

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
21 июня 2013 № 52

Гигиенический норматив  
«Показатели безопасности и  
безвредности для человека  
продовольственного сырья и  
пищевых продуктов»

1. Мясо и мясопродукты, птица, яйца и продукты их переработки.

Показатели безопасности для мяса и мясопродуктов, птицы, яиц и продуктов их переработки

| Наименование продукции  | Показатели                           | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания    |
|---|--------------------------------------|------------------------------------|---------------|
| 1   | 2                                    | 3                                  | 4             |
| 1.1. Мясо, в том числе (далее – в т.ч.) полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных), в т.ч.: | Токсичные элементы:                  |                                    |               |
|   | свинец                               | 0,5                                |               |
|   | мышьяк                               | 0,1                                |               |
|   | кадмий                               | 0,05                               |               |
|   | ртуть                                | 0,03                               |               |
|   | Антибиотики* (кроме диких животных): |                                    |               |
|   | левомицетин (хлорамфеникол)          | не допускается                     | <0,0003 мг/кг |
|   | тетрациклическая группа              | не допускается                     | <0,01 мг/кг   |
|   | бацитрацин                           | не допускается                     | <0,02 мг/кг   |
|   | Пестициды**:                         |                                    |               |

| 1   | 2   | 3                    | 4  |
|---|---|----------------------|--|
|   | гексахлорциклогексан (далее – ГХЦГ) ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,1                  |  |
|   | дихлордифенил-трихлорэтан (далее – ДДТ) и его метаболиты  | 0,1                  |  |
|   | Диоксины*** (в пересчете на жир)  | 0,000003<br>0,000001 | говядина, баранина<br>свинина                  |
| 1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):                    | Микробиологические показатели:  |                      |  |
| парное в тушах, полутишах, четвертинах, отрубах             | количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (далее – КМАФАнМ), колониеобразующие единицы (далее – КОЕ)/г, не более | 10                   |  |
|   | бактерии группы кишечной палочки (далее – БГКП) (колиформы) в 1,0 г   | не допускаются       |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются       |  |
|   | L.monocytogenes в 25 г  | не допускается       |  |
| подмороженное мясо в тушах, полутишах, четвертинах, отрубах | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^3$      |  |
|   | БГКП (колиформы) в 0,1 г  | не допускаются       |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются       |  |
|   | L.monocytogenes в 25 г  | не допускаются       |  |
| мясо охлажденное в тушах, полутишах, четвертинах,           | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^3$      |  |
|   | БГКП (колиформы) в 0,1 г  | не допускаются       |  |
| отрубах   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются       |  |
|   | L.monocytogenes в 25 г  | не допускаются       |  |
|   | Proteus:<br>в 0,1 г   | не допускается       | для продукции со сроком годности более 7 суток |

| 1   | 2                                      | 3               | 4  |
|---|--|-----------------|--|
|   | в 1,0 г                                | не допускается  | для сырья, используемого при производстве продукции детского, диетического лечебного и профилактического питания |
| мясо охлажденное в отрубах (бескостное и на кости), упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01г               | не допускаются  |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |  |
|   | L.monocytogenes в 25 г                 | не допускается  |  |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | $1 \times 10^3$ |  |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г | не допускаются  |  |
| 1.1.2. Мясо замороженное убойных животных:  | Микробиологические показатели:         |                 |  |
| в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г              | не допускаются  |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |  |
|   | L.monocytogenes в 25 г                 | не допускается  |  |
| блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^5$ |  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,001 г             | не допускаются  |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускается  |  |
|   | L.monocytogenes в 25 г                 | не допускаются  |  |
| мясо механической обвалки (дообвалки)   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^6$ | пробоподготовка без фламбирования поверхности  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,0001 г            | не допускаются  | то же  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  | то же  |
|   | L.monocytogenes в 25 г                 | не допускаются  | то же  |

| 1   | 2                                     | 3               | 4  |
|---|---------------------------------------|-----------------|--|
| 1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в т.ч. маринованные: | Микробиологические показатели:        |                 |  |
| крупнокусковые  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^5$ |  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,001 г            | не допускаются  |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|   | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |  |
| мелкокусковые   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^6$ |  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,001 г            | не допускаются  |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|   | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |  |
| 1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):                                       | Микробиологические показатели:        |                 |  |
| формованные, в т.ч. панированные  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^6$ |  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,0001 г           | не допускаются  |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|   | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |  |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 500             | для полуфабрикатов панированных, со сроком годности более 1 месяца |
| в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки и другие), полуфабрикаты                           | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $2 \times 10^6$ |  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,0001 г           | не допускаются  |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|   | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |  |

| 1  | 2  | 3               | 4   |
|--|--|-----------------|---|
| мясосодержащие рубленые  | плесени, КОЕ/г, не более                         | 500             | для полуфабрикатов, со сроком годности более 1 месяца |
| фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $5 \times 10^6$ |   |
|  | БГКП (колиформы) в 0,0001 г                      | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются  |   |
|  | L.monocytogenes в 25 г                           | не допускаются  |   |
| 1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)   | Микробиологические показатели:                   |                 |   |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $5 \times 10^6$ |   |
|  | БГКП (колиформы) в 0,0001 г                      | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются  |   |
|  | L.monocytogenes в 25 г                           | не допускаются  |   |
| 1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки | Токсичные элементы:                              |                 |   |
|  | свинец   | 0,6             |   |
|  |  | 1,0             | почки   |
|  | мышьяк   | 1,0             |   |
|  | кадмий   | 0,3             |   |
|  |  | 1,0             | почки   |
|  | ртуть  | 0,1             |   |
|  |  | 0,2             | почки   |
|  | Антибиотики* (кроме диких животных):             |                 |   |
|  | левомицетин (хлорамфеникол)                      | не допускается  | <0,0003 мг/кг   |
|  | тетрациклическая группа                          | не допускается  | <0,01 мг/кг   |
|  | бацитрацин                                       | не допускается  | <0,02 мг/кг   |
|  | Пестициды**:                                     |                 |   |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1             |   |
|  | ДДТ и его метаболиты                             | 0,1             |   |
|  | Диоксины *** (в пересчете на жир)                | 0,000006        | печень и продукты из нее                              |

| 1   | 2  | 3                 | 4  |
|---|--|-------------------|--|
| 1.2.1. Субпродукты убойных животных, охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свинья                          | Микробиологические показатели:<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                    | не допускаются    | пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков |
|   | L.monocytogenes в 25 г   | не допускаются    | то же  |
| 1.2.2. Кровь пищевая  | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                 | $5 \times 10^5$   |  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются    |  |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г   | не допускаются    |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |  |
|   | S.aureus в 1,0 г   | не допускаются    |  |
|   |  |                   |  |
| 1.2.3. Продукты переработки крови:  | Микробиологические показатели:   |                   |  |
| альбумин пищевой  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $2,5 \times 10^4$ |  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются    |  |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г   | не допускаются    |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |  |
|   | S. aureus в 1 г  | не допускаются    |  |
|   | Proteus в 1 г  | не допускаются    |  |
| сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^4$   |  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются    |  |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г   | не допускаются    |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |  |
| 1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и другие убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него | Согласно пункту 7 «Масличное сырье и жировые продукты» настоящего Гигиенического норматива |                   |  |

| 1  | 2   | 3   | 4  |
|--|---|---|--|
| 1.4. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса   | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)<br>Антибиотики* (кроме диких животных):<br>левомицетин (хлорамфеникол)<br>тетрациклическая группа<br>бациллазин<br>Пестициды**:<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты<br>Диоксины*** (в пересчете на жир)<br>Нитрозамины:<br>сумма N-нитрозодиметиламина и N-нитрозодиэтиламина (далее – сумма НДМА и НДЭА) | 0,5<br>0,1<br>0,05<br>0,03<br>0,001<br>не допускается<br>не допускается<br>не допускается<br>0,1<br>0,1<br>0,000003<br>0,000001<br>0,002<br>0,004 | <0,0003 мг/кг<br><0,01 мг/кг<br><0,02 мг/кг<br>из говядины, баранины<br>из свинины<br>для копченых продуктов |
| 1.4.1. Колбасные изделия и продукты из мяса убойных животных сыроподобные и сыровяленые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т. ч. нарезанные и упакованные под вакуумом | Микробиологические показатели:<br>БГКП (колиформы) в 0,1 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г<br>S.aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>E.coli в 1 г<br>L.monocytogenes в 25 г  | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются  |  |
| 1.4.2. Колбасы (колбасные изделия) полукопченые и варенокопченые   | Микробиологические показатели:<br>БГКП (колиформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г   | не допускаются<br>не допускаются  |  |

| 1   | 2   | 3   | 4                   |
|---|---|---|---------------------|
|   | S.aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L.monocytogenes в 25 г   | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются  |                     |
| 1.4.3. Колбасы (колбасные изделия) варено-копченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | Микробиологические показатели:<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>S.aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L.monocytogenes в 25 г | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                        |                     |
| 1.4.4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлебы мясные):   | Микробиологические показатели:  |   |                     |
| высшего и первого сорта, бессортовые  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г<br>S.aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L.monocytogenes в 25 г       | 1x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются   |                     |
| второго сорта   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г<br>S.aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L.monocytogenes в 25 г       | 2,5x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются | сосиски и сардельки |
| 1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные  | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г  | 1x10 <sup>3</sup><br>не допускаются   |                     |

| 1  | 2  | 3   | 4                         |
|--|--|---|---------------------------|
|  | сульфитредуцирующие клоストридии в 0,1 г<br>S.aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L.monocytogenes в 25 г                                      | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                      |                           |
| 1.4.6. Изделия колбасные вареные нарезанные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы      | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г   | 1x10 <sup>3</sup><br>2,5x10 <sup>3</sup>  | для сервировочной нарезки |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостродии в 0,1 г<br>S.aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L. monocytogenes в 25 г         | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются    |                           |
| 1.4.7. Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | 1x10 <sup>3</sup>   |                           |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостродии в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L. monocytogenes в 25 г                             | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                      |                           |
| 1.4.8. Продукты мясные копченово-вареные:  | Микробиологические показатели:   |   |                           |
| окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостродии в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L. monocytogenes в 25 г | 1x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |                           |
| щековина (баки), рулька  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г   | 1x10 <sup>3</sup><br>не допускаются   |                           |

| 1   | 2   | 3  | 4                         |
|---|---|--|---------------------------|
|   | сульфитредуцирующие клоストридии в 0,01г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br><i>L. monocytogenes</i> в 25 г   | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются   |                           |
| 1.4.9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные   | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостродии в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br><i>L. monocytogenes</i> в 25 г                             | $1 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                      |                           |
| 1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостродии в 0,1 г<br><i>S. aureus</i> в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br><i>L. monocytogenes</i> в 25 г | $1 \times 10^3$<br>$2,5 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются | для сервировочной нарезки |
| 1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:  | Микробиологические показатели:  |  |                           |
| из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br><i>S. aureus</i> в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>Enterococcus, КОЕ/г, не более<br><i>L. monocytogenes</i> в 25 г   | $1 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>$1 \times 10^3$<br>не допускаются   |                           |
| из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса  | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $2 \times 10^4$  |                           |

| 1   | 2   | 3   | 4   |
|---|---|---|---|
| или субпродуктов и другие   | БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>S. aureus в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>Enterococcus, КОЕ/г, не более<br>L. monocytogenes в 25 г | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>$1 \times 10^3$<br>не допускаются |   |
| 1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и другие) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда) | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Бенз(а)пирен  | 0,6<br>1,0<br>1,0<br>0,3<br>1,0<br>0,1<br>0,2<br>0,001                                  | почки<br>почки<br>почки<br>для копченых продуктов |
|   | Антибиотики* (кроме диких животных):<br>левомицетин (хлорамфеникол)<br>тетрациклическая группа<br>бациллазин  | не допускается<br>не допускается<br>не допускается                                      | <0,0003 мг/кг<br><0,01 мг/кг<br><0,02 мг/кг       |
|   | Пестициды**:<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты<br>Диоксины *** (в пересчете на жир)                       | 0,1<br>0,1<br>0,000006  |   |
| 1.5.1. Колбасы кровяные   | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клоストридии: в 0,01 г                  | $2 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются                                     |   |

| 1  | 2   | 3               | 4   |
|--|---|-----------------|---|
|  | в 0,1 г                                     | не допускаются  | для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток |
|  | S.aureus в 1,0 г                            | не допускаются  | для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г       | не допускаются  |   |
| 1.5.2. Зельцы, сальтисоны                                    | Микробиологические показатели:              |                 |   |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                    | $2 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г                    | не допускаются  |   |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г      | не допускаются  |   |
|  | S.aureus в 1,0 г                            | не допускаются  | для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г       | не допускаются  |   |
| 1.5.3. Колбасы ливерные                                      | Микробиологические показатели:              |                 |   |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                    | $2 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г                    | не допускаются  |   |
|  | сульфитредуцирующие клостридии:<br>в 0,01 г | не допускаются  |   |
|  | в 0,1 г                                     | не допускаются  | для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г       | не допускаются  |   |
|  | S. aureus в 1,0 г                           | не допускаются  | для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток |
| 1.5.4. Паштеты из печени и<br>(или) мяса, в т.ч. в оболочках | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                    | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г                    | не допускаются  |   |

| 1  | 2   | 3   | 4  |
|--|---|---|--|
|  | сульфитредуцирующие клоストридии в 0,1 г<br>S. aureus:<br>в 0,1 г<br>в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L.monocytogenes в 25 г   | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются  |  |
| 1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и другие) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы) в 0,1 г<br>сульфитредуцирующие клостродии в 0,1 г<br>S. aureus:<br>в 0,1 г<br>в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L.monocytogenes в 25 г | 2x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются | для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток                        |
| 1.6. Консервы из мяса, мясо-растительные                                 | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>олово   | 0,5<br>1,0<br>0,1<br>0,05<br>0,1<br>0,03<br>200,0   | для консервов в сборной жестяной таре<br>для консервов в сборной жестяной таре |

| 1   | 2   | 3                    | 4  |
|---|---|----------------------|--|
|   | хром  | 0,5                  | для консервов в хромированной таре         |
|   | Пестициды**:<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты  | 0,1<br>0,1           |  |
|   | Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА   | 0,002                | для консервов с добавлением нитрита натрия |
|   | Нитраты (мясорастительные с овощами)  | 200                  |  |
|   | Диоксины*** (в пересчете на жир)  | 0,000003<br>0,000001 | говядина, баранина<br>свинина              |
| 1.6.1. Консервы пастеризованные: из говядины и свинины; ветчина рубленная и любительская                            | Микробиологические показатели:<br>Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива |                      |  |
| 1.6.2. Консервы из говядины, свинины, конины и других стерилизованные: натуральные; с крупяными, овощными гарнيرами | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива                                   |                      |  |
| 1.7. Консервы из субпродуктов, в т.ч. паштетные (все виды убойных и промысловых животных)                           | Токсичные элементы:<br>свинец   | 0,6<br>1,0           | для консервов в сборной жестянной таре     |
|   | Мышьяк  | 1,0                  |  |

| 1   | 2  | 3              | 4                                     |
|---|--|----------------|---------------------------------------|
|   | кадмий   | 0,3<br>0,6     |                                       |
|   | ртуть  | 0,1<br>0,2     | почки                                 |
|   | олово  | 200,0          | для консервов в сборной жестяной таре |
|   | хром   | 0,5            | для консервов в хромированной таре    |
|   | Нитрозамины:   |                |                                       |
|   | Сумма НДМА и НДЭА  | 0,002          |                                       |
|   | Антибиотики* (кроме диких животных):   |                |                                       |
|   | левомицетин (хлорамфеникол)  | не допускается | <0,0003 мг/кг                         |
|   | тетрациклическая группа  | не допускается | <0,01 мг/кг                           |
|   | бацитрацин   | не допускается | <0,02 мг/кг                           |
|   | Пестициды**:   |                |                                       |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,1            |                                       |
|   | ДДТ и его метаболиты   | 0,1            |                                       |
|   | Диоксины*** (в пересчете на жир)   | 0,000006       | печень и продукты из нее              |
|   | Микробиологические показатели:   |                |                                       |
|   | Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «A» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива |                |                                       |
| 1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки | Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте  |                |                                       |
|   | свинец   | 0,5            |                                       |
|   | мышьяк   | 0,1            |                                       |
|   | кадмий   | 0,05           |                                       |

| 1  | 2  | 3                    | 4                             |
|--|--|----------------------|-------------------------------|
|  | ртуть  | 0,03                 |                               |
|  | Антибиотики* (кроме диких животных):   |                      |                               |
|  | левомицетин (хлорамфеникол)  | не допускается       | <0,0003 мг/кг                 |
|  | тетрациклическая группа  | не допускается       | <0,01 мг/кг                   |
|  | бакитратин   | не допускается       | <0,02 мг/кг                   |
|  | Пестициды**:   |                      |                               |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                                 | 0,1                  |                               |
|  | ДДТ и его метаболиты   | 0,1                  |                               |
|  | Диоксины*** (в пересчете на жир)   | 0,000003<br>0,000001 | говядина, баранина<br>свинина |
|  | Нитрозамины:   |                      |                               |
|  | сумма N-нитрозодиметиламина (далее – НДМА) и N-нитрозодиэтиламина (далее – НДЭА) | 0,002                |                               |
| 1.8.1. Концентраты пищевые из мяса, субпродуктов сухие   | КМАФАнМ, КОЕ/г   | $2,5 \times 10^4$    |                               |
|  | БГКП (колиформы) в 1,0 г   | не допускаются       |                               |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются       |                               |
|  | плесени, КОЕ/г, не более   | 100                  |                               |
| 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 (хлорамфеникол)  | не допускаются       | <0,0003 мг/кг                 |
|  | тетрациклическая группа  | не допускаются       | <0,01 мг/кг                   |
|  | бакитратин   | не допускаются       | <0,02 мг/кг                   |
|  | Пестициды**:   |                      |                               |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                                 | 0,1                  |                               |

| 1   | 2                                     | 3               | 4              |
|---|---------------------------------------|-----------------|----------------|
|   | ДДТ и его метаболиты                  | 0,1             |                |
|   | Диоксины*** (в пересчете на жир)      | 0,000002        | домашняя птица |
| 1.9.1. Тушки и мясо птицы:  | Микробиологические показатели:        |                 |                |
| охлажденное   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$ |                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|   | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |                |
| замороженное  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^5$ |                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|   | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |                |
| фасованное охлажденное,<br>подмороженное,<br>замороженное   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^5$ |                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|   | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |                |
| 1.9.2. Полуфабрикаты из мяса<br>птицы натуральные:  | Микробиологические показатели:        |                 |                |
| мясокостные, бескостные без<br>панировки  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^5$ |                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|   | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |                |
| мясокостные, бескостные в<br>панировке, со специями, с<br>соусом, маринованные                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^6$ |                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|   | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |                |
| мясо кусковое бескостное в<br>блоках  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^6$ |                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|   | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |                |
| 1.9.3. Полуфабрикаты из мяса<br>птицы рубленые<br>(охлажденные,<br>подмороженные,<br>замороженные): | Микробиологические показатели:        |                 |                |
| в тестовой оболочке   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^6$ |                |

| 1  | 2                                     | 3               | 4             |
|--|---------------------------------------|-----------------|---------------|
|  | БГКП (колиформы) в 0,0001 г           | не допускаются  |               |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |               |
|  | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |               |
| в натуральной оболочке, в т.ч.<br>купаты   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^6$ |               |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |               |
|  | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |               |
| в панировке и без нее<br>(полуфабрикаты рубленые<br>фаршем)  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^6$ |               |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |               |
|  | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |               |
| 1.9.4. Мясо птицы<br>механической обвалки,<br>костный остаток<br>охлажденные, замороженные<br>в блоках, полуфабрикат<br>костный замороженный | Микробиологические показатели:        |                 |               |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^6$ |               |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |               |
|  | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |               |
| 1.9.5. Кожа птицы  | Микробиологические показатели:        |                 |               |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^6$ |               |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |               |
|  | L.monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |               |
| 1.10. Субпродукты,<br>полуфабрикаты из<br>субпродуктов птицы   | Токсичные элементы:                   |                 |               |
|  | свинец                                | 0,6             |               |
|  | мышьяк                                | 1,0             |               |
|  | кадмий                                | 0,3             |               |
|  | ртуть                                 | 0,1             |               |
|  | Антибиотики* (кроме дикой птицы) :    |                 |               |
|  | левомицетин (хлорамфеникол)           | не допускаются  | <0,0003 мг/кг |
|  | тетрациклиновая группа,               | не допускаются  | <0,01 мг/кг   |
|  | бациллазин                            | не допускаются  | <0,02 мг/кг   |
|  | Пестициды**:                          |                 |               |

| 1   | 2  | 3               | 4                      |
|---|--|-----------------|------------------------|
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1             |                        |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,1             |                        |
|   | Диоксины*** (в пересчете на жир)                 | 0,000006        | печень домашней птицы  |
| 1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы                            | Микробиологические показатели:                   |                 |                        |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^6$ |                        |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются  |                        |
|   | L.monoscytogenes в 25 г                          | не допускаются  |                        |
| 1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы | Токсичные элементы:                              |                 |                        |
|   | свинец   | 0,5             |                        |
|   | мышьяк   | 0,1             |                        |
|   | кадмий   | 0,05            |                        |
|   | ртуть  | 0,03            |                        |
|   | Бенз(а)пирен                                     | 0,001           | для копченых продуктов |
|   | Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА                | 0,002;<br>0,004 | для копченых продуктов |
|   | Антибиотики* (кроме дикой птицы) :               |                 |                        |
|   | левомицетин (хлорамфеникол)                      | не допускаются  | <0,0003 мг/кг          |
|   | тетрациклическая группа                          | не допускаются  | <0,01 мг/кг            |
|   | бацитрацин                                       | не допускаются  | <0,02 мг/кг            |
|   | Пестициды**:                                     |                 |                        |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1             |                        |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,1             |                        |
|   | Диоксины*** (в пересчете на жир)                 | 0,000002        | домашняя птица         |
| 1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сыроподобные                                 | Микробиологические показатели:                   |                 |                        |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г                         | не допускаются  |                        |
|   | сульфитредуцирующие клостриидии в 0,01 г         | не допускаются  |                        |
|   | S. aureus в 1,0 г                                | не допускаются  |                        |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются  |                        |
|   | E.coli в 1,0 г                                   | не допускаются  |                        |

| 1   | 2  | 3   | 4                      |
|---|--|---|------------------------|
|   | L.monocytogenes в 25 г   | не допускаются  |                        |
| 1.11.2. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | Микробиологические показатели:<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>S. aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>E.coli в 1,0 г<br>L.monocytogenes в 25 г           | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются    |                        |
| 1.11.3. Колбасные изделия:<br>полукопченые:   | Микробиологические показатели:<br>БГКП (coliформы) в 1,0<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г<br>S. aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L. monocytogenes в 25 г                              | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                      |                        |
| нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы  | БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>S. aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L. monocytogenes в 25 г  | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                      |                        |
| 1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и другие)                           | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>S. aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L.monocytogenes в 25 г | 1x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |                        |
| 1.11.5. Варено-копченые колбасы   | Микробиологические показатели:<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г   | не допускаются<br>не допускаются  | для сосисок и сарделек |

| 1   | 2  | 3   | 4 |
|---|--|---|---|
|   | S. aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L.monocytogenes в 25 г   | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются  |   |
| 1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>S. aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L.monocytogenes в 25 г                   | 1x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                   |   |
| 1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сырояденные             | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>S. aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>E.coli в 1,0 г<br>L.monocytogenes в 25 г | 1x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
| 1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса                                      | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>S. aureus в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>L.monocytogenes в 25 г                   | 1x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускается<br>не допускается                   |   |
| 1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:<br>жареные, отварные      | Микробиологические показатели<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | 1x10 <sup>4</sup>   |   |

| 1   | 2  | 3                 | 4                      |
|---|--|-------------------|------------------------|
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г                         | не допускаются    |                        |
|   | S. aureus в 1,0 г                                | не допускаются    |                        |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются    |                        |
|   | L.monocytogenes в 25 г                           | не допускается    |                        |
|   | Enterococcus, КОЕ/г, не более                    | 1x10 <sup>4</sup> |                        |
| из рубленого мяса с соусами и (или) с гарниром  | Микробиологические показатели:                   |                   |                        |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | 2x10 <sup>4</sup> |                        |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г                         | не допускаются    |                        |
|   | S. aureus в 1,0 г                                | не допускаются    |                        |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются    |                        |
|   | L.monocytogenes в 25 г                           | не допускается    |                        |
|   | Enterococcus, КОЕ/г, не более                    | 1x10 <sup>4</sup> |                        |
| 1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и другие) | Токсичные элементы:                              |                   |                        |
|   | свинец   | 0,6               |                        |
|   | мышьяк   | 1,0               |                        |
|   | кадмий   | 0,3               |                        |
|   | ртуть  | 0,1               |                        |
|   | Бенз(а)пирен                                     | 0,001             | для копченых продуктов |
|   | Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА                | 0,002             |                        |
|   |  | 0,004             | для копченых продуктов |
|   | Антибиотики* (кроме дикой птицы) :               |                   |                        |
|   | левомицетин (хлорамфеникол)                      | не допускаются    | <0,0003 мг/кг          |
|   | тетрациклическая группа                          | не допускаются    | <0,01 мг/кг            |
|   | бацитрацин                                       | не допускаются    | <0,02 мг/кг            |
|   | Пестициды**:                                     |                   |                        |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1               |                        |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,1               |                        |

| 1  | 2                                      | 3               | 4                     |
|--|--|-----------------|-----------------------|
|  | Диоксины*** (в пересчете на жир)       | 0,000006        | печень домашней птицы |
| 1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов  | Микробиологические показатели:         |                 |                       |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $2 \times 10^3$ |                       |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |                       |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются  |                       |
|  | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |                       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                       |
|  | L.monocytogenes в 25 г                 | не допускаются  |                       |
| 1.12.2. Паштеты из птичьей печени  | Микробиологические показатели:         |                 |                       |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |                       |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |                       |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются  |                       |
|  | S. aureus в 0,1 г                      | не допускаются  |                       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                       |
|  | L.monocytogenes в 25 г                 | не допускаются  |                       |
| 1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и другие, в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных | Микробиологические показатели:         |                 |                       |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $2 \times 10^3$ |                       |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |                       |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются  |                       |
|  | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |                       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                       |
|  |  |                 |                       |
| 1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов  | Микробиологические показатели:         |                 |                       |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |                       |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |                       |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются  |                       |
|  | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |                       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                       |
|  |  |                 |                       |
| 1.13. Консервы из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч.  | Токсичные элементы:                    |                 |                       |
|  | свинец                                 | 0,5             |                       |

| 1  | 2  | 3                  | 4  |
|--|--|--------------------|--|
| паштетные и фаршевые                             |  | 0,6<br>1,0         | паштетные<br>для консервов в сборной жестяной таре |
| мышьяк   |  | 0,1<br>1,0         | паштетные  |
| кадмий   |  | 0,05<br>0,3<br>0,1 | паштетные<br>для консервов в сборной жестяной таре |
| ртуть  |  | 0,03<br>0,1        | паштетные  |
| олово  | 200,0  |                    | для консервов в сборной жестяной таре              |
| хром   | 0,5  |                    | для консервов в хромированной таре                 |
| Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА                | 0,002  |                    |  |
| Антибиотики* (кроме дикой птицы):                |  |                    |  |
| левомицетин (хлорамфеникол)                      | не допускаются   | <0,0003 мг/кг      |  |
| тетрациклическая группа                          | не допускаются   | <0,01 мг/кг        |  |
| бацитрацин                                       | не допускаются   | <0,02 мг/кг        |  |
| Пестициды**:                                     |  |                    |  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1  |                    |  |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,1  |                    |  |
| Диоксины*** (в пересчете на жир)                 | 0,000002   |                    | домашняя птица                                     |
| Нитраты  | 200  |                    | мясорастительные                                   |
| 1.13.1. Консервы<br>пастеризованные из мяса      | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с пунктом 19 настоящего |                    |  |

| 1  | 2  | 3 | 4 |
|--|--|---|---|
| птицы  | Гигиенического норматива   |   |   |
| 1.13.2. Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. паштеты | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива  |   |   |
| 1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки                                       | Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте<br>свинец 0,5<br>мышьяк 0,1<br>кадмий 0,05<br>ртуть 0,03<br>Антибиотики* (кроме дикой птицы) :<br>левомицетин (хлорамфеникол) не допускаются <0,0003 мг/кг<br>тетрациклическая группа не допускаются <0,01 мг/кг<br>бацитрацин не допускаются <0,02 мг/кг<br>Пестициды**:<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) 0,1<br>ДДТ и его метаболиты 0,1<br>Диоксины*** (в пересчете на жир) 0,000002 домашняя птица<br>Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА 0,002<br>Микробиологические показатели: |   |   |
| 1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 1x10 <sup>4</sup><br>БГКП (coliiformы) в 0,01 г не допускаются<br>S.aureus в 0,1 г не допускаются<br>Proteus в 1,0 г не допускаются<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г не допускаются   |   |   |
| 1.14.2. Фарш куриный тепловой  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5x10 <sup>3</sup>   |   |   |

| 1   | 2   | 3  | 4   |
|---|---|--|---|
| сушки   | БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>Proteus в 1,0 г<br>S.aureus в 0,1 г  | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                                       |   |
| 1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>S.aureus, в 0,01 г<br>Proteus, в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | 1x10 <sup>4</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                  |   |
| 1.15. Яйца и жидкые яичные продукты (меланж, белок, желток) | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Антибиотики*:<br>левомицетин (хлорамфеникол)<br>тетрациклическая группа<br>бациллазин<br>Пестициды**:<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты<br>Диоксины*** (в пересчете на жир) | 0,3<br>0,1<br>0,01<br>0,02<br>не допускается<br>не допускается<br>не допускается<br>0,1<br>0,1<br>0,000003 | <0,0003 мг/кг<br><0,01 мг/кг<br><0,02 мг/кг<br>яйца куриные и продукты из них |
| 1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное               | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125 г  | 100<br>не допускаются<br>не допускаются  | не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в               |

| 1   | 2   | 3   | 4   |
|---|---|---|---|
|   |   |   | желтках   |
| 1.15.2. Яйцо куриное столовое и других видов птицы          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125 г   | $5 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются                                     | не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках |
| 1.15.3. Яичные продукты жидкие:                             |   |   |   |
| смеси яичные для омлета, фильтрованные<br>пастеризованные   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>S.aureus, в 1,0 г<br>Proteus, в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                  | $1 \times 10^5$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>Proteus, в 1,0 г<br>S.aureus, в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                  | $5 \times 10^5$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
|   |   |   |   |
|   |   |   |   |
|   |   |   |   |
| 1.16. Яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток) | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Антибиотики*: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте | 3,0<br>0,6<br>0,1<br>0,1<br>не допускаются  | <0,0003 мг/кг<br><0,01 мг/кг<br><0,02 мг/кг                             |

| 1   | 2  | 3               | 4                              |
|---|--|-----------------|--------------------------------|
|   | Пестициды**: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте |                 |                                |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,1             |                                |
|   | ДДТ и его метаболиты   | 0,1             |                                |
|   | Диоксины*** (в пересчете на жир)   | 0,000003        | яйца куриные и продукты из них |
| 1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания | Микробиологические показатели:   |                 |                                |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^4$ |                                |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются  |                                |
|   | S.aureus, в 1,0 г  | не допускаются  |                                |
|   | Proteus, в 1,0 г   | не допускаются  |                                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                                |
| 1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^5$ |                                |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются  |                                |
|   | S.aureus, в 1,0 г  | не допускаются  |                                |
|   | Proteus, в 1,0 г   | не допускаются  |                                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                                |
| 1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки:                     |  |                 |                                |
| желток  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^4$ |                                |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г  | не допускаются  |                                |
|   | S.aureus, в 1,0 г  | не допускаются  |                                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                                |
| белок, альбумин   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^4$ |                                |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются  |                                |
|   | S.aureus, в 1,0 г  | не допускаются  |                                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                                |
| 1.17. Яичный белок (альбумин)                                     | Токсичные элементы:  |                 |                                |

| 1     | 2   | 3               | 4             |
|-------|---|-----------------|---------------|
| сухой | свинец  | 0,5             |               |
|       | мышьяк  | 0,2             |               |
|       | кадмий  | 0,05            |               |
|       | ртуть   | 0,03            |               |
|       | Антибиотики*: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте |                 |               |
|       | левомицетин (хлорамфеникол)   | не допускаются  | <0,0003 мг/кг |
|       | тетрациклиновая группа  | не допускаются  | <0,01 мг/кг   |
|       | бацилларин  | не допускаются  | <0,02 мг/кг   |
|       | Пестициды**: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте  |                 |               |
|       | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)  | 0,1             |               |
|       | ДДТ и его метаболиты  | 0,1             |               |
|       | Микробиологические показатели:  |                 |               |
|       | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^4$ |               |
|       | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются  |               |
|       | S.aureus, в 1,0 г   | не допускаются  |               |
|       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |               |

Примечания:

Знаком <\*> обозначено: Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения готовых к употреблению осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

Знаком <\*\*\*> обозначено: Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье: максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-*p*-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), согласно примечанию к пункту 18 настоящего Гигиенического норматива.

## 2. Молоко и молочные продукты.

**Показатели безопасности для молока, молочных, молочных составных продуктов, некоторых компонентов**

| Наименование продукции                                     | Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                |
|--|--|------------------------------------|---------------------------|
| 1  | 2  | 3                                  | 4                         |
| 2.1. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки | Токсичные элементы:                              |                                    |                           |
|  | свинец   | 0,1                                |                           |
|  | мышьяк   | 0,05                               |                           |
|  | кадмий   | 0,03                               |                           |
|  | ртуть  | 0,005                              |                           |
|  | Антибиотики*:                                    |                                    |                           |
|  | левомицетин (хлорамфеникол)                      | не допускается                     | <0,0003 мг/кг             |
|  | тетрациклическая группа                          | не допускается                     | <0,01 мг/кг               |
|  | пенициллины                                      | не допускается                     | <0,004 мг/кг              |
|  | стрептомицин                                     | не допускается                     | <0,2 мг/кг                |
|  | Пестициды**:                                     |                                    |                           |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,05<br>1,25                       | сливки в пересчете на жир |
|  | ДДТ и его метаболиты                             | 0,05<br>1,0                        | сливки в пересчете на жир |
|  | Микотоксины:                                     |                                    |                           |
|  | афлатоксин M <sub>1</sub>                        | 0,0005                             |                           |

| 1  | 2   | 3                                 | 4        |
|--|---|-----------------------------------|----------|
|  | Ингибирующие вещества   | не допускаются                    |          |
|  | Диоксины*** (в пересчете на жир)                                  | 0,000003                          |          |
|  | Меламин****   | не допускается                    | <1 мг/кг |
|  | Микробиологические показатели:                                    |                                   |          |
| 2.1.1. Молоко сырое высший сорт              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | $1 \times 10^5$<br>не допускаются |          |
|  | Содержание соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> (г), не более  | $4 \times 10^5$                   |          |
| 2.1.2. Молоко сырое 1 сорт                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | $5 \times 10^5$<br>не допускаются |          |
|  | Содержание соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> (г), не более  | $1 \times 10^6$                   |          |
| 2.1.3. Молоко сырое 2 сорт                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | $4 \times 10^6$<br>не допускаются |          |
|  | Содержание соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> (г), не более  | $1 \times 10^6$                   |          |
| 2.1.4. Молоко сырое обезжиренное высший сорт | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | $1 \times 10^5$<br>не допускаются |          |
| 2.1.5. Молоко сырое обезжиренное 1 сорт      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | $5 \times 10^5$<br>не допускаются |          |
| 2.1.6. Молоко сырое обезжиренное 2 сорт      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | $4 \times 10^6$<br>не допускаются |          |
| 2.1.7. Сливки сырые высший сорт              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | $5 \times 10^5$<br>не допускаются |          |
| 2.1.8. Сливки сырые 1 сорт                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $4 \times 10^6$                   |          |

| 1  | 2  | 3              | 4 |
|--|--|----------------|---|
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются |   |
| 2.2. Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания | Токсичные элементы:<br>свинец 0,1<br>мышьяк 0,05<br>кадмий 0,03<br>ртуть 0,005<br>Микотоксины:<br>афлатоксин M <sub>1</sub> 0,0005<br>Антибиотики*:<br>левомицетин (хлорамфеникол) не допускается <0,0003 мг/кг<br>тетрациклическая группа не допускается <0,01 мг/кг<br>пенициллины не допускается <0,004 мг/кг<br>стрептомицин не допускается <0,2 мг/кг<br>Пестициды**:<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) 0,05<br>1,25 сливки и сметана в пересчете на жир<br>ДДТ и его метаболиты 0,05;<br>1,0 сливки, сметана в пересчете на жир<br>Диоксины*** (в пересчете на жир) 0,000003<br>Меламин**** не допускается < 1 мг/кг |                |   |

| 1  | 2   | 3   | 4  |
|--|---|---|--|
|  | Перекисное число  | 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира   | в питьевом молоке и питьевых сливках стерилизованных |
| 2.2.1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные напитки, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в том числе: молоко питьевое в потребительской таре, в том числе пастеризованное | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 1 г(см <sup>3</sup> )<br><i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> )  | 1x10 <sup>5</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |  |
| 2.2.2. Стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)  | Требования промышленной стерильности:<br>1) после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;<br>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:<br>а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера;<br>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г) |   |  |
| 2.2.3. Ультрапастеризованные (без асептического розлива)   | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более<br>БГКП (coliформы) в 10 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 10 г(см <sup>3</sup> )<br><i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> )  | 100<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются               |  |
| 2.2.4. Топленые  | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более  | 2,5x10 <sup>3</sup>   |  |

| 1   | 2  | 3                 | 4 |
|---|--|-------------------|---|
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
| 2.2.5. Ароматизированные, обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками | В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки |                   |   |
| 2.2.6. Во флягах и цистернах  | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более   | 2x10 <sup>5</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 0,1 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
| 2.2.7. Сливки и продукты на их основе, в т.ч. в потребительской таре, в т.ч. пастеризованные        | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более   | 1x10 <sup>5</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |

| 1                            | 2  | 3   | 4 |
|------------------------------|--|---|---|
| 2.2.8. Стерилизованные       | <p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера;</p> <p>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см<sup>3</sup>(г)</p> |   |   |
| 2.2.9. Обогащенные           | <p>КМАФАнМ, КОЕ/см<sup>3</sup>(г), не более</p> <p>БГКП (coliформы) в 0,01 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>S.aureus в 1,0 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>L.monocytogenes в 25 г(см<sup>3</sup>)</p>  | <p>1x10<sup>5</sup></p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> |   |
| 2.2.10. Взбитые              | <p>КМАФАнМ, КОЕ/см<sup>3</sup>(г), не более</p> <p>БГКП (coliформы) в 0,1 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>S.aureus в 0,1 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>L.monocytogenes в 25 г(см<sup>3</sup>)</p>   | <p>1x10<sup>5</sup></p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> |   |
| 2.2.11. Во флягах, цистернах | <p>КМАФАнМ, КОЕ/см<sup>3</sup>(г), не более</p> <p>БГКП (coliформы) в 0,01 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>S.aureus в 0,1 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>L.monocytogenes в 25 г(см<sup>3</sup>)</p>  | <p>2x10<sup>5</sup></p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> |   |
| 2.2.12. Напитки, коктейли,   | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более   | 1x10 <sup>5</sup>   |   |

| 1  | 2  | 3   | 4 |
|--|--|---|---|
| кисели желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки, пастеризованные         | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 1,0 г(см <sup>3</sup> )<br><i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> )                  | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются    |   |
| 2.2.13. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, продукты кисломолочные жидкие, в т.ч.:<br><br>со сроком годности не более 72 часов: |  |   |   |
| без компонентов  | молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 1,0 г(см <sup>3</sup> ) | 1x10 <sup>7</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
| с компонентами   | молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 1,0 г(см <sup>3</sup> ) | 1x10 <sup>7</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
| со сроком годности более 72 часов:   |  |   |   |
| без компонентов  | молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее  | 1x10 <sup>7</sup>   |   |

| 1              | 2   | 3               | 4   |
|----------------|---|-----------------|---|
|                | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются  |   |
|                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )         | не допускаются  |   |
|                | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                              | не допускаются  |   |
|                | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                       | 50              | наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1 \times 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \times 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавляемых с их использованием в закваске |
|                | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                      | 50              |   |
| с компонентами | молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее | $1 \times 10^7$ |   |
|                | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )                     | не допускаются  |   |
|                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )         | не допускаются  |   |
|                | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                              | не допускаются  |   |

| 1   | 2  | 3                       | 4   |
|---|--|-------------------------|---|
|   | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более  | 50                      | наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1 \times 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \times 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавляемых с их использованием в закваске |
|   | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более   | 50                      |   |
| 2.2.14. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами | бифидобактерии и (или) другие пробиотические микроорганизмы, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее | $1 \times 10^6$ в сумме |   |
|   | БГКП (колиформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются          |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются          |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются          |   |

| 1   | 2   | 3                             | 4   |
|---|---|-------------------------------|---|
|   | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                       | 50                            | наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1 \times 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \times 10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавляемых с их использованием в закваске |
|   | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                      | 50                            |   |
| 2.2.15. Сметана, продукты на ее основе, в т.ч. с компонентами | молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее | $1 \times 10^7$ (для сметаны) |   |
|   | БГКП (coliформы):<br>в 0,001 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются                | сметана   |
|   | в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                                       | не допускаются                | термизированные сметанные продукты  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )         | не допускаются                |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                              | не допускаются                |   |
|   | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                       | 50                            | для продуктов со сроком годности более 72 часов   |
|   | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                      | 50                            | для продуктов со сроком годности более 72 часов   |

| 1   | 2   | 3                 | 4 |
|---|---|-------------------|---|
| 2.2.16. Термически<br>обработанные сквашенные<br>молочные и молочные<br>составные продукты, в т.ч.: |   |                   |   |
| без компонентов   | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются    |   |
|   | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 50                |   |
|   | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 50                |   |
| с компонентами  | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются    |   |
|   | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 50                |   |
|   | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 50                |   |
| 2.2.17. Молочная сыворотка и<br>пахта в потребительской таре<br>пастеризованные                     | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 1x10 <sup>5</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )             | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются    |   |
| 2.3. Творог и продукты на его<br>основе, творожные продукты,  | Токсичные элементы:                                     |                   |   |
|   | свинец  | 0,3               |   |

| 1  | 2   | 3                                 | 4             |
|--|---|-----------------------------------|---------------|
| молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в т.ч. термически обработанные после сквашивания | мышьяк  | 0,2                               |               |
|  | кадмий  | 0,1                               |               |
|  | ртуть   | 0,02                              |               |
|  | Микотоксины:<br>афлатоксин M <sub>1</sub>   | 0,0005                            |               |
|  | Антибиотики*:<br><br>левомицетин (хлорамфеникол)  | не допускается                    | <0,0003 мг/кг |
|  | тетрациклическая группа   | не допускается                    | <0,01 мг/кг   |
|  | пенициллины   | не допускается                    | <0,004 мг/кг  |
|  | стрептомицин  | не допускается                    | <0,2 мг/кг    |
|  | Пестициды** (в пересчете на жир):<br><br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                       | 1,25                              |               |
|  | ДДТ и его метаболиты  | 1,0                               |               |
|  | Диоксины*** (в пересчете на жир)  | 0,000003                          |               |
|  | Меламин****   | не допускается                    | <1 мг/кг      |
| 2.3.1. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в т.ч.:<br><br>со сроком годности не более 72 часов:  |   |                                   |               |
| без компонентов  | молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не менее<br>БГКП (колиформы) в 0,001 г(см <sup>3</sup> ) | $1 \times 10^6$<br>не допускаются |               |

