВОЗ.

*Таблица 1*

**Расчетная физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии**

**при нанесении на этикетку**

|  |  |
| --- | --- |
| Основные пищевые вещества | Суточная потребность |
| Энергетическая ценность, ккал | 2500 |
| Белки, г | 75 |
| Жиры, г | 83 |
| в том числе полиненасыщенные жирные кислоты, г | 11 |
| Усвояемые углеводы, г | 365 |
| в том числе сахар (сахароза) | 65 |
| Пищевые волокна, г | 30 |
| Минеральные вещества, мг | |
| Железо | 14 |
| Иод | 0,15 |
| Цинк | 15 |
| Селен | 0,07 |
| Кальций | 1000 |
| Магний | 400 |
| Фосфор | 1000 |
| Калий | 3500 |
| Витамины: | |
| А (на ретиноловый эквивалент), мкг | 1000 |
| В1 (тиамин), мг | 1,5 |
| В2 (рибофлавин), мг | 1,8 |
| В6, мг | 2,0 |
| Вс (фолиевая кислота), мкг | 200 |
| В12 (кобаламин), мкг | 3 |
| С (аскорбиновая кислота), мг | 70 |
| D, мкг | 5\* |
| Е (на токофероловый эквивалент), мг | 10 |
| РР (на ниациновый эквивалент), мг | 20 |

***Примечание***: \* - 5 мкг холскальциферола — 200 ME витамина D

14.5.Содержание холестерина, насыщенных жирных кислот и поваренной соли (в пересчете на натрий) ограничивается в соответствии с рекомендациями ФАО-ВОЗ, (таблица 2), что так же отражается на этикетке, в том числе в % от допустимого суточного потребления.

*Таблица 2*

**Допустимое потребление некоторых пищевых веществ**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевое вещество | Допустимое потребление |
| Насыщенные жирные кислоты, не более, г | 25 |
| Холестерин, не более, мг | 300 |
| Натрий, не более, мг | 2400 (не более 6,15 г пищевой соли) |

14.6. Во всех случаях обогащения пищевых продуктов белками, жирами, углеводами, минеральными веществами, витаминами, про- и пребиотиками приводятся сведения об их количестве с учетом их естественного содержания в продукте.

14.7. Для продуктов со сложным сырьевым составом мясного, рыбного или молочного происхождения с частичной заменой или добавлением белковых или жировых продуктов другого происхождения сведения о составе жировых и белковых компонентов отражаются на этикетке. При этом наименование пищевого продукта не должно вводить потребителя в заблуждение относительно состава и пищевой ценности продукта.

14.8. В алкогольных напитках указывается содержание алкоголя, в % об.

14.9. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов определяются изготовителем (разработчиком технической документации). Для определения пищевой ценности могут использоваться методы, представленные в «Руководстве по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов», под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А., (М., 1998 г.), рекомендованные Минздравом России.

Допускается использование расчетного метода с учетом рецептуры и данных по составу сырья из действующих официальных Справочников («Таблицы химического состава пищевых продуктов»).

14.10. Для расчета энергетической ценности пищевых продуктов рекомендуется использовать следующие коэффициенты:

белки - 4 ккал/г,

углеводы - 4 ккал/г,

жиры - 9 ккал/г,

органические кислоты - 3 ккал/г,

алкоголь (этанол) - 7 ккал/г

При пересчете с общепринятой в промышленности спиртуозности, в % об., на калорийность используют формулу: ккал (за счет этанола) = объем продукта / 100 х крепость (% об.) х 0,8 х 7.

14.11. Для расчета содержания белка в пищевых продуктах используется формула:

белок = общий азот по Кьельдалю х К,

где К - коэффициент пересчета, соответствующий пищевому продукту («Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов» под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А., М., 1998 г.).

Для пищевых продуктов со сложным сырьевым составом, и для тех, у которых коэффициент пересчета не установлен, принимается К= 6,25.

