

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
12 декабря 2012 № 195

Гигиенический норматив  
«Показатели безопасности и  
безвредности для человека  
применения пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»

Таблица 1

Показатели безопасности ароматизаторов

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более	Примечание
1. Ароматизаторы	Свинец	5,0	—
	Мышьяк	3,0	
	Кадмий	1,0	
	Ртуть	1,0	
	Бенз(а)пирен	0,002	для ароматизаторов коптильных
	Бенз(а)антрацен	0,02	
1.1. Ароматизаторы на водной основе жидкие и пастообразные <sup>1</sup>	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (далее – КМАФАнМ), колониеобразующих единиц в 1 г (далее – КОЕ/г), не более	5 x 10 <sup>2</sup>	кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%
	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) (далее – БГКП) в 1 г	не допускаются	
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Плесени и дрожжи (сумма) КОЕ/г, не более	100	
1.2. Ароматизаторы сухие на основе сахаров, камедей,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 <sup>3</sup>	—
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	Патогенные микроорганизмы, в том	не допускаются	

<sup>1</sup>Кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%.

соли и других продуктов	числе сальмонеллы в 25 г		
	Плесени КОЕ/г, не более	500	—
	Дрожжи (сумма) КОЕ/г, не более	100	
1.3. Ароматизаторы сухие на основе крахмала и пряностей	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^5$	—
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	—
	Плесени КОЕ/г, не более	500	
	Дрожжи (сумма) КОЕ/г, не более	100	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	для пряностей