| 1                                  | 2  | 3              | 4 |
|------------------------------------|--|----------------|---|
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются |   |
|                                    | <i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются |   |
|                                    | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 50             |   |
|                                    | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                       | 50             |   |
| с компонентами                     | БГКП (колиформы) в 0,001 г(см <sup>3</sup> )                                     | не допускаются |   |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются |   |
|                                    | <i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются |   |
|                                    | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 100            |   |
|                                    | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                       | 50             |   |
| со сроком годности более 72 часов: |  |                |   |
| без компонентов и с компонентами   | БГКП (колиформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )                                      | не допускаются |   |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются |   |
|                                    | <i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются |   |
|                                    | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 100            |   |
|                                    | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                       | 50             |   |
| замороженные                       | БГКП (колиформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )                                      | не допускаются |   |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются |   |
|                                    | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 100            |   |
|                                    | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                       | 50             |   |

| 1   | 2   | 3   | 4 |
|---|---|---|---|
| 2.3.1.1. Творог без компонентов (кроме произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования), зерненный творог, в т.ч.:<br>со сроком годности не более 72 часов: | молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не менее<br>БГКП (coliформы) в 0,001 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                        | 1x10 <sup>6</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
| со сроком годности более 72 часов:  | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )<br>дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100<br>50         |   |
| замороженный  | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )<br>дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100<br>50         |   |

| 1  | 2   | 3   | 4 |
|--|---|---|---|
| 2.3.1.2. Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования, в т.ч.: со сроком годности не более 72 часов: | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются              |   |
| со сроком годности более 72 часов:   | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )<br>дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>50<br>50  |   |
| творог зерненый  | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )<br>дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100<br>50 |   |
| 2.3.1.3. Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные, в т.ч.:  |   |   |   |

| 1                                     | 2  | 3              | 4 |
|---------------------------------------|--|----------------|---|
| со сроком годности не более 72 часов: | БГКП (coliформы) в 0,001 г(см <sup>3</sup> )                                     | не допускаются |   |
|                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются |   |
|                                       | <i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются |   |
| со сроком годности более 72 часов:    | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )                                      | не допускаются |   |
|                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются |   |
|                                       | <i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются |   |
|                                       | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 100            |   |
|                                       | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                       | 50             |   |
| замороженные                          | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )                                      | не допускаются |   |
|                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются |   |
|                                       | <i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются |   |
|                                       | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 100            |   |
|                                       | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                       | 50             |   |
| 2.3.1.4. Творожные продукты, в т.ч.:  |  |                |   |
| со сроком годности не более 72 часов: | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )                                      | не допускаются |   |
|                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются |   |
|                                       | <i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются |   |
| со сроком годности более 72           | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )                                      | не допускаются |   |

| 1  | 2  | 3                 | 4 |
|--|--|-------------------|---|
| часов:   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|  | <i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 100               |   |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                       | 50                |   |
| замороженные   | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )                                      | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|  | <i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 100               |   |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                       | 50                |   |
| 2.3.2. Термически обработанные творожные продукты, в т.ч. с компонентами                 | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                                       | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|  | <i>S.aureus</i> в 1,0 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|  | дрожжи, плесени в сумме, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                       | 50                |   |
| 2.3.3. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания | КМАФАиМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                       | 2x10 <sup>5</sup> |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                                       | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|  | <i>S.aureus</i> в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 100               |   |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                       | 50                |   |

| 1  | 2  | 3              | 4  |
|--|--|----------------|--|
| 2.4. Продукты переработки молока концентрированные, сгущенные, консервы молочные, молочные составные, молокосодержащие | Токсичные элементы:                              |                |  |
|  | свинец   | 0,3            |  |
|  | мышьяк   | 0,15           |  |
|  | кадмий   | 0,1            |  |
|  | ртуть  | 0,015          |  |
|  | олово  | 200            | для консервированных в сборной жестяной таре |
|  | хром   | 0,5            | для консервированных в хромированной таре    |
|  | Микотоксины:                                     |                |  |
|  | афлатоксин М <sub>1</sub>                        | 0,0005         |  |
|  | Антибиотики*:                                    |                |  |
|  | левомицетин (хлорамфеникол)                      | не допускается | <0,0003 мг/кг                                |
|  | тетрациклическая группа                          | не допускается | <0,01 мг/кг                                  |
|  | пенициллины                                      | не допускается | <0,004 мг/кг                                 |
|  | стрептомицин                                     | не допускается | <0,2 мг/кг                                   |
|  | Пестициды** (в пересчете на жир):                |                |  |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 1,25           |  |
|  | ДДТ и его метаболиты                             | 1,0            |  |

| 1   | 2   | 3   | 4 |
|---|---|---|---|
| 2.4.1. Молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты и сгущенные продукты, стерилизованные | <p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 6 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки не допускаются изменения:</p> <p>а) титруемой кислотности;</p> <p>б) в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов;</p> <p>3) дополнительное требование к продуктам детского питания – отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов</p> |   |   |
| 2.4.2. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в т.ч. с компонентами и без компонентов   | <p>КМАФАнМ, КОЕ/г(см<sup>3</sup>), не более</p> <p>БГКП (coliформы) в 1,0 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см<sup>3</sup>)</p>  | <p><math>2 \times 10^4</math></p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> |   |
| 2.4.3. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре   | <p>КМАФАнМ, КОЕ/г(см<sup>3</sup>), не более</p> <p>БГКП (coliформы) в 1,0 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см<sup>3</sup>)</p>  | <p><math>4 \times 10^4</math></p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> |   |
| 2.4.4. Пахта, сыворотка сгущенная без сахара и с сахаром  | <p>КМАФАнМ, КОЕ/г(см<sup>3</sup>), не более</p> <p>БГКП (coliформы) в 1,0 г(см<sup>3</sup>)</p> <p>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см<sup>3</sup>)</p>  | <p><math>5 \times 10^4</math></p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> |   |
| 2.4.5. Какао, кофе натуральный со сгущенным   | <p>КМАФАнМ, КОЕ/г(см<sup>3</sup>), не более</p> <p>БГКП (coliформы) в 1,0 г(см<sup>3</sup>)</p>   | <p><math>3,5 \times 10^4</math></p> <p>не допускаются</p>                     |   |

| 1  | 2  | 3  | 4  |
|--|--|--|--|
| молоком или сливками с сахаром   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )<br>S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются<br>не допускаются                                     |  |
| 2.5. Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт) | Токсичные элементы:<br><br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br><br>Микотоксины:<br>афлатоксин M <sub>1</sub>  | 0,1<br>0,05<br>0,03<br>0,005<br><br>0,0005                           |  |
|  | Антибиотики*:<br><br>левомицетин (хлорамфеникол)<br>тетрациклическая группа<br>пенициллины<br>стрептомицин   | не допускается<br>не допускается<br>не допускается<br>не допускается | <0,0003 мг/кг<br><0,01 мг/кг<br><0,004 мг/кг<br><0,2 мг/кг |
|  | Пестициды** (в пересчете на жир):<br><br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты<br>Диоксины*** (в пересчете на жир)<br>Меламин**** | 1,25<br>1,0<br>0,000003<br>не допускается                            |  |
| 2.5.1. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко,                              | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>БГКП (колиформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )                  | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются                  |  |

| 1   | 2   | 3                 | 4 |
|---|---|-------------------|---|
| сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное) | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
| 2.5.2. Молоко коровье сухое цельное   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 5x10 <sup>4</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
| 2.5.3. Молоко сухое обезжиренное, в т.ч.: для непосредственного употребления                          |   |                   |   |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 5x10 <sup>4</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
| для промышленной переработки  | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 1x10 <sup>5</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
| 2.5.4. Напитки сухие молочные   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 1x10 <sup>5</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )             | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|   | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 50                |   |

| 1  | 2   | 3               | 4                      |
|--|---|-----------------|------------------------|
| 2.5.5. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | $7 \times 10^4$ |                        |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются  |                        |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются  |                        |
|  | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются  |                        |
| 2.5.6. Сыворотка молочная сухая              | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | $1 \times 10^5$ |                        |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются  |                        |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются  |                        |
|  | S.aureus в 1,0 г/см <sup>3</sup>                        | не допускаются  |                        |
|  | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются  |                        |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более               | 50              |                        |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 100             |                        |
| 2.5.7. Смеси сухие для мороженого            | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | $5 \times 10^4$ |                        |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются  |                        |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются  |                        |
|  | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются  |                        |
|  | L. monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )               | не допускаются  | для мягкого мороженого |
| 2.5.8. Продукты кисломолочные сухие          | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | $1 \times 10^5$ |                        |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются  |                        |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются  |                        |
|  | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются  |                        |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более               | 50              |                        |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 100             |                        |

| 1   | 2  | 3   | 4 |
|---|--|---|---|
| 2.5.9. Пахта, заменители цельного молока (сухие)  | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>БГКП (колиформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )<br>S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )<br>дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более   | 5x10 <sup>4</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>50<br>100  |   |
| 2.6. Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Микотоксины:<br>афлатоксин M <sub>1</sub><br>Антибиотики*:<br>левомицетин (хлорамфеникол)<br>тетрациклическая группа<br>пенициллины<br>стрептомицин<br>Пестициды** (в пересчете на жир):<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты<br>Диоксины*** (в пересчете на жир) | 0,3<br>1,0<br>0,2<br>0,03<br>0,0005<br>не допускается<br>не допускается<br>не допускается<br>не допускается<br>$<0,0003$ мг/кг<br>$<0,01$ мг/кг<br>$<0,004$ мг/кг<br>$<0,2$ мг/кг |   |

| 1  | 2   | 3                   | 4         |
|--|---|---------------------|-----------|
|  | Меламин****   | не допускается      | < 1 мг/кг |
| Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в т. ч.: |   |                     |           |
| 2.6.1. Казеинаты пищевые   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                | 5x10 <sup>4</sup>   |           |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются      |           |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются      |           |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются      |           |
| 2.6.2. Концентрат сывороточный белковый  | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                | 5x10 <sup>4</sup>   |           |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются      |           |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются      |           |
|  | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                        | не допускаются      |           |
| 2.6.3. Концентрат казеина  | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                | 2,5x10 <sup>3</sup> |           |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются      |           |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются      |           |
|  | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                        | не допускаются      |           |
| 2.6.4. Белок молочный, казеины   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                | 1x10 <sup>4</sup>   |           |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются      |           |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются      |           |
|  | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                        | не допускаются      |           |

| 1  | 2   | 3                 | 4 |
|--|---|-------------------|---|
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г                  | не допускаются    |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более               | 10                |   |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 50                |   |
| 2.6.5. Сахар молочный<br>рафинированный            | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 1x10 <sup>3</sup> |   |
|  | БГКП (колиформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|  | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более               | 50                |   |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 100               |   |
| 2.6.6. Сахар молочный<br>пищевой (лактоза пищевая) | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 1x10 <sup>4</sup> |   |
|  | БГКП (колиформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|  | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более               | 50                |   |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 100               |   |
| 2.6.7. Концентрат лактулозы                        | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 1x10 <sup>3</sup> |   |
|  | БГКП (колиформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|  | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более               | 50                |   |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 100               |   |

| 1   | 2  | 3              | 4  |
|---|--|----------------|--|
| 2.7. Сыры, сырные продукты, сырные пасты, соусы | Токсичные элементы:                              |                |  |
|   | свинец   | 0,5            |  |
|   | мышьяк   | 0,3            |  |
|   | кадмий   | 0,2            |  |
|   | ртуть  | 0,03           |  |
|   | Микотоксины:<br>афлатоксин М <sub>1</sub>        | 0,0005         |  |
|   | Антибиотики*:                                    |                |  |
|   | левомицетин (хлорамфеникол)                      | не допускается | <0,0003 мг/кг  |
|   | тетрациклическая группа                          | не допускается | <0,01 мг/кг  |
|   | пенициллины                                      | не допускается | <0,004 мг/кг   |
|   | стрептомицин                                     | не допускается | <0,2 мг/кг   |
|   | Бенз(а)пирен                                     | 0,001          | для копченых продуктов   |
|   | Пестициды** (в пересчете на жир):                |                |  |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 1,25           |  |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 1,0            |  |
|   | Диоксины*** (в пересчете на жир)                 | 0,000003       |  |
|   | Стафилококковые энтеротоксины, в 125 г           | не допускаются | в 5-ти образцах массой по 25 г каждый (при обнаружении <i>S.aureus</i> в нормируемой массе продукта) |

| 1   | 2   | 3  | 4 |
|---|---|--|---|
| Сыры, сырные продукты (сверхтвёрдые, твёрдые, полутвёрдые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, в т.ч.: | Микробиологические показатели:  |  |   |
| 2.7.1. Сыры, сырные продукты (сверхтвёрдые, твёрдые, полутвёрдые, мягкие, рассольные), сывороточно-альбуминные, копченые                    | БГКП (coliформы) в 0,001 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )<br><i>S.aureus</i> в 0,001 г(см <sup>3</sup> )<br><i>L.monocytogenes</i> в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
| 2.7.2. Сыры и сырные продукты плавленые:  |   |  |   |
| без компонентов   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 5x10 <sup>3</sup>  |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются<br>не допускаются                                     |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более   | 50   |   |
|   | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 50   |   |
|   |   |  |   |
| с компонентами, в т.ч. копченые   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 1x10 <sup>4</sup>  |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются<br>не допускаются                                     |   |
|   |   |  |   |

| 1   | 2   | 3                 | 4 |
|---|---|-------------------|---|
|   | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                 | 100               |   |
|   | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                | 100               |   |
| 2.7.3. Сырные продукты плавленые                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                | 1x10 <sup>4</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                                | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )                   | не допускаются    |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                 | 100               |   |
|   | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                | 100               |   |
| 2.7.4. Сырные соусы, пасты  | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                | 1x10 <sup>4</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                                | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
| 2.7.5. Сыры, сырные продукты сухие                                  | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                | 5x10 <sup>4</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                                | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )                   | не допускаются    |   |
| 2.7.6. Сыры, сырные продукты, сывороточно-альбуминный сыр, копченые | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                                | 1x10 <sup>4</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                                | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )                   | не допускаются    |   |
| 2.7.7. Творожный сыр:   |   |                   |   |
| без компонентов   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                                | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|   | дрожжи, КОЕ/ г(см <sup>3</sup> ), не более                                | 50                |   |

| 1  | 2   | 3               | 4  |
|--|---|-----------------|--|
|  | плесени, КОЕ/ г(см <sup>3</sup> ), не более                               | 50              |  |
| с компонентами   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                                | не допускаются  |  |
|  | S.aureus в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются  |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются  |  |
|  | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                 | 100             |  |
|  | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                | 100             |  |
| 2.8. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир | Показатели окислительной порчи:<br>кислотность жировой фазы               | 2,5°Кеттстофера |  |
|  |   | 3,5°Кеттстофера | для масла и пасты с компонентами             |
|  | Токсичные элементы:   |                 |  |
|  | свинец  | 0,1             |  |
|  |   | 0,3             | с добавлением какао продуктов                |
|  | мышьяк  | 0,1             |  |
|  | кадмий  | 0,03            |  |
|  |   | 0,2             | с добавлением какао продуктов                |
|  | ртуть   | 0,03            |  |
|  | меди  | 0,4             | для резервируемых продуктов                  |
|  | железо  | 1,5             | для резервируемых продуктов                  |
|  | олово   | 200             | для консервированных в сборной жестяной таре |

| 1  | 2   | 3  | 4  |
|--|---|--|--|
|  | Микотоксины:<br>афлатоксин M <sub>1</sub>   | 0,0005   |  |
|  | Антибиотики*:<br><br>левомицетин (хлорамфеникол)<br>тетрациклическая группа<br>пенициллины<br>стрептомицин        | не допускается<br>не допускается<br>не допускается<br>не допускается | <0,0003 мг/кг<br><0,01 мг/кг<br><0,004 мг/кг<br><0,2 мг/кг |
|  | Пестициды** (в пересчете на жир):<br><br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты | 1,25<br>1,0  |  |
|  | Диоксины*** (в пересчете на жир)  | 0,000003   |  |
| 2.8.1. Масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в т.ч.: | Микробиологические показатели:  |  |  |
| без компонентов  | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 1x10 <sup>5</sup>  | в кислосливочном масле не нормируется                      |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются   |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются   |  |
|  | S.aureus в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются   |  |
|  | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются   |  |
|  | дрожжи, плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 100 в сумме  |  |
| с компонентами   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 1x10 <sup>5</sup>  | в кислосливочном масле не нормируется                      |

| 1                                      | 2  | 3                 | 4 |
|--|--|-------------------|---|
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|  | S.aureus в 0,1 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
|  | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 100               |   |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более   | 100               |   |
| 2.8.2. Марочное, в т.ч.<br>вологодское | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более   | 1x10 <sup>4</sup> |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|  | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более   | 50                |   |
|  | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
| 2.8.3. Стерилизованное                 | Требования промышленной стерильности:<br>1) после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;<br>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:<br>а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5°Кеттстофера;<br>б) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера;<br>в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/г(см <sup>3</sup> ) |                   |   |
| 2.8.4. Масло топленое                  | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более   | 1x10 <sup>3</sup> |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |

| 1                              | 2   | 3                 | 4 |
|--------------------------------|---|-------------------|---|
|                                | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 200               |   |
| 2.8.5. Масло сухое             | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 1x10 <sup>5</sup> |   |
|                                | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )             | не допускаются    |   |
|                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|                                | S.aureus в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|                                | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются    |   |
|                                | дрожжи, плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более      | 100 в сумме       |   |
| 2.8.6. Молочный жир            | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 1x10 <sup>3</sup> |   |
|                                | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются    |   |
|                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|                                | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 200               |   |
| 2.8.7. Паста масляная, в т.ч.: |   |                   |   |
| без компонентов                | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 2x10 <sup>5</sup> |   |
|                                | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )             | не допускаются    |   |
|                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|                                | S.aureus в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|                                | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются    |   |
|                                | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более               | 100               |   |
|                                | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 100               |   |
| с компонентами                 | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 2x10 <sup>5</sup> |   |
|                                | БГКП (coliформы) в 0,001 г(см <sup>3</sup> )            | не допускаются    |   |
|                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |

| 1  | 2   | 3                                    | 4                             |
|--|---|--------------------------------------|-------------------------------|
|  | S.aureus в 0,1 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются                       |                               |
|  | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )        | не допускаются                       |                               |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более       | 100                                  |                               |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более      | 100                                  |                               |
| 2.9. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь | Показатели окислительной порчи:                 |                                      |                               |
|  | перекисное число в жире, выделенном из продукта | 10 ммоль активного кислорода/кг жира |                               |
|  | кислотность жировой фазы                        | 2,5°Кеттстофера;<br>3,5°Кеттстофера  | для спреда с компонентами     |
|  | Транс-изомеры жирных кислот                     | 8,0 % от содержания жира в продукте  |                               |
|  | Токсичные элементы:                             |                                      |                               |
|  | свинец  | 0,1<br>0,3                           | с добавлением какао продуктов |
|  | мышьяк  | 0,1                                  |                               |
|  | кадмий  | 0,03<br>0,2                          | с добавлением какао продуктов |
|  | ртуть   | 0,03                                 |                               |
|  | медь  | 0,4                                  | для резервируемых продуктов   |
|  | железо  | 1,5                                  | для резервируемых продуктов   |

| 1   | 2   | 3                 | 4                                       |
|---|---|-------------------|---|
|   | никель  | 0,7               | для продуктов с гидрогенизованным жиром |
|   | Микотоксины:<br>афлатоксин М <sub>1</sub>   | 0,0005            |   |
|   | Антибиотики*:<br><br>левомицетин (хлорамфеникол)  | не допускается    | <0,0003 мг/кг                           |
|   | тетрациклическая группа   | не допускается    | <0,01 мг/кг                             |
|   | пенициллины   | не допускается    | <0,004 мг/кг                            |
|   | стрептомицин  | не допускается    | <0,2 мг/кг                              |
|   | Пестициды** (в пересчете на жир):<br><br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 1,25              |   |
|   | ДДТ и его метаболиты  | 1,0               |   |
|   | Диоксины*** (в пересчете на жир)  | 0,000002          |   |
| 2.9.1. Сливочно-растительный спред          | КМАФАиМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 1x10 <sup>5</sup> |   |
|   | БГКП (колиформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )                                   | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 0,1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более   | 100               |   |
|   | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 100               |   |
| 2.9.2. Сливочно-растительная топленая смесь | КМАФАиМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 1x10 <sup>3</sup> |   |
|   | БГКП (колиформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |

| 1   | 2   | 3              | 4             |
|---|---|----------------|---------------|
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются |               |
|   | S.aureus в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются |               |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )                | не допускаются |               |
|   | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 200            |               |
| 2.10. Мороженое из всех видов молока и на молочной основе (мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого, другое) | Токсичные элементы:                                     |                |               |
|   | свинец  | 0,1            |               |
|   | мышьяк  | 0,05           |               |
|   | кадмий  | 0,03           |               |
|   | ртуть   | 0,005          |               |
|   | Микотоксины:<br>афлатоксин M <sub>1</sub>               | 0,0005         |               |
|   | Антибиотики*:   |                |               |
|   | левомицетин (хлорамфеникол)                             | не допускается | <0,0003 мг/кг |
|   | тетрациклическая группа                                 | не допускается | <0,01 мг/кг   |
|   | пенициллины   | не допускается | <0,004 мг/кг  |
|   | стрептомицин  | не допускается | <0,2 мг/кг    |
|   | Пестициды** (в пересчете на жир):                       |                |               |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)        | 1,25           |               |
|   | ДДТ и его метаболиты                                    | 1,0            |               |
|   | Диоксины*** (в пересчете на жир)                        | 0,000003       |               |
|   | Меламин****   | не допускается | < 1 мг/кг     |
|   | Микробиологические показатели:                          |                |               |

| 1   | 2   | 3                 | 4 |
|---|---|-------------------|---|
| 2.10.1. Закаленное, в т.ч. с компонентами   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                      | 1x10 <sup>5</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )                     | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )         | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                              | не допускаются    |   |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )                        | не допускаются    |   |
| 2.10.2. Мягкое, в т.ч. с компонентами       | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                      | 1x10 <sup>5</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )         | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                              | не допускаются    |   |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )                        | не допускаются    |   |
| 2.10.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                      | 3x10 <sup>4</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )         | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                              | не допускаются    |   |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )                        | не допускаются    |   |
| 2.10.4. Мороженое кисломолочное             | Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не менее | 1x10 <sup>6</sup> |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                      | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                              | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )         | не допускаются    |   |
|   | L.monocytogenes в 25 г(см <sup>3</sup> )                        | не допускаются    |   |

| 1   | 2   | 3                 | 4   |
|---|---|-------------------|---|
| 2.11. Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисло-сливочного, сыров | Токсичные элементы:   |                   |   |
|   | свинец  | 0,1<br>1,0        | для жидких (в т.ч. замороженных)<br>для сухих |
|   | мышьяк  | 0,05<br>0,2       | для жидких (в т.ч. замороженных)<br>для сухих |
|   | кадмий  | 0,03<br>0,2       | для жидких (в т.ч. замороженных)<br>для сухих |
|   | ртуть   | 0,005<br>0,03     | для жидких (в т.ч. замороженных)<br>для сухих |
|   | Микробиологические показатели:  |                   |   |
| 2.11.1. Закваски для кефира симбиотические (жидкие)   | Количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не менее | 1x10 <sup>8</sup> |   |
|   | БГКП (колиформы) в 3,0 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 10 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |   |
|   | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 5                 |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не менее   | 1x10 <sup>4</sup> |   |
| 2.11.2. Закваски из чистых  | Количество молочнокислых и (или) других   | 1x10 <sup>8</sup> |   |

| 1  | 2   | 3                  | 4                              |
|--|---|--------------------|--------------------------------|
| культур (в т.ч. жидкие, замороженные)  | микроорганизмов закваски, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не менее   | 1x10 <sup>10</sup> | для заквасок концентрированных |
|  | БГКП (coliформы) в 10,0 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются     |                                |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются     |                                |
|  | S.aureus в 10 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются     |                                |
|  | дрожжи, плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более  | 5 в сумме          |                                |
| 2.11.3. Закваски сухие   | Количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не менее | 1x10 <sup>9</sup>  |                                |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются     |                                |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются     |                                |
|  | S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются     |                                |
|  | дрожжи, плесени, КОЕ/ г(см <sup>3</sup> ), в сумме не более   | 5                  |                                |
| 2.12. 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:<br>афлатоксин М <sub>1</sub>   | 0,0005             |                                |
|  | Антибиотики*:<br><br>левомицетин (хлорамфеникол)  | не допускается     | <0,0003 мг/кг                  |

| 1   | 2   | 3                 | 4  |
|---|---|-------------------|--|
|   | тетрациклическая группа                                 | не допускается    | <0,01 мг/кг                                      |
|   | пенициллины   | не допускаются    | <0,004 мг/кг                                     |
|   | стрептомицин  | не допускается    | <0,2 мг/кг                                       |
|   | Пестициды** (в пересчете на жир):                       |                   |  |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)        | 1,25              |  |
|   | ДДТ и его метаболиты                                    | 1,0               |  |
| 2.12.1. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 5x10 <sup>4</sup> |  |
|   | БГКП (колиформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )             | не допускаются    |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |  |
|   | сульфитредуцирующие клоストридии в 0,01г                  | не допускаются    |  |
| 2.13. Ферментные препараты молокосвертывающие   | Токсичные элементы:                                     |                   |  |
|   | свинец  | 10,0              |  |
|   | мышьяк  | 3,0               |  |
|   | Микотоксины:  |                   | Для ферментных препаратов грибного происхождения |
|   | афлатоксин В <sub>1</sub>                               | не допускается    | <0,00015   |
|   | зеараленон  | не допускается    | <0,005   |
|   | T-2 токсин  | не допускается    | <0,05  |
|   | охратоксин А  | не допускается    | <0,0005  |
|   | Антибиотики:  |                   |  |
|   | левомицетин (хлорамфеникол)                             | не допускается    | <0,0003 мг/кг                                    |
|   | тетрациклическая группа                                 | не допускается    | <0,01 мг/кг                                      |

| 1  | 2  | 3   | 4  |
|--|--|---|--|
|  | пенициллины  | не допускаются  | <0,004 мг/кг   |
|  | стрептомицин   | не допускается  | <0,2 мг/кг   |
|  | Антибиотическая активность (для ферментных препаратов бактериального и грибного происхождения)   | не допускается  | лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке |
| 2.13.1. Ферментные препараты молокосвертывающие, в т.ч.: животного происхождения | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )<br>E.coli в 25 г(см <sup>3</sup> )<br>сульфитредуцирующие клоストридии в 0,01г | 1x10 <sup>4</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |  |
| растительного происхождения  | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )  | 5x10 <sup>4</sup><br>не допускаются<br>не допускаются                                     |  |
| микробного происхождения   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )  | 5x10 <sup>4</sup><br>не допускаются   |  |

| 1  | 2  | 3 | 4 |
|--|--|---|---|
| 2.14. Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов | Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ |   |   |
| 2.15. Молокосодержащие продукты  | Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения продукции молочных и немолочных компонентов   |   |   |

**Примечания:**

Знаком <\*> обозначено: Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения готовых к употреблению осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

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

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

здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дibenзо-p-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дibenзофuranов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), согласно примечанию к пункту 18 настоящего Гигиенического норматива.

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

### 3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них.

Показатели безопасности для рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемые из них

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания  |
|---|---|------------------------------------|---|
| 1   | 2   | 3                                  | 4   |
| 3.1. Рыба живая, рыба сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих | Токсичные элементы                                      |                                    |   |
|   | свинец  | 1,0<br>2,0                         | тунец, меч-рыба, белуга   |
|   | мышьяк  | 1,0<br>5,0                         | пресноводная<br>морская   |
|   | кадмий  | 0,2                                |   |
|   | ртуть   | 0,3<br>0,6<br>0,5<br>1,0           | пресноводная<br>хищная<br>морская<br>тунец, меч-рыба,<br>белуга |
|   | Гистамин  | 100,0                              | тунец, скумбрия,<br>лосось, сельдь                              |
|   | Антибиотики*(для рыбы прудовой и садкового содержания): |                                    |   |
|   | тетрациклическая группа                                 | не допускается                     | <0,01 мг/кг   |
|   | Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА                       | 0,003                              |   |

| 1                              | 2  | 3  | 4  |
|--------------------------------|--|--|--|
|                                | Диоксины ***   | 0,000004   |  |
|                                | Пестициды**:   |  |  |
|                                | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,2<br>0,03  | морская, мясо морских млекопитающих<br>пресноводная  |
|                                | ДДТ и его метаболиты   | 0,2<br>0,3<br>2,0<br>0,2   | морская<br>пресноводная<br>осетровые, лососевые, сельдь жирная<br>мясо морских млекопитающих |
|                                | 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры   | не допускается   | пресноводная   |
|                                | Полихлорированные бифенилы   | 2,0  |  |
|                                | Паразитологические показатели:<br>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям пункта 20 настоящего Гигиенического норматива |  |  |
| 3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы), в 0,01 г<br>S. aureus, в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г<br>V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более                          | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100 |  |
| 3.1.2. Рыба охлажденная,       | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^5$  | для морской рыбы   |

| 1  | 2  | 3               | 4                                     |
|--|--|-----------------|---------------------------------------|
| мороженая  | БГКП (coliформы), в 0,001 г                              | не допускаются  |                                       |
|  | S. aureus, в 0,01 г                                      | не допускаются  |                                       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г | не допускаются  |                                       |
|  | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более                     | 100             | для морской рыбы                      |
| 3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция:                               |  |                 |                                       |
| филе рыбное, рыба спецразделки   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                 | $1 \times 10^5$ |                                       |
|  | БГКП (coliформы), в 0,001 г                              | не допускаются  |                                       |
|  | S. aureus, в 0,01 г                                      | не допускаются  |                                       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г  | не допускаются  |                                       |
|  | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более                     | 100             | для морской рыбы                      |
|  | сульфитредуцирующие клостриидии в 0,01 г                 | не допускаются  | в продукции, упакованной под вакуумом |
| фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т.ч. с мучным компонентом | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                 | $1 \times 10^5$ |                                       |
|  | БГКП (coliформы), в 0,001 г                              | не допускаются  |                                       |
|  | S. aureus в 0,01 г                                       | не допускаются  |                                       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г | не допускаются  |                                       |
|  | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более                     | 100             | для морской рыбы                      |
|  | сульфитредуцирующие клостриидии в 0,01 г                 | не допускаются  | в продукции, упакованной под вакуумом |
| фарш особой кондиции   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                 | $5 \times 10^4$ |                                       |
|  | БГКП (coliформы), в 0,01 г                               | не допускаются  |                                       |

| 1                                  | 2   | 3              | 4                          |
|------------------------------------|---|----------------|----------------------------|
|                                    | S. aureus в 0,1 г   | не допускаются |                            |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                       | не допускаются |                            |
|                                    | сульфитредуцирующие клоストридии в 0,1 г                      | не допускаются |                            |
|                                    | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более                        | 100            | для морской рыбы           |
| 3.2. Консервы и пресервы<br>рыбные | Токсичные элементы:   |                |                            |
|                                    | свинец  | 1,0            |                            |
|                                    |   | 2,0            | тунец, меч-рыба,<br>белуга |
|                                    | мышьяк  | 1,0            | пресноводная               |
|                                    |   | 5,0            | морская                    |
|                                    | кадмий  | 0,2            |                            |
|                                    |   | 0,3            | пресноводная<br>хищная     |
|                                    | ртуть   | 0,6            | пресноводная хищная        |
|                                    |   | 0,5            | морская                    |
|                                    |   | 1,0            | тунец, меч-рыба,<br>белуга |
|                                    | олово   | 200            | в сборной жестяной<br>таре |
|                                    | хром  | 0,5            | в хромированной таре       |
|                                    | Антибиотики* (для рыбы прудовой и садкового<br>содержания): |                |                            |
|                                    | тетрациклическая группа                                     | не допускается | <0,01 мг/кг                |
|                                    | Бенз(а)пирен  | 0,005          | для копченых<br>продуктов  |
|                                    | Гистамин  | 100,0          | тунец, скумбрия,           |

| 1  | 2  | 3   | 4              |
|--|--|---|----------------|
|  |  |   | лосось, сельдь |
| Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА  | 0,003  |   |                |
| Диоксины***  | 0,000004   |   |                |
| Пестициды**:   |  |   |                |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,2<br>0,03  | морская, мясо морских животных<br>пресноводная  |                |
| ДДТ и его метаболиты   | 0,2<br>0,3<br>2,0<br>0,2   | морская<br>пресноводная<br>осетровые, лососевые, сельдь жирная<br>мясо морских животных |                |
| 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры   | не допускается   | пресноводная  |                |
| Полихлорированные бифенилы   | 2,0  |   |                |
| Паразитологические показатели:<br>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям пункта 20 настоящего Гигиенического норматива |  |   |                |
| 3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы  | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы) в 0,01 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и | 1 $\times$ 10 <sup>5</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются        |                |

| 1  | 2  | 3               | 4 |
|--|--|-----------------|---|
|  | L.monocytogenes в 25 г                                   |                 |   |
|  | плесени , КОЕ/г, не более                                | 10              |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                                  | 100             |   |
| 3.2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы:   |  |                 |   |
| неразделанной  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                 | $1 \times 10^5$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г                                | не допускаются  |   |
|  | S. aureus в 1,0 г  | не допускаются  |   |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                  | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г  | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более                                 | 10              |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                                  | 100             |   |
| разделанной  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                 | $5 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г                                | не допускаются  |   |
|  | S. aureus в 1,0 г  | не допускаются  |   |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                  | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более                                 | 10              |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                                  | 100             |   |
| 3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                 | $2 \times 10^5$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г                                | не допускаются  |   |
|  | S. aureus в 1,0 г  | не допускаются  |   |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                  | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и                         | не допускаются  |   |

| 1   | 2   | 3  | 4 |
|---|---|--|---|
| рыб)  | L.monocytogenes, в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>дрожжи, КОЕ/г, не более  | 10<br>100  |   |
| 3.2.4. Пресервы «Пасты»:                        |   |  |   |
| пасты рыбные                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>S. aureus в 0,1 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br>L.monocytogenes, в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>дрожжи, КОЕ/г, не более | 5 x 10 <sup>5</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>10<br>100 |   |
| из белковой пасты                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>S. aureus в 0,1 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br>L.monocytogenes, в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>дрожжи, КОЕ/г, не более   | 1x10 <sup>5</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>10<br>100   |   |
| 3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>S. aureus в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br>L.monocytogenes, в 25 г  | 5 x 10 <sup>4</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются              |   |
| 3.2.6. Консервы из рыбы в                       | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для  |  |   |

| 1   | 2   | 3              | 4                               |
|---|---|----------------|---------------------------------|
| стеклянной, алюминиевой и жестяной таре   | консервов группы «А» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива  |                |                                 |
| 3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре   | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива |                |                                 |
| 3.3. Рыба сущеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению | Токсичные элементы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах):                                  |                |                                 |
|   | свинец  | 1,0            |                                 |
|   |   | 2,0            | тунец, меч-рыба, белуга         |
|   | мышьяк  | 1,0            | пресноводная                    |
|   |   | 5,0            | морская                         |
|   | кадмий  | 0,2            |                                 |
|   | ртуть   | 0,3            | пресноводная<br>нехищная        |
|   |   | 0,6            | пресноводная хищная             |
|   |   | 0,5            | морская                         |
|   |   | 1,0            | тунец, меч-рыба, белуга         |
|   | Антибиотики*(для рыбы прудовой и садкового содержания):   |                |                                 |
|   | тетрациклическая группа   | не допускается | <0,01 мг/кг                     |
|   | Гистамин (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)   | 100,0          | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
|   | Нитрозамины:  |                |                                 |

| 1  | 2  | 3               | 4   |
|--|--|-----------------|---|
|  | сумма НДМА и НДЭА  | 0,003           |   |
|  | Диоксины***  | 0,000004        |   |
|  | Пестициды**:   |                 |   |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,2             |   |
|  | ДДТ и его метаболиты   | 0,4<br>2,0      | кроме осетровых, лососевых , сельди жирной<br>осетровые, лососевые, сельдь жирная |
|  | Бенз(а)пирен   | 0,005           | копченая рыбная продукция   |
|  | Полихлорированные бифенилы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)  | 2,0             |   |
|  | Паразитологические показатели:<br>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям пункта 20 настоящего Гигиенического норматива |                 |   |
| 3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная | Микробиологические показатели:   |                 |   |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г   | не допускаются  |   |
|  | S. aureus в 1,0 г  | не допускаются  |   |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г   | не допускаются  | в упакованной под вакуумом  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г   | не допускаются  |   |

| 1  | 2   | 3                 | 4                             |
|--|---|-------------------|-------------------------------|
| 3.3.2. Рыбная продукция<br>холодного копчения, в т.ч.<br>замороженная: |   |                   |                               |
| неразделанная  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^4$   |                               |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются    |                               |
|  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г  | не допускаются    |                               |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                              | не допускаются    | в упакованной под<br>вакуумом |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br><i>L.monocytogenes</i> , в 25 г | не допускаются    |                               |
|  | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                        | 10                | для морской рыбы              |
| разделанная, в т.ч в нарезку<br>(куском, сервировочная)                | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $3 \times 10^4$   |                               |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются    |                               |
|  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г  | не допускаются    |                               |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                              | не допускаются    | в упакованной под<br>вакуумом |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br><i>L.monocytogenes</i> , в 25 г | не допускаются    |                               |
|  | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                        | 10                | для морской рыбы              |
| балычные изделия холодного<br>копчения, в т.ч в нарезку                | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $7,5 \times 10^4$ |                               |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются    |                               |
|  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г  | не допускаются    |                               |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                              | не допускаются    | в упакованной под<br>вакуумом |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br><i>L.monocytogenes</i> , в 25 г | не допускаются    |                               |
|  | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                        | 10                | для морской рыбы              |

| 1  | 2  | 3   | 4                          |
|--|--|---|----------------------------|
| ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br><i>S.aureus</i> в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г<br><i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>5</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>10 |                            |
| 3.3.3. Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы упакованное под вакуумом | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br><i>S. aureus</i> в 0,1 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г<br><i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более   | 5x10 <sup>4</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>10 | для морской рыбы           |
| 3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная:                                      |  |   |                            |
| неразделанная  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г   | 1x10 <sup>5</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                         | в упакованной под вакуумом |
| разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы), в 0,01 г   | 1x10 <sup>5</sup><br>не допускаются   |                            |

| 1   | 2   | 3  | 4                          |
|---|---|--|----------------------------|
| без консервантов, филе, в нарезку с заливками, специями, гарнитурами, растительным маслом | S. aureus в 0,1 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются | в упакованной под вакуумом |
| 3.3.5. Рыба вяленая   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$                                    |                            |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются                                     |                            |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г  | не допускаются                                     |                            |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются                                     |                            |
|   | плесени, КОЕ/г, не более  | 50   |                            |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более   | 100  |                            |
| 3.3.6. Рыба провесная   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$                                    |                            |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются                                     |                            |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются                                     | в упакованной под вакуумом |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются                                     |                            |
|   | плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более   | 100  |                            |
| 3.3.7. Рыба сушеная   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$                                    |                            |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются                                     |                            |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются                                     | в упакованной под вакуумом |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются                                     |                            |
|   | плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более   | 100  |                            |
| 3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^5$                                    |                            |
|   | БГКП (coliформы), в 0,001 г   | не допускаются                                     |                            |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются                                     |                            |
|   | плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более   | 100  |                            |

| 1   | 2                                      | 3               | 4                          |
|---|--|-----------------|----------------------------|
| 3.3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой:   |  |                 |                            |
| рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и другие; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и другие), в т.ч. замороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |                            |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |                            |
|   | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |                            |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются  | в упакованной под вакуумом |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                            |
| многокомпонентные изделия: солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные   | плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более      | 100             |                            |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |                            |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г              | не допускаются  |                            |
|   | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |                            |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются  | в упакованной под вакуумом |
| желированные продукты: студень, рыба заливная и другие  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                            |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |                            |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |                            |
|   | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |                            |
| 3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания:   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                            |
|   |  |                 |                            |
|   |  |                 |                            |
|   |  |                 |                            |
|   |  |                 |                            |
| салаты из рыбы и морепродуктов без заправки   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |                            |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |                            |
|   | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |                            |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                            |
|   | Proteus в 0,1 г                        | не допускаются  |                            |

| 1   | 2                                      | 3               | 4                          |
|---|--|-----------------|----------------------------|
| салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |                            |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |                            |
|   | S. aureus в 0,1 г                      | не допускаются  |                            |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                            |
|   | E.coli в 0,1 г                         | не допускаются  |                            |
|   | Proteus в 0,1 г                        | не допускаются  |                            |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |                            |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 100             |                            |
|   | L.monocytogenes в 25 г                 | не допускаются  |                            |
|   |  |                 |                            |
| рыба соленая рубленая, паштеты, пасты   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $2 \times 10^5$ |                            |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г              | не допускаются  |                            |
|   | S. aureus в 0,1 г                      | не допускаются  |                            |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                            |
|   | Proteus в 0,1 г                        | не допускаются  |                            |
| масло селедочное, икорное, крилевое и другие  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $2 \times 10^5$ |                            |
|   | БГКП (coliформы) в 0,001 г             | не допускаются  |                            |
|   | S. aureus в 0,1 г                      | не допускаются  |                            |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                            |
|   | Proteus в 0,1 г                        | не допускаются  |                            |
| 3.3.11. Вареномороженная продукция:   |  |                 |                            |
| быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $2 \times 10^4$ |                            |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |                            |
|   | S. aureus в 0,1 г                      | не допускаются  |                            |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются  | в упакованной под вакуумом |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и       | не допускаются  |                            |

| 1   | 2  | 3                 | 4                                |
|---|--|-------------------|----------------------------------|
|   | L.monocytogenes в 25 г                                   |                   |                                  |
|   | Enterococcus, КОЕ/г, не более                            | 1x10 <sup>3</sup> | в продукции из порционных кусков |
| изделия структурированные<br>( <b>«крабовые палочки» и другие</b> ) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                 | 1x10 <sup>3</sup> |                                  |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г                                 | не допускаются    |                                  |
|   | S. aureus в 1,0 г  | не допускаются    |                                  |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г                   | не допускаются    | в упакованной под вакуумом       |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г  | не допускаются    |                                  |
|   | Enterococcus, КОЕ/г, не более                            | 2x10 <sup>3</sup> | в фаршевых                       |
| 3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов                           | БГКП (coliформы), в 0,01 г                               | не допускаются    |                                  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                    | не допускаются    |                                  |
|   | плесени, КОЕ/г, не более                                 | 10                |                                  |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                                  | 100               |                                  |
| 3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры              | Токсичные элементы:                                      |                   |                                  |
|   | свинец   | 1,0               |                                  |
|   | мышьяк   | 1,0               |                                  |
|   | кадмий   | 1,0               |                                  |
|   | ртуть  | 0,2               |                                  |
|   | Антибиотики* (для рыбы прудовой и садкового содержания): |                   |                                  |
|   | тетрациклическая группа                                  | не допускается    | <0,01 мг/кг                      |
|   | Пестициды:**   |                   |                                  |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)         | 0,2               |                                  |
|   | ДДТ и его метаболиты                                     | 0,4               |                                  |
|   | Полихлорированные бифенилы                               | 2,0               |                                  |