*ПРИЛОЖЕНИЕ 15*

*(справочное)*

**15. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ**

**ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

15.1. *Продукты детского питания на молочной основе*

К этим продуктам относятся, в первую очередь, «заменители женского молока», предназначенные для смешанного и искусственного вскармливания детей. «Заменитель женского молока» - высококачественный продукт, изготовляемый преимущественно на основе коровьего молока, а также на основе белков сои и др., максимально приближенный по составу к женскому молоку и тем самым адаптированный к особенностям метаболизма, функционального состояния и иммуннореактивности первого года жизни.

Для характеристики пищевой ценности «заменителя женского молока» используются специальные показатели, отражающие:

- биологическую ценность белкового компонента продукта;

- пищевую ценность жиров (содержание линолевой кислоты, соотношение омега-3 и омега-6 жирных кислот, отношение ПНЖК/витамин Е);

- пищевую ценность углеводов;

- минеральный и витаминный состав;

- величины осмоляльности (осмолярности) и потенциальной водно-солевой нагрузки на почки.

Закономерности развития ребенка на ранних этапах онтогенеза и связанные с этим изменения потребности в пищевых веществах и энергии явились основанием к разработке 2-х вариантов адаптированных молочных смесей:

- для детей от 0 до 3 месяцев;

- для детей с 3 до 12 месяцев.

Вместе с тем, в питании детей могут использоваться и частично адаптированные формулы, включающие отечественные и зарубежные смеси прежних поколений, а также смеси для детей второго полугодия жизни (так называемые «последующие формулы»).

Рекомендуемый состав этих смесей представлен в соответствующих разделах.

На основе рекомендуемого состава могут быть разработаны сухие и жидкие, пресные и кисломолочные смеси. В качестве заквасок для кисломолочных смесей и используются бифидо- и лактобактерии, ацидофильная палочка и др. Кислотность адаптированных кисломолочных смесей не превышает 70 градусов Т.

«Заменители женского молока», предназначенные для вскармливания детей первых месяцев жизни, целесообразно дополнительно обогащать защитными факторами (лизоцимом, бифидобактериями и др.), поскольку дети этого возраста характеризуются незрелым иммунным ответом и их иммунологический статус в значительной мере определяется факторами иммунологической резистентности, содержащимися в женском молоке.

Наряду с показателями пищевой ценности, исключительно важное значение для «заменителей женского молока» имеют показатели безопасности.

Для производства адаптированных смесей должно использоваться коровье молоко, а также другие компоненты, специально предназначенные для производства продуктов детского питания.

Другая группа продуктов детского питания на молочной основе - это жидкие и пастообразные молочные продукты, изготовляемые из цельного коровьего молока: молоко, кисломолочные продукты, творог. Эти продукты используются в питании ребенка первого года жизни в качестве прикорма, а также детей с одного до 3 лет. При характеристике пищевой ценности этих продуктов особое внимание обращается на стандартизацию содержания в них белка и жира. Кислотность жидких кисломолочных продуктов не превышает 70-100 градусов Т, а пастообразных — 150 градусов Т.

*15.2. Продукты прикорма на зерновой основе*

К этим продуктам относится мука (из различных круп) для детского питания, сухие молочные каши, а также специализированное растворимое печенье и макаронные изделия для детского питания.

Крупяной компонент вводится в рацион ребенка первого года жизни с 4,5-5-ти месяцев, как дополнительный источник энергии, а также новых углеводов (крахмала, пищевых волокон), растительного белка, некоторых витаминов и минеральных солей. В соответствии с международными рекомендациями злаковые продукты прикорма (муку и сухие каши) следует обогащать кальцием, железом и основными витаминами.

Наиболее современной формой выпуска этих продуктов являются быстрорастворимые (инстантные) мука и сухие каши, для приготовления из которых готовых блюд (молочных каш) не требуется варка. Эта группа продуктов, представленная в отдельном разделе, характеризуется существенно более жесткими требованиями к микробиологическим нормативам, чем каши, требующие варки.