| 1  | 2  | 3               | 4                |
|--|--|-----------------|------------------|
|  | Паразитологические показатели:<br>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям пункта 20 настоящего Гигиенического норматива |                 |                  |
| 3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые             | Микробиологические показатели:   |                 |                  |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^4$ |                  |
|  | БГКП (coliформы) в 0,001 г   | не допускаются  |                  |
|  | S. aureus в 0,01 г   | не допускаются  |                  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                  |
|  | L.monocytogenes, в 25 г  | не допускаются  |                  |
| 3.4.2. Молоки соленые  | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более   | 100             | для морской рыбы |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^5$ |                  |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются  |                  |
|  | S. aureus в 0,1 г  | не допускаются  |                  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                  |
| 3.4.3. Кулинарные икорные продукты:<br>с термической обработкой;   | L.monocytogenes, в 25 г  | не допускаются  |                  |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^4$ |                  |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г   | не допускаются  |                  |
|  | S. aureus в 1,0 г  | не допускаются  |                  |
| многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                  |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $2 \times 10^5$ |                  |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются  |                  |
|  | S. aureus в 0,1 г  | не допускаются  |                  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                  |

| 1                                 | 2                                      | 3               | 4 |
|-----------------------------------|--|-----------------|---|
|                                   | L.monocytogenes, в 25 г                | не допускаются  |   |
|                                   | Proteus в 0,1 г                        | не допускаются  |   |
| 3.4.4. Икра осетровых рыб:        |  |                 |   |
| зернистая баночная, паюсная       | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |   |
|                                   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|                                   | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |   |
|                                   | сульфитредуцирующие клоストридии в 1,0 г | не допускаются  |   |
|                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|                                   | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|                                   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
| зернистая пастеризованная;        | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^3$ |   |
|                                   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|                                   | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |   |
|                                   | сульфитредуцирующие клостродии в 1,0 г | не допускаются  |   |
|                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|                                   | плесени в 0,1 г                        | не допускаются  |   |
|                                   | дрожжи в 0,1 г                         | не допускаются  |   |
| ястычная слабосоленая,<br>соленая | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |   |
|                                   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|                                   | S. aureus, в 1,0 г                     | не допускаются  |   |
|                                   | сульфитредуцирующие клостродии в 1,0 г | не допускаются  |   |
|                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|                                   | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|                                   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 100             |   |
| 3.4.5. Икра лососевых рыб         |  |                 |   |
| зернистая соленая:                |  |                 |   |
| баночная, бочковая                | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^5$ |   |

| 1                             | 2                                      | 3               | 4 |
|-------------------------------|--|-----------------|---|
|                               | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|                               | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |   |
|                               | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются  |   |
|                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|                               | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|                               | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 300             |   |
| из замороженных ястыков       | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |   |
|                               | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|                               | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |   |
|                               | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются  |   |
|                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|                               | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|                               | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 200             |   |
| 3.4.6. Икра других видов рыб: |  |                 |   |
| пробойная соленая, ястычная   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^5$ |   |
| слабосоленая, копченая,       | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
| вяленая                       | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |   |
|                               | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются  |   |
|                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|                               | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|                               | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 300             |   |
| пастеризованная               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |   |
|                               | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|                               | S. aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |   |
|                               | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются  |   |
|                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|                               | плесени в 0,1 г                        | не допускаются  |   |

| 1                                       | 2  | 3               | 4  |
|---|--|-----------------|--|
|   | дрожжи в 0,1 г   | не допускаются  |  |
| 3.4.7. Аналоги икры, в т.ч.<br>белковые | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                   | $1 \times 10^4$ |  |
|   | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                   | не допускаются  |  |
|   | S. aureus в 1,0 г  | не допускаются  |  |
|   | сульфитредуцирующие клоストридии в 0,1 г                     | не допускаются  |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                      | не допускаются  |  |
|   | плесени, КОЕ/г, не более                                   | 50              |  |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                                    | 50              |  |
| 3.5. Печень рыб и продукты из<br>нее    | Токсичные элементы:  |                 |  |
|   | свинец   | 1,0             |  |
|   | мышьяк   | 1,0<br>5,0      | пресноводная<br>морская                      |
|   | кадмий   | 0,7             |  |
|   | ртуть  | 0,5             |  |
|   | олово  | 200             | для консервов в<br>сборной жестянной<br>таре |
|   | хром   | 0,5             | для консервов в<br>хромированной таре        |
|   | Антибиотики*(для рыбы прудовой и<br>садкового содержания): |                 |  |
|   | тетрациклическая группа                                    | не допускается  | <0,01 мг/кг                                  |
|   | Пестициды:**   |                 |  |
|   | ДДТ и его метаболиты                                       | 3,0             |  |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)           | 1,0             |  |
|   | Полихлорированные бифенилы                                 | 5,0             |  |
|   | Паразитологические показатели:                             |                 |  |

| 1                                      | 2   | 3  | 4                |
|--|---|--|------------------|
|  | Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям пункта 20 настоящего Гигиенического норматива          |  |                  |
| 3.5.1. Консервы из печени рыб          | Микробиологические показатели:<br>Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива                               |  |                  |
| 3.5.2. Печень, головы рыб<br>мороженые | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliiformы) в 0,001 г<br><i>S. aureus</i> в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br><i>L.monocytogenes</i> в 25 г<br><i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более           | 1x10 <sup>5</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100 | для морской рыбы |
| 3.6. Рыбный жир                        | Показатели окислительной порчи:<br>кислотное число, мг КОН/г<br>перекисное число, моль активного кислорода/кг<br>Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Пестициды**:<br>ДДТ и его метаболиты | 4,0<br>10,0<br>1,0<br>1,0<br>0,2<br>0,3<br>0,2                                 |                  |

| 1   | 2  | 3              | 4           |
|---|--|----------------|-------------|
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,1            |             |
|   | Полихлорированные бифенилы   | 3,0            |             |
|   | Диоксины *** (в пересчете на жир)  | 0,000002       |             |
| 3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные и пресмыкающиеся: | Паразитологические показатели:<br>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям пункта 20 настоящего Гигиенического норматива |                |             |
| моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся;  | Токсичные элементы:<br><br>свинец  | 10,0           |             |
|   | мышьяк   | 5,0            |             |
|   | кадмий   | 2,0            |             |
|   | ртуть  | 0,2            |             |
|   | Антибиотики*( для объектов промысла прудового и садкового содержания):   |                |             |
|   | тетрациклиновая группа   | не допускается | <0,01 мг/кг |
| водоросли и травы морские   | Токсичные элементы:<br><br>свинец  | 0,5            |             |
|   | мышьяк   | 5,0            |             |
|   | кадмий   | 1,0            |             |
|   | ртуть  | 0,1            |             |
| моллюски и ракообразные   | Фикотоксины<br><br>паралитический яд моллюсков (сакситоксин)   | 0,8            | МОЛЛЮСКИ    |
|   | амнестический яд моллюсков (домоевая   | 20             | МОЛЛЮСКИ    |

| 1  | 2   | 3  | 4                        |
|--|---|--|--------------------------|
|  | кислота)  | 30   | внутренние органы крабов |
|  | диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)  | 0,16   | моллюски                 |
| 3.7.1. Нерыбные объекты промысла – ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и другие): |   |  |                          |
| живые  | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br><i>S. aureus</i> в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г<br><i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100 |                          |
| охлажденные, мороженые   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,001 г<br><i>S. aureus</i> в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г<br><i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                                  | $1 \times 10^5$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100 |                          |
| 3.7.2. Нерыбные объекты промысла – двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и другие):                                  |   |  |                          |

| 1  | 2  | 3               | 4           |
|--|--|-----------------|-------------|
| живые  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^3$ |             |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г   | не допускаются  |             |
|  | <i>S. aureus</i> в 0,1 г   | не допускаются  |             |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                             | не допускаются  |             |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br><i>L. monocytogenes</i> в 25 г | не допускаются  |             |
|  | <i>E.coli</i> в 1,0 г  | не допускаются  |             |
|  | <i>Enterococcus</i> в 0,1 г  | не допускаются  |             |
|  | <i>V. parahaemolyticus</i> в 25 г                                  | не допускаются  | для морских |
|  |  |                 |             |
| охлажденные, мороженые   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^4$ |             |
|  | БГКП (coliформы), в 0,1 г  | не допускаются  |             |
|  | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г   | не допускаются  |             |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br><i>L. monocytogenes</i> в 25 г | не допускаются  |             |
|  | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                       | 100             | для морских |
| 3.7.3. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $2 \times 10^5$ |             |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г  | не допускаются  |             |
|  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г   | не допускаются  |             |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                            | не допускаются  |             |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                              | не допускаются  |             |
|  | плесени, КОЕ/г, не более   | 10              |             |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более  | 100             |             |
| 3.7.4. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^4$ |             |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются  |             |
|  | <i>S. aureus</i> в 0,1 г   | не допускаются  |             |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                              | не допускаются  |             |
|  | плесени, КОЕ/г, не более   | 10              |             |

| 1  | 2   | 3   | 4   |
|--|---|---|---|
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более   | 100   |   |
| 3.7.5. Консервы из нерыбных объектов промысла                    | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива   |   |   |
| 3.7.6. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более  | $2 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100  |   |
| 3.7.7. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла: |   |   |   |
| ракообразные   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br><i>S. aureus</i> в 0,1 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br><i>L. monocytogenes</i> в 25 г<br>Enterococcus, КОЕ/г, не более | $2 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>$1 \times 10^3$<br>$2 \times 10^3$ | в упаковке под вакуумом<br>в продукции из порционных кусков<br>в фаршевых |
|  |   |   |   |
|  |   |   |   |
|  |   |   |   |
|  |   |   |   |
|  |   |   |   |
| мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков            | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br><i>S. aureus</i> в 1,0 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г  | $2 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются   |   |
|  |   |   |   |
|  |   |   |   |
|  |   |   |   |

| 1                                  | 2  | 3               | 4                                   |
|------------------------------------|--|-----------------|-------------------------------------|
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br><i>L.monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются  |                                     |
|                                    | Enterococcus, КОЕ/г, не более                                      | $1 \times 10^3$ | в продукции из<br>порционных кусков |
|                                    |  | $2 \times 10^3$ | в фаршевых                          |
| блюда из мяса моллюсков            | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^4$ |                                     |
|                                    | БГКП (coliформы) в 1,0 г   | не допускаются  |                                     |
|                                    | <i>S. aureus</i> в 1,0 г   | не допускаются  |                                     |
|                                    | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г                             | не допускаются  | в упаковке под<br>вакуумом          |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br><i>L.monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются  |                                     |
|                                    | Enterococcus, КОЕ/г, не более                                      | $1 \times 10^3$ | в продукции из<br>порционных кусков |
|                                    |  | $2 \times 10^3$ | в фаршевых                          |
| из мяса креветок, крабов,<br>криля | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $2 \times 10^4$ |                                     |
|                                    | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются  |                                     |
|                                    | <i>S. aureus</i> в 1,0 г   | не допускаются  |                                     |
|                                    | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г                             | не допускаются  | в упаковке под<br>вакуумом          |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br><i>L. monocytogenes</i> в 25 г | не допускаются  |                                     |
|                                    | Enterococcus, КОЕ/г, не более                                      | $1 \times 10^3$ | в продукции из<br>порционных кусков |
|                                    |  | $2 \times 10^3$ | в фаршевых                          |

| 1  | 2                                       | 3               | 4                          |
|--|---|-----------------|----------------------------|
| 3.7.8. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:        |   |                 |                            |
| сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | $5 \times 10^4$ |                            |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г                | не допускаются  |                            |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г | не допускаются  | в упакованной под вакуумом |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25     | не допускаются  |                            |
|  | S. aureus в 1,0 г                       | не допускаются  |                            |
| гидролизат из мидий (МИГИ-К)   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | $5 \times 10^3$ |                            |
|  | БГКП (coliформы), в 1,0 г               | не допускаются  |                            |
|  | S. aureus в 1,0 г                       | не допускаются  |                            |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |                            |
| белково-углеводный концентрат из мидий                               | БГКП (coliформы) в 1,0 г                | не допускаются  |                            |
|  | S. aureus в 1,0 г                       | не допускаются  |                            |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г  | не допускаются  | в упакованной под вакуумом |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |                            |
| 3.7.9. Водоросли, травы морские и продукты из них:                   |   |                 |                            |
| водоросли и травы морские-сырец, в т.ч. замороженные                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | $5 \times 10^4$ |                            |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г                | не допускаются  |                            |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |                            |
| водоросли и травы морские сушеные                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | $5 \times 10^4$ |                            |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г                | не допускаются  |                            |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |                            |
|  | плесени, КОЕ/г, не более                | 100             |                            |

| 1                        | 2   | 3   | 4 |
|--------------------------|---|---|---|
| джемы из морской капусты | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | $5 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
|                          |   |   |   |
|                          |   |   |   |

Примечания:

Знаком <\*> обозначено: Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья. Контроль содержания антибиотиков тетрациклической группы в рыбе, нерыбных объектах промысла и продуктах из них осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

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

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

здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дibenзо-p-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дibenзофuranов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), согласно примечанию к пункту 18 настоящего Гигиенического норматива.

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

##### Показатели безопасности для зерна (семян), мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий

| Наименование продукции  | Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания                       |
|---|--|------------------------------------|----------------------------------|
| 1   | 2  | 3                                  | 4                                |
| 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 В <sub>1</sub>                        | 0,005                              |                                  |
|   | дезоксиваленол                                   | 0,7                                | пшеница                          |
|   |  | 1,0                                | ячмень                           |
|   | T-2 токсин                                       | 0,1                                |                                  |
|   | зеараленон                                       | 1,0                                | пшеница, ячмень, кукуруза        |
|   | охратоксин А                                     | 0,005                              | пшеница, ячмень, рожь, овес, рис |
|   | фумонизин  | 4,0                                | кукуруза (сырая)                 |
|   | Нитрозамины:                                     |                                    |                                  |
|   | сумма НДМА и НДЭА                                | 0,015                              | пивоваренный солод               |
|   | Бенз(а)пирен                                     | 0,001                              |                                  |
|   | Пестициды**:                                     |                                    |                                  |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,5                                |                                  |
|   |  | 0,2                                | кукуруза                         |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,02                               |                                  |

| 1   | 2  | 3  | 4       |
|---|--|--|---------|
|   | гексахлорбензол  | 0,01   | пшеница |
|   | ртутьорганические пестициды  | не допускаются   |         |
|   | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры  | не допускаются   |         |
|   | Вредные примеси  | Согласно пункту 23 настоящего Гигиенического норматива |         |
|   | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)  | не допускается   |         |
|   | Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи):<br>суммарная плотность загрязненности, экз/кг, не более | 15   |         |
| 4.2. Семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут | Токсичные элементы:  |  |         |
|   | свинец   | 0,5  |         |
|   | мышьяк   | 0,3  |         |
|   | кадмий   | 0,1  |         |
|   | ртуть  | 0,02   |         |
|   | Микотоксины:   |  |         |
|   | афлатоксин В <sub>1</sub>  | 0,005  |         |
|   | Пестициды**:   |  |         |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,5  |         |
|   | ДДТ и его метаболиты   | 0,05   |         |
|   | ртутьорганические пестициды  | не допускаются   |         |
|   | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры  | не допускаются   |         |
|   | Вредные примеси:   | Согласно пункту 23 настоящего Гигиенического норматива |         |
|   | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)   | не допускается   |         |

| 1  | 2  | 3   | 4 |
|--|--|---|---|
| 4.3. Крупа, толокно, хлопья  | Токсичные элементы:<br>свинец 0,5<br>мышьяк 0,2<br>кадмий 0,1<br>ртуть 0,03  |   |   |
|  | Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub> 0,005<br>дезоксиваленол 0,7<br>1,0<br>T-2 токсин   | пшеничная<br>ячменная                               |   |
|  | зеараленон 0,2   | пшеничная, ячменная,<br>кукурузная                  |   |
|  | охратоксин А 0,005   | пшеничная, ячменная,<br>ржаная, овсяная,<br>рисовая |   |
|  | Пестициды**:<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) 0,5<br>ДДТ и его метаболиты 0,02<br>гексахлорбензол 0,01                          |   |   |
|  | ртутьорганические пестициды<br>2,4-Д кислота, ее соли, эфиры   | не допускаются<br>не допускаются                    |   |
|  | Вредные примеси:<br>загрязненность и зараженность вредителями<br>хлебных запасов (насекомые, клещи)  | не допускается                                      |   |
| 4.3.1. Крупы, не требующие<br>варки (концентрат пищевой<br>тепловой сушки) | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5x10 <sup>3</sup><br>БГКП (колиформы) в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются<br>не допускаются                    |   |

| 1  | 2  | 3                    | 4   |
|--|--|----------------------|---|
|  | B. cereus в 0,1 г<br>плесени, КОЕ/г, не более    | не допускаются<br>50 |   |
| 4.3.2. Сухие крупяные продукты экструзионной технологии  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^4$      |   |
|  | БГКП (колиформы) в 1,0 г                         | не допускаются       |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются       |   |
|  | B. cereus в 0,1 г                                | не допускаются       | не содержащие какао продукты                  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более                         | 50                   |   |
| 4.4. Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просоная (пшеничная), рисовая, гречневая, сорговая | Токсичные элементы:                              |                      |   |
|  | свинец   | 0,5                  |   |
|  | мышьяк   | 0,2                  |   |
|  | кадмий   | 0,1                  |   |
|  | ртуть  | 0,03                 |   |
|  | Микотоксины:                                     |                      |   |
|  | афлатоксин B <sub>1</sub>                        | 0,005                |   |
|  | дезоксизиваленол                                 | 0,7                  | пшеничная                                     |
|  |  | 1,0                  | ячменная                                      |
|  | T-2 токсин                                       | 0,1                  |   |
|  | зеараленон                                       | 0,2                  | пшеничная, ячменная, кукурузная               |
|  | охратоксин A                                     | 0,005                | пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая |
|  | Пестициды**:                                     |                      |   |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,5                  |   |
|  | ДДТ и его метаболиты                             | 0,02                 | из зерновых                                   |
|  |  | 0,05                 | из зернобобовых                               |
|  | гексахлорбензол                                  | 0,01                 | пшеница                                       |

| 1                       | 2  | 3              | 4  |
|-------------------------|--|----------------|--|
|                         | ртутьорганические пестициды  | не допускаются |  |
|                         | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры  | не допускаются |  |
|                         | Вредные примеси:   |                |  |
|                         | загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи) | не допускается |  |
|                         | Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба                    | не допускается | для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки |
| 4.5. Макаронные изделия | Токсичные элементы:  |                |  |
|                         | свинец   | 0,5            |  |
|                         | мышьяк   | 0,2            |  |
|                         | кадмий   | 0,1            |  |
|                         | ртуть  | 0,02           |  |
|                         | Микотоксины:   |                |  |
|                         | афлатоксин В <sub>1</sub>  | 0,005          |  |
|                         | дезоксизиваленол   | 0,7            | пшеничная  |
|                         |  | 1,0            | ячменная   |
|                         | T-2 токсин   | 0,1            |  |
|                         | зеараленон   | 0,2            | пшеничная, ячменная, кукурузная  |
|                         | охратоксин А   | 0,005          | пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая  |
|                         | Пестициды**:   |                |  |

| 1  | 2   | 3               | 4               |
|--|---|-----------------|-----------------|
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                        | 0,5             |                 |
|  | ДДТ и его метаболиты  | 0,02            | из зерновых     |
|  |   | 0,05            | из зернобобовых |
|  | гексахлорбензол   | 0,01            | пшеница         |
|  | ртутьорганические пестициды   | не допускаются  |                 |
| 4.5.1. Яичные макаронные изделия   | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры   | не допускаются  |                 |
|  | Микробиологические показатели:<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                 |
| 4.5.2. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$ |                 |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г   | не допускаются  |                 |
|  | S. aureus в 0,1 г   | не допускаются  |                 |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                   | не допускаются  |                 |
| 4.5.3. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$ |                 |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются  |                 |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                   | не допускаются  |                 |
|  | дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более                               | 100             |                 |
| 4.5.4. Безбелковые макаронные изделия  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^5$ |                 |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г   | не допускаются  |                 |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                   | не допускаются  |                 |
|  | дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более                               | 200             |                 |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более   | 100             |                 |

| 1                   | 2  | 3              | 4  |
|---------------------|--|----------------|--|
| 4.6. Отруби пищевые | Токсичные элементы:                              |                |  |
|                     | свинец   | 1,0            |  |
|                     | мышьяк   | 0,2            |  |
|                     | кадмий   | 0,1            |  |
|                     | ртуть  | 0,03           |  |
|                     | Микотоксины:                                     |                |  |
|                     | охратоксин А                                     | 0,005          | из пшеницы, ячменя, овса, риса, ржи  |
|                     | афлатоксин В <sub>1</sub>                        | 0,005          |  |
|                     | дезоксиваленол                                   | 0,7            | из пшеницы   |
|                     |  | 1,0            | из ячменя  |
|                     | зеараленон                                       | 1,0            | из пшеницы, ячменя, кукурузы   |
|                     | T-2 токсин                                       | 0,1            |  |
|                     | Пестициды**:                                     |                |  |
|                     | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,5            |  |
|                     | ДДТ и его метаболиты                             | 0,02           |  |
|                     | гексахлорбензол                                  | 0,01           | из пшеницы   |
|                     | ртутьорганические пестициды                      | не допускаются |  |
|                     | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры                    | не допускаются |  |
|                     | Олигосахара, %, не более                         | 2,0            | для соевых белковых продуктов диетического и детского питания                        |
|                     | Ингибитор трипсина, %, не более                  | 0,5            | для соевых белковых продуктов диетического и детского питания; лабораторный контроль |

| 1   | 2   | 3  | 4  |
|---|---|--|--|
|   |   |  | показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке |
|   | Вредные примеси:<br>загрязненность и зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)   | не допускается   |  |
| 4.6.1. Отруби пищевые из зерновых             | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более | 5x10 <sup>4</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>100 | с термической обработкой   |
| 4.6.2. Пищевые волокна из отрубей             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более                                   | 5x10 <sup>4</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>50  |  |
| 4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub><br>дезоксизиниваленол                               | 0,35<br>0,15<br>0,07<br>0,015<br>0,005<br>0,7                | пшеничная  |

| 1  | 2                                     | 3               | 4   |
|--|---------------------------------------|-----------------|---|
|  |                                       | 1,0             | ячменная                                      |
| T-2 токсин   | 0,1                                   |                 |   |
| зеараленон   | 0,2                                   |                 | пшеничная, ячменная, кукурузная               |
| охратоксин А   | 0,005                                 |                 | пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая |
| Пестициды**:   |                                       |                 |   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,5                                   |                 |   |
| ДДТ и его метаболиты   | 0,02                                  |                 | из зерновых                                   |
|  | 0,05                                  |                 | из зернобобовых                               |
| гексахлорбензол  | 0,01                                  |                 | пшеница                                       |
| ртутьорганические пестициды  | не допускаются                        |                 |   |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры  | не допускаются                        |                 |   |
| 4.7.1. Хлебобулочные изделия<br>(в т.ч. пироги, блинчики) с<br>фруктовыми и овощными<br>начинками            | Микробиологические показатели:        |                 |   |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|  | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются  |   |
|  | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 4.7.2. Хлебобулочные изделия<br>с творогом, с сыром: хачапури,<br>блинчики (в т.ч.<br>замороженные) и другие | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|  | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются  |   |
|  | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |

| 1   | 2                                     | 3               | 4   |
|---|---------------------------------------|-----------------|---|
| 4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются  |   |
|   | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются  |   |
|   | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|   | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются  |   |
|   | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 4.8. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и другие  | Токсичные элементы:                   |                 |   |
|   | свинец                                | 0,5             |   |
|   | мышьяк                                | 0,2             |   |
|   | кадмий                                | 0,1             |   |
|   | ртуть                                 | 0,02            |   |
|   | Микотоксины:                          |                 |   |
|   | афлатоксин B <sub>1</sub>             | 0,005           |   |
|   | дезоксизиваленол                      | 0,7             | пшеничная                                     |
|   |                                       | 1,0             | ячменная                                      |
|   | T-2 токсин                            | 0,1             |   |
|   | зеараленон                            | 0,2             | пшеничная, ячменная, кукурузная               |
|   | охратоксин A                          | 0,005           | пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая |

| 1  | 2              | 3                              | 4 |
|--|----------------|--------------------------------|---|
| <b>Пестициды**:</b>                              |                |                                |   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,5            |                                |   |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,02<br>0,05   | из зерновых<br>из зернобобовых |   |
| гексахлорбензол                                  | 0,01           | пшеница                        |   |
| ртутьорганические пестициды                      | не допускаются |                                |   |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры                    | не допускаются |                                |   |

Примечание:

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

## 5. Сахар и кондитерские изделия.

### Показатели безопасности для сахара и кондитерских изделий

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни, мг/кг, не более                                  | Примечания |
|---|---|---|------------|
| 1   | 2   | 3   | 4          |
| 5.1. Сахар  | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Пестициды**:<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты  | 0,5<br>1,0<br>0,05<br>0,01<br>0,005<br>0,005                        |            |
| 5.2. Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub><br>Пестициды**:<br>допустимые уровни ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов | 1,0<br>1,0<br>0,1<br>0,01<br>0,005<br>для изделий, содержащих орехи |            |
| 5.2.1. Конфеты и сладости неглазированные с корпусами:                        | Микробиологические показатели:  |   |            |

| 1  | 2                                     | 3               | 4 |
|--|---------------------------------------|-----------------|---|
| помадными, молочными, сбивными                       | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 10              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| на основе пралине, типа пралине, на жировой основе   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г             | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 100             |   |
| 5.2.2. Конфеты и сладости глазированные с корпусами: |                                       |                 |   |
| помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| молочными, сбивными                                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| из сухофруктов                                       | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 200             |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 100             |   |
| из цукатов, взорванных зерен,                        | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$ |   |

| 1   | 2                                     | 3               | 4 |
|---|---------------------------------------|-----------------|---|
| ликерными, желейными, на основе кокосовой стружки                       | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| кремовыми, на основе пралине, типа пралине, на жировой основе           | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г             | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
| 5.2.3. Конфеты диабетические  | плесени, КОЕ/г, не более              | 100             |   |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
| 5.2.4. Драже (всех наименований)  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
| 5.2.5. Карамель неглазированная:  |                                       |                 |   |
|   |                                       |                 |   |
| леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктовой, сбивной, желейной | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^2$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |   |

| 1   | 2                                     | 3               | 4 |
|---|---------------------------------------|-----------------|---|
| шоколадной, сливочной,<br>молочной и другие | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 5.2.6. Карамель глазированная с начинками:  |                                       |                 |   |
| помадной, фруктовой,<br>ликерной, желейной  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| молочной, сбивной, ореховой                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 5.2.7. Карамель диабетическая               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^2$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 5.2.8. Ирис (всех<br>наименований)          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 10              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 10              |   |
| 5.2.9. Резинка жевательная                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^2$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |

| 1  | 2                                     | 3               | 4 |
|--|---------------------------------------|-----------------|---|
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 5.2.10. Халва:                           |                                       |                 |   |
| глазированная                            | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г             | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| неглазированная                          | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | $5 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г             | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 5.2.11. Пастиломармеладные изделия:      |                                       |                 |   |
| пастила, зефир, мармелад неглазированные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 100             |   |
| пастила, зефир, мармелад глазированные   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 100             |   |
| пастиломармеладные изделия диабетические | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |

| 1   | 2                                      | 3               | 4 |
|---|--|-----------------|---|
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
| 5.2.12. Восточные сладости:               |  |                 |   |
| типа мягких конфет, косхалва, ойла        | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 100             |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
| типа мягких конфет глазированные          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 100             |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
| щербеты                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 200             |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
| рахат-лукум                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
| 5.2.13. Восточные сладости типа карамели: |  |                 |   |
| орех обжаренный                           | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |

| 1  | 2   | 3               | 4 |
|--|---|-----------------|---|
| козинак  | плесени, КОЕ/г, не более  | 50              |   |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г  | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более   | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | 50              |   |
| типа карамели глазированные  | КМАФАнМ, КОЕ/г  | $1 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г  | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более   | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | 50              |   |
| 5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г  | не допускаются  |   |
| «вермишели»  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г  | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более   | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | 50              |   |
|  |   |                 |   |
| 5.3. Сахаристые кондитерские изделия:<br>шоколад и изделия из него | Токсичные элементы:   |                 |   |
|  | свинец  | 1,0             |   |
|  | мышьяк  | 1,0             |   |
|  | кадмий  | 0,5             |   |
|  | ртуть   | 0,1             |   |
|  | Микотоксины:  |                 |   |
|  | афлатоксин В <sub>1</sub>   | 0,005           |   |
|  | Пестициды**: допустимые уровни ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов |                 |   |
|  |   |                 |   |
| 5.3.1. Шоколад и изделия из него:                                  |   |                 |   |

| 1   | 2  | 3  | 4 |
|---|--|--|---|
| горький, темный,<br>обыкновенный, сладкий,<br>молочный, семейный<br>молочный, белый | Микробиологические показатели:<br><br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи, КОЕ/г, не более<br>плесени, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>50<br>50  |   |
| с добавлениями, кроме<br>молочных продуктов   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи, КОЕ/г, не более<br>плесени, КОЕ/г, не более                                       | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>50<br>100 |   |
| с начинками и конфеты типа<br>«Ассорти», плитки<br>кондитерские, глазури            | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи, КОЕ/г, не более<br>плесени, КОЕ/г, не более                                       | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>50<br>100 |   |
| 5.3.2. Шоколад диабетический  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи, КОЕ/г, не более<br>плесени, КОЕ/г, не более                                       | $5 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>50<br>50  |   |
| 5.3.3. Пасты, кремы:  |  |  |   |
| молочные, шоколадные  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г<br>дрожжи, КОЕ/г, не более<br>плесени, КОЕ/г, не более                                      | $5 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>50<br>50  |   |
| ореховые  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^4$  |   |

| 1                                 | 2  | 3               | 4 |
|-----------------------------------|--|-----------------|---|
|                                   | БГКП (coliформы) в 0,01 г                        | не допускаются  |   |
|                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются  |   |
|                                   | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | 50              |   |
|                                   | плесени, КОЕ/г, не более                         | 100             |   |
| 5.4. Какао-бобы и какао-продукты  | Токсичные элементы:                              |                 |   |
|                                   | свинец   | 1,0             |   |
|                                   | мышьяк   | 1,0             |   |
|                                   | кадмий   | 0,5             |   |
|                                   | ртуть  | 0,1             |   |
|                                   | Микотоксины:                                     |                 |   |
|                                   | афлатоксин В <sub>1</sub>                        | 0,005           |   |
|                                   | Пестициды**:                                     |                 |   |
|                                   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,5             |   |
|                                   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,15            |   |
| 5.4.1. Какао-порошок:             | Микробиологические показатели:                   |                 |   |
| товарный                          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^5$ |   |
|                                   | БГКП (coliформы) в 0,01 г                        | не допускаются  |   |
|                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г           | не допускаются  |   |
|                                   | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | 100             |   |
|                                   | плесени, КОЕ/г, не более                         | 100             |   |
| для промпереработки               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^4$ |   |
|                                   | БГКП (coliформы) в 0,01 г                        | не допускаются  |   |
|                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г           | не допускаются  |   |
|                                   | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | 100             |   |
|                                   | плесени, КОЕ/г, не более                         | 100             |   |
| 5.5. Мучные кондитерские изделия: | Токсичные элементы:                              |                 |   |
|                                   | свинец   | 0,5             |   |
|                                   | мышьяк   | 0,3             |   |

| 1  | 2  | 3               | 4                                     |
|--|--|-----------------|---------------------------------------|
|  | кадмий   | 0,1             |                                       |
|  | ртуть  | 0,02            |                                       |
|  | Микотоксины:                                     |                 |                                       |
|  | афлатоксин В <sub>1</sub>                        | 0,005           |                                       |
|  | дезоксизиниваленол                               | 0,7             |                                       |
|  | Пестициды**:                                     |                 |                                       |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,2             |                                       |
|  | ДДТ и его метаболиты                             | 0,02            |                                       |
| 5.5.1. Торты и пирожные<br>бисквитные, слоеные,<br>песочные, воздушные,<br>заварные, крошковые с<br>отделками, в т.ч.<br>замороженные: | Микробиологические показатели:                   |                 |                                       |
| сливочной  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $5 \times 10^4$ |                                       |
|  | БГКП (coliформы):<br>в 0,01 г                    | не допускаются  | со сроком годности<br>менее 5 суток   |
|  | в 0,1 г  | не допускаются  | со сроком годности 5<br>и более суток |
|  | S.aureus:<br>в 0,01г                             | не допускаются  | со сроком годности<br>менее 5 суток   |
|  | в 0,1 г  | не допускаются  | со сроком годности 5<br>и более суток |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г           | не допускаются  |                                       |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | 100             |                                       |
|  | плесени, КОЕ/г, не более                         | 50              |                                       |
| белково-сбивной, типа суфле  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^4$ |                                       |
|  | БГКП (coliформы):<br>в 0,01 г                    | не допускаются  | со сроком годности<br>менее 5 суток   |

| 1  | 2                                      | 3               | 4  |
|--|--|-----------------|--|
| фруктовой, помадной, из шоколадной глазури | в 0,1 г                                | не допускаются  | со сроком годности 5 и более суток               |
|  | S.aureus:<br>в 0,01 г                  | не допускаются  |  |
|  | в 0,1 г                                | не допускаются  | со сроком годности 5 и более суток               |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |  |
|  | БГКП (coliформы):<br>в 0,01 г          | не допускаются  |  |
|  | в 0,1 г                                | не допускаются  | для продуктов со сроком годности 5 и более суток |
|  | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются  |  |
| жировой                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |  |
|  | БГКП (coliформы):<br>в 0,01 г          | не допускаются  |  |
|  | в 0,1 г                                | не допускаются  | для продуктов со сроком годности 5 и более суток |
|  | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются  |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |

| 1   | 2                                      | 3               | 4  |
|---|--|-----------------|--|
| творожно-сливочной,<br>сливочнорастительной | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |  |
|   | БГКП (coliформы):<br>в 0,01 г          | не допускаются  |  |
|   | в 0,1 г                                | не допускаются  | для продуктов со<br>сроком годности 5 и<br>более суток |
|   | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются  |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |
| типа «картошка»                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |  |
|   | БГКП (coliформы):<br>в 0,01 г          | не допускаются  |  |
|   | в 0,1 г                                | не допускаются  | для продуктов со<br>сроком годности 5 и<br>более суток |
|   | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются  |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |
| с заварным кремом                           | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |  |
|   | БГКП (coliформы):<br>в 0,01 г          | не допускаются  |  |
|   | в 0,1 г                                | не допускаются  | для продуктов со<br>сроком годности 5 и<br>более суток |
|   | S.aureus в 1,0 г                       | не допускаются  |  |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |

| 1  | 2                                      | 3               | 4 |
|--|--|-----------------|---|
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
| 5.5.2. Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|  | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
| 5.5.3. Торты и пирожные, рулеты диабетические  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|  | S.aureus в 1,0 г                       | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
| 5.5.4. Торты вафельные с начинкой:   |  |                 |   |
| жировой  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
| пралине, шоколадно-ореховой, халвичной   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
| 5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой:   |  |                 |   |
| сливочной, жировой   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |   |

| 1   | 2                                      | 3               | 4 |
|---|--|-----------------|---|
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г              | не допускаются  |   |
|   | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
| фруктовой, с цукатами, маком, орехами                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|   | S.aureus в 1,0 г                       | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
| 5.5.6. Кексы:<br>сахарной пудрой                                    | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
| глазированные, с орехами, цукатами, пропиткой<br>фруктовой, ромовой | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
| 5.5.7. Кексы и рулеты в<br>герметизированной упаковке               | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|   | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |

| 1   | 2                                      | 3                 | 4 |
|---|--|-------------------|---|
| 5.5.8. Вафли:                                       |  |                   |   |
| без начинки, с начинками                            | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$   |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются    |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100               |   |
| глазированные шоколадной глазурью                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$   |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются    |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100               |   |
| 5.5.9. Пряники, коврижки:                           |  |                   |   |
| без начинки   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $2,5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются    |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                |   |
| с начинкой  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$   |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются    |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                |   |
| 5.5.10. Печенье:                                    |  |                   |   |
| сахарное, сдобное, затяжное, овсяное; глазированное | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$   |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются    |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются    |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100               |   |

| 1   | 2                                      | 3               | 4 |
|---|--|-----------------|---|
| с кремовой прослойкой,<br>начинкой                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|   | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
| галеты, крекеры   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
| 5.5.11. Мучные восточные<br>сладости:                   |  |                 |   |
| бисквит с корицей, курабье,<br>шакер-лукум, шакер-чурек | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^2$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
| земедах   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
| рулеты и трубочки с орехами                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |   |

| 1             | 2  | 3               | 4     |
|---------------|--|-----------------|-------|
| глазированные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^4$ |       |
|               | БГКП (колиформы) в 0,1 г   | не допускаются  |       |
|               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                             | не допускаются  |       |
|               | дрожжи, КОЕ/г, не более  | 50              |       |
|               | плесени, КОЕ/г, не более   | 100             |       |
| 5.6. Мед      | Токсичные элементы:  |                 |       |
|               | свинец   | 1,0             |       |
|               | мышьяк   | 0,5             |       |
|               | кадмий   | 0,05            |       |
|               | Антибиотики* (в импортируемой продукции по информации поставщика): |                 |       |
|               | тетрациклическая группа  | не допускается  | <0,01 |
|               | 5-оксиметилфурфурол  | 25              |       |
|               | Пестициды**:   |                 |       |
|               | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                   | 0,005           |       |
|               | ДДТ и его метаболиты   | 0,005           |       |

Примечания:

Знаком <\*> обозначено: Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения готовых к употреблению осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью. Контроль содержания антибиотиков тетрациклической группы в меде осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

## 6. Плодоовощная продукция.

### Показатели безопасности для плодоовощной продукции

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания           |
|---|---|------------------------------------|----------------------|
| 1   | 2   | 3                                  | 4                    |
| 6.1. Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты (в т.ч. ягоды), грибы | Токсичные элементы:   |                                    |                      |
|   | свинец  | 0,5                                |                      |
|   |   | 0,4                                | фрукты, в т.ч. ягоды |
|   | мышьяк  | 0,2                                |                      |
|   |   | 0,5                                | грибы                |
|   | кадмий  | 0,03                               |                      |
|   |   | 0,1                                | грибы                |
|   | ртуть   | 0,02                               |                      |
|   |   | 0,05                               | грибы                |
|   | Нитраты:  |                                    |                      |
|   | картофель и продукты из него                                  | 250                                |                      |
|   | капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее | 900                                |                      |
|   | капуста белокачанная поздняя и продукты из нее                | 500                                |                      |
|   | морковь ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее              | 400                                |                      |
|   | морковь поздняя и продукты из нее                             | 250                                |                      |
|   | томаты и продукты из них                                      | 150                                |                      |
|   |   | 300                                | защищенный грунт     |
|   | огурцы и продукты из них                                      | 150                                |                      |
|   |   | 400                                | защищенный грунт     |

| 1 | 2  | 3    | 4  |
|---|--|------|--|
|   | свекла столовая и продукты из нее  | 1400 |  |
|   | лук репчатый и продукты из него  | 80   |  |
|   | лук перо и продукты из него  | 600  |  |
|   |  | 800  | защищенный грунт   |
|   | листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и другие) и продукты из них | 2000 |  |
|   | перец сладкий и продукты из него   | 200  |  |
|   |  | 400  | защищенный грунт   |
|   | кабачки и продукты из них  | 400  |  |
|   | арбузы и продукты из них   | 60   |  |
|   | дыни и продукты из них   | 90   |  |
|   | салат латук свежий   | 4500 | выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта     |
|   |  | 4000 | выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта   |
|   |  | 3500 | выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября   |
|   |  | 2500 | выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября |
|   | салат латук айсбергового типа  | 2000 | выращенный в защищенном грунте                             |

| 1  | 2  | 3                  | 4   |
|--|--|--------------------|---|
|  |  | 2500               | выращенный в незащищенном грунте  |
| <b>Пестициды**:</b>  |  |                    |   |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1<br>0,5<br>0,05 | картофель, зеленый горошек, сахарная свекла и продукты из них<br>овощи, бахчевые, грибы и продукты из них<br>фрукты, в т.ч. ягоды, виноград и продукты из них |
|  | ДДТ и его метаболиты                             | 0,1                |   |
|  | Микотоксины:<br>патулин                          | 0,05               | яблоки, томаты, облепиха, калина и продукты из них  |
| 6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежезамороженные и продукты их переработки, фрукты, сырье для соков: | Микробиологические показатели:                   |                    |   |
| овощи свежие цельные<br>бланшированные<br>быстrozамороженные   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^4$    |   |
|  | БГКП (колиформы) в 1,0 г                         | не допускаются     |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются     |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | $1 \times 10^2$    |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^2$    |   |
|  | L. monocytogenes в 25 г                          | не допускаются     |   |

| 1   | 2                                     | 3                                  | 4                                  |
|---|---------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| овощи свежие цельные<br>небланшированные<br>быстрозамороженные  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^5$<br>$5 \times 10^5$ | для овощей резанных, в т.ч. смесей |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г             | не допускаются                     |                                    |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                     |                                    |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^2$                    |                                    |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^2$                    |                                    |
| овощи зеленые и листовые<br>быстрозамороженные  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^5$                    |                                    |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г             | не допускаются                     |                                    |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                     |                                    |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^2$                    |                                    |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^2$                    |                                    |
|   | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются                     | для бланшированных                 |
| грибы быстрозамороженные<br>бланшированные  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$                    |                                    |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются                     |                                    |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                     |                                    |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^2$                    |                                    |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^2$                    |                                    |
| полуфабрикаты из картофеля<br>быстрозамороженные<br>(картофель гарнирный,<br>котлеты, биточки и другие) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^4$                    |                                    |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г             | не допускаются                     |                                    |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                     |                                    |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^3$                    |                                    |
| салаты и смеси из<br>бланшированных овощей<br>быстрозамороженные  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^4$                    |                                    |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются                     |                                    |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                     |                                    |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^2$                    |                                    |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^2$                    |                                    |

| 1   | 2                                      | 3               | 4 |
|---|--|-----------------|---|
|   | L. monocytogenes в 25 г                | не допускаются  |   |
| полуфабрикаты овощные<br>пюреобразные<br>быстрозамороженные                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | $2 \times 10^2$ |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | $2 \times 10^2$ |   |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются  |   |
| котлеты овощные<br>быстрозамороженные<br>(полуфабрикаты)                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^5$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | $1 \times 10^3$ |   |
| полуфабрикаты<br>картофельные и овощные в<br>тестовой оболочке<br>быстрозамороженные          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | $2 \times 10^2$ |   |
| 6.1.2. Фрукты, в т.ч. ягоды,<br>виноград,<br>быстрозамороженные и<br>продукты их переработки: |  |                 |   |
| плоды семечковых и<br>косточковых гладких,<br>быстрозамороженные                              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | $2 \times 10^2$ |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^3$ |   |
| плоды косточковых<br>опущенных,<br>быстрозамороженные   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^5$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |

| 1  | 2  | 3               | 4 |
|--|--|-----------------|---|
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^2$ |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^3$ |   |
| ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые        | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более  | $2 \times 10^2$ |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^2$ |   |
| ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^5$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г  | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^2$ |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^2$ |   |
| блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г   | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются  |   |
|  | дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более                      | $1 \times 10^2$ |   |
| полуфабрикаты десертные плодово-ягодные                              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^5$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются  |   |
|  | дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более                      | $1 \times 10^3$ |   |
| полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^5$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г  | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются  |   |
|  | дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более                      | $1 \times 10^3$ |   |
| 6.2. Сухие овощи, картофель,   | Токсичные элементы, нитраты, пестициды – в пересчете на исходный |                 |   |

| 1  | 2   | 3               | 4 |
|--|---|-----------------|---|
| фрукты (в т.ч. ягоды), грибы   | продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте |                 |   |
| 6.2.1. Сухие овощи и картофель:<br>овощи сушеные,<br>небланшированные перед сушкой | Микробиологические показатели:  |                 |   |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^5$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г   | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                   | не допускаются  |   |
|  | B. cereus, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^3$ |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^2$ |   |
| сухое картофельное пюре  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                   | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^2$ |   |
| картофель сушеный и другие корнеплоды,<br>бланшированные перед сушкой              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $2 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г   | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                   | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^2$ |   |
| чицы картофельные  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                   | не допускаются  |   |
| чицы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                   | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | $2 \times 10^2$ |   |
| 6.2.2. Сухие фрукты, в т.ч. ягоды:   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются  |   |

| 1  | 2                                     | 3               | 4 |
|--|---------------------------------------|-----------------|---|
| фрукты, в т.ч. ягоды<br>(сухофрукты)                           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^2$ |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^2$ |   |
| плоды и ягоды, пюре<br>плодово-ягодные<br>сублимационной сушки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^2$ |   |
| цукаты   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 6.2.3. Грибы сушеные   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^5$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,001 г            | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^2$ |   |
| 6.2.4. Концентраты пищевые:                                    |                                       |                 |   |
| десерты овощные и<br>фруктовые (тепловой<br>сушки)             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|  | <i>B. cereus</i> в 0,1 г              | не допускаются  |   |
|  | <i>S.aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^2$ |   |
| порошки овощные<br>(сублимационной сушки)                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г             | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |

| 1  | 2   | 3                 | 4   |
|--|---|-------------------|---|
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^2$   |   |
| 6.3. Консервы овощные, фруктовые, в т.ч. ягодные, соки березовые консервированные  | Токсичные элементы:   |                   |   |
|  | свинец  | 0,5<br>0,4<br>1,0 | фрукты, в т.ч. ягоды, березовые соки<br>в сборной жестяной таре |
|  | мышьяк  | 0,2               |   |
|  | кадмий  | 0,03<br>0,05      | в сборной жестяной таре   |
|  | ртуть   | 0,02              |   |
|  | олово   | 200,0             | в сборной жестяной таре   |
|  | хром  | 0,5               | в хромированной таре  |
|  | Микотоксины:<br>патулин   | 0,05              | продукты из яблок, томатов, облепихи, калины                    |
|  | Нитраты, пестициды – контроль по сырью  |                   |   |
|  | Микробиологические показатели:  |                   |   |
| 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 пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива |                   |   |
| 6.3.2. Неконцентрированные   | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для  |                   |   |

| 1  | 2   | 3               | 4                        |
|--|---|-----------------|--------------------------|
| томатопродукты<br>(цельноконсервированные)<br>с содержанием сухих веществ<br>менее 12%   | консервов группы «Б» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива  |                 |                          |
| 6.3.3. Консервы овощные, имеющие pH 3,7-4,2; соки березовые с pH 3,7 и более   | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива |                 |                          |
| 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; соки березовые с pH ниже 3,7 | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива |                 |                          |
| 6.3.5. Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^3$ |                          |
|  | БГКП (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются  |                          |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |                          |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | 50              |                          |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более   | 50              |                          |
|  | сульфитредуцирующие клостридии, в 0,1 г   | не допускаются  |                          |
| 6.4. Консервы грибные  | Токсические элементы, не более:   |                 |                          |
|  | свинец  | 0,5<br>1,0      | в сборной жестянной таре |

| 1   | 2   | 3          | 4                          |
|---|---|------------|----------------------------|
|   | мышьяк  | 0,5        |                            |
|   | кадмий  | 0,1        |                            |
|   | ртуть   | 0,05       |                            |
|   | олово   | 200,0      | в сборной жестяной таре    |
|   | хром  | 0,5        | в хромированной таре       |
|   | Пестициды**:  |            |                            |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)  | 0,5        |                            |
|   | ДДТ и его метаболиты  | 0,1        |                            |
|   | Микробиологические показатели:  |            |                            |
|   | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из натуральных грибов) или консервов группы «В» (из маринованных грибов) в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива |            |                            |
| 6.5. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, фрукты, в т.ч. ягоды, протертые с сахаром, и другие плодовоягодные концентраты с сахаром | Токсичные элементы:   |            |                            |
|   | свинец  | 0,4<br>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:<br>патулин   | 0,05       | из яблок, облепихи, калины |

| 1   | 2  | 3   | 4                    |
|---|--|---|----------------------|
| 6.5.1. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные   | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи, КОЕ/г, не более<br>плесени, КОЕ/г, не более | $5 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>50<br>50 |                      |
| 6.5.2. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива                                    |   |                      |
| 6.6. Овощи, фрукты, грибы, соленые, маринованные, квашенные, моченые  | Токсичные элементы:  |   |                      |
|   | свинец   | 0,5   |                      |
|   |  | 0,4   | фрукты, в т.ч. ягоды |
|   | мышьяк   | 0,2   |                      |
|   |  | 0,5   | грибы                |
|   | кадмий   | 0,03  |                      |
|   |  | 0,1   | грибы                |
|   | ртуть  | 0,02  |                      |
|   |  | 0,05  | грибы                |
|   | Нитраты:   | Согласно подпункту 6.1. настоящего Гигиенического норматива     |                      |
|   | Пестициды**:   |   |                      |

| 1   | 2  | 3   | 4   |
|---|--|---|---|
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,1<br>0,5<br>0,05                                  | картофель, зеленый горошек, сахарная свекла<br>овощи, бахчевые, грибы<br>фрукты, в т.ч. ягоды, виноград |
|   | ДДТ и его метаболиты   | 0,1   |   |
| 6.6.1. Овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и другие) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные) | Микробиологические показатели:<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются                                      |   |
| 6.6.2. Грибы заготовляемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках   | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются<br>не допускаются                    |   |
| 6.7. Специи и пряности, пряные травы:   | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий  | 5,0<br>3,0<br>0,2                                   |   |
| готовые к употреблению  | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы) в 0,01 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г | $5 \times 10^5$<br>не допускаются<br>не допускаются |   |

| 1  | 2   | 3   | 4 |
|--|---|---|---|
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более   | не допускаются<br>$1 \times 10^3$   |   |
| специи и пряности сырье:<br>перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и другие | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы) в 0,001 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более   | $2 \times 10^6$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>$1 \times 10^4$                    |   |
| комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы) в 0,01 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более                   | $5 \times 10^5$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>$2 \times 10^2$  |   |
| пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые, в.т.ч. приправы жидкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы) в 0,01 г ( $\text{см}^3$ )<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>$2 \times 10^2$  |   |
| чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>B. cereus, КОЕ/г, не более                                 | $5 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>$1 \times 10^2$<br>$1 \times 10^2$ |   |
| 6.8. Орехи   | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть  | 0,5<br>0,3<br>0,1<br>0,05   |   |

| 1   | 2   | 3   | 4 |
|---|---|---|---|
|   | Пестициды**:  |   |   |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)  | 0,5   |   |
|   | ДДТ и его метаболиты  | 0,15  |   |
|   | Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub>   | 0,005   |   |
| 6.8.1. Орехи натуральные<br>(миндаль, грецкие, арахис,<br>фи斯塔шки, орех серый<br>калифорнийский, пекан,<br>кокосовый) очищенные<br>необжаренные | Микробиологические показатели:<br><br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более  | не допускаются<br>не допускаются<br>$1 \times 10^3$           |   |
| 6.8.2. Орехи обжаренные   | БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более   | не допускаются<br>не допускаются<br>$5 \times 10^2$           |   |
| 6.8.3. Орехи кокосовые<br>высушенные  | БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более  | не допускаются<br>не допускаются<br>$1 \times 10^2$           |   |
| 6.9. Чай (черный, зеленый,<br>плиточный)  | Токсичные элементы:<br><br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br><br>Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub><br><br>Микробиологические показатели:<br>плесени, КОЕ/г, не более | 10,0<br>1,0<br>1,0<br>0,1<br><br>0,005<br><br>$1 \times 10^3$ |   |
| 6.10. Кофе (в зернах,   | Токсичные элементы:   |   |   |

| 1  | 2   | 3                 | 4  |
|--|---|-------------------|--|
| молотый, растворимый)  | свинец                                    | 1,0               |  |
|  | мышьяк                                    | 1,0               |  |
|  | кадмий                                    | 0,05              |  |
|  | ртуть                                     | 0,02              |  |
|  | Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub> | 0,005             |  |
|  | Микробиологические показатели:            |                   |  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более                  | 5x10 <sup>2</sup> | кофейные зерна<br>зеленые  |
| 6.11. Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы, в том числе концентрированные морсы, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды | Токсичные элементы:                       |                   | Для концентрированных соков, морсов, фруктовых и (или) овощных пюре расчет осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ) |
|  | свинец                                    | 0,5               | соковая продукция из овощей  |
|  |   | 0,4               | соковая продукция из фруктов, мороженое фруктовое, плодово-ягодное   |

| 1                            | 2 | 3     | 4  |
|------------------------------|---|-------|--|
|                              |   | 0,3   | мороженое<br>ароматизированное и<br>пищевые льды                             |
| мышьяк                       |   | 0,2   |  |
|                              |   | 0,1   | мороженое<br>ароматизированное и<br>пищевые льды                             |
| кадмий                       |   | 0,03  |  |
| ртуть                        |   | 0,02  |  |
| олово                        |   | 200,0 | соковая продукция из<br>фруктов и(или) овощей<br>в сборной жестянной<br>таре |
| хром                         |   | 0,5   | соковая продукция из<br>фруктов и(или) овощей<br>в хромированной таре        |
| Микотоксины:                 |   |       |  |
| патулин                      |   | 0,05  | соковая продукция из<br>яблок, томатов,<br>облепихи, калины                  |
| 5-оксиметилфурфурол          |   | 20,0  | мороженое плодово-<br>ягодное,<br>ароматизированное и<br>пищевые льды        |
| Нитраты в соковой продукции: |   |       |  |
| из капусты белокочанной      |   | 500   |  |
| из моркови                   |   | 250   |  |

| 1  | 2  | 3   | 4   |
|--|--|---|---|
|  | из томатов   | 150   |   |
|  | из свеклы столовой   | 700   |   |
|  | из кабачков  | 400   |   |
|  | из прочих овощей   | 200   |   |
|  | из арбузов   | 60  |   |
|  | из дыни  | 90  |   |
|  | Пестициды**:   |   |   |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,5<br>0,05                                     | соковая продукция из овощей и из бахчевых культур<br>соковая продукция из фруктов |
|  | ДДТ и его метаболиты   | 0,1   |   |
| 6.11.1. Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности): | Микроорганизмы после термостатной выдержки:  |   |   |
| Соковая продукция из фруктов с:  |  |   |   |
| pH 4,2 и выше, а также pH 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш                      | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:<br>B.cereus и B.polymyxa в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>B.subtilis, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более<br><br>мезофильные клостридии:<br>Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более | не допускаются<br>11<br><br>не допускаются<br>1 |   |

| 1   | 2   | 3                     | 4   |
|---|---|-----------------------|---|
|   | неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются        |   |
|   | молочнокислые микроорганизмы в 1г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются        |   |
|   | спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются        | для соковой продукции из фруктов, хранение которых осуществляется при температуре выше 20°C |
| pH ниже 4,2, а также pH ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш | неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются        |   |
|   | молочнокислые микроорганизмы в 1г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются        |   |
| Соковая продукция из овощей:  |   |                       |   |
| томатная<br>с содержанием сухих веществ<br>менее 12%                                | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:<br><i>B.cereus</i> и <i>B.polymyxa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )<br><i>B.subtilis</i> , КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более | не допускаются;<br>11 |   |
|   | мезофильные клостридии:<br><i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более   | не допускаются<br>1   |   |
|   | неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются        |   |
|   | молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются        |   |
|   | спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются        | для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при                        |

| 1             | 2   | 3                     | 4  |
|---------------|---|-----------------------|--|
|               |   |                       | температуре выше 20°C  |
| прочие:       |   |                       |  |
| pH 4,2 и выше | спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:<br>B.cereus и B.polymyxa в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>B.subtilis, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более | не допускаются;<br>11 |  |
|               | мезофильные клоstrидии:<br>Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более   | не допускаются;<br>1  |  |
|               | неспорообразующие микроорганизмы,<br>плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются        |  |
|               | молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются        |  |
|               | спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы<br>в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются        | для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20°C |
| pH 3,7 - 4,2  | мезофильные клоstrидии:<br>Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более   | не допускаются;<br>1  |  |
|               | неспорообразующие микроорганизмы,<br>плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются        |  |
|               | молочнокислые микроорганизмы в 1г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются        |  |
|               | спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы<br>в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются        | для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при                       |

| 1  | 2  | 3  | 4                     |
|--|--|--|-----------------------|
|  |  |  | температура выше 20°C |
| pH ниже 3,7  | неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>молочнокислые микроорганизмы в 1г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются<br>не допускаются                                       |                       |
| 6.11.2. Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более<br>БГКП (coliформы) в 1000 см <sup>3</sup> (г)<br><br>дрожжи в 1 см <sup>3</sup> (г)<br>плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более<br>молочнокислые микроорганизмы в 1см <sup>3</sup> (г) | 50<br><br>не допускаются<br><br>не допускаются<br>50<br>не допускаются |                       |
| 6.11.3. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные   | неспорообразующие микроорганизмы в 1см <sup>3</sup> (г)<br>дрожжи в 1 см <sup>3</sup> (г)<br>плесени в 1 см <sup>3</sup> (г)   | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                     |                       |
| 6.11.4. Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре), консервированные  | мезофильные клостридии в 1 г(см <sup>3</sup> )<br>неспорообразующие микроорганизмы в 1 г(см <sup>3</sup> )<br>дрожжи в 1 г(см <sup>3</sup> )<br>плесени в 1 г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются   |                       |
| 6.11.5. Концентрированный томатный сок,  | мезофильные клостридии в 1г/(см <sup>3</sup> )<br>молочнокислые микроорганизмы в 1г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются<br>не допускаются                                       |                       |

| 1  | 2   | 3   | 4 |
|--|---|---|---|
| концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ более 12%, консервированные  | неспорообразующие микроорганизмы в 1 г(см <sup>3</sup> )<br>дрожжи в 1 г(см <sup>3</sup> )<br>плесени в 1 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются  |   |
| 6.11.6. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, непастеризованные, в т.ч. быстрозамороженные. Концентрированные соки из фруктов для промышленной переработки, пастеризованные в потоке и разлитые в транспортную тару | КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более<br>БГКП (колиформы) в 1 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )<br>дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более<br>плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более | 5x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>2x10 <sup>3</sup><br>5x10 <sup>2</sup> |   |
| 6.11.7. Соковая продукция из фруктов пастеризованная   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>бактерии семейства Enterobacteriaceae в 1,0 г(см <sup>3</sup> )<br>B.cereus в 0,1 г(см <sup>3</sup> )<br>дрожжи в 0,1 г(см <sup>3</sup> )<br>плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более           | 1x10 <sup>2</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>5                    |   |
| 6.11.8. Свежеотжатые соки  | КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более   | 1x10 <sup>3</sup>   |   |

| 1  | 2   | 3                 | 4   |
|--|---|-------------------|---|
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )              | не допускаются    |   |
|  | E.coli в 1,0 см <sup>3</sup> (г)                        | не допускаются    |   |
|  | S.aureus в 1,0 см <sup>3</sup> (г)                      | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|  | L.monocytogenes в 25г(см <sup>3</sup> )                 | не допускаются    |   |
|  | Яйца гельминтов   | не допускаются    |   |
|  | Цисты кишечных патогенных простейших организмов         | не допускаются    |   |
| 6.11.9. Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 1x10 <sup>5</sup> |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )             | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г(см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |   |
|  | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 100               |   |
|  | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 100               |   |
| 6.11.10. Смеси для мороженого плодово-ягодного   | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 1x10 <sup>4</sup> | Смеси сухие контролируются после восстановления водой |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г(см <sup>3</sup> )             | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются    |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более               | 100               |   |
|  | плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более              | 100               |   |

Примечание:

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

## 7. Масличное сырье и жировые продукты.

### Показатели безопасности для масличного сырья и жировых продуктов

| Наименование продукции   | Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания  |
|--|--|------------------------------------|---|
| 1  | 2  | 3                                  | 4   |
| 7.1. Масла растительные (все виды), фракции растительных масел | Токсичные элементы:                              |                                    |   |
|  | свинец   | 0,1                                |   |
|  | мышьяк   | 0,1                                |   |
|  | кадмий   | 0,05                               |   |
|  | ртуть  | 0,03                               |   |
|  | железо   | 1,5<br>5,0                         | рафинированные<br>нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных                   |
|  | медь   | 0,1<br>0,4                         | рафинированные<br>нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных                   |
|  | Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub>        | 0,005                              | нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных                                     |
|  | Пестициды **:                                    |                                    |   |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,2<br>0,05                        | нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных<br>рафинированные, дезодорированные |

| 1   | 2                                    | 3  | 4 |
|---|--------------------------------------|--|---|
| ДДТ и его метаболиты                              | 0,2                                  | нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных  |   |
|   | 0,1                                  | рафинированные, дезодорированные   |   |
| Содержание эруковой кислоты                       | 3 %                                  | масло рапсовое   |   |
|   | 5 %                                  | растительные масла из семян других крестоцветных   |   |
| Содержание синильной кислоты (качественная проба) | не допускается                       | для масел из плодовых косточек   |   |
| Бенз(а)пирен                                      | 0,002                                |  |   |
| Диоксины*** (в пересчете на жир)                  | 0,00000075                           |  |   |
| Показатели окислительной порчи:                   |                                      |  |   |
| кислотное число                                   | 6,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г) | масло рапсовое нерафинированное, используемое в качестве продовольственного пищевого сырья                       |   |
|   | 4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г) | нерафинированные масла и их фракции, смеси нерафинированных масел, смеси рафинированных и нерафинированных масел |   |

| 1  | 2                   | 3                                 | 4   |
|--|---------------------|-----------------------------------|---|
|  |                     | 0,6 мг КОН/г                      | рафинированные масла  |
|  | перекисное число    | 10,0 ммоль активного кислорода/кг |   |
|  |                     | 5,0 ммоль активного кислорода/кг  | масло оливковое очищенное   |
|  |                     | 15,0 ммоль активного кислорода/кг | масло оливковое смешанное, пальмовое нерафинированное   |
|  |                     | 20,0 ммоль активного кислорода/кг | натуральное оливковое масло первой холодной выжимки   |
| 7.2. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао РОР –типа, заменители масла какао нетемперируемые | Токсичные элементы: |                                   |   |
|  | свинец              | 0,1                               |   |
|  |                     | 0,3                               | майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах                                      |
|  | мышьяк              | 0,1                               |   |
|  | кадмий              | 0,05                              |   |
|  | ртуть               | 0,05                              |   |
|  | никель              | 0,7                               | жиры специального назначения и маргарины  |
|  | железо              | 1,5                               | маргарины, спреды растительно-жировые и смеси топленые растительно-жировые, кроме маргаринов, |

| 1  | 2  | 3                                   | 4   |
|--|--|-------------------------------------|---|
| нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах) | медь   | 0,1                                 | спредов и смесей топлёных с добавлением какао продуктов                           |
|  | Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub>                        | 0,005                               |   |
|  | Пестициды**:<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,05                                |   |
|  | ДДТ и его метаболиты   | 0,1                                 |   |
|  | Полихлорированные бифенилы                                       | 3,0                                 | продукты, содержащие жиры рыб   |
|  | Показатели окислительной порчи:<br>перекисное число              | 10,0 ммоль активного кислорода/кг   |   |
|  | Транс-изомеры жирных кислот                                      | 2,0 % от содержания жира в продукте | Для эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла |

| 1   | 2  | 3  | 4  |
|---|--|--|--|
|   |  | 8,0 % от содержания жира в продукте                                    | какао POP-типа<br>Для заменителей молочного жира, мягких и жидких маргаринов, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые |
| 7.2.1. Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP –типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые | Микробиологические показатели:<br>БГКП (coliформы) в 0,001 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи, КОЕ/г, не более<br>плесени, КОЕ/г, не более | не допускаются<br>не допускаются<br>$1 \times 10^3$<br>$1 \times 10^2$ |  |
| 7.2.2. Маргарины, спреды растительно-жировые  | Микробиологические показатели:<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи, КОЕ/г, не более                              | не допускаются<br>не допускаются<br>$5 \times 10^2$                    |  |

| 1   | 2                                     | 3               | 4   |
|---|---------------------------------------|-----------------|---|
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 7.2.3. Кремы на растительных маслах                                     | Микробиологические показатели:        |                 |   |
|   | КМАФАнМ, КОЕ /г, не более             | $1 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г             | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 7.2.4. Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел   | Микробиологические показатели:        |                 |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^2$ |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
| 7.3. Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные | Токсичные элементы:                   |                 |   |
|   | свинец                                | 0,1             |   |
|   |                                       | 0,3             | с шоколадным компонентом                                      |
|   | мышьяк                                | 0,1             |   |
|   | кадмий                                | 0,03            |   |
|   |                                       | 0,2             | с шоколадным компонентом                                      |
|   | ртуть                                 | 0,03            |   |
|   | медь                                  | 0,4             | кроме спредов и смесей топлёных с добавлением какао продуктов |
|   | железо                                | 1,5             | кроме спредов и смесей топлёных с добавлением какао           |

| 1   | 2   | 3  | 4   |
|---|---|--|---|
|   | никель  | 0,7  | продуктов<br>продукты с гидрогенизованным жиром               |
|   | Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub>   | 0,005  |   |
|   | Антибиотики *:<br>левомицетин (хлорамфеникол)<br>тетрациклическая группа<br>стрептомицин<br>пенициллины   | не допускается<br>не допускается<br>не допускается<br>не допускается   | <0,0003 мг/кг<br>< 0,01 мг/кг<br>< 0,2 мг/кг<br>< 0,004 мг/кг |
|   | Пестициды** (в пересчете на жир):<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты   | 1,25<br>1,0  |   |
|   | Показатели окислительной порчи:<br>кислотность жировой фазы<br>перекисное число<br>Транс-изомеры жирных кислот  | 2,5 градуса<br>Кеттстофера<br>10,0 ммоль активного<br>кислорода/кг<br>8,0 % от содержания<br>жира в продукте |   |
| 7.3.1. Сpreadы растительно-сливочные с массовой долей жира от 60% и более | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ /г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>S.aureus в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и<br>L.monocytogenes в 25 г<br>дрожжи, КОЕ/г, не более<br>плесени, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^5$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100<br>100        |   |

| 1  | 2   | 3  | 4  |
|--|---|--|--|
| 7.3.2. Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39% до 60%  | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ /г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>S.aureus в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г<br>дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>5</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>200 |  |
| 7.3.3. Смеси топленые растительно-сливочные  | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/ г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи, КОЕ/г, не более   | 1x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>200                   |  |
| 7.4. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса, пищевого мака и другие) | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Микотоксины:<br>афлатоксин B <sub>1</sub><br>Пестициды**:<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 1,0<br>0,3<br>0,1<br>0,2<br>0,5<br>0,05<br>0,005<br>0,2<br>0,4<br>0,5          | семена подсолнечника, предназначенные для непосредственного употребления в пищу<br>пищевой мак<br>соя, хлопчатник<br>лен, горчица, рапс<br>подсолнечник, арахис, |

| 1  | 2  | 3  | 4  |
|--|--|--|--|
|  | ДДТ и его метаболиты   | 0,05<br>0,1<br>0,15  | кукуруза<br>соя, хлопчатник,<br>кукуруза<br>лен, горчица, рапс<br>подсолнечник, арахис   |
| 7.5. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый и продукты из него | Токсичные элементы:<br><br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Антибиотики *:<br>левомицетин (хлорамфеникол)<br>тетрациклическая группа<br>бациллазин<br>Нитрозамины<br>сумма НДМА и НДЭА<br>Бенз(а)пирен<br>Пестициды**:<br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты<br>Диоксины***:<br>Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | 0,1<br>0,1<br>0,03<br>0,03<br>не допускается<br>не допускается<br>не допускается<br>0,002<br>0,004<br>0,001<br>0,2<br>1,0<br>0,000003<br>0,000001<br>0,000002<br>0,000002<br>5x10 <sup>4</sup> | кукуруза<br>соя, хлопчатник,<br>кукуруза<br>лен, горчица, рапс<br>подсолнечник, арахис<br><br>шпик копченый<br>шпик копченый<br><br>жир говяжий<br>жир свиной<br>жир птичий<br>жир смешанный |
| 7.5.1. Шпик свиной,  |  |  |  |

| 1  | 2   | 3   | 4   |
|--|---|---|---|
| охлажденный, замороженный, несоленый   | БГКП (колиформы) в 0,001 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются<br>не допускаются  |   |
| 7.5.2. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы) в 1,0 г.<br><i>S.aureus</i> в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br><i>L.monocytogenes</i> в 25 г  | 5x10 <sup>4</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются   |   |
| 7.6. Жиры животные топленые  | Показатели окислительной порчи:<br>кислотное число<br>перекисное число<br>Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>медь<br>железо<br>Антибиотики *:<br>левомицетин (хлорамфеникол)<br>тетрациклическая группа<br>бациллазин<br>Диоксины*** (в пересчете на жир): | 4,0 мг КОН/г<br>10,0 ммоль активного кислорода/кг<br>0,1<br>0,1<br>0,03<br>0,03<br>0,4<br>1,5<br>не допускается<br>не допускается<br>не допускается<br>0,000003<br>0,000001 | для поставляемых на хранение<br>то же<br><0,0003 мг/кг<br><0,01 мг/кг<br><0,02 мг/кг<br>жир говяжий<br>жир свиной |

| 1   | 2  | 3                                 | 4             |
|---|--|-----------------------------------|---------------|
|   |  | 0,000002                          | жир птичий    |
|   |  | 0,000002                          | жир смешанный |
| 7.7. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания | Показатели окислительной порчи:                  |                                   |               |
|   | кислотное число                                  | 4,0 мг КОН/г                      |               |
|   | перекисное число                                 | 10,0 ммоль активного кислорода/кг |               |
|   | Токсичные элементы:                              |                                   |               |
|   | свинец   | 1,0                               |               |
|   | мышьяк   | 1,0                               |               |
|   | кадмий   | 0,2                               |               |
|   | ртуть  | 0,3                               |               |
|   | Пестициды**:                                     |                                   |               |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1                               |               |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,2                               |               |
|   | Полихлорированные бифенилы                       | 3,0                               |               |
|   | Диоксины***:                                     | 0,000002                          | рыбий жир     |

Примечания:

Знаком <\*> обозначено: Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения готовых к употреблению осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

Знаком <\*\*\*> обозначено: Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье: максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дibenзо-*p*-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дibenзофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), согласно примечанию к пункту 18 настоящего Гигиенического норматива.

## 8. Напитки.

## Показатели безопасности для напитков

| Наименование продукции   | Показатели  | Допустимые уровни, мг/кг, не более                             | Примечания   |
|--|---|--|--|
| 1  | 2   | 3  | 4  |
| 8.1. Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>ртуть  | 0,1<br>0,01<br>0,005   |  |
|  | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более<br>БГКП (coliформы), объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются<br>БГКП (coliформы) фекальные, объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются<br>Pseudomonas aeruginosa, объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются | 100<br>300<br>300<br>300                                       |  |
| 8.1.1. Воды питьевые, искусственно минерализованные                            | БГКП (coliформы) в 100 см <sup>3</sup><br>патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 100 см <sup>3</sup><br>Pseudomonas aeruginosa в 100 см <sup>3</sup><br>дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более<br>плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более  | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>10<br>10 | проводится 3-х кратное исследование по 100 см <sup>3</sup> |
| 8.2. Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком, и искусственно минерализованные   | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий   | 0,3<br>0,1<br>0,03   |  |

| 1   | 2   | 3   | 4  |
|---|---|---|--|
|   | ртуть   | 0,005   |  |
|   | Микотоксины:  |   |  |
|   | патулин   | 0,05  | сокосодержащие:<br>яблочный, томатный,<br>облепиховый, калины                                      |
|   | Кофеин  | 150<br>400  | для напитков,<br>содержащих кофеин<br><br>для специализированных<br>напитков, содержащих<br>кофеин |
|   | Хинин   | 85  | для напитков,<br>содержащих хинин  |
|   | Общая минерализация, г/л, не более  | 2,0   | искусственно<br>минерализованные<br>напитки  |
| 8.2.1. Напитки<br>безалкогольные<br>непастеризованные и без<br>консерванта со сроком<br>годности менее 30 суток | Микробиологические показатели:<br><br>КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более<br>БГКП (coliформы) в 333 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г<br>дрожжи и плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более | 30<br><br>не допускаются<br><br>не допускаются<br>100 |  |
| 8.2.2. Напитки<br>безалкогольные, в т.ч.<br>с соком, со сроком годности<br>30 суток и более:                    |   |   |  |
| на сахараах   | БГКП (coliформы) в 100 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи и плесени, КОЕ/100 см <sup>3</sup> , не более   | не допускаются<br><br>не допускаются<br>15            |  |

| 1  | 2   | 3                 | 4  |
|--|---|-------------------|--|
| на подсластителях  | Количество мезофильных аэробных, КОЕ/100 см <sup>3</sup> , не более | 100               |  |
|  | БГКП (coliформы) в 100 г(см <sup>3</sup> )                          | не допускаются    |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются    |  |
| сокосодержащие   | БГКП (coliформы) в 100 г(см <sup>3</sup> )                          | не допускаются    |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются    |  |
|  | дрожжи и плесени в 40 см <sup>3</sup>                               | не допускаются    |  |
| 8.2.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и другие) для безалкогольных напитков | КМАФАнМ, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                          | 5x10 <sup>4</sup> | кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                          | не допускаются    |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются    |  |
|  | дрожжи и плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более                 | 10                |  |
| 8.2.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков  | КМАФАнМ, КОЕ/ г(см <sup>3</sup> ), не более                         | 5x10 <sup>5</sup> |  |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г  | не допускаются    |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются    |  |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более   | 100               |  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | 100               |  |
| 8.2.5. Сиропы непастеризованные  | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                          | не допускаются    |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются    |  |
|  | дрожжи и плесени, КОЕ/10 см <sup>3</sup> , не более                 | 50                |  |
| 8.2.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива  | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )                          | не допускаются    |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются    |  |
|  | дрожжи и плесени в 40 см <sup>3</sup>                               | не допускаются    |  |
| 8.3. Напитки брожения  | Токсичные элементы:   |                   |  |
|  | свинец  | 0,3               |  |
|  | мышьяк  | 0,1               |  |

| 1   | 2   | 3   | 4 |
|---|---|---|---|
|   | кадмий  | 0,03  |   |
|   | ртуть   | 0,005   |   |
| 8.3.1. Квасы нефильтрованные:                             | Микробиологические показатели:  |   |   |
| в кегах   | БГКП (coliформы) в 3,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются<br>не допускаются              |   |
| разливные   | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются<br>не допускаются              |   |
| 8.3.2. Квасы фильтрованные непастеризованные:             |   |   |   |
| в полимерных бутылках (ПЭТФ)                              | БГКП (coliформы) в 10,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются<br>не допускаются              |   |
| в кегах   | БГКП (coliформы) в 3,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются<br>не допускаются              |   |
| разливные   | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются<br>не допускаются              |   |
| квасы фильтрованные пастеризованные                       | КМАФАнМ, КОЕ/100 см <sup>3</sup> , не более<br>БГКП (coliформы) в 10,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи и плесени КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более | 10<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100 |   |
| 8.3.3. Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные: |   |   |   |
| в кегах   | БГКП (coliформы) в 3,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются<br>не допускаются              |   |
| разливные   | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются<br>не допускаются              |   |

| 1  | 2  | 3   | 4   |
|--|--|---|---|
| 8.3.4. Напитки брожения<br>слабоалкогольные<br>фильтрованные,<br>непастеризованные:  |  |   |   |
| в полимерных бутылках<br>(ПЭТФ и других):  | БГКП (coliформы) в 10,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются<br>не допускаются              |   |
| в кегах  | БГКП (coliформы) в 3,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются<br>не допускаются              |   |
| разливные  | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются<br>не допускаются              |   |
| 8.3.5. Напитки брожения<br>слабоалкогольные<br>фильтрованные<br>пастеризованные      | КМАФАнМ, КОЕ/100 см <sup>3</sup> , не более<br>БГКП (coliформы) в 10,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи и плесени, КОЕ/г(см <sup>3</sup> ), не более | 10<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100 |   |
| 8.3.6. Концентрат квасного<br>сусла, предназначенный для<br>промышленной переработки | БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> )<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются<br>не допускаются              |   |
| 8.4. Пиво, вино, водка,<br>слабоалкогольные и другие<br>спиртные напитки             | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Метиловый спирт:<br>% (объемная доля метилового спирта в<br>пересчете на безводный спирт), не более                          | 0,3<br>0,2<br>0,03<br>0,005<br>0,05           | водки, спирты<br>этиловые пищевые,<br>включая спиртовые<br>полуфабрикаты, уксус |

| 1  | 2   | 3                   | 4  |
|--|---|---------------------|--|
|  | г/дм <sup>3</sup> , не более<br>Хинин<br>Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА                               | 1,0<br>300<br>0,003 | коньяки, коньячные спирты<br>спиртовые напитки, содержащие хинин<br>пиво |
|  | 8.4.1. Пиво разливное<br>Микробиологические показатели:<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г(см <sup>3</sup> ) | не допускаются      |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г(см <sup>3</sup> )   | не допускаются      |  |
| 8.4.2. Пиво<br>непастеризованное:              |   |                     |  |
| в кегах  | БГКП (coliформы) в 3,0 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются      |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются      |  |
| в бутылках                                     | БГКП (coliформы) в 10,0 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются      |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются      |  |
| 8.4.3. Пиво пастеризованное и<br>обеспложенное | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более   | 500                 |  |
|  | БГКП (coliформы) в 10,0 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются      |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются      |  |
|  | дрожжи и плесени в 40 см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
| 8.4.4. Пиво разливное                          | БГКП (coliформы) в 1,0 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются      |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются      |  |

## 9. Другие продукты.

### Показатели безопасности для других продуктов

| Наименование продукции   | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания  |
|--|------------|------------------------------------|---|
| 1  | 2          | 3                                  | 4   |
| 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 B <sub>1</sub>  | 0,005      |                                    |   |
| дезоксизиваленол   | 0,7        |                                    | из пшеницы  |
|  | 1,0        |                                    | из ячменя   |
| зеараленон   | 1,0        |                                    | из пшеницы, ячменя, кукурузы  |
| Пестициды**:   |            |                                    |   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,5        |                                    | из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса |
|  | 0,4        |                                    | из льна, горчицы, рапса   |
|  | 0,2        |                                    | из сои, хлопчатника   |
| ДДТ и его метаболиты   | 0,15       |                                    | из подсолнечника, арахиса   |
|  | 0,1        |                                    | из льна, горчицы, рапса   |

| 1 | 2                            | 3     | 4  |
|---|------------------------------|-------|--|
|   |                              | 0,05  | из бобовых,<br>хлопчатника, кукурузы   |
|   |                              | 0,02  | из зерновых  |
|   | Олигосахара, не более        | 2,0 % | для соевых белковых<br>продуктов<br>диетического и<br>детского питания<br>(изоляты, концентраты,<br>гидролизаты и<br>текстураты соевых<br>белков, шрот и мука из<br>сои, зародыши семян<br>сои, хлопья и шрот из<br>них, отруби, продукты<br>белковые из семян сои,<br>напитки, в том числе<br>сквашенные, тофу,<br>окара) |
|   | Ингибитор трипсина, не более | 0,5 % | для соевых белковых<br>продуктов<br>диетического и<br>детского питания<br>(лабораторный<br>контроль показателя<br>осуществляется при<br>наличии метода<br>контроля,<br>утверженного в  |

| 1   | 2                                      | 3                 | 4                      |
|---|--|-------------------|------------------------|
|   |  |                   | установленном порядке) |
|   | Меламин****                            | не допускается    | < 1 мг/кг              |
| 9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая  | Микробиологические показатели:         |                   |                        |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$   |                        |
|   |  | $5 \times 10^3$   | для детских продуктов  |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются    |                        |
|   | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются    |                        |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |                        |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются    |                        |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 100               |                        |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100               |                        |
| 9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^3$   |                        |
|   | БГКП (coliформы) в 1 г                 | не допускаются    |                        |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |                        |
|   | дрожжи и плесени в 1 г                 | не допускаются    |                        |
| 9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$   |                        |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются    |                        |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |                        |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 10                |                        |
| 9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $2,5 \times 10^4$ |                        |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются    |                        |
|   | S.aureus в 0,1 г продукта              | не допускаются    |                        |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |                        |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются    |                        |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 100               |                        |
|   | плесени, КОЕ/г, не более               | 100               |                        |

| 1   | 2  | 3   | 4             |
|---|--|---|---------------|
| 9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть   | 0,3<br>1,0<br>0,2<br>0,03   |               |
|   | Микотоксины:<br>афлатоксин M <sub>1</sub>  | 0,0005  |               |
|   | Антибиотики*: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте  |   |               |
|   | левомицетин (хлорамфеникол)  | не допускается  | <0,0003 мг/кг |
|   | тетрациклическая группа  | не допускаются  | <0,01 мг/кг   |
|   | бациллазин   | не допускается  | <0,02 мг/кг   |
|   | Пестициды**: (в пересчете на жир):   |   |               |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 1,25  |               |
|   | ДДТ и его метаболиты   | 1,0   |               |
|   | Меламин****  | не допускается  | < 1 мг/кг     |
| 9.2.1. Казеинаты пищевые  | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |               |
| 9.2.2. Концентрат сывороточный белковый   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>S. aureus в 0,1 г продукта  | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |               |
| 9.2.3. Концентрат альбуминоказеиновый   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1 г   | $2,5 \times 10^3$<br>не допускаются                                   |               |

| 1   | 2   | 3                                | 4                             |
|---|---|----------------------------------|-------------------------------|
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br><i>S.aureus</i> в 1 г  | не допускаются<br>не допускаются |                               |
| 9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)      | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть  | 1,0<br>1,0<br>0,1<br>0,03        |                               |
|   | Антибиотики*: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте |                                  |                               |
|   | левомицетин (хлорамфеникол)   | не допускается                   | <0,0003 мг/кг                 |
|   | тетрациклическая группа   | не допускаются                   | <0,01 мг/кг                   |
|   | бацилларин  | не допускается                   | <0,02 мг/кг                   |
| 9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть  | 1,0<br>0,2<br>0,1<br>0,03        |                               |
|   | Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub>   | 0,005                            |                               |
|   | дезоксизиваленол  | 0,7<br>1,0                       | из пшеницы<br>из ячменя       |
|   | зеараленон  | 1,0                              | из пшеницы, ячменя, кукурузы  |
|   | Пестициды** (в пересчете на жир):   |                                  |                               |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)  | 0,5                              |                               |
|   | ДДТ и его метаболиты  | 0,02                             |                               |
|   | Олигосахара, не более   | 2,0 %                            | для соевых белковых продуктов |

| 1  | 2   | 3  | 4  |
|--|---|--|--|
|  |   |  | диетического и детского питания  |
|  | Ингибитор трипсина, не более  | 0,5 %  | для соевых белковых продуктов диетического и детского питания (лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке) |
|  | Вредные примеси:<br>загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)  | не допускаются   |  |
| 9.4.1. Отруби пищевые из зерновых                                    | Микробиологические показатели:<br><br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100 |  |
| 9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более                                       | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>50  |  |
| 9.5. Продукты белковые из семян зерновых,                            | Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):<br><br>свинец   | 0,2  |  |

| 1  | 2   | 3              | 4  |
|--|---|----------------|--|
| зернобобовых и других культур:<br>напитки, в т.ч. сквашенные, тофу и окара | мышьяк  | 0,1            |  |
|  | кадмий  | 0,2            |  |
|  | ртуть   | 0,03           |  |
|  | Микотоксины:  |                |  |
|  | афлатоксин В <sub>1</sub>                           | 0,005          |  |
|  | дезоксизиниваленол                                  | 0,7<br>1,0     | из пшеницы<br>из ячменя  |
|  | зеараленон  | 1,0            | из пшеницы, ячменя, кукурузы   |
|  | Пестициды** (в пересчете на сухое вещество):        |                |  |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)    | 0,1            |  |
|  | ДДТ и его метаболиты                                | 0,01           |  |
|  | ртутьорганические пестициды                         | Не допускаются |  |
|  | Олигосахара, не более                               | 2,0 %          |  |
|  | Ингибитор трипсина, не более                        | 0,5 %          | лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке |
| 9.6. Напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие      | Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество): |                |  |
|  | свинец  | 0,2            |  |
|  | мышьяк  | 0,1            |  |
|  | кадмий  | 0,2            |  |
|  | ртуть   | 0,03           |  |
|  | Микотоксины:  |                |  |

| 1  | 2   | 3               | 4  |
|--|---|-----------------|--|
|  | афлатоксин В <sub>1</sub>   | 0,005           |  |
|  | дезоксизиниваленол  | 0,7             | из пшеницы                                       |
|  |   | 1,0             | из ячменя  |
|  | зеараленон  | 1,0             | из пшеницы, ячменя, кукурузы                     |
|  | Пестициды** (в пересчете на сухое вещество):  |                 |  |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)  | 0,1             |  |
|  | ДДТ и его метаболиты  | 0,01            |  |
|  | ртутьорганические пестициды   | не допускаются  |  |
| 9.6.1. Напитки на основе бобов сои:                          | Микробиологические показатели:  |                 |  |
| напитки соевые асептического розлива                         | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива |                 |  |
| напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$ |  |
|  | БГКП (coliформы):<br>в 0,1 г  | не допускаются  |  |
|  | в 1,0 г   | не допускаются  | для продуктов со сроками годности более 72 часов |
|  | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются  |  |
|  | B. cereus в 0,1 г   | не допускаются  |  |
|  | патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | 10              |  |
| напитки соевые сквашенные                                    | БГКП (coliформы):   |                 |  |