Безопасность продуктов прикорма на зерновой и зерномолочной основе определяется, главным образом, безопасностью основного исходного сырья - крупы и муки, а также молока. Для производства продуктов детского питания на зерновой основе используют крупу и муку, специально предназначенные для питания детей раннего возраста. В их состав могут быть также введены сахар, декстринмальтоза, мед, растительные масла, натуральные ароматизаторы (ванилин, сухие порошки фруктов и овощей).

*15.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе*

К ним относятся: консервированные фруктовые, ягодные, овощные и смешанные соки и пюре. Эти продукты используют в качестве прикорма (как правило, первого), начиная с 3-4 месяцев жизни. Пищевая ценность этих продуктов определяется содержанием в них легкоусвояемых углеводов, минеральных солей (калия, железа), витаминов (С, Р, биофлавоноидов, β-каротина), пищевых волокон. Важным показателем служит также общая кислотность, которая не превышает 0,8%, и степень измельчения консервов (гомогенизированные, мелкоизмельченные, крупноизмельченные).

Наряду с указанными продуктами в эту группу входят консервы со сложным сырьевым составом — из овощей, злаков и мяса, и из овощей, злаков и рыбы. Пищевая ценность этих консервов повышена за счет сочетания нескольких групп продуктов — мяса (рыбы), овощей и злаков, дополняющих друг друга по набору нутриентов.

Безопасность плодоовощных консервов определяется, главным образом, безопасностью исходного сырья и, прежде всего, плодов и овощей, а также дополнительных компонентов.

*15.4. Продукты прикорма на мясной основе*

К ним относятся консервы на основе говядины, а также свинины, конины с добавлением субпродуктов, и консервы на основе мяса птицы. Они используются в питании детей с 7-8 месяцев, а по показаниям — в более раннем возрасте.

Пищевая ценность консервов определяется содержанием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров, витаминов A, B1, В2, В6, В12, железа.

*15.5. Продукты прикорма на рыбной основе*

К ним относятся рыбные консервы для детского питания. Они используются с 8-9 месяцев жизни ребенка 1-2 раза в неделю. Пищевая ценность рыбных консервов определяется наличием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров (содержащих дефицитные в питании человека омега-3 жирные кислоты), витаминов В1, B6, B12, железа, некоторых микроэлементов.

15.5. *Продукты для детей дошкольного и школьного возраста*

Эти продукты предназначены главным образом для организованного питания в соответствующих учреждениях. Вместе с тем, они могут использоваться и в домашних условиях.

Целесообразность использования этих специализированных продуктов с повышенной биологической и пищевой ценностью для детей и подростков обусловлена необходимостью рационализации питания, устранения дефицита ряда нутриентов и, прежде всего, минеральных солей, в т.ч. микроэлементов, имеющего место в результате сложившихся в настоящее время неблагоприятных социально-экономических и экологических условий проживания.

*15.7. Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей*

Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей определяется двумя критериями.

Во-первых, наиболее полным соответствием основным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Эти требования являются общими для продуктов питания, предназначенных для здоровых и больных детей, и были подробно рассмотрены выше, в разделе посвященном продуктам питания для здоровых детей.

Во-вторых, эффективностью лечебного действия продуктов, которая определяется либо элиминацией, либо наоборот, обогащением продукта теми или иными пищевыми веществами, в соответствии с их целевым назначением и характером метаболических нарушений при каждом конкретном заболевании или группе заболеваний.

В соответствии с этими критериями, к числу показателей пищевой ценности продуктов детского питания относится содержание макро- и микронутриентов, которые при использовании продукта в качестве основного источника питания (например, продукты для недоношенных детей, для детей с пищевой аллергией) должны в максимальной степени обеспечить потребности ребенка.

Для лечебных продуктов, состав которых модифицирован в соответствии с патогенетическим принципом диетотерапии, критерием может являться степень элиминации ряда компонентов (например, удаление лактозы из продуктов для детей с синдромом мальабсорбции, удаление аллергенов из продуктов для детей с пищевой аллергией и др.).