| 1                                | 2                                    | 3               | 4   |
|----------------------------------|--------------------------------------|-----------------|---|
|                                  | в 0,1 г                              | не допускаются  |   |
|                                  | в 1,0 г                              | не допускаются  | для продуктов со сроками годности более 72 часов  |
|                                  | S.aureus в 1,0 г                     | не допускаются  |   |
|                                  | B. cereus в 0,1 г                    | не допускаются  |   |
|                                  | патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|                                  | плесени, КОЕ/г, не более             | 10              |   |
|                                  | дрожжи, КОЕ/г, не более              | 10              |   |
| 9.6.2. Продукты белковые соевые: |                                      |                 |   |
| тофу                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более             | $5 \times 10^4$ | при применении заквасочных культур не нормируется |
|                                  | БГКП (колиформы):<br>в 0,1 г         | не допускаются  |   |
|                                  | в 1,0 г                              | не допускаются  | для продуктов со сроками годности более 72 часов  |
|                                  | S.aureus в 1,0 г                     | не допускаются  |   |
|                                  | B. cereus в 0,1 г                    | не допускаются  |   |
|                                  | патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |   |
|                                  | плесени, КОЕ/г, не более             | 10              |   |
| окара                            | дрожжи, КОЕ/г, не более              | 50              |   |
|                                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более             | $5 \times 10^4$ |   |
|                                  | БГКП (колиформы) в 0,01 г            | не допускаются  |   |

| 1   | 2                                    | 3              | 4  |
|---|--------------------------------------|----------------|--|
|   | S.aureus в 1,0 г                     | не допускаются |  |
|   | B. cereus в 0,1 г                    | не допускаются |  |
|   | патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются |  |
|   | плесени, КОЕ/г , не более            | 10             |  |
| 9.7. Загустители,<br>стабилизаторы, желирующие<br>агенты (пектин, агар,<br>каррагинан, камеди и другие) | Токсичные элементы:                  |                |  |
|   | свинец                               | 2,0            | каррагинаны.<br>гуммиарабик, камеди:<br>рожкового дерева,<br>гуаровая, ксантановая,<br>гелановая, конжаковая<br>мука |
|   |                                      | 5,0            | агар, альгинаты  |
|   |                                      | 10,0           | пектин, камеди: гхатти,<br>тары, карайи  |
|   | мышьяк                               | 3,0            | пектин, агар,<br>каррагинан, камеди:<br>гхатти, тары, карайи,<br>гелановая, конжаковая<br>мука                       |
|   | кадмий                               | 1,0            | каррагинан   |
|   | ртуть                                | 1,0            | каррагинан   |
|   | медь                                 | 50             | пектин   |
|   | цинк                                 | 25             | пектин   |
|   | Пентахлорфенол                       | не допускается | < 0,001 мг/кг, гуаровая<br>камедь, камедь<br>рожкового дерева,<br>трагакант камедь,                                  |

| 1   | 2  | 3   | 4  |
|---|--|---|--|
| 9.7.1. Пектин:  |  |   | карайи камедь, тары<br>камедь, гхатти камедь |
| для продуктов детского и<br>диетического питания                        | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>дрожжи, КОЕ/г, не более | $5 \times 10^2$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>50<br>50   |  |
| для продуктов массового<br>потребления                                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>дрожжи, КОЕ/г, не более                                   | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100<br>100 |  |
| 9.7.2. Агар пищевой, агароид,<br>фурцелярин, альгинат<br>натрия пищевой | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100        |  |
| 9.7.3. Каррагинан   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100        |  |
| 9.7.4. Загустители и<br>стабилизаторы на основе                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г   | $5 \times 10^3$<br>не допускаются                                 |  |

| 1  | 2  | 3   | 4                          |
|--|--|---|----------------------------|
| камедей (гуаровой, ксантановой и других)             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>дрожжи, плесени (в сумме), КОЕ/г, не более  | не допускаются<br>500                               |                            |
| 9.8. Желатин, концентраты соединительнотканых белков | Токсичные элементы:<br><br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>хром<br>Пестициды**:<br><br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)<br>ДДТ и его метаболиты | 2,0<br>1,0<br>0,1<br>0,05<br>10<br>0,1<br>0,1       |                            |
| 9.8.1. Желатин пищевой:                              | Микробиологические показатели:   |   |                            |
| для продуктов детского и диетического питания        | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | $1 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются |                            |
| для продуктов массового потребления                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (колиформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | $1 \times 10^5$<br>не допускаются<br>не допускаются |                            |
| 9.9. Крахмал, патока и продукты их переработки       | Токсичные элементы:<br><br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>Пестициды**:<br><br>ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                                 | 0,5<br>0,5<br>0,1<br>0,02<br>0,1<br>0,5             | картофельные<br>кукурузные |

| 1   | 2   | 3   | 4                          |
|---|---|---|----------------------------|
|   | ДДТ и его метаболиты  | 0,05<br>0,1   | кукурузные<br>картофельные |
| 9.9.1. Крахмал сухой<br>(картофельный, кукурузный,<br>гороховый)          | Микробиологические показатели:<br><br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>дрожжи, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^5$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>500<br>500 |                            |
| 9.9.2. Крахмал<br>амилопектиновый<br>набухающий, крахмал<br>экструзионный | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>дрожжи, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>250<br>250 |                            |
| 9.9.3. Патока<br>низкоосахаренная   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>дрожжи, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100<br>50  |                            |
| 9.9.4. Мальтин,<br>мальтодекстрины  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>дрожжи, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>100<br>50  |                            |

| 1   | 2  | 3               | 4 |
|---|--|-----------------|---|
| 9.9.5. Концентрат лактулозы   | Согласно пункту 2.6.7. настоящего Гигиенического норматива |                 |   |
| 9.9.6. Глюкозо-фруктозный сироп   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                   | $1 \times 10^5$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г                                   | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                      | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более                                   | 100             |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                                    | 50              |   |
| 9.9.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                   | $1 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г                                   | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                      | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более                                   | 100             |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                                    | 50              |   |
| 9.10. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры | Токсичные элементы:  |                 |   |
|   | свинец   | 1,0             |   |
|   | мышьяк   | 0,2             |   |
|   | кадмий   | 0,2             |   |
|   | ртуть  | 0,03            |   |
| 9.10.1. Дрожжи хлебопекарные сухие  | Микробиологические показатели:                             |                 |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г                                  | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                      | не допускаются  |   |
|   | S.aureus в 0,1 г   | не допускаются  |   |
| 9.10.2. Дрожжи хлебопекарные прессованные   | БГКП (coliформы) в 0,001 г                                 | не допускаются  |   |
|   | патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25 г                       | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более                                   | 100             |   |

| 1  | 2   | 3                  | 4                |
|--|---|--------------------|------------------|
|  | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются     |                  |
| 9.10.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов) | БГКП (coliформы) в 1,0 г  | не допускаются     |                  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г   | не допускаются     |                  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | 10                 |                  |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более   | 10                 |                  |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г  | не допускаются     |                  |
|  | количество микроорганизмов технологической микрофлоры, КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее | 1x10 <sup>9</sup>  | для культур      |
|  |   | 1x10 <sup>10</sup> | для концентратов |
| 9.10.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | 1x10 <sup>4</sup>  |                  |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г  | не допускаются     |                  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются     |                  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более  | 50                 |                  |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более   | 50                 |                  |
|  | S.aureus в 1,0г   | не допускаются     |                  |
|  | Наличие живых клеток продуцента в 1,0 г   | не допускаются     |                  |
| 9.11. Бульоны пищевые сухие  | Токсичные элементы:   |                    |                  |
|  | свинец  | 1,0                |                  |
|  | мышьяк  | 1,0                |                  |
|  | кадмий  | 0,2                |                  |
|  | ртуть   | 0,1                |                  |
|  | Пестициды (в пересчете на исходный продукт):  |                    |                  |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                                      | 0,1                |                  |

| 1  | 2                                       | 3               | 4                                |
|--|---|-----------------|----------------------------------|
|  | ДДТ и его метаболиты                    | 0,1             |                                  |
|  | Микробиологические показатели:          |                 |                                  |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | $5 \times 10^4$ |                                  |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г                | не допускаются  |                                  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |                                  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более                | 200             |                                  |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г | не допускаются  |                                  |
| 9.12. Ксилит, сорбит, манит, другие сахароспирты | Токсичные элементы:                     |                 |                                  |
|  | свинец                                  | 1,0             |                                  |
|  | мышьяк                                  | 2,0             |                                  |
|  | кадмий                                  | 0,05            |                                  |
|  | ртуть                                   | 0,01            |                                  |
|  | никель                                  | 2,0             |                                  |
|  | Микробиологические показатели:          |                 |                                  |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | $1 \times 10^4$ |                                  |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г                | не допускаются  |                                  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |                                  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более                | 100             |                                  |
| 9.13. Соль поваренная и профилактическая         | Токсичные элементы:                     |                 |                                  |
|  | свинец                                  | 2,0             |                                  |
|  | мышьяк                                  | 1,0             |                                  |
|  | кадмий                                  | 0,1             |                                  |
|  | ртуть                                   | 0,1             |                                  |
|  |   | 0,01            | «Экстра»,<br>профилактическая    |
|  | йод                                     | 0,04 мг/г       | йодированная,<br>при определении |

| 1   | 2  | 3  | 4  |
|---|--|--|--|
|   |  |  | допустимый уровень – 0,04±0,015 мг/г                               |
| 9.14. Аминокислоты кристаллические и смеси из них         | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть   | 1,0<br>1,0<br>0,1<br>0,03  |  |
|   | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более  | 1x10 <sup>4</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>10                                      |  |
| 9.15. Концентраты пищевые                                 | Токсичные элементы<br>Диоксины*** (в пересчете на жир)   |  | в пересчете на исходный продукт<br>в пересчете на исходный продукт |
| 9.15.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки) | Микробиологические показатели:<br>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г<br>S.aureus в 1,0 г | 1x10 <sup>4</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>100<br>не допускаются<br>не допускаются |  |
| 9.15.2. Вкусовые приправы порошкообразные с               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г  | 1x10 <sup>4</sup><br>не допускаются  |  |

| 1   | 2                                       | 3               | 4 |
|---|---|-----------------|---|
| овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более                | 100             |   |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г  | не допускаются  |   |
|   | B.cereus, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
| 9.15.3. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | $5 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г                | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более                | 100             |   |
|   | S.aureus в 0,1 г                        | не допускаются  |   |
| 9.15.4. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | $5 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г                | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более                | 100             |   |
|   | S.aureus в 1,0 г                        | не допускаются  |   |
|   | B.cereus, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
| 9.15.5. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные – пюре, овощные – пюре) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | $5 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г               | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются  |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более                | 500             |   |
|   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г | не допускаются  |   |
| 9.15.6. Супы сухие грибные, требующие варки   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | $5 \times 10^4$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,001 г              | не допускаются  |   |

| 1  | 2                                      | 3               | 4 |
|--|--|-----------------|---|
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 500             |   |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г | не допускаются  |   |
| 9.15.7. Бульоны- концентраты сухие с пряностями, требующие варки                                       | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 200             |   |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г | не допускаются  |   |
| 9.15.8. Концентраты каш сухие быстрого приготовления   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 100             |   |
|  | B.cereus, КОЕ/г, не более              | 100             |   |
| 9.15.9. Кисели плодово-ягодные сухие   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^5$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г              | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 500             |   |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 500             |   |
| 9.15.10. Сухие продукты для профилактического питания: смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|  | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |   |

| 1  | 2                                     | 3               | 4              |
|--|---------------------------------------|-----------------|----------------|
| технологии)  | S.aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |                |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 10              |                |
|  | B.cereus, КОЕ/г, не более             | 10              |                |
| 9.16. Готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания | Микробиологические показатели:        |                 |                |
| 9.16.1. Салаты из сырых овощей и фруктов:                                |                                       |                 |                |
| без заправки   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$ |                |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |                |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|  | S.aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |                |
|  | E.coli в 1,0 г                        | не допускаются  |                |
|  | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются  |                |
| с заправками (майонез, соусы и другие)                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^4$ |                |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |                |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |                |
|  | S.aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |                |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 500             |                |
|  |                                       | 200             | с консервантом |
|  | E. coli в 1,0 г                       | не допускаются  |                |
| 9.16.2. Салаты из сырых  |                                       |                 |                |

| 1   | 2   | 3   | 4 |
|---|---|---|---|
| овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и других: |   |   |   |
| без заправки и без добавления соленых овощей                        | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>Proteus в 0,1 г<br>S.aureus в 0,1 г<br>E.coli в 0,1 г<br>L.monocytogenes в 25 г   | 1x10 <sup>5</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                     |   |
| с заправками (майонез, соусы и другие)                              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>плесени, КОЕ/г, не более<br>S.aureusb 0,1 г<br>дрожжи, КОЕ/г, не более<br>E.coli в 0,1 г<br>Proteus в 0,1 г<br>L.monocytogenes в 25 г | 1x10 <sup>5</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>50<br>не допускаются<br>500<br>200<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
| 9.16.3. Салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей и фруктов | БГКП (coliформы) в 0,1 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>Proteus в 0,1 г<br>S.aureus в 1,0 г  | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются  |   |

| 1   | 2  | 3                        | 4               |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
|---|--|--------------------------|-----------------|--------------------------|----------------|---------------------------------------|----------------|--------------------------|----------------|------------------|----------------|-------------------------|-----|--|-----|----------------|----------------|-----------------|----------------|--|----------------|
| 9.16.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей: |  |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| без добавления соленых овощей и заправки  | <p>Микробиологические показатели:</p> <table> <tr> <td>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</td><td><math>5 \times 10^3</math></td></tr> <tr> <td>БГКП (coliформы) в 0,1 г</td><td>не допускаются</td></tr> <tr> <td>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г</td><td>не допускаются</td></tr> <tr> <td>Proteus в 0,1 г</td><td>не допускаются</td></tr> <tr> <td>S.aureus в 1,0 г</td><td>не допускаются</td></tr> </table>  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | $5 \times 10^3$ | БГКП (coliформы) в 0,1 г | не допускаются | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются | Proteus в 0,1 г          | не допускаются | S.aureus в 1,0 г | не допускаются |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^3$  |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| Proteus в 0,1 г   | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| S.aureus в 1,0 г  | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| с заправками (майонез, соусы и другие)  | <table> <tr> <td>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</td><td><math>5 \times 10^4</math></td></tr> <tr> <td>БГКП (coliформы) в 0,1 г</td><td>не допускаются</td></tr> <tr> <td>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г</td><td>не допускаются</td></tr> <tr> <td>плесени, КОЕ/г, не более</td><td>50</td></tr> <tr> <td>S.aureus в 1,0 г</td><td>не допускаются</td></tr> <tr> <td>дрожжи, КОЕ/г, не более</td><td>500</td></tr> <tr> <td></td><td>200</td></tr> <tr> <td>E.coli в 0,1 г</td><td>не допускаются</td></tr> <tr> <td>Proteus в 0,1 г</td><td>не допускаются</td></tr> </table> | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | $5 \times 10^4$ | БГКП (coliформы) в 0,1 г | не допускаются | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются | плесени, КОЕ/г, не более | 50             | S.aureus в 1,0 г | не допускаются | дрожжи, КОЕ/г, не более | 500 |  | 200 | E.coli в 0,1 г | не допускаются | Proteus в 0,1 г | не допускаются |  | с консервантом |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$  |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| плесени, КОЕ/г, не более  | 50   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| S.aureus в 1,0 г  | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| дрожжи, КОЕ/г, не более   | 500  |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
|   | 200  |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| E.coli в 0,1 г  | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| Proteus в 0,1 г   | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| 9.16.5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и других:                     |  |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| без заправки  | <p>Микробиологические показатели:</p> <table> <tr> <td>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более</td><td><math>1 \times 10^4</math></td></tr> <tr> <td>БГКП (coliформы) в 0,1 г</td><td>не допускаются</td></tr> <tr> <td>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г</td><td>не допускаются</td></tr> <tr> <td>Proteus в 0,1 г</td><td>не допускаются</td></tr> </table>   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^4$ | БГКП (coliформы) в 0,1 г | не допускаются | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются | Proteus в 0,1 г          | не допускаются |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1 \times 10^4$  |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| БГКП (coliформы) в 0,1 г  | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |
| Proteus в 0,1 г   | не допускаются   |                          |                 |                          |                |                                       |                |                          |                |                  |                |                         |     |  |     |                |                |                 |                |  |                |

| 1   | 2                                     | 3               | 4              |
|---|---------------------------------------|-----------------|----------------|
|   | S.aureus в 0,1                        | не допускаются  |                |
|   | E.coli в 0,1 г                        | не допускаются  |                |
| с заправками (майонез, соусы и другие)                | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^4$ |                |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|   | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются  |                |
|   | S.aureus в 0,1 г                      | не допускаются  |                |
|   | E.coli в 0,1 г                        | не допускаются  |                |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 500             |                |
|   |                                       | 200             | с консервантом |
|   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |                |
| 9.16.6. Студни из рыбы (заливные)                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$ |                |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются  |                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|   | S.aureus в 1,0 г                      | не допускаются  |                |
|   | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются  |                |
| 9.16.7. Студни из говядины, свинины, птицы (заливные) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$ |                |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|   | S.aureus в 0,1 г                      | не допускаются  |                |
|   | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются  |                |
|   | E.coli в 1,0 г                        | не допускаются  |                |
| 9.16.8. Паштеты из мяса и печени                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$ |                |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г              | не допускаются  |                |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |                |
|   | S.aureus в 0,1 г                      | не допускаются  |                |

| 1  | 2   | 3  | 4 |
|--|---|--|---|
|  | Proteus в 0,1 г<br>E.coli в 1,0 г   | не допускаются<br>не допускаются   |   |
| 9.16.9. Говядина, птица, кролик, свинина и другие отварные (без заправки и соуса)              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1\times10^4$  |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г  | не допускаются   |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются   |   |
|  | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются   |   |
|  | Proteus в 0,1 г   | не допускаются   |   |
| 9.16.10. Рыба отварная жареная под маринадом   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1\times10^4$  |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г  | не допускаются   |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются   |   |
|  | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются   |   |
|  | Proteus в 0,1 г   | не допускаются   |   |
| 9.16.11. Супы холодные:<br><br>окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья | E.coli в 0,1 г<br>БГКП (coliформы) в 0,01 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>S.aureus в 0,1 г<br>Proteus в 0,1 г | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
| борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной)                                | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1\times10^4$  |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г   | не допускаются   |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются   |   |
|  | S.aureus в 0,1 г  | не допускаются   |   |
|  | Proteus в 0,1 г   | не допускаются   |   |
|  | E.coli в 0,1 г  | не допускаются   |   |
| супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных                           | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $1\times10^3$  |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г  | не допускаются   |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются   |   |

| 1  | 2  | 3   | 4 |
|--|--|---|---|
|  | S.aureus в 1,0 г   | не допускаются  |   |
| 9.16.12. Супы горячие и другие горячие блюда:<br>борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | 5x10 <sup>2</sup><br>не допускаются<br>не допускаются                                     |   |
| супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями                       | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>S.aureus в 1,0 г                    | 5x10 <sup>2</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                   |   |
| супы-пюре  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>S.aureus в 1,0 г<br>E.coli в 1,0 г  | 5x10 <sup>2</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
| 9.16.13. Блюда из яиц:   |  |   |   |
| яйца вареные   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>S.aureus в 1,0 г                    | 1x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                   |   |
| омлеты из яиц (меланж, яичного порошка)<br>натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и других, начинки с включением яиц | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br>S.aureus в 1,0 г<br>Proteus в 0,1 г | 1x10 <sup>3</sup><br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
| 9.16.14. Блюда из творога:   |  |   |   |

| 1  | 2                                     | 3                 | 4 |
|--|---------------------------------------|-------------------|---|
| вареники ленивые, пудинг<br>вареный на пару  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $5 \times 10^2$   |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются    |   |
|  | S.aureus в 1,0 г                      | не допускаются    |   |
| сырники творожные,<br>запеканки, пудинг<br>запеченный, начинки из<br>творога, пироги   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$   |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются    |   |
|  | S.aureus в 1,0 г                      | не допускаются    |   |
|  | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются    |   |
| 9.16.15. Блюда из рыбы:  |                                       |                   |   |
| рыба отварная, припущеная,<br>тушеная, жареная, запеченая  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$   |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются    |   |
|  | S.aureus в 1,0 г                      | не допускаются    |   |
|  | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются    |   |
| блюда из рыбной котлетной<br>массы (котлеты, зразы,<br>шициели, фрикадельки с<br>томатным соусом);<br>запеченные изделия, пироги   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $2,5 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются    |   |
|  | S.aureus в 1,0 г                      | не допускаются    |   |
|  | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются    |   |
| 9.16.16. Блюда из мяса и<br>мясных продуктов: мясо<br>отварное, жареное, тушеное,<br>пловы, пельмени, беляши,<br>блинчики, изделия из<br>рубленного мяса, в т.ч.<br>запеченные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$   |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г              | не допускаются    |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются    |   |
|  | S.aureus в 1,0 г                      | не допускаются    |   |
|  | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются    |   |
| 9.16.17. Блюда из птицы,   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^3$   |   |

| 1   | 2   | 3   | 4 |
|---|---|---|---|
| кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и другие | БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br><i>S.aureus</i> в 1,0 г<br><i>Proteus</i> в 0,1 г  | не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                                      |   |
| 9.16.18. Гарниры:   |   |   |   |
| рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки)                           | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br><i>S.aureus</i> в 1,0 г<br><i>Proteus</i> в 0,1 г<br><i>E.coli</i> в 1,0 г | $1 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются |   |
| картофель отварной, жареный (без заправки)  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br><i>S.aureus</i> в 1,0 г<br><i>Proteus</i> в 0,1 г                          | $1 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                   |   |
| овощи тушеные (без заправки)  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br><i>S.aureus</i> в 1,0 г<br><i>Proteus</i> в 0,1 г                          | $5 \times 10^2$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                   |   |
| 9.16.19. Соусы и заправки для вторых блюд   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более<br>БГКП (coliформы) в 1,0 г<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г<br><i>S.aureus</i> в 1,0 г<br><i>Proteus</i> в 0,1 г                          | $5 \times 10^3$<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются<br>не допускаются                   |   |

| 1  | 2  | 3               | 4 |
|--|--|-----------------|---|
| 9.16.20. Сладкие блюда и напитки:  |  |                 |   |
| компоты из плодов и ягод свежих, консервированных                                | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^2$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г   | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г                            | не допускаются  |   |
|  | S.aureus в 1,0 г   | не допускаются  |   |
| компоты из плодов и ягод сушеных   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^2$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г   | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г                            | не допускаются  |   |
|  | S.aureus в 1,0 г   | не допускаются  |   |
| кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^2$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г   | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г                            | не допускаются  |   |
|  | S.aureus в 1,0 г   | не допускаются  |   |
| соки фруктовые и овощные свежеотжатые  | Цисты кишечных патогенных простейших организмов, яйца егльминтов | не допускаются  |   |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП в 1,0 г   | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются  |   |
|  | E.coli в 1,0 г   | не допускаются  |   |
|  | S.aureus в 1,0 г   | не допускаются  |   |
|  | L. monocytogenes в 25 г  | не допускаются  |   |
| желе, муссы  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г   | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются  |   |
|  | S.aureus в 1,0 г   | не допускаются  |   |
| кремы (из цитрусовых,  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^5$ |   |

| 1  | 2                                      | 3               | 4                        |
|--|--|-----------------|--------------------------|
| ванильный, шоколадный и другие)  | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |                          |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                          |
|  | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются  |                          |
| шарлотка с яблоками  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^3$ |                          |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |                          |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                          |
|  | S.aureus в 1,0 г                       | не допускаются  |                          |
| коктейли молочные  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^5$ |                          |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |                          |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                          |
|  | S.aureus в 1,0 г                       | не допускаются  |                          |
| сливки взбитые   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^5$ |                          |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г               | не допускаются  |                          |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                          |
|  | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются  |                          |
| 9.16.21. Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^3$ |                          |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г               | не допускаются  |                          |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                          |
|  | S.aureus в 1,0 г                       | не допускаются  |                          |
|  | Proteus в 0,1 г                        | не допускаются  |                          |
|  | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются  | упакованные под вакуумом |
| 9.16.22. Пицца полуфабрикат замороженный   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^4$ |                          |
|  | БГКП (coliформы) в 0,01 г              | не допускаются  |                          |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |                          |
|  | S.aureus в 0,1 г                       | не допускаются  |                          |
|  | E.coli в 0,1 г                         | не допускаются  |                          |

| 1  | 2  | 3               | 4 |
|--|--|-----------------|---|
| 9.16.23. Пицца готовая   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                       | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г                                       | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                          | не допускаются  |   |
|  | <i>S.aureus</i> в 1,0 г  | не допускаются  |   |
|  | <i>Proteus</i> в 0,1 г   | не допускаются  |   |
| 9.16.24. Вата сахарная   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                       | $1 \times 10^3$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 1,0 г                                       | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                          | не допускаются  |   |
| 9.16.25. Гамбургеры,<br>чиизбургеры, сэндвичи<br>готовые   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                       | $2 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г                                       | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                          | не допускаются  |   |
|  | <i>S.aureus</i> в 1,0 г  | не допускаются  |   |
|  | <i>E.coli</i> в 1,0 г  | не допускаются  |   |
| 9.16.26. Мучные<br>кондитерские изделия с<br>отделками, вырабатываемые<br>предприятиями<br>общественного питания | Токсичные элементы:  |                 |   |
|  | свинец   | 0,5             |   |
|  | мышьяк   | 0,3             |   |
|  | кадмий   | 0,1             |   |
|  | ртуть  | 0,02            |   |
|  | Микотоксины:   |                 |   |
|  | афлатоксин $B_1$   | 0,005           |   |
|  | дезоксизиваленол   | 0,7             |   |
|  | Пестициды**:   |                 |   |
|  | $\Gamma\text{ХЦГ}$ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,2             |   |
|  | ДДТ и его метаболиты   | 0,02            |   |

| 1 | 2                              | 3 | 4   |
|---|--------------------------------|---|---|
|   | Микробиологические показатели: |   | Согласно пункту 5.5 настоящего Гигиенического норматива |

**Примечания:**

Знаком <\*> обозначено: Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения готовых к употреблению осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью.

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

Знаком <\*\*\*> обозначено: Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье: максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дibenзо-*p*-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дibenзофuranов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), согласно примечанию к пункту 18 настоящего Гигиенического норматива.

Знаком <\*\*\*\*> обозначено: Контроль за содержанием меламина осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

## 10. Биологически активные добавки к пище.

### Показатели безопасности для биологически активных добавок к пище

| Наименование продукции   | Показатели  | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|--|---|------------------------------------|------------|
| 1  | 2   | 3                                  | 4          |
| 10.1. Биологически активные добавки к пище (далее – БАД) преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов | Показатели безопасности регламентируются по группам пищевых продуктов «Яичные продукты сухие», «Продукты молочные сухие», «Изоляты, концентраты, гидролизаты, текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур»; «Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков», «Концентраты белков крови», «Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби», «Аминокислоты кристаллические и смеси из них» пунктов 1, 2, 9 настоящего Гигиенического норматива |                                    |            |
| 10.2. БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения:                                   |   |                                    |            |
| БАД на основе растительных масел   | Показатели безопасности регламентируются по группам пищевых продуктов «Масло растительные, все виды», «Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный» пункта 7, настоящего Гигиенического норматива; патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г – не допускаются  |                                    |            |
| БАД на основе рыбного жира   | Показатели безопасности регламентируются по группе пищевых продуктов «Рыбный жир и жир морских млекопитающих» пункта 3 настоящего Гигиенического норматива; патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г – не допускаются  |                                    |            |

| 1                            | 2   | 3  | 4                                |
|------------------------------|---|--|----------------------------------|
| БАД на основе животных жиров | Показатели безопасности регламентируются по группам пищевых продуктов «Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других убойных животных, шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый», «Жиры животные, топленые», «Масло коровье» пунктов 2, 7 настоящего Гигиенического норматива |  |                                  |
| БАД на смешанной основе      | По преобладающему компоненту  |  |                                  |
|                              | Диоксины (в пересчете на жир)   | По группам пищевых продуктов «Масло растительное (все виды)», «Продукты переработки масел и животных жиров», включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты) | БАД на основе растительных масел |
|                              |   | По группам пищевых продуктов «Жир пищевой морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания   | БАД на основе рыбного жира       |

| 1  | 2  | 3   | 4                               |
|--|--|---|---------------------------------|
|  |  | По группам пищевых продуктов «Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый     | БАД на основе животных жиров    |
|  |  | По группам пищевых продуктов «Продукты переработки масел и животных жиров», включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты) | БАД на смешанной жировой основе |
| 10.3. БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и другие | Показатели безопасности регламентируются по группам пищевых продуктов «Сахар», «Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы», «Крахмалы, патока и продукты их переработки», «Мед» пунктов 5, 6, 9 настоящего Гигиенического норматива.<br>Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (пункт 5.1. настоящего Гигиенического норматива) |   |                                 |
| 10.4. БАД на основе преимущественно пищевых  | Токсичные элементы:<br><br>свинец  | 1,0   |                                 |

| 1   | 2   | 3               | 4                         |
|---|---|-----------------|---------------------------|
| волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и другие полисахариды)  | мышьяк  | 0,2             |                           |
|   | кадмий  | 0,1             |                           |
|   | ртуть   | 0,03            |                           |
|   | Микотоксины:  |                 | регламентируются по сырью |
|   | Пестициды**:  |                 |                           |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                  | 0,5             |                           |
|   | ДДТ и его метаболиты  | 0,02            |                           |
|   | гептахлор   | не допускается  | <0,002 мг/кг              |
|   | алдрин  | не допускается  | <0,002 мг/кг              |
|   | Микробиологические показатели:                                    |                 |                           |
|   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более  | $5 \times 10^4$ |                           |
|   | БГКП (колиформы) в 0,1 г  | не допускаются  |                           |
|   | E. coli в 1,0 г   | не допускаются  |                           |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                             | не допускаются  |                           |
|   | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более                                 | 100             |                           |
| 10.5. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и другие) или концентратов (экстракты растений и другие) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков | Токсичные элементы:   |                 |                           |
|   | свинец  | 5,0             |                           |
|   | мышьяк  | 3,0             |                           |
|   | кадмий  | 1,0             |                           |
|   | ртуть   | 1,0             |                           |
|   | Пестициды:** для композиций с включением растительных компонентов |                 |                           |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                  | 0,1             |                           |
|   | ДДТ и его метаболиты  | 0,1             |                           |
|   | гептахлор   | не допускается  | <0,002 мг/кг              |
|   | алдрин  | не допускается  | <0,002 мг/кг              |
|   | Микробиологические показатели:                                    |                 |                           |

| 1  | 2  | 3               | 4     |
|--|--|-----------------|-------|
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $5 \times 10^4$ |       |
|  | БГКП (колиформы) в 0,1 г                         | не допускаются  |       |
|  | E.coli в 1 г                                     | не допускаются  |       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г            | не допускаются  |       |
|  | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более                | 100             |       |
| 10.6. БАД на основе природных минералов (цеолиты и другие), в т.ч. мумиё | Токсичные элементы:                              |                 |       |
|  | свинец   | 6,0             |       |
|  | мышьяк   | 3,0             |       |
|  |  | 12,0            | мумиё |
|  | кадмий   | 1,0             |       |
|  | ртуть  | 1,0             |       |
|  | Микробиологические показатели:                   |                 |       |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^4$ |       |
|  | БГКП (колиформы) в 0,1 г                         | не допускаются  |       |
|  | S.aureus в 1,0 г                                 | не допускаются  |       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г            | не допускаются  |       |
|  | B.cereus, КОЕ/г, не более                        | 200             |       |
|  | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более                | 100             |       |
| 10.7. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:               |  |                 |       |
| сухие (чаи)  | Токсичные элементы:                              |                 |       |
|  | свинец   | 6,0             |       |
|  | мышьяк   | 0,5             |       |
|  | кадмий   | 1,0             |       |
|  | ртуть  | 0,1             |       |
|  | Пестициды**:                                     |                 |       |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1             |       |

| 1   | 2  | 3               | 4            |
|---|--|-----------------|--------------|
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,1             |              |
|   | гептахлор  | не допускается  | <0,002 мг/кг |
|   | алдрин   | не допускается  | <0,002 мг/кг |
| жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и другие)                  | Токсичные элементы:                              |                 |              |
|   | свинец   | 0,5             |              |
|   | мышьяк   | 0,05            |              |
|   | кадмий   | 0,03            |              |
|   | ртуть  | 0,01            |              |
|   | Пестициды**:                                     |                 |              |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1             |              |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,1             |              |
|   | гептахлор  | не допускается  | <0,002 мг/кг |
|   | алдрин   | не допускается  | <0,002 мг/кг |
| 10.7.1. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:    | Микробиологические показатели:                   |                 |              |
| таблетированные, капсулированные, порошкообразные               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^4$ |              |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г                         | не допускаются  |              |
|   | E.coli в 1,0 г                                   | не допускаются  |              |
|   | S.aureus в 1,0 г                                 | не допускаются  |              |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г            | не допускаются  |              |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | 100             |              |
|   | плесени, КОЕ/г, не более                         | 100             |              |
|   | B.cereus, КОЕ/г, не более                        | 200             |              |
| таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением | пробиотики, КОЕ/г, не менее                      | $1 \times 10^5$ |              |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г                         | не допускаются  |              |
|   | E.coli в 1,0 г                                   | не допускаются  |              |
|   | S.aureus в 1,0 г                                 | не допускаются  |              |

| 1   | 2  | 3               | 4 |
|---|--|-----------------|---|
| микроорганизмов – пробиотиков                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г  | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более  | 100             |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более   | 100             |   |
| жидкие асептического разлива                                  | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива |                 |   |
| жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и других | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 1,0 г   | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г  | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более  | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более   | 50              |   |
|   | B.cereus, КОЕ/г, не более  | 200             |   |
| смеси высушенных лекарственных растений (чаи)                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^5$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,01 г  | не допускаются  |   |
|   | E.coli в 0,1 г   | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г  | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более  | 100             |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^3$ |   |
| БАД-чай (детские сухие)                                       | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более   | $5 \times 10^3$ |   |
|   | БГКП (coliформы) в 0,1 г   | не допускаются  |   |
|   | E.coli в 1,0 г продукта  | не допускаются  |   |
|   | S.aureus в 1,0 г продукта  | не допускаются  |   |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |   |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более  | 50              |   |
|   | плесени, КОЕ/г, не более   | 50              |   |
|   | B.cereus, КОЕ/г, не более  | 200             |   |
| 10.8. БАД на основе переработки мясо-молочного                | Токсичные элементы:  |                 |   |
|   | свинец   | 1,0             |   |

| 1   | 2  | 3              | 4   |
|---|--|----------------|---|
| сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы, членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и другое) – сухие | мышьяк   | 1,5            |   |
|   | кадмий   | 1,0            |   |
|   | ртуть  | 0,2            |   |
|   | Микотоксины:                                     |                |   |
|   | афлатоксин М <sub>1</sub>                        | 0,0005         | для БАД на основе переработки молочного сырья                               |
|   | Антибиотики:                                     |                |   |
|   | левомицетин (хлорамфеникол)                      | не допускается | <0,0003 мг/кг   |
|   | тетрациклическая группа                          | не допускается | <0,01 мг/кг   |
|   | бациллазин                                       | не допускается | <0,02 мг/кг,<br>для БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы |
|   | стрептомицин                                     | не допускается | <0,2 мг/кг,<br>для БАД на основе молочного сырья                            |
|   | пенициллины                                      | не допускаются | <0,004 мг/кг,<br>для БАД на основе молочного сырья                          |
|   | Пестициды**:                                     |                |   |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1            |   |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,1            |   |
|   | гептахлор  | не допускается | <0,002 мг/кг  |
|   | алдрин   | не допускается | <0,002 мг/кг  |
|   | Диоксины***                                      | не допускаются |   |
|   | Меламин****                                      | не допускается | <1 мг/кг  |
|   | Микробиологические показатели:                   |                |   |

| 1  | 2  | 3               | 4   |
|--|--|-----------------|---|
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г                         | не допускаются  |   |
|  | E.coli в 1,0 г                                   | не допускаются  |   |
|  | S.aureus в 1,0 г                                 | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г            | не допускаются  |   |
|  | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более                | 200             | для продуктов пчеловодства                        |
| 10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и других морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и другие) – сухие | Токсичные элементы:                              |                 |   |
|  | свинец   | 10,0            |   |
|  | мышьяк   | 12,0            |   |
|  | кадмий   | 2,0             |   |
|  | ртуть  | 0,5             |   |
|  | Пестициды**:                                     |                 |   |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,2             |   |
|  | ДДТ и его метаболиты                             | 2,0             |   |
|  | гентахлор  | не допускается  | <0,002 мг/кг                                      |
|  | алдрин   | не допускается  | <0,002 мг/кг                                      |
|  | Диоксины***                                      | не допускаются  |   |
|  | Микробиологические показатели:                   |                 |   |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^4$ |   |
|  | БГКП (coliформы) в 0,1 г                         | не допускаются  |   |
|  | E.coli в 1,0 г                                   | не допускаются  |   |
|  | S.aureus в 1,0 г                                 | не допускаются  |   |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г            | не допускаются  |   |
|  | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более                | 200             | для БАД на основе растительных морских организмов |
| 10.10. БАД на основе   | Токсичные элементы:                              |                 |   |

| 1   | 2  | 3                  | 4            |
|---|--|--------------------|--------------|
| пробиотических<br>микроорганизмов   | свинец   | 0,1                |              |
|   | мышьяк   | 0,05               |              |
|   | кадмий   | 0,03               |              |
|   | ртуть  | 0,005              |              |
|   | Пестициды**:                                     |                    |              |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,05               |              |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,05               |              |
|   | гептахлор  | не допускается     | <0,002 мг/кг |
|   | алдрин   | не допускается     | <0,002 мг/кг |
|   | Микробиологические показатели:                   |                    |              |
| 10.10.1. БАД – сухие на<br>основе чистых культур<br>микроорганизмов   | пробиотики, КОЕ/г, не менее                      | $1 \times 10^9$    |              |
|   | БГКП (колиформы) в 2,0 г                         | не допускаются     |              |
|   | S.aureus в 2,0 г                                 | не допускаются     |              |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г            | не допускаются     |              |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | 10                 |              |
|   | плесени, КОЕ/г, не более                         | 10                 |              |
| 10.10.2. БАД – сухие на<br>основе чистых культур<br>микроорганизмов с<br>добавлением аминокислот,<br>микроэлементов,mono-, ди- и<br>олигосахаридов и других | пробиотики, КОЕ/г, не менее                      | $1 \times 10^8$    |              |
|   | БГКП (колиформы) в 1,0 г                         | не допускаются     |              |
|   | E.coli в 5,0 г                                   | не допускаются     |              |
|   | S.aureus в 1,0 г                                 | не допускаются     |              |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г            | не допускаются     |              |
|   | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | 50                 |              |
| 10.10.3. БАД – жидкие на<br>основе чистых культур<br>микроорганизмов<br>концентрированные   | пробиотики, КОЕ/г, не менее                      | $1 \times 10^{10}$ |              |
|   | БГКП (колиформы) в 10 г                          | не допускаются     |              |
|   | S.aureus в 10 г                                  | не допускаются     |              |
|   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г            | не допускаются     |              |
|   | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более                | 10                 |              |

| 1  | 2  | 3               | 4                            |
|--|--|-----------------|------------------------------|
| 10.10.4. БАД – жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные                 | пробиотики, КОЕ/г, не менее                      | $1 \times 10^7$ |                              |
|  | БГКП (колиформы) в 10 г                          | не допускаются  |                              |
|  | S.aureus в 10г                                   | не допускаются  |                              |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г            | не допускаются  |                              |
|  | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более                | 10              |                              |
| 10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и другие), 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**:                                     |                 |                              |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1             |                              |
|  | ДДТ и его метаболиты                             | 0,1             |                              |
|  | гептахлор  | не допускается  | <0,002 мг/кг                 |
|  | алдрин   | не допускается  | <0,002 мг/кг                 |
|  | Микробиологические показатели:                   |                 |                              |
|  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^4$ |                              |
|  | БГКП (колиформы) в 0,1 г                         | не допускаются  |                              |
|  | E.coli в 1,0 г                                   | не допускаются  |                              |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г            | не допускаются  |                              |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | 10              | для дрожжей и их лизатов     |
|  |  | 100             | для водорослей               |
|  | плесени, КОЕ/г, не более                         | 50              | для дрожжей и их лизатов     |
|  |  | 100             | для водорослей               |

| 1 | 2  | 3              | 4                        |
|---|--|----------------|--------------------------|
|   | живые клетки продуцента в 1,0 г продукта | не допускаются | для дрожжей и их лизатов |

**Примечания:**

Знаком <\*> обозначено: Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения готовых к употреблению осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью. Контроль содержания антибиотиков тетрациклической группы в продуктах из рыбы, нерыбных объектов промысла, меда осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

Знаком <\*\*\*> обозначено: Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье: максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира; здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дibenзо-*p*-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дibenзофuranов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), согласно примечанию к пункту 18 настоящего Гигиенического норматива.

Знаком <\*\*\*\*> обозначено: Контроль за содержанием меламина осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

## 11. Пищевые продукты для питания беременных и кормящих женщин.

## 11.1. Пищевые продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечания |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                         |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                       | 2                 | 3                 | 4           | 5          |
| Белок                   | г/л               | 30-100            | +           |            |
| Жир                     | г/л               | 8-35              | +           |            |
| Углеводы                | г/л               | 100-140           | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал/л            | 610-1300          | +           |            |
| Минеральные вещества:   |                   |                   |             |            |
| кальций                 | мг/л              | 1200-2000         | +           |            |
| фосфор                  | мг/л              | 900-1400          | +           |            |
| кальций/фосфор          | -                 | 1,1-2,0           | -           |            |
| калий                   | мг/л              | 1400-2500         | +           |            |
| натрий                  | мг/л              | 450-750           | +           |            |
| калий/натрий            | -                 | 2-3               | -           |            |
| магний                  | мг/л              | 150-250           | +           |            |
| медь                    | мкг/л             | 600-1000          | +           |            |
| марганец                | мкг/л             | 200-250           | +           |            |
| железо                  | мг/л              | 30-50             | +           |            |
| цинк                    | мг/л              | 10-40             | +           |            |
| хлориды                 | мг/л              | 1000-1600         | --          |            |
| йод                     | мкг/л             | 100-250           | +           |            |
| Зола                    | г/л               | 9-12              | +           |            |
| Витамины:               |                   |                   |             |            |

| 1                        | 2         | 3        | 4 | 5 |
|--------------------------|-----------|----------|---|---|
| ретинол (А)              | мкг-экв/л | 500-1500 | + |   |
| токоферол (Е)            | мг/л      | 10-40    | + |   |
| кальциферол (Д)          | мкг/л     | 10-15    | + |   |
| витамин К                | мкг/л     | 50-120   | + |   |
| тиамин (В1)              | мг/л      | 0,8-1,5  | + |   |
| рибофлавин (В2)          | мг/л      | 0,8-1,5  | + |   |
| пантотеновая кислота     | мг/л      | 8-12     | + |   |
| пиридоксин (В6)          | мг/л      | 1,5-3,0  | + |   |
| ниацин (РР)              | мг/л      | 10-25    | + |   |
| фолиевая кислота (Вс)    | мг/л      | 0,8-2,0  | + |   |
| цианкобаламин (В12)      | мкг/л     | 3,0-8,0  | + |   |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л      | 100-300  | + |   |
| инозит                   | мг/л      | 80-120   | + |   |
| холин                    | мг/л      | 80-120   | + |   |
| биотин                   | мкг/л     | 80-200   | + |   |

Таблица 2

## Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели  | Допустимые уровни, мг/кг,<br>не более | Примечания |
|---|---------------------------------------|------------|
| 1   | 2                                     | 3          |
| <b>Показатели окислительной порчи:</b>              |                                       |            |
| перекисное число, ммоль активного кислорода/кг жира | 4,0                                   |            |
| <b>Токсичные элементы:</b>                          |                                       |            |
| свинец  | 0,05                                  |            |
| мышьяк  | 0,05                                  |            |

| 1  | 2                 | 3  |
|--|-------------------|--|
| кадмий   | 0,02              |  |
| ртуть  | 0,005             |  |
| Антибиотики*:                                    |                   | для продуктов на молочной основе                 |
| левомицетин (хлорамфеникол)                      | не допускается    | <0,0003 мг/кг                                    |
| тетрациклическая группа                          | не допускается    | <0,01 мг/кг                                      |
| пенициллины                                      | не допускаются    | <0,004 мг/кг                                     |
| стрептомицин                                     | не допускается    | <0,2 мг/кг                                       |
| Микотоксины:                                     |                   |  |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                        | не допускается    | <0,00002 мг/кг, для продуктов на молочной основе |
| афлатоксин В <sub>1</sub>                        | не допускается    | <0,00015 мг/кг, для продуктов на соевой основе   |
| Пестициды**:                                     |                   |  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02              |  |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01              |  |
| Диоксины***                                      | не допускаются    | для продуктов на молочной основе                 |
| Меламин****                                      | не допускается    | <1,0 мг/кг, для продуктов на основе молока       |
| Микробиологические показатели:                   |                   |  |
| Сухие продукты инстантного приготовления         |                   |  |
| КМАФАнМ  | $2,5 \times 10^4$ | КОЕ/г, не более                                  |
| БГКП (coliформы)                                 | 1,0               | масса (г), в которой не допускаются              |
| E.coli   | 10                | масса (г), в которой не допускаются              |
| S.aureus   | 1,0               | масса (г), в которой не допускаются              |
| B.cereus   | 200               | КОЕ/г, не более                                  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes | 50                | масса (г), в которой не допускаются              |
| плесени  | 100               | КОЕ/г, не более                                  |
| дрожжи   | 50                | КОЕ/г, не более                                  |
| Жидкие продукты пресные стерилизованные          |                   |  |

| 1  | 2                 | 3  |
|--|-------------------|--|
| Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива |                   |  |
| <b>Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе</b>   |                   |  |
| БГКП (coliформы)   | 3,0               | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                   |
| S.aureus   | 10,0              | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                   |
| B.cereus   | 1,0               | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                   |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes   | 50                | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                   |
| бифидобактерии   | 1x10 <sup>6</sup> | KOE/см <sup>3</sup> , не менее, при изготовлении с их использованием |
| молочнокислые микроорганизмы   | 1x10 <sup>7</sup> | KOE/см <sup>3</sup> , не менее, при изготовлении с их использованием |
| плесени  | 10                | KOE/см <sup>3</sup> , не более                                       |
| дрожжи   | 10                | KOE/см <sup>3</sup> , не более                                       |

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

Таблица 1

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечания |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                         |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                       | 2                 | 3                 | 4           | 5          |
| Влага                   | г                 | 4-6               | -           |            |
| Белок                   | г                 | 10-14             | +           |            |
| Жир                     | г                 | 2-10              | +           |            |
| Углеводы                | г                 | 70-80             | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал              | 340-460           | +           |            |
| Зола                    | г                 | 0,5-3,5           | -           |            |

| 1   | 2            | 3        | 4 | 5 |
|---|--------------|----------|---|---|
| <b>Минеральные вещества:</b>                        |              |          |   |   |
| натрий  | мг, не более | 250      | + |   |
| кальций (для обогащенных продуктов)                 | мг           | 200-500  | + |   |
| железо (для обогащенных продуктов)                  | мг           | 20-50    | + |   |
| <b>Витамины (для витаминизированных продуктов):</b> |              |          |   |   |
| ретинол (А)   | мкг-экв      | 300-400  | + |   |
| витамин Е   | мг           | 5-12     | + |   |
| витамин Д   | мкг          | 5-10     | + |   |
| аскорбиновая кислота (С)                            | мг           | 30-120   | + |   |
| тиамин (В1)   | мг           | 0,2-0,7  | + |   |
| рибофлавин (В2)                                     | мг           | 0,3-0,8  | + |   |
| ниацин (РР)   | мг           | 5-12     | + |   |
| фолиевая кислота (Вс)                               | мкг          | 600-1200 | + |   |

Таблица 2

**Показатели безопасности**

| Показатели                 | Допустимые уровни, мг/кг,<br>не более | Примечания     |
|----------------------------|---------------------------------------|----------------|
| 1                          | 2                                     | 3              |
| <b>Токсичные элементы:</b> |                                       |                |
| свинец                     | 0,3                                   |                |
| мышьяк                     | 0,2                                   |                |
| кадмий                     | 0,06                                  |                |
| ртуть                      | 0,03                                  |                |
| <b>Микотоксины:</b>        |                                       |                |
| афлатоксин М <sub>1</sub>  | не допускается                        | <0,00002 мг/кг |

| 1  | 2                  | 3   |
|--|--------------------|---|
| афлатоксин В <sub>1</sub>  | не допускается     | <0,00015 мг/кг  |
| дезоксиваленол   | не допускается     | <0,05 мг/кг, для пшеничной, ячменной  |
| зеараленон   | не допускается     | <0,005 мг/кг, для кукурузной, пшеничной, ячменной                                     |
| Т-2 токсин   | не допускается     | <0,05 мг/кг   |
| охратоксин А   | не допускается     | <0,0005 мг/кг   |
| Пестициды**:   |                    |   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                             | 0,01               |   |
| ДДТ и его метаболиты   | 0,01               |   |
| гексахлорбензол  | 0,01               |   |
| ртутьорганические пестициды  | не допускаются     |   |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры  | не допускаются     |   |
| Бенз(а)пирен   | не допускается     | <0,2 мкг/кг   |
| Антибиотики*:  |                    |   |
| левомицетин (хлорамфеникол)  | не допускается     | <0,0003 мг/кг   |
| тетрациклическая группа  | не допускается     | <0,01 мг/кг   |
| пенициллины  | не допускаются     | <0,004 мг/кг  |
| стрептомицин   | не допускается     | <0,2 мг/кг  |
| Вредные примеси:   |                    |   |
| зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускаются     |   |
| металлические примеси  | $3 \times 10^{-4}$ | %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| Диоксины***  | не допускаются     | для продуктов на молочной основе  |
| Меламин****  | не допускается     | <1,0 мг/кг, для продуктов на основе молока  |
| Микробиологические показатели:   |                    |   |
| КМАФАнМ  | $5 \times 10^4$    | КОЕ/г, не более   |
| БГКП (coliформы)   | 0,1                | масса (г), в которой не допускаются   |

| 1  | 2   | 3                                   |
|--|-----|-------------------------------------|
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes | 25  | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени  | 200 | KOE/г, не более                     |
| дрожжи   | 100 | KOE/г, не более                     |

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

Таблица 1

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                             | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечания  |
|---|-------------------|-------------------|-------------|---|
|   |                   | нормируемые       | маркируемые |   |
| 1   | 2                 | 3                 | 4           | 5   |
| Массовая доля растворимых сухих веществ           | г                 | 4-16              |             | для соковой продукции из фруктов и такой продукции с добавлением овощей                                 |
|   |                   | 4-10              |             | для соковой продукции из овощей и такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови |
|   |                   | 4-11              |             | для соковой продукции из тыквы и моркови и такой продукции с добавлением фруктов                        |
| Углеводы  | г                 | 4-20              |             |   |
| Добавленный сахар<br>(контролируется по закладке) | г                 | не допускается    |             | для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима  |
|   |                   | 10                |             | для нектаров и сокосодержащих напитков  |

| 1                            | 2            | 3       | 4 | 5                         |
|------------------------------|--------------|---------|---|---------------------------|
|                              |              | 12      |   | для морсов                |
| <b>Минеральные вещества:</b> |              |         |   |                           |
| железо                       | мг           | 2-4     |   | для обогащенных продуктов |
| <b>Витамины:</b>             |              |         |   |                           |
| аскорбиновая кислота (С)     | мг, не более | 75      |   |                           |
| бета-каротин                 | мг           | 1-2     |   |                           |
| фолиевая кислота (Вс)        | мкг          | 100-400 |   |                           |
| ретинол (А)                  | мкг-экв      | 100-300 |   |                           |

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания   |
|--|------------------------------------|--|
| 1  | 2                                  | 3  |
| <b>Токсичные элементы:</b>                       |                                    |  |
| свинец   | 0,3                                |  |
| мышьяк   | 0,1                                |  |
| кадмий   | 0,02                               |  |
| ртуть  | 0,01                               |  |
| <b>Микотоксины:</b>                              |                                    |  |
| патулин  | не допускается                     | <0,02 мг/кг, для содержащих яблоки, томаты, облепиху, калину |
| <b>Пестициды**:</b>                              |                                    |  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,01                               |  |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,005                              |  |
| Нитраты  | 200                                | на овощной и фруктово-овощной основе                         |
|  | 50                                 | на фруктовой основе  |

| 1                              | 2  | 3                     |
|--------------------------------|--|-----------------------|
| 5-оксиметилфурфурол            | 20   | для соковой продукции |
| Микробиологические показатели: | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с пунктами 6.11 и 19 настоящего Гигиенического норматива |                       |

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

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

| Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания                          |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1  | 2                                  | 3                                   |
| Токсичные элементы:                              |                                    |                                     |
| свинец   | 0,02                               |                                     |
| мышьяк   | 0,05                               |                                     |
| кадмий   | 0,02                               |                                     |
| ртуть  | 0,005                              |                                     |
| Пестициды**:                                     |                                    |                                     |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02                               |                                     |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01                               |                                     |
| КМАФАнМ  | $5 \times 10^3$                    | KOE/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)                                 | 1,0                                | масса (г), в которой не допускаются |
| B.cereus   | 100                                | KOE/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы                   | 25                                 | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени  | 50                                 | KOE/г, не более                     |
| дрожжи   | 50                                 | KOE/г, не более                     |

##### Примечания:

Знаком <\*> обозначено: Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола) в продуктах переработки животного происхождения готовых к употреблению осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До

утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью. Контроль содержания антибиотиков тетрациклической группы в продуктах из рыбы, нерыбных объектов промысла, меда осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

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

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

здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дibenзо-p-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дibenзофuranов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs), согласно примечанию к пункту 18 настоящего Гигиенического норматива.

Знаком <\*\*\*\*> обозначено: Контроль за содержанием меламина осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

**12. Пищевые продукты для питания детей раннего возраста.**

**12.1. Пищевые продукты на молочной основе.**

**12.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизованных белков.**

Таблица 1

| <b>Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)</b> |  |  |                    |                   |
|---|--|--|--------------------|-------------------|
| <b>Критерии и показатели</b>                                | <b>Единицы измерения</b>                   | <b>Допустимые уровни</b>   |                    | <b>Примечание</b> |
|   |  | <b>нормируемые</b>   | <b>маркируемые</b> |                   |
| 1   | 2  | 3  | 4                  | 5                 |
| <b>Для детей от 0 до 6 месяцев жизни</b>                    |  |  |                    |                   |
| Белок   | г/л  | 12 <sup>(1)</sup> -17  | +                  |                   |
| Белки молочной сыворотки                                    | % от общего количества белка, не менее     | 50 <sup>(2)</sup>  | +                  |                   |
| Таурин  | мг/л, не более                             | 80   | +                  |                   |
| Жир <sup>(3)</sup>  | г/л  | 30-40  | +                  |                   |
| Линолевая кислота   | % от суммы жирных кислот                   | 14-20  | +                  |                   |
|   | мг/л                                       | 4000-8000  | -                  |                   |
| Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)                       | -  | 1-2  | -                  |                   |
| Углеводы <sup>(4)</sup>                                     | г/л  | 65-80  | +                  |                   |
| Лактоза   | % от общего количества углеводов, не менее | 65 (за исключением смесей на основе частично гидролизованных белков) | +                  |                   |
| <b>Минеральные вещества:</b>                                |  |  |                    |                   |
| кальций   | мг/л                                       | 330-700  | +                  |                   |
| фосфор  | то же                                      | 150-400  | +                  |                   |
| кальций/фосфор  | -  | 1,2-2,0  | -                  |                   |
| калий   | мг/л                                       | 400-850  | +                  |                   |
| натрий  | то же                                      | 150-300  | +                  |                   |
| магний  | то же                                      | 30-90  | +                  |                   |
| медь  | мкг/л                                      | 300-600  | +                  |                   |
| марганец  | то же                                      | 10-300   | +                  |                   |
| железо  | мг/л                                       | 3-9  | +                  |                   |

| 1  | 2                                      | 3                 | 4 | 5                        |
|--|--|-------------------|---|--------------------------|
| цинк   | то же                                  | 3-10              | + |                          |
| хлориды  | то же                                  | 300-800           | - |                          |
| йод  | мкг/л                                  | 50-150            | + |                          |
| селен  | мкг/л                                  | 10-40             | + |                          |
| зола   | г/л                                    | 2,5-4             | + |                          |
| <b>Витамины:</b>   |  |                   |   |                          |
| ретинол (А)  | мкг-экв/л                              | 400-1000          | + |                          |
| токоферол (Е)  | мг/л                                   | 4-12              | + |                          |
| кальциферол (Д)  | мкг/л                                  | 7,5-12,5          | + |                          |
| витамин К  | то же                                  | 25-100            | + |                          |
| тиамин (В1)  | то же                                  | 400-2100          | + |                          |
| рибофлавин (В2)  | то же                                  | 500-2800          | + |                          |
| пантотеновая кислота   | то же                                  | 2700-14000        | + |                          |
| пиридоксин (В6)  | то же                                  | 300-1000          | + |                          |
| ниацин (РР)  | то же                                  | 2000-10000        | + |                          |
| фолиевая кислота (Вс)  | то же                                  | 60-350            | + |                          |
| цианкобаламин (В12)  | то же                                  | 1,0-3,0           | + |                          |
| аскорбиновая кислота (С)   | мг/л                                   | 55-150            | + |                          |
| инозит   | то же                                  | 20-280            | + |                          |
| холин  | то же                                  | 50-350            | + |                          |
| биотин   | мкг/л                                  | 10-40             | + |                          |
| L-карнитин   | мг/л, не более                         | 20                | + | при внесении             |
| лютеин   | мкг/л, не более                        | 250               | + | при внесении             |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденоzin-, гуанозин-, инозин-5'монофосфатов) <sup>(5)</sup> | мг/л, не более                         | 35                | + | при внесении             |
| Кислотность  | градусов Тернера, не более             | 60,0              | - | для жидких кисломолочных |
| Оsmоляльность  | мOsm/кг, не более                      | 320               | + |                          |
| <b>Для детей от 6 до 12 месяцев жизни</b>  |  |                   |   |                          |
| Белок  | г/л                                    | 12-21             | + |                          |
| Белки молочной сыворотки   | % от общего количества белка, не менее | 35 <sup>(6)</sup> | + |                          |
| Жир <sup>(3)</sup>   | г/л                                    | 25-40             | + |                          |
| Линолевая кислота  | % от суммы жирных кислот               | 14-20             | + |                          |
|  | мг/л                                   | 4000-8000         | - |                          |

| 1                            | 2  | 3  | 4 | 5            |
|------------------------------|--|--|---|--------------|
| Углеводы <sup>(4)</sup>      | г/л  | 70-90  | + |              |
| Лактоза                      | % от общего количества углеводов, не менее | 50 (за исключением смесей на основе частично гидролизованных белков) | + |              |
| <b>Минеральные вещества:</b> |  |  |   |              |
| кальций                      | мг/л                                       | 400-900  | + |              |
| фосфор                       | то же                                      | 200-600  | + |              |
| кальций/фосфор               | -  | 1,2-2,0  | - |              |
| калий                        | мг/л                                       | 500-1000   | + |              |
| натрий                       | то же                                      | 150-300  | + |              |
| магний                       | мг/л                                       | 50-100   | + |              |
| медь                         | мкг/л                                      | 400-1000   | + |              |
| марганец                     | то же                                      | 10-300   | + |              |
| железо                       | мг/л                                       | 7-14   | + |              |
| цинк                         | то же                                      | 4-10   | + |              |
| хлориды                      | то же                                      | 300-800  | - |              |
| йод                          | мкг/л                                      | 50-350   | + |              |
| селен                        | мкг/л                                      | 10-40  | + |              |
| зола                         | г/л  | 2,5-6,0  | + |              |
| <b>Витамины:</b>             |  |  |   |              |
| ретинол (А)                  | мкг-экв/л                                  | 400-1000   | + |              |
| токоферол (Е)                | мг/л                                       | 4-20   | + |              |
| кальциферол (Д)              | мкг/л                                      | 8,0-21,0   | + |              |
| витамин К                    | то же                                      | 25-170   | + |              |
| тиамин (B1)                  | то же                                      | 400-2100   | + |              |
| рибофлавин (B2)              | то же                                      | 600-2800   | + |              |
| пантотеновая кислота         | то же                                      | 3000-14000   | + |              |
| пиридоксин (B6)              | то же                                      | 400-1200   | + |              |
| ниацин (PP)                  | то же                                      | 3000-10000   | + |              |
| фолиевая кислота (Bc)        | то же                                      | 60-350   | + |              |
| цианкобаламин (B12)          | то же                                      | 1,5-3,0  | + |              |
| аскорбиновая кислота (C)     | мг/л                                       | 55-150   | + |              |
| холин                        | то же                                      | 50-350   | + |              |
| биотин                       | мкг/л                                      | 10-40  | + |              |
| инозит                       | мг/л                                       | 20-280   | + |              |
| L-карнитин                   | мг/л, не более                             | 20   | + | при внесении |
| лютеин                       | мкг/л, не более                            | 250  | + | при внесении |

| 1  | 2  | 3   | 4 | 5                        |
|--|--|---|---|--------------------------|
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденоzin-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов) <sup>(5)</sup> | мг/л, не более                             | 35  | + | при внесении             |
| Кислотность  | градусов Тернера, не более                 | 60,0  | - | для жидких кисломолочных |
| Оsmоляльность  | мOsm/кг, не более                          | 320   | + |                          |
| Для детей от рождения до 12 месяцев жизни  |  |   |   |                          |
| Белок  | г/л  | 12,0 <sup>(1)</sup> - 21,0  | + |                          |
| Белки молочной сыворотки   | % от общего количества белка, не менее     | 50,0 <sup>(2)</sup>   | + |                          |
| Таурин   | мг/л, не более                             | 80,0  | + |                          |
| Жир <sup>(3)</sup>   | г/л  | 30,0-40,0   | + |                          |
| Линолевая кислота  | % от суммы жирных кислот                   | 14,0-20,0   | - |                          |
|  | мг/л                                       | 4000-8000   | + |                          |
| Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)  |  | 1-2   | - |                          |
| Углеводы <sup>(4)</sup>  | г/л  | 65,0-80,0   | + |                          |
| Лактоза  | % от общего количества углеводов, не менее | 65,0 (не менее 40 для смесей на основе частично гидролизованных белков) | + |                          |
| Минеральные вещества:  |  |   |   |                          |
| кальций  | мг/л                                       | 400,0-900,0   | + |                          |
| фосфор   | мг/л                                       | 200,0-600,0   | + |                          |
| кальций/фосфор   | -  | 1,2-2,0   | - |                          |
| калий  | мг/л                                       | 400,0-800,0   | + |                          |
| натрий   | мг/л                                       | 150,0-300,0   | + |                          |
| магний   | мг/л                                       | 40,0-100,0  | + |                          |
| медь   | мкг/л                                      | 300,0-1000,0  | + |                          |
| марганец   | мкг/л                                      | 10,0-300,0  | + |                          |
| железо   | мг/л                                       | 6,0-10,0  | + |                          |
| цинк   | мг/л                                       | 3,0-10,0  | + |                          |
| хлориды  | мг/л                                       | 300,0-800,0   | - |                          |
| йод  | мкг/л                                      | 50,0-350,0  | + |                          |
| селен  | мкг/л                                      | 10,0-40,0   | + |                          |

| 1   | 2                          | 3            | 4 | 5                        |
|---|----------------------------|--------------|---|--------------------------|
| Зола  | г/л                        | 2,5-6,0      | - |                          |
| <b>Витамины:</b>  |                            |              |   |                          |
| ретинол (А)   | мкг-экв/л                  | 400,0-1000,0 | + |                          |
| токоферол (Е)   | мг/л                       | 4,0-12,0     | + |                          |
| кальциферол (Д)   | мкг/л                      | 8,0-21,0     | + |                          |
| витамин К   | мкг/л                      | 25,0-170,0   | + |                          |
| тиамин (B1)   | мкг/л                      | 400,0-2100,0 | + |                          |
| рибофлавин (B2)   | мкг/л                      | 500,0-2800,0 | + |                          |
| пантотеновая кислота  | мг/л                       | 2,7-14,0     | + |                          |
| пиридоксин (B6)   | мкг/л                      | 300,0-1200,0 | + |                          |
| ниацин (PP)   | мг/л                       | 3,0-10,0     | + |                          |
| фолиевая кислота (Bc)   | мкг/л                      | 60,0-350,0   | + |                          |
| цианкобаламин (B12)   | мкг/л                      | 1,5-3,0      | + |                          |
| аскорбиновая кислота (C)  | мг/л                       | 55,0-150,0   | + |                          |
| инозит  | мг/л                       | 20,0-280,0   | + |                          |
| холин   | мг/л                       | 50,0-350,0   | + |                          |
| биотин  | мкг/л                      | 10,0-40,0    | + |                          |
| L-карнитин  | мг/л, не более             | 20           | + | при внесении             |
| лютеин  | мкг/л, не более            | 250          | + | при внесении             |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденоzin-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) <sup>(5)</sup> | мг/л, не более             | 35           | + | при внесении             |
| Оsmоляльность   | мOsm/кг, не более          | 320          | + |                          |
| Кислотность   | градусов Тернера, не более | 60,0         | - | для жидких кисломолочных |

**Примечания:**

(1) При условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока.

(2) За исключением адаптированных казеиноминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

(3) Запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;

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

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

отношение линолевой к  $\alpha$ -линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15;

при обогащении смесей длинноцепочечными полиненасыщенными жирными кислотами (ДЦПНЖК), их содержание не должно быть более 1 процента от общего жира

для омега-3 ДЦПНЖК и 2 процентов для омега-6 ДЦПНЖК;

содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

(4) Помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и частично гидролизованный безглютеновый крахмал; сахароза и фруктоза – только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков и в последующих частично адаптированных смесях; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 процентов от общего содержания углеводов; глюкоза и глюкозный сироп - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков в количестве не более 14 г/л; углеводный компонент может включать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 8 г/л продукта) и лактулозу.

(5) Лабораторный контроль нуклеотидов, мальтодекстрина, галактоолигосахаридов, фруктоолигосахаридов осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

(6) За исключением адаптированных казеиноминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 65 процентов от общего количества белка).

Таблица 2

| Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)               |                                    |                                   |
|---|------------------------------------|-----------------------------------|
| Показатели  | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                        |
| 1   | 2                                  | 3                                 |
| <b>Показатели окислительной порчи:</b>                                    |                                    |                                   |
| перекисное число  | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира |
| <b>Токсичные элементы:</b>  |                                    |                                   |
| свинец  | 0,02                               |                                   |
| мышьяк  | 0,05                               |                                   |
| кадмий  | 0,02                               |                                   |
| ртуть   | 0,005                              |                                   |
| <b>Антибиотики*:</b>  |                                    |                                   |
| левомицетин<br>(хлорамфеникол)  | не допускается                     | <0,0003 мг/кг                     |
| тетрациклическая группа   | не допускается                     | <0,01 мг/кг                       |
| пенициллины   | не допускаются                     | <0,004 мг/кг                      |
| стрептомицин  | не допускается                     | <0,2 мг/кг                        |
| <b>Микотоксины:</b>   |                                    |                                   |
| афлатоксин М <sub>1</sub>   | не допускается                     | <0,00002                          |
| <b>Пестициды**:</b>   |                                    |                                   |
| ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)  | 0,02                               |                                   |
| ДДТ и его метаболиты  | 0,01                               |                                   |
| Диоксины***   | не допускаются                     |                                   |
| Меламин****   | не допускается                     | < 1 мг/кг                         |
| <b>Микробиологические показатели<sup>(1), (2)</sup>:</b>                  |                                    |                                   |
| Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные) |                                    |                                   |

| 1  | 2   | 3  |
|--|---|--|
| КМАФАнМ  | 2x10 <sup>3</sup>   | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C; не нормируется для кисломолочных |
|  | 3x10 <sup>3</sup>   | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°C; не нормируется для кисломолочных |
| БГКП (coliформы)   | 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.<br>сальмонеллы и<br>L.monocytogenes   | 100   | масса (г), в которой не допускаются  |
| плесени  | 50  | КОЕ/г, не более  |
| дрожжи   | 10  | то же  |
| ацидофильные<br>микроорганизмы   | 1x10 <sup>7</sup>   | КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (при изготовлении продукта с их использованием)             |
| бифидобактерии   | 1x10 <sup>6</sup>   | то же  |
| молочнокислые<br>микроорганизмы  | 1x10 <sup>7</sup>   | КОЕ/г, не менее, при добавлении в продукт после сушки  |
|  | 1x10 <sup>2</sup>   | КОЕ/г, не менее, без добавления после сушки  |
| <b>Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные</b>   |   |  |
| Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом  | <p>Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности:</p> <p>после терmostатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>после терmostатной выдержки допускаются изменения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера;</li> <li>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см<sup>3</sup>(г)</li> </ul> |  |
| <b>Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий</b> |   |  |
| БГКП (coliформы)   | 3   | объем (см <sup>3</sup> ), в котором  |

| 1  | 2                 | 3   |
|--|-------------------|---|
|  |                   | не допускаются  |
| E. coli  | 10                | то же   |
| S. aureus  | 10                | то же   |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы и<br>L. monocytogenes                          | 50                | то же   |
| ацидофильные<br>микроорганизмы   | $1 \times 10^7$   | KOE/см <sup>3</sup> , не менее (при<br>изготовлении с их<br>использованием) |
| бифидобактерии   | $1 \times 10^6$   | то же   |
| молочнокислые<br>микроорганизмы  | $1 \times 10^7$   | KOE/см <sup>3</sup> , не менее  |
| плесени  | 10                | KOE/см <sup>3</sup> , не более  |
| дрожжи   | 10                | то же   |
| для последующих смесей, требующих термической обработки после<br>восстановления: |                   |   |
| КМАФАнМ  | $2,5 \times 10^4$ | KOE/г, не более   |
| БГКП (колиформы)   | 1,0               | масса (г), в которой<br>не допускаются                                      |
| S. aureus  | 1,0               | то же   |
| B. cereus  | 200               | KOE/г, не более   |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы и<br>L. monocytogenes                          | 50                | то же   |
| плесени  | 100               | KOE/г, не более   |
| дрожжи   | 50                | то же   |

Примечания:

(<sup>1</sup>) Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков S.aureus в нормируемой массе продукта.

(<sup>2</sup>) Для продуктов, предназначенных для питания детей от 0 до 6 месяцев и от 0 до 12 месяцев: при контроле на E. coli и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E. coli и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта.

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

Таблица 1

## Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели        | Единицы измерения                  | Допустимые уровни |             | Примечание |
|------------------------------|------------------------------------|-------------------|-------------|------------|
|                              |                                    | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                            | 2                                  | 3                 | 4           | 5          |
| Белок                        | г/л                                | 15-24             | +           |            |
| Белки молочной сыворотки     | % от общего количества белка       | 20-50             | -           |            |
| Жир                          | г/л                                | 25-40             | +           |            |
| Линолевая кислота            | % от суммы жирных кислот, не менее | 14                | +           |            |
|                              | мг/л, не менее                     | 4000              | -           |            |
| Углеводы                     | г/л                                | 60-90             | +           |            |
| Энергетическая ценность      | ккал/л                             | 520-820           | +           |            |
| <b>Минеральные вещества:</b> |                                    |                   |             |            |
| кальций                      | мг/л                               | 600-900           | +           |            |
| фосфор                       | то же                              | 200-600           | +           |            |
| кальций/фосфор               | -                                  | 1,2-2,0           | -           |            |
| калий                        | мг/л                               | 400-1000          | +           |            |
| натрий                       | то же                              | 150-350           | +           |            |
| магний                       | мг/л                               | 50-100            | +           |            |
| медь                         | мкг/л                              | 400-1000          | +           |            |
| марганец                     | то же                              | 10-650            | +           |            |
| железо                       | мг/л                               | 5-14              | +           |            |
| цинк                         | то же                              | 4-10              | +           |            |
| хлориды                      | то же                              | 300-800           | -           |            |
| йод                          | мкг/л                              | 50-350            | +           |            |
| зола                         | г/л                                | 2,5-6,0           | +           |            |
| <b>Витамины:</b>             |                                    |                   |             |            |
| ретинол (А)                  | мкг-ЭКВ/л                          | 400-1000          | +           |            |
| токоферол (Е)                | мг/л                               | 4-12              | +           |            |
| кальциферол (Д)              | мкг/л                              | 7-21              | +           |            |
| тиамин (В1)                  | то же                              | 400-2100          | +           |            |
| рибофлавин (В2)              | то же                              | 500-2800          | +           |            |
| пантотеновая кислота         | то же                              | 2500-14000        | +           |            |
| пиридоксин (В6)              | то же                              | 400-1200          | +           |            |
| ниацин (РР)                  | то же                              | 3000-10000        | +           |            |

| 1                        | 2                          | 3       | 4 | 5                        |
|--------------------------|----------------------------|---------|---|--------------------------|
| фолиевая кислота (Вс)    | то же                      | 60-350  | + |                          |
| цианкобаламин (В12)      | то же                      | 1,5-3,0 | + |                          |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л                       | 55-150  | + |                          |
| Оsmоляльность            | мOsm/кг, не более          | 330     | + |                          |
| Кислотность              | градусов Тернера, не более | 60,0    | - | для жидких кисломолочных |

Таблица 2

## Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание   |   |
|--|------------------------------------|--|---|
|  |                                    | 1  | 2 |
| <b>Показатели окислительной порчи:</b>                                     |                                    |  |   |
| перекисное число   | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира                          |   |
| Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины | по адаптированным молочным смесям  |  |   |
| <b>Микробиологические показатели<sup>(1)</sup>:</b>                        |                                    |  |   |
| <b>Смеси моментального приготовления</b>                                   |                                    |  |   |
| КМАФАнМ  | 2x10 <sup>3</sup>                  | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C |   |
|  | 3x10 <sup>3</sup>                  | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°C |   |
| 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 <sup>(2)</sup>           | 100                                | масса (г), в которой не допускаются                        |   |
| плесени  | 50                                 | КОЕ/г, не более  |   |
| дрожжи   | 10                                 | то же  |   |
| <b>Смеси, требующие термической обработки</b>                              |                                    |  |   |
| КМАФАнМ  | 2,5x10 <sup>4</sup>                | КОЕ/г, не более  |   |
| БГКП (колиформы)   | 1,0                                | масса (г), в которой не допускаются                        |   |
| S. aureus  | 1,0                                | то же  |   |

| 1   | 2   | 3                                      |
|---|-----|--|
| B. cereus   | 200 | КОЕ/г, не более                        |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы и<br>L. monocytogenes | 50  | масса (г), в которой<br>не допускаются |
| плесени   | 100 | КОЕ/г, не более                        |
| дрожжи  | 50  | то же                                  |

## Примечания:

(<sup>1</sup>) Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков S.aureus в нормируемой массе продукта.

(<sup>2</sup>) При контроле на E. coli и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E. coli и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта.

12.1.3. Молоко пастеризованное<sup>(1)</sup>, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые.

Таблица 1

## Пищевая ценность на 100 мл готового к употреблению продукта

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                     | 2                 | 3                 | 4           | 5          |
| Белок:                |                   |                   | +           |            |
| молоко                | г                 | 2,8-3,2           |             |            |
| сливки                | г, не менее       | 2,6               |             |            |
| Жир:                  |                   |                   | +           |            |
| молоко                | г                 | 2,0-4,0           |             |            |
| сливки                | г, не более       | 10,0              |             |            |
| зола                  | г                 | 0,6-0,8           | -           |            |
| Минеральные вещества: |                   |                   |             |            |
| кальций               | мг, не менее      | 100               |             |            |

(<sup>1</sup>) Для детей первого года жизни только после термической обработки.

Таблица 2

## Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более  | Примечание |
|--|---|------------|
| Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины | по адаптированным молочным смесям   |            |
| <b>Микробиологические показатели:</b>                                      |   |            |
| стерилизованное, в т.ч. витаминированное                                   | Требования промышленной стерильности:<br>после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;<br>после термостатной выдержки допускаются изменения:<br>а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера;<br>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г) |            |
| пастеризованное, в т.ч. со сроком годности более 72 часов                  | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более – 1,5x10 <sup>4</sup> ;<br>БГКП (колиформы) в 0,1 г(см <sup>3</sup> ) не допускаются;<br>патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 50 г(см <sup>3</sup> ) не допускаются;<br>S.aureus в 1,0 г(см <sup>3</sup> ) не допускаются;<br>E.coli в 1,0 г(см <sup>3</sup> ) не допускаются;<br>B. cereus КОЕ/см <sup>3</sup> , не более 20                                      |            |

12.1.4. Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами.

Таблица 1

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

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание                    |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|-------------------------------|
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |                               |
| 1                     | 2                 | 3                 | 4           | 5                             |
| Белок                 | г                 | 2,0-3,2           | +           |                               |
|                       | г, не более       | 4,0               | +           | для профилактического питания |
| Жир                   | г                 | 2,0-4,0           | +           |                               |
|                       | г, не менее       | 2,6               | +           | для профилактического питания |
| Углеводы,             | г, не более       | 12                | +           |                               |

| 1                                      | 2                     | 3       | 4 | 5 |
|--|-----------------------|---------|---|---|
| в том числе<br>сахароза <sup>(1)</sup> | г, не более           | 10      | + |   |
| Зола                                   | г                     | 0,5-0,8 | - |   |
| <b>Минеральные вещества:</b>           |                       |         |   |   |
| кальций                                | мг, не менее          | 60      | + |   |
| Кислотность                            | °Тернера,<br>не более | 100     | - |   |

Примечание:

<sup>(1)</sup> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

Таблица 2

**Показатели безопасности**

| Показатели  | Допустимые уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание   |
|---|---------------------------------------|--|
| 1   | 2                                     | 3  |
| Токсичные элементы,<br>антибиотики,<br>микотоксины, пестициды,<br>меламин, диоксины | по адаптированным<br>молочным смесям  |  |
| <b>Микробиологические показатели:</b>   |                                       |  |
| БГКП (coliформы)  | 3,0                                   | объем (см <sup>3</sup> ), в котором<br>не допускаются                              |
| E. coli   | 10,0                                  | то же, для продуктов со сроками<br>годности более 72 ч                             |
| S. aureus   | 10,0                                  | объем (см <sup>3</sup> ), в котором<br>не допускаются                              |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы,<br>L.monocytogenes                               | 50                                    | то же  |
| дрожжи  | 10                                    | KOE/см <sup>3</sup> , не более,<br>для продуктов со сроками<br>годности более 72 ч |
|   | 1x10 <sup>4</sup>                     | для кефира   |
| плесени   | 10                                    | KOE/см <sup>3</sup> , не более,<br>для продуктов со сроками<br>годности более 72 ч |
| молочнокислые<br>микроорганизмы   | 1x10 <sup>7</sup>                     | KOE/см <sup>3</sup> , не менее   |
| бифидобактерии  | 1x10 <sup>6</sup>                     | KOE/см <sup>3</sup> , не менее; при<br>изготовлении с их<br>использованием         |
| ацидофильные<br>микроорганизмы  | 1x10 <sup>7</sup>                     | то же  |

12.1.5. Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели               | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                                     |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                                   | 2                 | 3                 | 4           | 5          |
| Белок                               | г                 | 7-17              | +           |            |
| Жир                                 | то же             | 3,0-10,0          | +           |            |
| Углеводы,                           | г, не более       | 12                | +           |            |
| в том числе сахароза <sup>(1)</sup> | г, не более       | 10                | +           |            |
| Минеральные вещества:               |                   |                   |             |            |
| кальций                             | мг, не менее      | 85                | +           |            |
| Кислотность                         | °Т, не более      | 150               | +           |            |

Примечание.

<sup>(1)</sup> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание   |
|--|------------------------------------|--|
| 1  | 2                                  | 3  |
| Показатели окислительной порчи:                  |                                    |  |
| перекисное число                                 | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами |
| Токсичные элементы:                              |                                    |  |
| свинец   | 0,06                               |  |
| мышьяк   | 0,15                               |  |
| кадмий   | 0,06                               |  |
| ртуть  | 0,015                              |  |
| Антибиотики, микотоксины, меламин, диоксины      | по адаптированным молочным смесям  |  |
| Пестициды**:                                     |                                    |  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,55                               | в пересчете на жир   |

| 1   | 2                                 | 3   |
|---|-----------------------------------|---|
| ДДТ и его метаболиты                                  | 0,33                              | в пересчете на жир                                  |
| <b>Микробиологические показатели:</b>                 |                                   |   |
| БГКП (coliформы)                                      | 0,3                               | 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                 |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы,<br>L.monocytogenes | 50                                | то же   |
| дрожжи, КОЕ/г, не более                               | 10                                | для продуктов со сроками годности более 72 ч        |
| плесени, КОЕ/г, не более                              | 10                                | то же   |
| Микроскопический препарат                             | отсутствие посторонней микрофлоры | наличие технологической заквасочной микрофлоры      |

#### 12.1.6. Молоко сухое для детского питания.

Таблица 1

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

| Критерии и показатели        | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                              |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                        | г                 | 2,8-3,2           | +           |            |
| Жир                          | то же             | 2,0-4,0           | +           |            |
| <b>Минеральные вещества:</b> |                   |                   |             |            |
| кальций                      | мг, не менее      | 100               | -           |            |

Таблица 2

##### Показатели безопасности

| Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более         | Примечание      |
|--|--|-----------------|
| 1  | 2  | 3               |
| Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины | по адаптированным молочным смесям          |                 |
| Микробиологические показатели <sup>(1)</sup> :                             |  |                 |
| для молока моментального приготовления                                     | по частично адаптированным молочным смесям |                 |
| для молока, требующего термической обработки после восстановления:         |  |                 |
| КМАФАнМ  | $2,5 \times 10^4$                          | КОЕ/г, не более |

| 1   | 2   | 3                                   |
|---|-----|-------------------------------------|
| 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.<br>сальмонеллы и<br>L. monocytogenes | 50  | то же                               |
| плесени   | 100 | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи  | 50  | то же                               |

Примечание.

(<sup>1</sup>) Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков S.aureus в нормируемой массе продукта.

#### 12.1.7. Сухие и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки для детей старше 6 месяцев.

Таблица 1

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

| Критерии и показатели                            | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|--|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|  |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок  | г, не менее       | 1,8               | +           |            |
| Жир  | то же             | 1,0-4,0           | +           |            |
| Углеводы,<br>в т.ч. сахароза <sup>(1), (2)</sup> | г, не более       | 12,0              | +           |            |
| кальций  | мг                | 6,0<br>90-240     | -<br>+      |            |

Примечания:

(<sup>1</sup>) Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 3 граммов.

(<sup>2</sup>) Контроль по фактической закладке.

Таблица 2

##### Показатели безопасности

| Показатели   | Допустимые уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание  |
|--|---------------------------------------|---|
| 1  | 2                                     | 3   |
| Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины | по адаптированным молочным смесям     | для сухих напитков – в пересчете на восстановленный продукт |
| Микробиологические показатели <sup>(1)</sup> :   |                                       |   |

| 1  | 2  | 3  |
|--|--|--|
| <b>Жидкие напитки</b>  |  |  |
| КМАФАнМ  | $1,5 \times 10^4$                                | КОЕ/см <sup>3</sup> , не более   |
| БГКП (coliформы)   | 0,1  | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                           |
| E. coli  | 1,0  | то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч                          |
| S. aureus  | 1,0  | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                           |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы и<br>L. monocytogenes                    | 50   | то же  |
| дрожжи   | 50   | КОЕ/см <sup>3</sup> , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч |
| плесени  | 50   | то же  |
| B.cereus   | 20   | КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более  |
| <b>Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления</b> |  |  |
| КМАФАнМ  | $2,5 \times 10^4$                                | КОЕ/г, не более  |
| БГКП (coliформы)   | 1,0  | масса (г), в которой не допускаются  |
| S. aureus  | 1,0  | то же  |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы и<br>L. monocytogenes                    | 50   | то же  |
| плесени  | 100  | КОЕ/г, не более  |
| дрожжи   | 50   | то же  |
| Сухие напитки<br>моментального<br>приготовления                            | по частично<br>адаптированным<br>молочным смесям |  |

Примечание:

(<sup>1</sup>) Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков S.aureus в нормируемой массе продукта.

## 12.2. Продукты прикорма на зерновой основе.

### 12.2.1. Мука и крупа, требующая варки.

Таблица 1

#### Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и<br>показатели | Единицы<br>измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|--------------------------|----------------------|-------------------|-------------|------------|
|                          |                      | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                        | 2                    | 3                 | 4           | 5          |
| Влага                    | г, не более          | 9                 | -           |            |

| 1                            | 2            | 3       | 4 | 5 |
|------------------------------|--------------|---------|---|---|
| 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 | - |   |
| <b>Минеральные вещества:</b> |              |         |   |   |
| натрий                       | мг, не более | 25      | - |   |
| железо                       | мг           | 1-8     | - |   |

Таблица 2

| <b>Показатели безопасности</b>   |                                    |  |
|--|------------------------------------|--|
| Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание   |
| 1  | 2                                  | 3  |
| <b>Токсичные элементы:</b>   |                                    |  |
| свинец   | 0,3                                |  |
| мышьяк   | 0,2                                |  |
| кадмий   | 0,06                               |  |
| ртуть  | 0,02                               |  |
| <b>Микотоксины:</b>  |                                    |  |
| афлатоксин В <sub>1</sub>  | не допускается                     | <0,00015   |
| дезоксизиваленол   | не допускается                     | <0,05 для пшеничной, ячменной крупы, муки              |
| зеараленон   | не допускается                     | <0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной крупы, муки |
| T-2 токсин   | не допускается                     | <0,05  |
| охратоксин А   | не допускается                     | <0,0005  |
| фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>                                   | 0,2                                | для кукурузной крупы, муки                             |
| <b>Пестициды:</b>  |                                    |  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                             | 0,01                               |  |
| ДДТ и его метаболиты   | 0,01                               |  |
| гексахлорбензол  | 0,01                               |  |
| ртутьорганические пестициды  | не допускаются                     |  |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры  | не допускаются                     |  |
| Бенз(а)пирен   | не допускается                     | <0,2 мкг/кг  |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается                     |  |

| 1                                     | 2                  | 3   |
|---------------------------------------|--------------------|---|
| Металлические примеси                 | $3 \times 10^{-4}$ | %; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| <b>Микробиологические показатели:</b> |                    |   |
| КМАФАнМ                               | $5 \times 10^4$    | КОЕ/г, не более   |
| БГКП (coliформы)                      | 0,1                | масса (г), в которой не допускаются   |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы     | 25                 | то же   |
| плесени                               | 200                | КОЕ/г, не более   |
| дрожжи                                | 100                | то же   |

12.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (моментального приготовления).