*ПРИЛОЖЕНИЕ 16*

*(справочное)*

**16. ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

16.1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000г. № 29-ФЗ.

16.2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

16.3. «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» от 22 июля 1993 г.

16.4. Федеральный закон «О радиационной безопасности населения» от 9 января 1996 г.

16.5. Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» от 9 января 1996 г.

16.6. Постановление Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».

16.7. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 «О Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации».

16.8. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

16.9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».

16.10. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 89 от 26 марта 2001г. «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий, парфюмерной и косметической продукции, средств и изделий для гигиены полости рта, табачных изделий».

16.11. МУК 2.3.2.970-00 «Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников».

16.12. МУК 2.3.2.721-98 «Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище».

16.13. Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации №14 от 08.11.2000 г. «О порядке проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных источников».

16.14. Социальное положение и уровень жизни России. Госкомстат России. М., 1997, С. 135, 147.

16.15. ICRP 82 «Protection of the Public in Situation of Prolonged Radiation Exposure», 1999, 41p.

16.16. WHO Technical Report Series № 832, 1993.

16.17. WHO Technical Report Series № 851, 1995.

16.18. Codex Alimentarius, v. 3, Rome, 1996.

16.19. WHO Technical Report Series № 876, 1998.

16.20. WHO Technical Report Series № 879, 1998.

16.21. WHO Food Additives Series № 41, Geneva, 1998.

16.22. WHO Food Additives Series № 43, Geneva, 2000.

16.23. WHO Food Additives Series № 45, Geneva, 2000.

*ПРИЛОЖЕНИЕ 17*

*(справочное)*

**17. Рекомендуемое содержание белков, жиров и углеводов**

**в отдельных пищевых продуктах**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование продукта | Белок | Жир | Углеводы | Примечание |
| г на 100 г продукта | | | | | |
| 2.1.1. Продукты переработки мяса и птицы. | | | | | |
| 2.1.1.1. Колбасные изделия | | | | | |
| 2.1.1.1.1. | Колбасы вареные | Не менее 11 | Не более 30 | Менее 2 |  |
| 2.1.1.1.2. | Сосиски и сардельки | Не менее 10 | Не более 30 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.1.3. | Мясные хлебы | Не менее 11 | Не более 30 | Менее 2 |  |
| 2.1.1.1.4. | Варено-копченые колбасы | Не менее 16 | Не более 38 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.1.5. | Полукопченые колбасы | Не менее 16 | Не более 45 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.1.5. | Сырокопченые колбасы | Не менее 20 | Не более 50 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.1.6. | Продукты из свинины | Не менее 10 | Не более 50 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.2. Мясные консервы | | | | | |
| 2.1.1.2.1. | Из говядины | Не менее 17 | Не более 17 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.2.2. | Из баранины | Не менее 16 | Не более 15 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.2.3. | Из свинины | Не менее 15 | Не более 32 | Менее 1 |  |
| 2.1.1.2.4. | Из птицы | Не менее 16 | Не более 18 | Менее 1 |  |
| 2.1.2. Молочные продукты | | | | | |
| 2.1.2.1. | Творог | Не менее 14 | Не более 18 | - |  |
| 2.1.2.2. | Сыры плавленые | Не менее 15 | Не более 32 | - |  |
| 2.1.3. Рыбные продукты | | | | | |
| 2.1.3.1. | Рыбные консервы | | | | |
| 2.1.3.1.1. | Натуральные | Не менее 19 | Не более 8 | Менее 1 |  |
| 2.1.3.1.2. | В масле | Не менее 17 | Не более 23 | Менее 1 |  |
| 2.1.4. Жировые продукты | | | | | |
| 2.1.4.1. | Масло коровье (сливочное) | - | Не менее 72 | - | Растительных или кулинарных жиров - отсутствие |

**(Введено дополнительно, Изм. № 2)**

**СОДЕРЖАНИЕ**

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

I. Область применения

П. Общие положения .

III. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

*Приложение 1*

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

1.1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки

1.2. Молоко и молочные продукты

1.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них

1.4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия

1.5. Сахар и кондитерские изделия

1.6. Плодоовощная продукция

1.7. Масличное сырье и жировые продукты

1.8. Напитки

1.9. Другие продукты

1.10. Биологически активные добавки к пище

*Приложение 2*

2.1. Гигиенические требования пищевой ценности отдельных пищевых продуктов

2.2. Критерии пищевой ценности фруктовых и овощных соков

*Приложение 3*

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания

3.1. Продукты для питания детей раннего возраста

3.1.1. Продукты на молочной основе

3.1.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

3.1.1.2. Частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

3.1.1.3. Молоко стерилизованное (вт.ч. витаминизированное)

3.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодоовощными наполнителями)

3.1.1.5. Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)

3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания

3.1.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет)

3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

3.1.2.1. Мука и крупа, требующая варки

3.1.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

3.1.2.5. Растворимое печенье

3.1.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерно-вые пюре)

3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе

3.1.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов

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

3.1.4.3. Мясо-растительные консервы

3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе

3.1.5.1. Рыбные консервы

3.1.5.2. Рыбо-растительные консервы

3.1.6. Детские травяные инстантные чаи

3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников

3.2.1. Продукты на мясной основе

3.2.1.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)

3.2.1.2. Колбасные изделия

3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты

3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

3.2.2. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия

3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей

3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты

3.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка

3.3.3. Сухой молочный высокобелковый продукт

3.3.4. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)

3.3.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

3.3.5.1. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1 -го года жизни

3.3.6. Сублимированные продукты

3.3.6.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)

3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе

3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе

3.3.7. Продукты для недоношенных детей

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

3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

3.5.1. Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка

3.5.2. Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)

3.5.3. Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки)

3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

3.6. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания

*Приложение 4*

4. Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников

а) пищевые продукты, подлежащие этикетированию

б) пищевые продукты, не требующие этикетирования

*Приложение 5 а*

5а. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании, для изготовлении биологически активных добавок к пище

*Приложение 5 б*

5б. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, которые могут оказать вредное воздействие на здоровье человека при использовании, для изготовления биологически активных добавок к пище

*Приложение 6*

6. Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки

*Приложение 7*

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

*Приложение 8*

8. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов

*Приложение 9 (справочное)*

9. Основные термины и определения

*Приложение 10 (справочное)*

10. Нормативные и методические документы по методам определения и контроля безопасности и пищевой ценности продуктов.

*Приложение 11 (справочное)*

11. Нормативные и методические документы по методам и порядку микробиологического контроля безопасности и пищевой ценности различных групп пищевых продуктов.

*Приложение 12 (справочное)*

12. Рекомендуемые объединенным комитетом экспертов ФАО-ВОЗ по пищевым добавкам и контаминантам максимальные уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения

*Приложение 13 (справочное)*

13. Основные положения, используемые при разработке допустимых удельных активностей в пищевых продуктах, и гигиеническая оценка соответствия установленным нормативам

*Приложение 14 (справочное)*

14. Основные требования к этикетированию пищевой ценности пищевых продуктов

*Приложение 15 (справочное)*

15. Краткая характеристика основных видов продуктов детского питания

15.1. Продукты детского питания на молочной основе

15.2. Продукты прикорма на зерновой основе

15.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе

15.4. Продукты прикорма на мясной основе

15.5. Продукты прикорма на рыбной основе

15.6. Продукты для детей дошкольного и школьного возраста

15.7. Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей

*Приложение 16 (справочное)*

16. Основные нормативные ссылки

*Приложение 17 (справочное)*

17. Рекомендуемое содержание белков, жиров и углеводов в отдельных пищевых продуктах