Таблица 1

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание                       |
|---|-------------------|-------------------|-------------|----------------------------------|
|   |                   | нормируемые       | маркируемые |                                  |
| 1   | 2                 | 3                 | 4           | 5                                |
| Влага   | г                 | 4-6               | -           |                                  |
| Белок   | г, не менее       | 4,0               | +           |                                  |
| Жир   | г, не более       | 12,0              | +           |                                  |
| Углеводы,<br>в т.ч. добавленная<br>сахароза <sup>(1), (2)</sup> | г, не более       | 70,0-85,0         | +           |                                  |
| Энергетическая<br>ценность                                      | ккал              | 315-480           | +           |                                  |
| Зола  | г                 | 0,5-3,5           | -           |                                  |
| <b>Минеральные вещества:</b>                                    |                   |                   |             |                                  |
| натрий  | мг, не более      | 30                | +           |                                  |
| кальций   | мг                | 300-600           | +           | для обогащенных продуктов        |
| железо  | то же             | 5-12              | +           | то же                            |
| йод   | мкг               | 40-80             | +           | то же                            |
| <b>Витамины:</b>  |                   |                   |             |                                  |
| тиамин (B1)   | мг                | 0,2-0,6           | +           | для витаминизированных продуктов |
| рибофлавин (B2)   | то же             | 0,3-0,8           | +           | то же                            |
| ниацин (PP)   | то же             | 3-8               | +           | то же                            |
| аскорбиновая  | то же             | 30-100            | +           | то же                            |

| 1             | 2       | 3       | 4 | 5     |
|---------------|---------|---------|---|-------|
| кислота (С)   |         |         |   |       |
| ретинол (А)   | мкг-экв | 300-500 | + | то же |
| токоферол (Е) | мг      | 5-10    | + | то же |

Примечания:

(<sup>1</sup>) Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 15 граммов.

(<sup>2</sup>) Контроль по фактической закладке.

Таблица 2

Показатели безопасности

| Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                          |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|
| Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси | по муке и крупе, требующим варки   |                                     |
| <b>Микробиологические показатели:</b>  |                                    |                                     |
| КМАФАнМ  | $1 \times 10^4$                    | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)   | 1,0                                | масса (г), в которой не допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы   | 50                                 | то же                               |
| B. cereus  | 200                                | КОЕ/г, не более                     |
| плесени  | 100                                | то же                               |
| дрожжи   | 50                                 | то же                               |

12.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки.

Таблица 1

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                                     | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|---|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|   |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1   | 2                 | 3                 | 4           | 5          |
| Влага   | г, не более       | 8                 | +           |            |
| Белок   | г                 | 12-20             | +           |            |
| Жир   | то же             | 10-18             | +           |            |
| Углеводы, в т.ч. добавленная сахароза <sup>(1), (2)</sup> | г,<br>г, не более | 60-70<br>20       | +-          |            |

| 1                            | 2            | 3       | 4 | 5                         |
|------------------------------|--------------|---------|---|---------------------------|
| <b>Минеральные вещества:</b> |              |         |   |                           |
| натрий                       | мг, не более | 500     | + |                           |
| кальций                      | мг           | 400-600 | + | для обогащенных продуктов |
| железо                       | то же        | 6-10    | + | то же                     |
| йод                          | мкг          | 40-80   | + | то же                     |
| <b>Витамины:</b>             |              |         |   |                           |
| тиамин (B <sub>1</sub> )     | мг           | 0,2-0,6 | + | для обогащенных продуктов |
| рибофлавин (B <sub>2</sub> ) | то же        | 0,4-0,8 | + | то же                     |
| ниацин (PP)                  | 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                     |

**Примечания:**

(1) Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 граммов.

(2) Контроль по фактической закладке.

**Таблица 2**

| <b>Показатели безопасности в сухом продукте</b>               |   |   |
|---|---|---|
| <b>Показатели</b>   | <b>Допустимые уровни, мг/кг, не более</b> | <b>Примечание</b>   |
| <b>1</b>  | <b>2</b>                                  | <b>3</b>  |
| <b>Токсичные элементы:</b>                                    |   |   |
| свинец  | 0,3                                       |   |
| мышьяк  | 0,2                                       |   |
| кадмий  | 0,06                                      |   |
| ртуть   | 0,03                                      |   |
| Меламин***  | не допускается                            | < 1, в пересчете на восстановленный продукт                 |
| <b>Антибиотики* (в пересчете на восстановленный продукт):</b> |   |   |
| левомицетин<br>(хлорамфеникол)                                | не допускается                            | <0,0003 мг/кг   |
| тетрациклическая группа                                       | не допускается                            | <0,01 мг/кг   |
| пенициллины   | не допускается                            | <0,004 мг/кг  |
| стрептомицин  | не допускается                            | <0,2 мг/кг  |
| <b>Микотоксины:</b>   |   |   |
| афлатоксин В <sub>1</sub>                                     | не допускается                            | < 0,00015   |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                                     | не допускается                            | < 0,00002   |
| дезоксизиваленол  | не допускается                            | < 0,05, для каш, содержащих пшеничную, ячменную крупу, муку |

| 1   | 2                                 | 3  |
|---|-----------------------------------|--|
| зеараленон  | не допускается                    | < 0,005, для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку |
| Т-2 токсин  | не допускается                    | < 0,05   |
| охратоксин А  | не допускается                    | <0,0005  |
| фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>  | 0,2                               | для кукурузной крупы, муки   |
| <b>Пестициды:</b>   |                                   |  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                                  | 0,01                              | в пересчете на жир   |
| ДДТ и его метаболиты  | 0,01                              | в пересчете на жир   |
| Бенз(а)пирен  | не допускается                    | < 0,2 мкг/кг   |
| Диоксины  | не допускаются                    |  |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси | по муке и крупам, требующим варки |  |
| <b>Микробиологические показатели:</b>   |                                   |  |
| КМАФАнМ   | $5 \times 10^4$                   | КОЕ/г, не более  |
| БГКП (coliформы)  | 0,1                               | масса (г), в которой не допускаются                                      |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes                                  | 50                                | то же  |
| плесени   | 200                               | КОЕ/г, не более  |
| дрожжи  | 100                               | то же  |

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

Таблица 1

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

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание  |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|---|
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |   |
| 1                     | 2                 | 3                 | 4           | 5   |
| Белок                 | г                 | 12-20             | +           |   |
|                       | г, не менее       | 7                 | +           | в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком |
| Жир                   | г                 | 10-18             | +           |   |

|   |             |  |   |   |
|---|-------------|--|---|---|
|   | г, не менее | 5  |   | в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла          |
|   | то же       | 0,5                                      |   | в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла |
| Углеводы, в   | г           | 60-70                                    | + |   |
| т.ч.добавленная сахароза <sup>(1)</sup> ,<br><sup>(2)</sup> | г, не более | 20                                       | - |   |
| Минеральные вещества  |             | по кашам сухим молочным, требующим варки |   |   |
| Витамины  | то же       |  |   |   |

Примечания:

<sup>(1)</sup> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 граммов.

<sup>(2)</sup> Контроль по закладке.

Таблица 2

Показатели безопасности

| Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более       | Примечание                          |
|--|--|-------------------------------------|
| 1  | 2  | 3                                   |
| Токсичные элементы, микотоксины, меламин, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен, диоксины             | по сухим молочным кашам, требующим варки |                                     |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси | по муке и крупам, требующим варки        |                                     |
| Микробиологические показатели:   |  |                                     |
| КМАФАнМ  | $1 \times 10^4$                          | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)   | 1,0                                      | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus  | 1,0                                      | то же                               |
| B. cereus  | $2 \times 10^2$                          | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и   | 50                                       | масса (г), в которой не допускаются |

| 1  | 2                                 | 3   |
|--|-----------------------------------|---|
| L.monocytogenes <sup>(1)</sup>   |                                   |   |
| плесени  | 100                               | КОЕ/г, не более   |
| дрожжи   | 50                                | то же   |
| Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях  |                                   |   |
| Токсичные элементы:  |                                   |   |
| свинец   | 0,02                              |   |
| мышьяк   | 0,05                              |   |
| кадмий   | 0,02                              |   |
| ртуть  | 0,005                             |   |
| Меламин***   | не допускается                    | < 1,0   |
| Антибиотики:   |                                   |   |
| левомицетин<br>(хлорамфеникол)   | не допускается                    | <0,0003 мг/кг   |
| тетрациклиновая группа   | не допускается                    | <0,01 мг/кг   |
| пенициллины  | не допускаются                    | <0,004 мг/кг  |
| стрептомицин   | не допускается                    | <0,2 мг/кг  |
| Микотоксины:   |                                   |   |
| афлатоксин B <sub>1</sub>  | не допускается                    | < 0,00015   |
| афлатоксин M <sub>1</sub>  | не допускается                    | < 0,00002   |
| дезоксизиваленол   | не допускается                    | < 0,05 для каш, содержащих пшеничную, ячменную крупу, муку              |
| зеараленон   | не допускается                    | < 0,005 для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку |
| T-2 токсин   | не допускается                    | < 0,05  |
| охратоксин A   | не допускается                    | <0,0005   |
| фумонизины B <sub>1</sub> и B <sub>2</sub>   | 0,2                               | для кукурузной крупы, муки  |
| Пестициды:   |                                   |   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)   | 0,001                             |   |
| ДДТ и его метаболиты   | 0,001                             |   |
| Бенз(а)пирен   | не допускается                    | < 0,2 мкг/кг  |
| Диоксины   | не допускаются                    |   |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси  | по муке и крупам, требующим варки |   |
| Микробиологические показатели:   |                                   |   |
| Микробиологические показатели каши молочных готовых к употреблению стерилизованных в соответствии с требованиями промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (воздух в упаковке, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; |                                   |   |

| 1   | 2 | 3 |
|---|---|---|
| после термостатной выдержки допускаются изменения:  |   |   |
| а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; |   |   |
| б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)      |   |   |

## Примечание.

<sup>(1)</sup> При контроле каш, предназначенных для питания детей с 4-х месяцев на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300г продукта.

## 12.2.5. Растворимое печенье.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели    | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание                       |
|--------------------------|-------------------|-------------------|-------------|----------------------------------|
|                          |                   | нормируемые       | маркируемые |                                  |
| 1                        | 2                 | 3                 | 4           | 5                                |
| Белок                    | г                 | 5-11              | +           |                                  |
| Жир                      | то же             | 6-12              | +           |                                  |
| Углеводы                 | то же             | 65-80             | +           |                                  |
| Энергетическая ценность  | ккал              | 330-440           | +           |                                  |
| Минеральные вещества:    |                   |                   |             |                                  |
| натрий                   | мг, не более      | 500               | +           |                                  |
| кальций                  | то же             | 300-600           | +           | для обогащенных продуктов        |
| железо                   | то же             | 10-18             | +           | то же                            |
| Витамины:                |                   |                   |             |                                  |
| тиамин (B1)              | мг                | 0,3-0,6           | +           | для витаминизированных продуктов |
| рибофлавин (B2)          | то же             | 0,3-0,8           | +           | то же                            |
| ниацин (PP)              | то же             | 4-9               | +           | то же                            |
| аскорбиновая кислота (C) | то же             | 20-50             | +           | то же                            |

Таблица 2

| Показатели безопасности  |                                    |   |
|--|------------------------------------|---|
| Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание  |
| 1  | 2                                  | 3   |
| <b>Токсичные элементы:</b>   |                                    |   |
| свинец   | 0,3                                |   |
| мышьяк   | 0,2                                |   |
| кадмий   | 0,06                               |   |
| ртуть  | 0,03                               |   |
| Меламин***   | не допускается                     | < 1 мг/кг, в пересчете на восстановленный продукт |
| <b>Антибиотики* (в пересчете на восстановленный продукт):</b>  |                                    |   |
| левомицетин<br>(хлорамфеникол)   | не допускается                     | <0,0003 мг/кг                                     |
| тетрациклическая группа  | не допускается                     | <0,01 мг/кг                                       |
| пенициллины  | не допускаются                     | <0,004 мг/кг                                      |
| стрептомицин   | не допускается                     | <0,2 мг/кг  |
| <b>Микотоксины:</b>  |                                    |   |
| афлатоксин В <sub>1</sub>  | не допускается                     | < 0,00015   |
| афлатоксин М <sub>1</sub>  | не допускается                     | < 0,00002   |
| дезоксизиваленол   | не допускается                     | < 0,05, для пшеничной, ячменной                   |
| зеараленон   | не допускается                     | < 0,005, для кукурузной, пшеничной, ячменной      |
| T-2 токсин   | не допускается                     | < 0,05  |
| охратоксин А   | не допускается                     | <0,0005   |
| фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>   | 0,2                                | для кукурузной муки                               |
| <b>Пестициды:</b>  |                                    |   |
| ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)   | 0,01                               |   |
| ДДТ и его метаболиты   | 0,01                               |   |
| Бенз(а)пирен   | не допускается                     | < 0,2 мкг/кг                                      |
| Диоксины   | не допускаются                     |   |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси | по муке и крупам, требующим варки  |   |
| <b>Микробиологические показатели:</b>  |                                    |   |
| КМАФАнМ  | 1x10 <sup>4</sup>                  | КОЕ/г, не более                                   |
| БГКП (coliформы)   | 1,0                                | масса (г), в которой не допускаются               |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы   | 50                                 | то же   |

| 1       | 2   | 3               |
|---------|-----|-----------------|
| плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи  | 50  | то же           |

12.3. Продукты на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки, морсы, пюреобразные продукты на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово- и (или) овоще-молочные и фруктово- и (или) овоще-зерновые пюре).

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание   |
|---|-------------------|-------------------|-------------|--|
|   |                   | нормируемые       | маркируемые |  |
| 1                                       | 2                 | 3                 | 4           | 5  |
| Массовая доля растворимых сухих веществ | %                 | 4-16              | -           | для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей   |
|   | %                 | 4-10              | -           | для соковой продукции из овощей и для такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови  |
|   | %                 | 4-11              | -           | для соковой продукции из моркови и тыквы   |
| Массовая доля сухих веществ             | %                 | 4-25              | -           | для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе   |
| Массовая доля титруемых кислот          | %, не более       | 1,2               | -           | Для соков из цитрусовых фруктов (в пересчёте на безводную лимонную кислоту)  |
|   | то же             | 0,8               | -           | Для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчёте на яблочную кислоту), для нектаров, морсов, напитков из цитрусовых фруктов (в пересчёте на безводную лимонную кислоту) |

| 1  | 2            | 3                           | 4 | 5  |
|--|--------------|-----------------------------|---|--|
| Углеводы,<br>в т.ч. добавленного<br>сахара | г            | 3- 25<br>не допускае<br>тся | + | для соков из фруктов, а<br>также для овощных соков<br>прямого отжима                   |
| Белки                                      | г, не более  | 10                          | - | для нектаров и сокосо-<br>держащих напитков  |
|  | г, не более  | 12                          |   | для морсов   |
|  | г, не менее  | 0,5                         | - | для фруктово- и (или)<br>овоще-молочных и<br>фруктово- и (или) овоще-<br>зерновых пюре |
| Массовая доля<br>этилового спирта          | %, не более  | 0,2                         | - |  |
| Поваренная соль                            | %, не более  | 0,4                         | - | для продукции из<br>овощей, за исключением<br>томатного сока                           |
|  | %, не более  | 0,6                         |   | для томатного сока   |
| <b>Минеральные вещества:</b>               |              |                             |   |  |
| калий                                      | мг, не более | 300                         | + | для нектаров, напитков,<br>морсов  |
|  | мг           | 70-300                      | + | для соков и других<br>продуктов на фруктово-<br>овощной основе                         |
| натрий                                     | мг, не более | 200                         | - |  |
| железо                                     | мг, не более | 3,0                         | + | для обогащенных<br>продуктов   |
| <b>Витамины:</b>                           |              |                             |   |  |
| аскорбиновая кислота<br>(C)                | мг, не более | 75,0                        | + | для обогащенных<br>продуктов   |
| β-каротин                                  | то же        | 1-4                         | + | то же  |

Таблица 2

**Показатели безопасности**

| Показатели                 | Допустимые<br>уровни, мг/кг,<br>не более | Примечание                       |
|----------------------------|--|----------------------------------|
| 1                          | 2  | 3                                |
| <b>Токсичные элементы:</b> |  |                                  |
| свинец                     | 0,3                                      |                                  |
| мышьяк                     | 0,1                                      |                                  |
| кадмий                     | 0,02                                     |                                  |
| ртуть                      | 0,01                                     |                                  |
| <b>Микотоксины:</b>        |  |                                  |
| патулин                    | не допускается                           | <0,02, для продуктов, содержащих |

| 1   | 2              | 3   |
|---|----------------|---|
|   |                | яблоки, томаты, облепиху  |
| дезоксиниваленол  | не допускается | <0,05, для фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную крупу, муку              |
| зеараленон  | не допускается | <0,005, для фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку |
| афлатоксин M <sub>1</sub>   | не допускается | <0,00002, для фруктово- и (или) овоще-молочных пюре   |
| афлатоксин B <sub>1</sub>   | не допускается | <0,00015, для содержащих муку, крупу  |
| охратоксин A  | не допускается | <0,0005, для содержащих муку, крупу   |
| T-2 токсин  | не допускается | <0,05, для содержащих муку, крупу   |
| <b>Антибиотики* (для продуктов с добавлением молочных компонентов):</b> |                |   |
| левомицетин<br>(хлорамфеникол)  | не допускается | <0,0003 мг/кг   |
| тетрациклическая группа   | не допускается | <0,01 мг/кг   |
| пенициллины   | не допускаются | <0,004 мг/кг  |
| стрептомицин  | не допускается | <0,2 мг/кг  |
| <b>Пестициды**:</b>   |                |   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                        | 0,01           |   |
| ДДТ и его метаболиты  | 0,005          |   |
| Нитраты   | 50             | на фруктовой основе (за исключением содержащих бананы и клубнику)   |
|   | 200            | на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику                            |
| 5-оксиметилфурфурол   | 10,0           | для соковой продукции из цитрусовых фруктов   |
|   | 20,0           | для соковой продукции из других фруктов и ягод  |

Таблица 3

## Микробиологические показатели

| Продукты  | Показатели  | Допустимые уровни    |
|---|---|----------------------|
| 1   | 2   | 3                    |
| Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные и фруктово-овощные пюре; фруктово- и (или) овощемолочные и фруктово- и (или) овоще-зерновые пюре) | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп  |                      |
| Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания   | Требования промышленной стериальности:<br>Микроорганизмы после термостатной выдержки  |                      |
| Соковая продукция из фруктов с:<br><br>рН 4,2 и выше, а также<br>рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов,<br>персиков, груш                  | Спорообразующие<br>мезофильные аэробные и<br>факультативно-анаэробные<br>микроорганизмы <i>B.cereus</i> и<br><i>B.polymixa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )<br><i>B.subtilis</i> KOE/1 г (см <sup>3</sup> ), не более | не допускаются<br>11 |
| рН ниже 4,2, а также<br>рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов,<br>персиков, груш   | Спорообразующие<br>термофильные аэробные и<br>факультативно-анаэробные<br>микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |
|   | Мезофильные клостридии в<br>10 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |
|   | Неспорообразующие<br>микроорганизмы, плесневые<br>грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются       |
|   | Молочнокислые<br>микроорганизмы в<br>1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |
|   | Неспорообразующие<br>микроорганизмы, плесневые<br>грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются       |
| Соковая продукция из овощей:  | Молочнокислые<br>микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются       |
| томатная с содержанием сухих веществ менее 12%  | Спорообразующие<br>мезофильные аэробные и<br>факультативно-анаэробные<br>микроорганизмы <i>B.cereus</i> и<br><i>B.polymixa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |

| 1             | 2  | 3                    |
|---------------|--|----------------------|
|               | B.subtilis KOE/1 г (см <sup>3</sup> ),<br>не более   | 11                   |
|               | Спорообразующие<br>термофильные аэробные и<br>факультативно-анаэробные<br>микроорганизмы в<br>1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |
|               | Мезофильные клостридии<br>в 10 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются       |
|               | Неспорообразующие<br>микроорганизмы, плесневые<br>грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |
|               | Молочнокислые<br>микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |
| прочие:       |  |                      |
| pH 4,2 и выше | Спорообразующие<br>мезофильные аэробные и<br>факультативно-анаэробные<br>микроорганизмы B.cereus и<br>B.polymixia в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>B.subtilis KOE/1 г (см <sup>3</sup> ),<br>не более | не допускаются<br>11 |
|               | Спорообразующие<br>термофильные аэробные и<br>факультативно-анаэробные<br>микроорганизмы в<br>1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |
|               | Мезофильные клостридии в<br>10 г   | не допускаются       |
|               | Неспорообразующие<br>микроорганизмы, плесневые<br>грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |
|               | Молочнокислые<br>микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |
| pH 3,7-4,2    | Мезофильные клостридии в<br>10 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются       |
|               | Неспорообразующие<br>микроорганизмы, плесневые<br>грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |
|               | Спорообразующие<br>термофильные аэробные и<br>факультативно-анаэробные<br>микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются       |
|               | Молочнокислые<br>микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются       |
| pH ниже 3,7   | Неспорообразующие  | не допускаются       |

| 1 | 2  | 3              |
|---|--|----------------|
|   | микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> ) |                |
|   | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )            | не допускаются |

#### 12.4. Продукты прикорма на мясной основе.

12.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и другие), в том числе с добавлением субпродуктов.

Таблица 1

#### Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели       | Единицы измерения | Допустимые уровни              |             | Примечание                       |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------------|-------------|----------------------------------|
|                             |                   | нормируемые                    | маркируемые |                                  |
| 1                           | 2                 | 3                              | 4           | 5                                |
| Массовая доля сухих веществ | г, не менее       | 20                             | -           |                                  |
|                             | то же             | 17                             | -           | консервы из мяса птицы           |
| Белок                       | г                 | 8,5-15                         | +           |                                  |
|                             | г, не менее       | 7                              | +           | консервы из мяса птицы           |
| Жир                         | г                 | 3-12                           | +           |                                  |
| Энергетическая ценность     | ккал              | 80-180                         | +           |                                  |
| Поваренная соль             | г, не более       | 0,4                            | +           |                                  |
| Железо                      | мг                | 1-5                            | +           | в консервах, обогащенных железом |
| Витамины                    |                   | по мясо-растительным консервам |             |                                  |
| Крахмал                     | г, не более       | 3                              | -           | как загуститель                  |
| Рисовая и пшеничная мука    | г, не более       | 5                              | -           | то же                            |

Таблица 2

#### Показатели безопасности

| Показатели                 | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|----------------------------|------------------------------------|------------|
| 1                          | 2                                  | 3          |
| <b>Токсичные элементы:</b> |                                    |            |
| свинец                     | 0,2                                |            |
| мышьяк                     | 0,1                                |            |

| 1  | 2              | 3                                     |
|--|----------------|---------------------------------------|
| кадмий   | 0,03           |                                       |
| ртуть  | 0,02           |                                       |
| олово  | 100            | для консервов в сборной жестяной таре |
| <b>Антибиотики*:</b>                             |                |                                       |
| левомицетин<br>(хлорамфеникол)                   | не допускается | <0,0003 мг/кг                         |
| тетрациклическая группа                          | не допускается | <0,01 мг/кг                           |
| бацитрацин                                       | не допускается | <0,02 мг/кг                           |
| <b>Пестициды**:</b>                              |                |                                       |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02           |                                       |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01           |                                       |
| Нитриты  | не допускаются | <0,5                                  |
| <b>Нитрозамины:</b>                              |                |                                       |
| сумма НДМА и НДЭА                                | не допускается | <0,001                                |
| Диоксины   | не допускаются |                                       |

Таблица 3

## Микробиологические показатели

| Микроорганизмы, выявленные в консервах  | Допустимые уровни   |
|---|---|
| 1   | 2   |
| Микробиологические показатели:  | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>                          | Не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i> | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |
| Мезофильные клоstrидии  | Не допускаются в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта.                                  |
| Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                                    | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы                                       | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |

12.4.2. Пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски (с 1,5 лет жизни и старше).

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                          |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|
| Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины | по консервам из мяса               |                                     |
| Диоксины***  | не допускаются                     |                                     |
| Микробиологические показатели:                                   |                                    |                                     |
| КМАФАнМ  | $2 \times 10^2$                    | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (coliформы)   | 1,0                                | масса (г), в которой не допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы                                   | 50                                 | то же                               |
| сульфитредуцирующие клостридии                                   | 0,1                                | то же                               |
| B. cereus  | 1,0                                | то же                               |

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

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели       | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                             |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                           | 2                 | 3                 | 4           | 5          |
| Массовая доля сухих веществ | г                 | 5-26              | -           |            |

| 1                        | 2           | 3       | 4 | 5                                |
|--------------------------|-------------|---------|---|----------------------------------|
| Белок                    | г           | 1,5-8,0 | + |                                  |
| Жир                      | то же       | 1-6     | + |                                  |
| Углеводы                 | то же       | 5-15    | + |                                  |
| Энергетическая ценность  | ккал        | 40-140  | + |                                  |
| Поваренная соль          | г, не более | 0,4     | + |                                  |
| Железо                   | мг          | 0,5-3,0 | + | для обогащенных продуктов        |
| Витамины:                |             |         |   |                                  |
| 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                            |

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели                | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                |
|---------------------------|------------------------------------|---|
| 1                         | 2                                  | 3   |
| 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                     | <0,0003 мг/кг                             |
| тетрациклическая группа   | не допускается                     | <0,01 мг/кг                               |
| бацитрацин                | не допускается                     | <0,02 мг/кг                               |
| Микотоксины:              |                                    |   |
| патулин                   | не допускается                     | <0,02, для содержащих томаты              |
| афлатоксин B <sub>1</sub> | не допускается                     | <0,00015, для содержащих крупу, муку      |
| дезоксизиниваленол        | не допускается                     | <0,05, для содержащих пшеничную, ячменную |

| 1  | 2              | 3  |
|--|----------------|--|
|  |                | крупу, муку  |
| зеараленон                                       | не допускается | <0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную крупу, муку |
| Т-2 токсин                                       | не допускается | <0,05, для содержащих крупу, муку                                  |
| охратоксин А                                     | не допускается | <0,0005 для содержащих крупу, муку                                 |
| <b>Пестициды**:</b>                              |                |  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02           |  |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01           |  |
| Нитраты  | 150            | для содержащих овощи   |
| Нитриты  | не допускаются | <0,5   |
| <b>Нитрозамины:</b>                              |                |  |
| сумма НДМА и НДЭА                                | не допускается | <0,001   |
| Диоксины   | не допускаются |  |

Таблица 3

**Микробиологические показатели**

| Микроорганизмы, выявленные в консервах  | Допустимые уровни   |
|---|---|
| 1   | 2   |
| Микробиологические показатели   | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>                          | Не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i> | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |
| Мезофильные клоstrидии  | Не допускаются в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта.                                  |
| Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                                    | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы                                       | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |

## 12.5. Продукты прикорма на рыбной основе.

## 12.5.1. Рыбные консервы.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели       | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание               |
|-----------------------------|-------------------|-------------------|-------------|--------------------------|
|                             |                   | нормируемые       | маркируемые |                          |
| 1                           | 2                 | 3                 | 4           | 5                        |
| Массовая доля сухих веществ | г                 | 15-25             | -           |                          |
| Белок                       | г                 | 8-15              | +           |                          |
| Жир                         | то же             | 5-11              | +           |                          |
| Энергетическая ценность     | ккал              | 100-155           | +           |                          |
| Поваренная соль             | г, не более       | 0,4               | +           |                          |
| Минеральные вещества:       |                   |                   |             |                          |
| железо                      | мг                | 0,4-3,0           | +           | для обогащенных          |
| Витамины:                   |                   |                   |             |                          |
| тиамин (B1)                 | мг                | 0,1-0,2           | +           | для обогащенных          |
| 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                    |

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели                        | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                            |
|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1                                 | 2                                  | 3                                     |
| Токсичные элементы:               |                                    |                                       |
| свинец                            | 0,5                                |                                       |
| мышьяк                            | 0,5                                |                                       |
| кадмий                            | 0,1                                |                                       |
| ртуть                             | 0,15                               |                                       |
| олово                             | 100                                | для консервов в сборной жестяной таре |
| Антибиотики* (для рыбы прудовой): |                                    |                                       |
| тетрациклиновая группа            | не допускается                     | <0,01 мг/кг                           |
| Пестициды**:                      |                                    |                                       |

| 1  | 2              | 3                               |
|--|----------------|---------------------------------|
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02           |                                 |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01           |                                 |
| Полихлорированные бифенилы                       | 0,5            |                                 |
| Гистамин   | 100            | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| Нитрозамины                                      | не допускаются | <0,001 мг/кг                    |
| Диоксины***                                      | не допускаются |                                 |

Таблица 3

## Микробиологические показатели

| Микроорганизмы, выявленные в консервах  | Допустимые уровни   |
|---|---|
| 1   | 2   |
| Микробиологические показатели:  | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>                          | Не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymuha</i> | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |
| Мезофильные клоstrидии  | Не допускаются в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта.                                  |
| Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                                    | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы                                       | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |

## 12.5.2. Рыбо-растительные консервы.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                     | 2                 | 3                 | 4           | 5          |
| Массовая доля         | г, не менее       | 17                | -           |            |

| 1                            | 2           | 3                   | 4 | 5                        |
|------------------------------|-------------|---------------------|---|--------------------------|
| сухих веществ                |             |                     |   |                          |
| Белок                        | г           | 1,5-6               | + |                          |
| Жир                          | то же       | 1-6                 | + |                          |
| Энергетическая ценность      | ккал        | 35-120              | + |                          |
| Поваренная соль              | г, не более | 0,4                 | + |                          |
| <b>Минеральные вещества:</b> |             |                     |   |                          |
| железо                       | мг          | по рыбным консервам | - |                          |
| Витамины                     |             | по рыбным консервам |   |                          |
| Крахмал                      | г, не более | 3                   | - | вносимый как загуститель |
| Рисовая и пшеничная мука     | г, не более | 5                   | - | то же                    |

Таблица 2

**Показатели безопасности**

| Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                            |
|--|------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Токсичные элементы:</b>                       |                                    |                                       |
| свинец   | 0,4                                |                                       |
| мышьяк   | 0,2                                |                                       |
| кадмий   | 0,04                               |                                       |
| ртуть  | 0,05                               |                                       |
| олово  | 100                                | для консервов в сборной жестяной таре |
| Микотоксины:                                     | по мясо-растительным консервам     |                                       |
| <b>Антибиотики* (для рыбы прудовой):</b>         |                                    |                                       |
| тетрациклическая группа                          | не допускается                     | <0,01 мг/кг                           |
| <b>Пестициды**:</b>                              |                                    |                                       |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02                               |                                       |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01                               |                                       |
| Полихлорированные бифенилы                       | 0,2                                |                                       |
| Гистамин   | 40                                 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь       |
| Нитраты  | 150                                | для содержащих овощи                  |
| Нитрозамины                                      | не допускаются                     | <0,001                                |
| Диоксины***                                      | не допускаются                     |                                       |

Таблица 3

## Микробиологические показатели

| Микроорганизмы, выявленные в консервах  | Допустимые уровни   |
|---|---|
| 1   | 2   |
| Микробиологические показатели:  | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>                          | Не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i> | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |
| Мезофильные клоstrидии  | Не допускаются в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта.                                  |
| Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                                    | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы                                       | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |

## 12.6. Детские травяные инстантные чаи.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

Таблица 2

## Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---------------------|------------------------------------|------------|
| 1                   | 2                                  | 3          |
| Токсичные элементы: |                                    |            |
| свинец              | 0,02                               |            |
| мышьяк              | 0,05                               |            |
| кадмий              | 0,02                               |            |

| 1  | 2               | 3                                   |
|--|-----------------|-------------------------------------|
| ртуть  | 0,005           |                                     |
| <b>Пестициды**:</b>                              |                 |                                     |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02            |                                     |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01            |                                     |
| <b>Микробиологические показатели:</b>            |                 |                                     |
| КМАФАнМ  | $5 \times 10^3$ | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (coliформы)                                 | 1,0             | масса (г), в которой не допускаются |
| B. cereus  | 100             | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы                | 25              | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени  | 50              | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи   | 50              | то же                               |

13. Пищевые продукты для питания детей дошкольного и школьного возраста.

13.1. Пищевые продукты на мясной основе.

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

Таблица 1

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

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

Таблица 2

**Показатели безопасности**

| Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                            |
|--|------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Токсичные элементы:</b>                       |                                    |                                       |
| свинец   | 0,3                                |                                       |
| мышьяк   | 0,1                                |                                       |
| кадмий   | 0,03                               |                                       |
| ртуть  | 0,02                               |                                       |
| олово  | 100                                | для консервов в сборной жестяной таре |
| <b>Антибиотики*:</b>                             |                                    |                                       |
| левомицетин                                      | не допускается                     | <0,0003 мг/кг                         |
| тетрациклическая группа                          | не допускается                     | <0,01 мг/кг                           |
| бациллородин                                     | не допускается                     | <0,02 мг/кг                           |
| <b>Пестициды**:</b>                              |                                    |                                       |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02                               |                                       |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01                               |                                       |
| Нитриты  | не допускаются                     | <0,5 мг/кг                            |
| <b>Нитрозамины:</b>                              |                                    |                                       |
| сумма НДМА и НДЭА                                | не допускается                     | <0,001 мг/кг                          |
| Диоксины***                                      | не допускаются                     |                                       |

Таблица 3

## Микробиологические показатели

| Микроорганизмы, выявленные в консервах  | Допустимые уровни   |
|---|---|
| 1   | 2   |
| Микробиологические показатели:  | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>                          | Не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i> | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |
| Мезофильные клоstrидии  | Не допускаются в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта.                                  |
| Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                                    | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы                                       | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                    |

## 13.1.2. Колбасные изделия.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---------------------|------------------------------------|------------|
| 1                   | 2                                  | 3          |
| Токсичные элементы: |                                    |            |
| свинец              | 0,3                                |            |
| мышьяк              | 0,1                                |            |
| кадмий              | 0,03                               |            |

| 1  | 2                   | 3   |
|--|---------------------|---|
| ртуть  | 0,02                |   |
| Антибиотики*                                     | по мясным консервам |   |
| Пестициды**:                                     |                     |   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02                |   |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01                |   |
| Нитриты  | 30                  |   |
| Нитрозамины:                                     |                     |   |
| сумма НДМА и НДЭА                                | 0,002               |   |
| Диоксины   | не допускаются      |   |
| Микробиологические показатели:                   |                     |   |
| КМАФАнМ  | $1 \times 10^3$     | КОЕ/г, не более   |
| БГКП (coliформы)                                 | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются                                 |
| E. coli  | 1,0                 | то же,<br>для продуктов со сроками годности более 5 суток           |
| S. aureus  | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются                                 |
| сульфитредуцирующие<br>клостридии                | 0,1                 | то же   |
| патогенные, в т.ч.<br>салмонеллы*                | 25                  | то же; * для сосисок и сарделек дополнительно L. monocytogenes      |
| дрожжи   | 100                 | КОЕ/г, не более,<br>для продуктов со сроками годности более 5 суток |
| плесени  | 100                 | то же   |

### 13.1.3. Мясные полуфабрикаты.

Таблица 1

#### Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и<br>показатели | Единицы<br>измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|--------------------------|----------------------|-------------------|-------------|------------|
|                          |                      | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                    | г, не менее          | 10                | +           |            |
| Жир                      | г, не более          | 20                | +           |            |
| Поваренная соль          | г, не более          | 0,9               | +           |            |

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                      |
|--|------------------------------------|---|
| Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, нитриты, нитрозамины | по мясным консервам                |   |
| Микробиологические показатели:   |                                    |   |
| КМАФАнМ  | $5 \times 10^5$                    | КОЕ/г, не более, рубленные сырье                |
|  | $1 \times 10^5$                    | КОЕ/г, не более, натуральные сырье              |
| БГКП (coliформы)   | 0,001                              | масса (г), в которой не допускаются             |
| S. aureus  | 0,1                                | то же   |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes                           | 25                                 | то же   |
| плесени  | 250                                | КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке |

## 13.1.4. Паштеты и кулинарные изделия.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|------------------------------------|------------|
| 1  | 2                                  | 3          |
| Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитрозамины, нитриты, диоксины | по мясным консервам                |            |

| 1   | 2               | 3   |
|---|-----------------|---|
| <b>Микробиологические показатели:</b>             |                 |   |
| КМАФАнМ   | $1 \times 10^3$ | КОЕ/г, не более   |
| БГКП (coliформы)                                  | 1,0             | масса (г), в которой не допускаются                           |
| E. coli   | 1,0             | то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч           |
| S. aureus   | 1,0             | масса (г), в которой не допускаются                           |
| сульфитредуцирующие клостридии                    | 0,1             | то же   |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 25              | то же   |
| дрожжи  | 100             | КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч |
| плесени   | 100             | то же   |

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

Таблица 1

| <b>Пищевая ценность (в 100 г продукта)</b> |                          |                          |                    |                   |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------|-------------------|
| <b>Критерии и показатели</b>               | <b>Единицы измерения</b> | <b>Допустимые уровни</b> |                    | <b>Примечание</b> |
|  |                          | <b>нормируемые</b>       | <b>маркируемые</b> |                   |
| 1  | 2                        | 3                        | 4                  | 5                 |
| <b>Мукомольно-крупяные изделия</b>         |                          |                          |                    |                   |
| 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   |
| <b>Витамины:</b>                           |                          |                          |                    |                   |
| тиамин (B1)                                | мг                       | 0,15-0,25                | +                  | для обогащенных   |
| рибофлавин (B2)                            | то же                    | 0,1-0,15                 | +                  | то же             |
| ниацин (PP)                                | то же                    | 1,0-3,0                  | +                  | то же             |
| <b>Хлебобулочные изделия</b>               |                          |                          |                    |                   |
| Белки                                      | г                        | 8,0-13,0                 | +                  |                   |
| Жиры                                       | то же                    | 1,0-8,0                  | +                  |                   |
| Углеводы                                   | то же                    | 45-55                    | +                  |                   |
| Энергетическая ценность                    | ккал                     | 210-340                  | +                  |                   |

| 1                                  | 2                          | 3         | 4 | 5  |
|------------------------------------|----------------------------|-----------|---|--|
| Железо                             | мг                         | 1,8-3,0   | + | для обогащенных                          |
| <b>Витамины:</b>                   |                            |           |   |  |
| тиамин (B1)                        | мг                         | 0,15-0,40 | + | для обогащенных                          |
| рибофлавин (B2)                    | то же                      | 0,1-0,5   | + | то же                                    |
| ниацин (PP)                        | то же                      | 1,5-3,0   | + | то же                                    |
| <b>Мучные кондитерские изделия</b> |                            |           |   |  |
| Жиры                               | г, не более                | 25        | + |  |
| Транс-изомеры                      | % от общего жира, не более | 7         |   |  |
| Добавленный сахар <sup>(1)</sup>   | г, не более                | 25        | + | для печенья                              |
|                                    |                            | 38        | + | для изделий из бисквитного полуфабриката |

Примечание.

<sup>(1)</sup> Контроль по закладке.

Таблица 2

**Показатели безопасности**

| Показатели                                 | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                 |
|--|------------------------------------|--|
| 1  | 2                                  | 3  |
| <b>Токсичные элементы:</b>                 |                                    |  |
| свинец                                     | 0,5                                | мукомольно-крупяные                        |
|  | 0,35                               | хлебобулочные и мучные кондитерские        |
| мышьяк                                     | 0,2                                | мукомольно-крупяные                        |
|  | 0,15                               | хлебобулочные и мучные кондитерские        |
| кадмий                                     | 0,1                                | мукомольно-крупяные                        |
|  | 0,07                               | хлебобулочные и мучные кондитерские        |
| ртуть                                      | 0,03                               | мукомольно-крупяные                        |
|  | 0,015                              | хлебобулочные и мучные кондитерские        |
| <b>Микотоксины:</b>                        |                                    |  |
| афлатоксин В <sub>1</sub>                  | не допускается                     | <0,00015                                   |
| дезоксизиниваленол                         | не допускается                     | <0,05 для пшеничной, ячменной              |
| зеараленон                                 | не допускается                     | <0,005 для пшеничной, ячменной, кукурузной |
| Т-2 токсин                                 | не допускается                     | <0,05                                      |
| охратоксин А                               | не допускается                     | <0,0005                                    |
| фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub> | 0,2                                | для кукурузной                             |
| <b>Пестициды**:</b>                        |                                    |  |

| 1  | 2              | 3       |
|--|----------------|---------|
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                             | 0,01           |         |
| ДДТ и его метаболиты –   | 0,01           |         |
| Бенз(а)пирен   | не допускается | <0,0002 |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается |         |

Таблица 3

## Микробиологические показатели для мукомольно-крупяных изделий

| Группа продуктов   | КМАФ<br>АнМ,<br>КОЕ/г,<br>не более | Масса продукта (г), в<br>которой не допускаются |              |  | Дрожжи<br>и<br>плесени<br>(сумма),<br>КОЕ/г,<br>не более | Приме-<br>чание |
|--|------------------------------------|---|--------------|--|--|-----------------|
|  |                                    | БГКП<br>(колифор-<br>мы)                        | S.<br>aureus | патоген-<br>ные, в т.ч.<br>салмонел-<br>лы |  |                 |
| Яичные макаронные изделия  | -                                  | -   | -            | 25   | -  |                 |
| Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе     | $5 \times 10^4$                    | 0,01  | 0,1          | 25   | -  |                 |
| Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе | $5 \times 10^4$                    | 0,1   | -            | 25   | 100  |                 |

Таблица 4

## Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий

| Группа продуктов      | КМАФА<br>нМ,<br>КОЕ/г,<br>не более | Масса продукта (г), в которой<br>не допускаются |              |                              |  | Плесе-<br>ни,<br>КОЕ/г,<br>не<br>более | Приме-<br>чание |
|-----------------------|------------------------------------|---|--------------|------------------------------|--|--|-----------------|
|                       |                                    | БГКП<br>(колифор-<br>мы)                        | S.<br>aureus | Бактери<br>и рода<br>Proteus | Патоге<br>нныe, в<br>т.ч.<br>салмо-<br>неллы |  |                 |
| Хлебобулочные изделия | $1 \times 10^3$                    | 1,0   | 1,0          | -                            | 25   | 50                                     |                 |

Таблица 5

## Микробиологические показатели для мучных кондитерских изделий

| Группа продуктов   | КМАФАН<br>М, КОЕ/г,<br>не более | Масса продукта (г),<br>в которой не допускаются |              |   | Дрож-<br>жи,<br>КОЕ/г,<br>не<br>более | Пле-<br>сени,<br>КОЕ/<br>г, не<br>более | Приме-<br>чание |
|--|---------------------------------|---|--------------|---|---------------------------------------|---|-----------------|
|  |                                 | БГКП<br>(колифор-<br>мы)                        | S.<br>aureus | пато-<br>генные,<br>в т.ч.<br>салмо-<br>неллы |                                       |   |                 |
| 1  | 2                               | 3   | 4            | 5   | 6                                     | 7                                       | 8               |
| <b>Рулеты бисквитные с начинкой:</b>   |                                 |   |              |   |                                       |   |                 |
| сливочной,<br>жировой  | $5 \times 10^4$                 | 0,01  | 0,1          | 25  | 50                                    | 100                                     |                 |
| фруктовой,<br>с цукатами, маком,<br>орехами                                      | $1 \times 10^4$                 | 1,0   | 1,0          | 25  | 50                                    | 100                                     |                 |
| <b>Кексы:</b>  |                                 |   |              |   |                                       |   |                 |
| с сахарной пудрой  | $5 \times 10^3$                 | 0,1   | -            | 25  | 50                                    | 50                                      |                 |
| глазированные, с<br>орехами, цукатами,<br>с пропиткой<br>фруктовой,<br>ромовой   | $5 \times 10^3$                 | 0,1   | -            | 25  | 50                                    | 100                                     |                 |
| Кексы и рулеты в<br>герметизирован-<br>ной упаковке                              | $5 \times 10^3$                 | 0,1   | 0,1          | 25  | 50                                    | 50                                      |                 |
| <b>Вафли:</b>  |                                 |   |              |   |                                       |   |                 |
| без начинки,<br>с начинками<br>фруктовой,<br>помадной, жировой                   | $5 \times 10^3$                 | 0,1   | -            | 25  | 50                                    | 100                                     |                 |
| с орехово-<br>пралиновой<br>начинкой,<br>глазированные<br>шоколадной<br>глазурью | $5 \times 10^4$                 | 0,01  | -            | 25  | 50                                    | 100                                     |                 |
| <b>Пряники, коврижки:</b>  |                                 |   |              |   |                                       |   |                 |
| без начинки  | $2,5 \times 10^3$               | 1,0   | -            | 25  | 50                                    | 50                                      |                 |
| с начинкой   | $5 \times 10^3$                 | 0,1   | -            | 25  | 50                                    | 50                                      |                 |
| <b>Печенье:</b>  |                                 |   |              |   |                                       |   |                 |
| сахарное, с<br>шоколадной<br>глазурью, сдобное                                   | $1 \times 10^4$                 | 0,1   | -            | 25  | 50                                    | 100                                     |                 |
| с кремовой<br>прослойкой,  | $1 \times 10^4$                 | 0,1   | 0,1          | 25  | 50                                    | 100                                     |                 |

| 1               | 2               | 3   | 4 | 5  | 6 | 7   | 8 |
|-----------------|-----------------|-----|---|----|---|-----|---|
| начинкой        |                 |     |   |    |   |     |   |
| галеты, крекеры | $1 \times 10^3$ | 1,0 | - | 25 | - | 100 |   |

### 13.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла.

#### 13.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла.

Таблица 1

#### Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

Таблица 2

#### Показатели безопасности

| Показатели  | Допустимые уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание                            |
|---|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1   | 2                                     | 3                                     |
| <b>Токсичные элементы:</b>                                      |                                       |                                       |
| свинец  | 0,5                                   |                                       |
| мышьяк  | 0,5                                   |                                       |
| кадмий  | 0,1                                   |                                       |
| ртуть   | 0,15                                  |                                       |
| <b>Фикотоксины:</b>   |                                       |                                       |
| паралитический яд моллюсков (сакситоксин)                       | не допускается                        | моллюски                              |
| амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)                   | не допускается                        | моллюски,<br>внутренние органы крабов |
| диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)                    | не допускается                        | моллюски                              |
| <b>Антибиотики* (для рыбы прудовой и садкового содержания):</b> |                                       |                                       |
| тетрациклиновая группа  | не допускается                        | <0,01 мг/кг                           |
| <b>Пестициды**:</b>   |                                       |                                       |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                | 0,02                                  |                                       |
| ДДТ и его метаболиты  | 0,01                                  |                                       |
| <b>Нитрозамины:</b>   |                                       |                                       |
| сумма НДМА и НДЭА   | не допускается                        |                                       |

| 1   | 2               | 3   |
|---|-----------------|---|
| Гистамин  | 100             | тунец, скумбрия, лосось, сельдь   |
| Полихлорированные бифенилы                        | 0,5             |   |
| Диоксины***                                       | не допускаются  | полуфабрикаты из рыбы   |
| <b>Микробиологические показатели:</b>             |                 |   |
| КМАФАнМ   | $5 \times 10^4$ | КОЕ/г, не более   |
| БГКП (coliформы)                                  | 0,01            | масса (г), в которой не допускаются   |
| S. aureus   | 0,01            | масса (г), в которой не допускаются   |
| сульфитредуцирующие клостридии                    | 0,1             | то же   |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 25              | то же   |
| сульфитредуцирующие клостридии                    | 0,01            | масса (г), в которой не допускаются (для продукции, упакованной под вакуумом) |
| V.parahaemolyticus                                | 100             | КОЕ/г, не более (для морской рыбы)  |

13.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла.

Таблица 1

#### Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                         |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                       | 2                 | 3                 | 4           | 5          |
| Белок                   | г, не менее       | 13                | +           |            |
| Жир                     | г, не более       | 8                 | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал              | 90-130            | +           |            |
| Поваренная соль         | г, не более       | 0,8               | +           |            |
| Крахмал                 | г, не более       | 5                 | -           |            |

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели  | Допустимые уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание  |
|---|---------------------------------------|---|
| 1   | 2                                     | 3   |
| <b>Токсичные элементы:</b>                          |                                       |   |
| свинец  | 0,5                                   |   |
| мышьяк  | 0,5                                   |   |
| кадмий  | 0,1                                   |   |
| ртуть   | 0,15                                  |   |
| <b>Фикотоксины:</b>                                 |                                       |   |
| паралитический яд<br>моллюсков (сакситоксин)        | контроль по сырью                     | моллюски  |
| амнестический яд<br>моллюсков (домоевая<br>кислота) | контроль по сырью                     | моллюски,<br>внутренние органы крабов                                   |
| диарейный яд моллюсков<br>(окадаиковая кислота)     | контроль по сырью                     | моллюски  |
| <b>Микотоксины (контроль по сырью):</b>             |                                       |   |
| афлатоксин M <sub>1</sub>                           | не допускается                        | <0,00002 для продуктов с<br>молочным компонентом                        |
| афлатоксин B <sub>1</sub>                           | не допускается                        | <0,00015 для содержащих<br>крупу, муку                                  |
| дезоксиваленол                                      | не допускается                        | <0,05 для содержащих<br>пшеничную, ячменную<br>крупу, муку              |
| зеараленон  | не допускается                        | <0,005 для содержащих<br>пшеничную, кукурузную,<br>ячменную крупу, муку |
| T-2 токсин  | не допускается                        | <0,05, для содержащих<br>крупу, муку                                    |
| охратоксин A  | не допускается                        | <0,0005 для содержащих<br>крупу, муку                                   |
| <b>Антибиотики* (контроль по сырью):</b>            |                                       |   |
| левомицетин<br>(хлорамфеникол)                      | не допускается                        | <0,0003, для продукта с<br>молочным компонентом                         |
| тетрациклическая группа                             | не допускается                        | <0,01, для продукта с<br>молочным компонентом                           |
| пенициллины   | не допускается                        | <0,004, для продукта с<br>молочным компонентом                          |
| стрептомицитин                                      | не допускается                        | <0,2, для продукта с<br>молочным компонентом                            |
| бациллазин  | не допускается                        | <0,02, для продукта с яичным<br>компонентом                             |

| 1  | 2              | 3                                 |
|--|----------------|-----------------------------------|
| <b>Пестициды**:</b>                              |                |                                   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02           |                                   |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01           |                                   |
| гексахлорбензол                                  | 0,01           | контроль по сырью для крупы, муки |
| ртутьорганические пестициды                      | не допускаются | контроль по сырью для крупы, муки |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры                    | не допускаются | контроль по сырью для крупы, муки |
| Бенз(а)пирен                                     | не допускается | <0,0002                           |
| Нитраты  | 150            | для содержащих овощи              |
| <b>Нитрозамины:</b>                              |                |                                   |
| сумма НДМА и НДЭА                                | не допускается | <0,001                            |
| Гистамин   | 100            | тунец, скумбрия, лосось, сельдь   |
| Полихлорированные бифенилы                       | 0,5            |                                   |
| Диоксины***                                      | не допускаются | полуфабрикаты из рыбы             |

Таблица 3

**Микробиологические показатели**

| Группа продуктов   | КМАФА нМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются |           |                                |  |   | Примечание  |
|--|---------------------------|--|-----------|--------------------------------|--|---|---|
|  |                           | БГКП (коли-формы)                            | S. aureus | сульфитредуцирующие клостридии | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.mono cytogen es |   |   |
| 1  | 2                         | 3  | 4         | 5                              | 6  | 7 |   |
| <b>Кулинарные изделия с термической обработкой:</b>                |                           |  |           |                                |  |   |   |
| рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные | $1 \times 10^4$           | 1,0  | 1,0       | 1,0*                           | 25**   |   | * в упакованной под вакуумом;<br>** только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г |
| <b>Кулинарные изделия без тепловой обработки:</b>                  |                           |  |           |                                |  |   |   |
| салаты из рыбы и морепродуктов без                                 | $1 \times 10^4$           | 1,0  | 1,0       | -                              | 25   |   | <i>Proteus</i> в 0,1 г не допускаются   |

| 1   | 2               | 3   | 4   | 5    | 6  | 7   |
|---|-----------------|-----|-----|------|----|---|
| заправки  |                 |     |     |      |    |   |
| <b>Вареномороженая продукция:</b>   |                 |     |     |      |    |   |
| быстрозаморо-женные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом | $2 \times 10^4$ | 0,1 | 0,1 | 0,1* | 25 | <i>Enterococcus</i> – $1 \times 10^3$ , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков);<br>* в упакованной под вакуумом |
| изделия структурированные («крабовые палочки» и другие)                             | $1 \times 10^3$ | 1,0 | 1,0 | 1,0  | 25 | <i>Enterococcus</i> – $2 \times 10^3$ , КОЕ/г, не более (в фаршевых)  |

### 13.4. Молоко и молочные продукты.

13.4.1. Молоко питьевое; сливки питьевые; кисломолочные продукты<sup>(1)</sup>; напитки на молочной основе (сухие и жидкие), в т.ч. обогащенные.

Таблица 1

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

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание   |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|--|
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |  |
| 1                     | 2                 | 3                 | 4           | 5  |
| Белок                 | г                 | 2,0-5,0           | +           | молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе |
|                       | г, не менее       | 2,5               | +           | сливки   |
|                       | г, не менее       | 2,5               | +           | сметана  |
| Жир                   | г                 | 1,5-4,0           | +           | молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе |
|                       | г                 | 10-20             | +           | сливки   |
|                       | г                 | 10-20             | +           | сметана  |
| Углеводы              | г, не менее       | 4,7               | +           | молоко   |
|                       | г, не менее       | 3,4               | +           | сметана  |
|                       | г, не менее       | 3,7               | +           | сливки   |
|                       | г, не более       | 16,0              | +           | кисломолочные продукты, напитки на молочной основе         |

| 1   | 2           | 3       | 4 | 5               |
|---|-------------|---------|---|-----------------|
| в т.ч. добавленная сахароза <sup>(2), (3)</sup> | г, не более | 10      | + |                 |
| Кальций   | мг          | 105-240 | + | для обогащенных |

## Примечания:

<sup>(1)</sup> Для составных кисломолочных продуктов допускается регламентировать их пищевую ценность установлением нормативными и (или) техническими документами, в соответствии с которыми, производятся эти продукты.

<sup>(2)</sup> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

<sup>(3)</sup> Контроль по закладке.

Таблица 2

## Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание  |
|--|------------------------------------|---|
| <b>Показатели окислительной порчи:</b>           |                                    |   |
| перекисное число                                 | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5,0 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами |
| <b>Токсичные элементы:</b>                       |                                    |   |
| свинец   | 0,02                               |   |
| мышьяк   | 0,05                               |   |
| кадмий   | 0,02                               |   |
| ртуть  | 0,005                              |   |
| Меламин****                                      | не допускается                     | <1 мг/кг  |
| <b>Антибиотики*:</b>                             |                                    |   |
| левомицетин                                      | не допускается                     | <0,0003 мг/кг   |
| тетрациклическая группа                          | не допускается                     | <0,01 мг/кг   |
| пенициллины                                      | не допускаются                     | <0,004 мг/кг  |
| стрептомицин                                     | не допускается                     | <0,2 мг/кг  |
| <b>Микотоксины:</b>                              |                                    |   |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                        | не допускается                     | <0,00002  |
| <b>Пестициды (в пересчёте на жир)**:</b>         |                                    |   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02                               |   |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01                               |   |
| Диоксины***                                      | не допускаются                     |   |

Таблица 3

## Микробиологические показатели (молоко, сливки)

| Группа продуктов   | КМАФАнМ , КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более   | Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются |                                 |           |                  | Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более |
|--|---|--|---------------------------------|-----------|------------------|--|
|  |   | БГКП (коли-формы)  | патогенные, в т.ч. сальмо-неллы | S. aureus | L. monocytogenes |  |
| 1  | 2   | 3  | 4                               | 5         | 6                | 7  |
| Молоко пастеризованное в потребительской таре  | 1x10 <sup>5</sup>   | 0,01   | 25                              | 1,0       | 25               | -  |
| Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре                      | 100   | 10,0   | 100                             | 10,0      | 25               | -  |
| Сливки пастеризованные в потребительской таре  | 1x10 <sup>5</sup>   | 0,01   | 25                              | 1,0       | 25               | -  |
| Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре                      | 100   | 10,0   | 100                             | 10,0      | 25               | -  |
| Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в т.ч. обогащенные | Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности:<br>1) после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;<br>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:<br>а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера;<br>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г) |  |                                 |           |                  |  |

Таблица 4

| Группа продуктов   | Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее               | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются                    |           |                                | Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более        | Примечание |
|--|---|---|-----------|--------------------------------|---|------------|
|  |   | БГКП (колиформы)  | S. aureus | патогенные, в т.ч. сальмонеллы |   |            |
| 1  | 2   | 3   | 4         | 5                              | 6   | 7          |
| Ряженка  | 1x10 <sup>7</sup>   | 1,0   | 1,0       | 25                             | Д-50<br>П-50<br>(для продукции со сроком годности более 72 часов) |            |
| Сметана и продукты, произведенные на ее основе   | 1x10 <sup>7</sup><br>(для сметаны)  | 0,001<br>(0,1- для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов) | 1,0       | 25                             | Д-50<br>П-50<br>(для продуктов со сроком годности более 72 часов) |            |
| Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности не более 72 ч | -   | 0,01  | 1,0       | 25                             | -   |            |
| Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности более 72 ч    | 1x10 <sup>7</sup><br>(не нормируется – для термически обработанных продуктов) | 0,1   | 1,0       | 25                             | дрожжи – 50 (кроме продуктов, изготавливаемых с использово-       |            |

| 1   | 2  | 3   | 4   | 5  | 6  | 7 |
|---|--|-----|-----|----|--|---|
|   |  |     |     |    | ванием<br>заквасок,<br>содержа-<br>щих<br>дрожжи)<br>плесени –<br>50   |   |
| Жидкие<br>кисломолочные<br>продукты,<br>обогащенные<br>бифидобактериями,<br>со сроками<br>годности более 72 ч | $1 \times 10^7$ ;<br>бифидо-<br>бактерии не<br>менее $1 \times 10^6$ | 0,1 | 1,0 | 25 | дрожжи –<br>50 (кроме<br>продуктов,<br>изготавли-<br>ваемых с<br>использо-<br>ванием<br>заквасок,<br>содержа-<br>щих<br>дрожжи)<br>плесени -<br>50 |   |

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков *S.aureus* в нормируемой массе продукта.

#### 13.4.2. Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами.

Таблица 1

##### Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения     | Допустимые уровни |             | Примечание |
|---|-----------------------|-------------------|-------------|------------|
|   |                       | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1   | 2                     | 3                 | 4           | 5          |
| Белок   | г                     | 6-17              | +           |            |
| Жир   | то же                 | 3,5-10,0          | +           |            |
| Углеводы,<br>в т.ч. добавленная<br>сахароза <sup>(1), (2)</sup> | г, не более           | 16                | +           |            |
|   | г, не более           | 10                | +           |            |
| Кислотность   | °Тернера,<br>не более | 150               | +           |            |

Примечания:

<sup>(1)</sup> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

<sup>(2)</sup> Контроль по закладке.

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более          | Примечание   |
|--|---|--|
| <b>Показатели окислительной порчи:</b>           |   |  |
| перекисное число                                 | 4,0   | ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами |
| <b>Токсичные элементы:</b>                       |   |  |
| свинец   | 0,06  |  |
| мышьяк   | 0,15  |  |
| кадмий   | 0,06  |  |
| ртуть  | 0,015                                       |  |
| Меламин****                                      | не допускается                              | <1 мг/кг   |
| Антибиотики, микотоксины, диоксины               | по молоку, сливкам, кисломолочным продуктам |  |
| <b>Пестициды**:</b>                              |   |  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,55  | в пересчете на жир   |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,33  | то же  |

Таблица 3

## Микробиологические показатели

| Группа продуктов   | Масса продукта (г), в которой не допускаются |          |                                | Дрожжи, плесени, КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более | Примечание |
|--|--|----------|--------------------------------|---|------------|
|  | БГКП (колиформы)                             | S.aureus | патогенные, в т.ч. сальмонеллы |   |            |
| 1  | 2  | 3        | 4                              | 5   | 6          |
| Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 ч | 0,001  | 0,1      | 25                             | -   |            |
| Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 ч    | 0,01   | 0,1      | 25                             | дрожжи - 100<br>плесени - 50                        |            |
| Творожные изделия термически обработанные                    | 0,1  | 1,0      | 25                             | дрожжи и плесени в сумме - 50                       |            |

13.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, плавленные, творожные) и сырные пасты.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели               | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание            |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|-----------------------|
|                                     |                   | нормируемые       | маркируемые |                       |
| Массовая доля влаги                 | %, не более       | 70                | -           |                       |
| Массовая доля жира в сухом веществе | %, не более       | 55                | +           | кроме творожного сыра |
|                                     | %, не более       | 70                | +           | для творожного сыра   |
| Поваренная соль                     | г, не более       | 2                 |             |                       |

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели                                       | Допустимые уровни,<br>мг/кг (л), не более | Примечание         |
|--|---|--------------------|
| 1  | 2   | 3                  |
| <b>Токсичные элементы:</b>                       |   |                    |
| свинец   | 0,2                                       |                    |
| мышьяк   | 0,15                                      |                    |
| кадмий   | 0,1                                       |                    |
| ртуть  | 0,03                                      |                    |
| Меламин****                                      | не допускается                            | <1 мг/кг           |
| <b>Антибиотики*:</b>                             |   |                    |
| левомицетин                                      | не допускается                            | <0,0003 мг/кг      |
| тетрациклическая группа                          | не допускается                            | <0,01 мг/кг        |
| пенициллины                                      | не допускаются                            | <0,004 мг/кг       |
| стрептомицин                                     | не допускается                            | <0,2 мг/кг         |
| <b>Микотоксины:</b>                              |   |                    |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                        | не допускается                            | <0,00005           |
| <b>Пестициды **:</b>                             |   |                    |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,6                                       | в пересчете на жир |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,2                                       | то же              |
| Диоксины***                                      | не допускаются                            |                    |

Таблица 3

## Микробиологические показатели:

| Группа продуктов   | КМАФАН<br>М, КОЕ/г,<br>не более | Масса продукта (г), в<br>которой не допускаются |                                      | Примечание  |
|--|---------------------------------|---|--------------------------------------|---|
|  |                                 | БГКП<br>(коли-<br>формы)                        | патогенные,<br>в т.ч.<br>сальмонеллы |   |
| Сыры (твердые,<br>полутвердые,<br>рассольные,<br>мягкие) | -                               | 0,001   | 25                                   | S. aureus не более 500<br>КОЕ/г;<br>L. monocytogenes в 25 г<br>не допускаются |
| <b>Сыры плавленые:</b>                                   |                                 |   |                                      |   |
| без наполнителей   | $5 \times 10^3$                 | 0,1   | 25                                   | плесени не более 50 КОЕ/г;<br>дрожжи не более 50 КОЕ/г                        |
| с наполнителями  | $1 \times 10^4$                 | 0,1   | 25                                   | плесени не более<br>100 КОЕ/г;<br>дрожжи не более 100 КОЕ/г                   |

13.5. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки, морсы, пюреообразные продукты на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово- и (или) овоще-молочные и фруктово- и (или) овоще-зерновые пюре, комбинированные продукты).

Таблица 1

## Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание  |
|---|-------------------|-------------------|-------------|---|
|   |                   | нормируемые       | маркируемые |   |
| 1                                       | 2                 | 3                 | 4           | 5   |
| Массовая доля сухих веществ             | %                 | 4-25              | -           | для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе  |
| Массовая доля растворимых сухих веществ | %                 | 4-16              | -           | для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей  |
|   | %                 | 4-10              | -           | для соковой продукции из овощей и для такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови |

| 1   | 2              | 3    | 4 | 5   |
|---|----------------|------|---|---|
|   | %              | 4-11 | - | для соковой продукции из тыквы и моркови и такой продукции с добавлением фруктов  |
| Массовая доля титруемых кислот                              | %, не более    | 1,3  | - | для соковой продукции из цитрусовых фруктов (в пересчёте на безводную лимонную кислоту)<br>для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчёте на яблочную кислоту) |
| Углеводы,<br>в т.ч. добавленного сахара <sup>(1), (2)</sup> | г              | 4-25 | + |   |
|   | г, не более    | 10   | - | для нектаров и сокосодержащих напитков  |
|   | г, не более    | 12   | - | для морсов  |
|   | не допускается |      | - | для соков из фруктов, а также для овощных соков «прямого отжима»  |
| Массовая доля этилового спирта                              | %, не более    | 0,2  | - |   |
| Поваренная соль   | %, не более    | 0,6  |   | для овощных соков   |
| Витамины:   |                |      |   |   |
| аскорбиновая кислота (C)                                    | мг, не более   | 75,0 | + | для обогащенных   |
| Минеральные вещества:                                       |                |      |   |   |
| железо  | мг, не более   | 3    |   | для обогащенных   |

## Примечания:

<sup>(1)</sup> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.<sup>(2)</sup> Контроль по закладке

Таблица 2

## Показатели безопасности

| Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---------------------|------------------------------------|------------|
| 1                   | 2                                  | 3          |
| Токсичные элементы: |                                    |            |
| свинец              | 0,3                                |            |
| мышьяк              | 0,1                                |            |
| кадмий              | 0,02                               |            |

| 1  | 2  | 3  |
|--|--|--|
| ртуть  | 0,01   |  |
| <b>Микотоксины:</b>                              |  |  |
| патулин  | не допускается   | <0,02, для продуктов, содержащих яблоки, томаты, облепиху, калину              |
| <b>Пестициды**:</b>                              |  |  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,01   |  |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,005  |  |
| Нитраты  | 50   | на фруктовой основе  |
|  | 200  | на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику |
| 5-оксиметилфурфурол                              | 10,0   | для соковой продукции из цитрусовых фруктов                                    |
|  | 20,0   | для соковой продукции из других фруктов, в т.ч. ягод                           |
| Микробиологические показатели:                   | Должны соответствовать требованиям, установленным для продуктов на плодоовощной основе и плодовоовощным консервам для детей раннего возраста в пункте 12.3. (должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп) |  |

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

Таблица 1

| <b>Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)</b>                |                          |                          |                    |                            |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------|----------------------------|
| <b>Критерии и показатели</b>   | <b>Единицы измерения</b> | <b>Допустимые уровни</b> |                    | <b>Примечание</b>          |
|  |                          | <b>нормируемые</b>       | <b>маркируемые</b> |                            |
| 1  | 2                        | 3                        | 4                  | 5                          |
| <b>Низколактозные и безлактозные продукты для детей первого года жизни</b> |                          |                          |                    |                            |
| Белок  | г/л                      | 12-21                    | +                  |                            |
| Таурин   | мг/л, не более           | 80,0                     | +                  |                            |
| L-карнитин   | то же                    | 20                       | -                  | при внесении               |
| Жир  | г/л                      | 30-40                    | +                  |                            |
| Линолевая кислота  | % от суммы жирных кислот | 14-20                    | +                  |                            |
|  | мг/л, не более           | 4000-8000                | +                  |                            |
| Углеводы   | г/л                      | 65-80                    | +                  |                            |
| Лактоза  | г/л, не более            | 10                       | +                  | в низколактозных продуктах |
|  | то же                    | 0,1                      |                    | в безлактозных продуктах   |
| <b>Минеральные вещества:</b>   |                          |                          |                    |                            |
| кальций  | мг/л                     | 330-700                  | +                  |                            |
| фосфор   | то же                    | 150-400                  | +                  |                            |
| калий  | то же                    | 400-800                  | +                  |                            |
| натрий   | то же                    | 150-300                  | +                  |                            |
| магний   | то же                    | 30-90                    | +                  |                            |
| медь   | то же                    | 0,3-1,0                  | +                  |                            |
| марганец   | мкг/л                    | 10-300                   | +                  |                            |
| железо   | мг/л                     | 3-14                     | +                  |                            |
| цинк   | то же                    | 3-10                     | +                  |                            |
| хлориды  | то же                    | 400-800                  | +                  |                            |
| йод  | мкг/л                    | 50-150                   | +                  |                            |
| зола   | г/л                      | 3-5                      | +                  |                            |
| <b>Витамины:</b>   |                          |                          |                    |                            |
| ретинол (А)  | мкг-экв/л                | 400-1000                 | +                  |                            |
| токоферол (Е)  | мг/л                     | 4-12                     | +                  |                            |
| кальциферол (Д)  | мкг/л                    | 7,5 -12,5                | +                  |                            |
| витамин К  | то же                    | 25-60                    | -                  |                            |
| тиамин (B1)  | то же                    | 400-1000                 | +                  |                            |
| рибофлавин (B2)  | то же                    | 500-1500                 | +                  |                            |
| пиридоксин (B6)  | то же                    | 300-1000                 | +                  |                            |
| пантотеновая кислота   | то же                    | 2700-5000                | +                  |                            |

| 1  | 2  | 3         | 4 | 5 |
|--|--|-----------|---|---|
| фолиевая кислота<br>(Вс)   | то же                                    | 60-150    | + |   |
| цианкобаламин<br>(В12)   | мкг/л                                    | 1,0-3,0   | + |   |
| ниацин (РР)  | мг/л                                     | 2-10      | + |   |
| аскорбиновая<br>кислота (С)  | мг/л                                     | 60-150    | + |   |
| биотин   | мкг/л                                    | 10-40     | - |   |
| карнитин   | мг/л                                     | 10-20     | - |   |
| инозит   | мг/л                                     | 20-60     | - |   |
| холин  | то же                                    | 50-150    | - |   |
| Оsmоляльность  | мОсм/кг, не более                        | 300       | + |   |
| <b>Низколактозные продукты переработки молока для детей раннего возраста</b> |  |           |   |   |
| Белок  | г/л                                      | 40-47     | + |   |
| Казеин <sup>(1)</sup> /<br>сывороточные белки                                | -  | 80:20     | - |   |
| Жир  | г/л                                      | 20-38     | + |   |
| Линолевая кислота  | % от суммы<br>жирных кислот,<br>не менее | 15        | + |   |
|  | мг/л                                     | 5000-6000 | - |   |
| Углеводы   | г/л                                      | 60-65     | + |   |
| Глюкоза  | то же                                    | 25-28     | + |   |
| Галактоза  | то же                                    | 6-7       |   |   |
| Лактоза  | г/л, не более                            | 16        | + |   |
| Энергетическая<br>ценность   | ккал/л                                   | 600-680   | + |   |

Примечание.

<sup>(1)</sup> Лабораторный контроль казеина осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

Таблица 2

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

| Показатели                             | Допустимые уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание  |
|--|---------------------------------------|---|
| 1                                      | 2                                     | 3   |
| <b>Показатели окислительной порчи:</b> |                                       |   |
| перекисное число                       | 4,0                                   | ммоль активного<br>кислорода/кг жира для сухих<br>продуктов |
| <b>Токсичные элементы:</b>             |                                       |   |
| свинец                                 | 0,02                                  |   |
| мышьяк                                 | 0,05                                  |   |

| 1  | 2                 | 3                                      |
|--|-------------------|--|
| кадмий   | 0,02              |  |
| ртуть  | 0,005             |  |
| <b>Микотоксины:</b>                                      |                   |  |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                                | не допускается    | <0,00002                               |
| <b>Антибиотики*:</b>                                     |                   |  |
| левомицетин<br>(хлорамфеникол)                           | не допускается    | <0,01 мг/кг                            |
| тетрациклическая группа                                  | не допускается    | <0,01 мг/кг                            |
| пенициллины  | не допускается    | <0,004 мг/кг                           |
| стрептомицин   | не допускается    | <0,2 мг/кг                             |
| Меламин***   | не допускается    | <1 мг/кг                               |
| <b>Пестициды** в пересчёте на жир:</b>                   |                   |  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)         | 0,02              |  |
| ДДТ и его метаболиты                                     | 0,01              |  |
| Диоксины ***   | не допускаются    |  |
| <b>Микробиологические показатели<sup>(1), (2)</sup>:</b> |                   | на сухой продукт                       |
| КМАФАнМ  | $2,5 \times 10^4$ | КОЕ/г, не более                        |
| БГКП (coliформы)   | 1,0               | масса (г), в которой<br>не допускаются |
| S. aureus  | 1,0               | то же                                  |
| B. cereus  | 200               | КОЕ/г, не более                        |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы и L.<br>monocytogenes  | 100               | масса (г), в которой<br>не допускаются |
| плесени  | 100               | КОЕ/г, не более                        |
| дрожжи   | 50                | то же                                  |

Примечания:

<sup>(1)</sup> Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков S.aureus в нормируемой массе продукта.

<sup>(2)</sup> При контроле на E.coli и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E.coli и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта.

#### 14.2. Смеси на основе изолята соевого белка для детей раннего возраста.

Таблица 1

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

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                     | 2                 | 3                 | 4           | 5          |
| Белок                 | г/л               | 15-20             | +           |            |

| 1                            | 2                                  | 3         | 4 | 5 |
|------------------------------|------------------------------------|-----------|---|---|
| Метионин                     | г/л                                | 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                       | мг/л                               | 250-500   | + |   |
| калий                        | мг/л                               | 500-800   | + |   |
| натрий                       | мг/л                               | 200-320   | + |   |
| магний                       | мг/л                               | 40-80     | + |   |
| медь                         | мг/л                               | 0,4-1,0   | + |   |
| железо                       | мг/л                               | 6-14      | + |   |
| цинк                         | мг/л                               | 4-10      | + |   |
| зола                         | г/л                                | 3-5       | + |   |
| Витамины:                    |                                    |           |   |   |
| ретинол (А)                  | мкг-экв/л                          | 500-800   | + |   |
| токоферол (Е)                | мг/л                               | 5-15      | + |   |
| кальциферол (Д)              | мкг/л                              | 8-12      | + |   |
| витамин К                    | то же                              | 25-100    | - |   |
| тиамин (В1)                  | то же                              | 300-600   | + |   |
| рибофлавин (В2)              | то же                              | 600-1000  | + |   |
| пиридоксин (В6)              | то же                              | 300-700   | + |   |
| фолиевая кислота (Вс)        | то же                              | 60-150    | + |   |
| цианкобаламин (В12)          | мкг/л                              | 1,5-3     | + |   |
| ниацин (РР)                  | мг/л                               | 4-8       | + |   |
| аскорбиновая кислота (С)     | мг/л                               | 60-150    | + |   |
| таурин                       | мг/л                               | 45-55     | + |   |
| L-карнитин                   | то же                              | 10-20     | + |   |
| Осмоляльность                | мОsm/кг, не более                  | 300       | + |   |

Таблица 2

## Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                                       | Допустимые уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание                          |
|--|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Показатели окислительной порчи:</b>           |                                       |                                     |
| перекисное число                                 | 4,0                                   | ммоль активного кислорода/кг жира   |
| <b>Токсичные элементы:</b>                       |                                       |                                     |
| свинец   | 0,02                                  |                                     |
| мышьяк   | 0,05                                  |                                     |
| кадмий   | 0,02                                  |                                     |
| ртуть  | 0,005                                 |                                     |
| <b>Микотоксины:</b>                              |                                       |                                     |
| афлатоксин B <sub>1</sub>                        | не допускается                        | <0,00015 мг/кг                      |
| Меламин***                                       | не допускается                        | <1 мг/кг                            |
| <b>Пестициды**:</b>                              |                                       |                                     |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02                                  |                                     |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01                                  |                                     |
| <b>Микробиологические показатели:</b>            |                                       | на сухой продукт                    |
| КМАФАнМ  | $2 \times 10^3$                       | 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.<br>сальмонеллы <sup>(1)</sup> | 100                                   | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени  | 50                                    | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи   | 10                                    | то же                               |

Примечание.

<sup>(1)</sup> При обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта.

### 14.3. Сухие молочные высокобелковые продукты.

Таблица 1

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

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

Таблица 2

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

| Показатели                             | Допустимые уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание                        |  |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------|--|
|  |                                       |                                   |  |
| 1                                      | 2                                     | 3                                 |  |
| <b>Показатели окислительной порчи:</b> |                                       |                                   |  |
| перекисное число                       | 4,0                                   | ммоль активного кислорода/кг жира |  |
| <b>Токсичные элементы:</b>             |                                       |                                   |  |
| свинец                                 | 0,02                                  |                                   |  |
| мышьяк                                 | 0,05                                  |                                   |  |
| кадмий                                 | 0,02                                  |                                   |  |
| ртуть                                  | 0,005                                 |                                   |  |
| <b>Микотоксины:</b>                    |                                       |                                   |  |
| афлатоксин М <sub>1</sub>              | не допускается                        | <0,00002 мг/кг                    |  |
| <b>Антибиотики*:</b>                   |                                       |                                   |  |
| левомицетин<br>(хлорамфеникол)         | не допускается                        | <0,0003 мг/кг                     |  |

| 1  | 2                 | 3                                   |
|--|-------------------|-------------------------------------|
| тетрациклическая группа  | не допускается    | <0,01 мг/кг                         |
| пенициллины  | не допускаются    | <0,004 мг/кг                        |
| стрептомицин   | не допускается    | <0,2 мг/кг                          |
| Меламин****  | не допускается    | <1 мг/кг                            |
| <b>Пестициды**:</b>  |                   |                                     |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                       | 0,02              |                                     |
| ДДТ и его метаболиты   | 0,01              |                                     |
| Диоксины***  | не допускаются    |                                     |
| <b>Микробиологические показатели<sup>(1)</sup>:</b>                    |                   | на сухой продукт                    |
| КМАФАнМ  | $2,5 \times 10^4$ | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (coliформы)   | 0,3               | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus  | 1,0               | то же                               |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы и<br>L. monocytogenes <sup>(2)</sup> | 100               | то же                               |
| плесени  | 100               | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи   | 50                | то же                               |

Примечания:

<sup>(1)</sup> Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков S.aureus в нормируемой массе продукта.

<sup>(2)</sup> При обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта.

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

Таблица 1

| Пищевая ценность (в 100 г продукта) |                   |                   |             |            |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
| Критерии и показатели               | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|                                     |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                                   | 2                 | 3                 | 4           | 5          |
| <b>Крахмалы</b>                     |                   |                   |             |            |
| Белок                               | г, не более       | 1,0               | +           |            |
| Углеводы                            | г                 | 75-85             | +           |            |
| Энергетическая ценность             | ккал              | 300-350           | +           |            |
| <b>Крупы</b>                        |                   |                   |             |            |
| Белок                               | г, не более       | 1,0               | +           |            |
| Жир                                 | г                 | 0,5-1,0           | +           |            |
| Углеводы                            | то же             | 80-90             | +           |            |

| 1                            | 2            | 3       | 4 | 5 |
|------------------------------|--------------|---------|---|---|
| Энергетическая ценность      | ккал         | 350-400 | + |   |
| <b>Макаронные изделия</b>    |              |         |   |   |
| Белок                        | г, не более  | 1,0     | + |   |
| Жир                          | то же        | 1,0     | + |   |
| Углеводы                     | г            | 80-90   | + |   |
| Энергетическая ценность      | ккал         | 330-380 | + |   |
| <b>Минеральные вещества:</b> |              |         |   |   |
| натрий                       | мг, не более | 50      | + |   |

Таблица 2

**Показатели безопасности**

| Показатели   | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание  |
|--|------------------------------------|---|
| 1  | 2                                  | 3   |
| <b>Токсичные элементы:</b>   |                                    |   |
| свинец   | 0,3                                |   |
| мышьяк   | 0,2                                |   |
| кадмий   | 0,03                               |   |
| ртуть  | 0,03                               |   |
| <b>Микотоксины:</b>  |                                    |   |
| охратоксин А   | не допускается                     | <0,0005   |
| афлатоксин В <sub>1</sub>  | не допускается                     | <0,00015  |
| зеараленон   | не допускается                     | <0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки, крупы                                |
| T-2 токсин   | не допускается                     | <0,05   |
| дезоксизиваленол   | не допускается                     | <0,05 для пшеничной, ячменной муки, крупы   |
| <b>Пестициды**:</b>  |                                    |   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)                             | 0,01                               |   |
| ДДТ и его метаболиты   | 0,01                               |   |
| Бенз(а)пирен   | не допускается                     | <0,0002 мг/кг   |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается                     |   |
| металлические примеси  | $3 \times 10^{-4}$                 | %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| <b>Микробиологические показатели:</b>  |                                    |   |
| КМАФАнМ  | $3 \times 10^3$                    | КОЕ/г, не более   |
| БГКП (колиформы)   | 1,0                                | масса (г), в которой  |

| 1                                 | 2   | 3                                      |
|-----------------------------------|-----|--|
|                                   |     | не допускаются                         |
| S. aureus                         | 0,1 | то же                                  |
| B. cereus                         | 100 | КОЕ/г, не более                        |
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы | 50  | масса (г), в которой<br>не допускаются |
| плесени                           | 50  | КОЕ/г, не более                        |
| дрожжи                            | 10  | то же                                  |

14.5. Смеси на основе полных гидролизатов белка для детей раннего возраста.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели        | Единицы измерения                  | Допустимые уровни |             | Примечание |
|------------------------------|------------------------------------|-------------------|-------------|------------|
|                              |                                    | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                            | 2                                  | 3                 | 4           | 5          |
| Белок (экв.)                 | г/л                                | 12-22             | +           |            |
| Таурин                       | мг/л                               | 40-55             | +           |            |
| L-карнитин                   | мг/л                               | 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           | +           |            |
| <b>Минеральные вещества:</b> |                                    |                   |             |            |
| кальций                      | мг/л                               | 330-980           | +           |            |
| фосфор                       | мг/л                               | 150-600           | +           |            |
| калий                        | мг/л                               | 400-1000          | +           |            |
| натрий                       | мг/л                               | 150-350           | +           |            |
| магний                       | мг/л                               | 50-100            | +           |            |
| медь                         | мг/л                               | 0,3-1,0           | +           |            |
| железо                       | мг/л                               | 6-14              | +           |            |
| цинк                         | мг/л                               | 3-10              | +           |            |
| зола                         | г/л                                | 4-5               | +           |            |
| <b>Витамины:</b>             |                                    |                   |             |            |
| ретинол (А)                  | мкг-экв/л                          | 500-800           | +           |            |
| токоферол (Е)                | мг/л                               | 6-14              | +           |            |
| кальциферол (Д)              | мкг/л                              | 5-15              | +           |            |
| тиамин (В1)                  | мкг/л                              | 400-600           | +           |            |
| рибофлавин (В2)              | мкг/л                              | 600-1000          | +           |            |

| 1                        | 2                 | 3       | 4 | 5 |
|--------------------------|-------------------|---------|---|---|
| пиридоксин (В6)          | мкг/л             | 500-700 | + |   |
| фолиевая кислота (Вс)    | мкг/л             | 50-100  | + |   |
| цианкобаламин (В12)      | мкг/л             | 1,5-3,0 | + |   |
| ниацин (РР)              | мг/л              | 3-8     | + |   |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л              | 50-150  | + |   |
| Осмоляльность            | мОsm/кг, не более | 320     | + |   |

Таблица 2

## Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                          |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Показатели окислительной порчи:</b>           |                                    |                                     |
| перекисное число                                 | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира   |
| <b>Токсичные элементы:</b>                       |                                    |                                     |
| свинец   | 0,02                               |                                     |
| мышьяк   | 0,05                               |                                     |
| кадмий   | 0,02                               |                                     |
| ртуть  | 0,005                              |                                     |
| <b>Микотоксины:</b>                              |                                    |                                     |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                        | не допускается                     | <0,00002 мг/кг                      |
| <b>Пестициды**:</b>                              |                                    |                                     |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02                               |                                     |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01                               |                                     |
| <b>Микробиологические показатели:</b>            |                                    |                                     |
| КМАФАнМ  | $2 \times 10^3$                    | на сухой продукт<br>КОЕ/г, не более |
| БГКП (coliформы)                                 | 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.<br>сальмонеллы <sup>(1)</sup> | 100                                | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени  | 50                                 | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи   | 10                                 | то же                               |

Примечание.

<sup>(1)</sup> При обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта.

14.6. Смеси без фенилаланина (с низким содержанием фенилаланина) для детей первого года жизни<sup>(1)</sup>.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели       | Единицы измерения                  | Допустимые уровни |             | Примечание   |
|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|-------------|--|
|                             |                                    | нормируемые       | маркируемые |  |
| 1                           | 2                                  | 3                 | 4           | 5  |
| Белок (экв.)                | г/л                                | 16-20             | +           |  |
| Фенилаланин                 | мг/л, не более                     | 500               | +           | в продуктах на основе смеси аминокислот - отсутствие |
| Таурин                      | мг/л                               | 40-55             | +           |  |
| L-карнитин                  | то же                              | 10-25             | +           |  |
| Жир                         | г/л                                | 30-38             | +           |  |
| Линолевая кислота           | % от суммы жирных кислот, не менее | 14                | +           |  |
|                             | мг/л, не менее                     | 5000              | -           |  |
| Углеводы                    | г/л                                | 65-80             | +           |  |
| Энергетическая ценность     | ккал/л                             | 570-720           | +           |  |
| <b>Минеральные вещества</b> |                                    |                   |             |  |
| кальций                     | мг/л                               | 300-700           | +           |  |
| фосфор                      | мг/л                               | 300-500           | +           |  |
| калий                       | мг/л                               | 500-800           | +           |  |
| натрий                      | мг/л                               | 150-300           | +           |  |
| магний                      | мг/л                               | 40-60             | +           |  |
| медь                        | мг/л                               | 0,3-1,0           | +           |  |
| железо                      | мг/л                               | 3-14              | +           |  |
| цинк                        | мг/л                               | 4-10              | +           |  |
| зола                        | г/л                                | 4-5               | +           |  |
| йод                         | мкг/л                              | 50-120            | +           |  |
| <b>Витамины:</b>            |                                    |                   |             |  |
| ретинол (А)                 | мкг-экв/л                          | 500-800           | +           |  |
| токоферол (Е)               | мг/л                               | 4-12              | +           |  |
| кальциферол (Д)             | мкг/л                              | 8-12              | +           |  |
| тиамин (В1)                 | мкг/л                              | 350-700           | +           |  |
| рибофлавин (В2)             | мкг/л                              | 500-1000          | +           |  |
| пиридоксин (В6)             | мкг/л                              | 300-700           | +           |  |
| фолиевая кислота (Вс)       | мкг/л                              | 50-100            | +           |  |
| цианкобаламин               | мкг/л                              | 1,5-3,0           | +           |  |

|                          |                   |        |   |  |
|--------------------------|-------------------|--------|---|--|
| (B12)                    |                   |        |   |  |
| ниацин (РР)              | мг/л              | 3-8    | + |  |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л              | 20-100 | + |  |
| Осмоляльность            | мОсм/кг, не более | 320    | + |  |

Примечание.

<sup>(1)</sup> Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям к продуктам без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

Таблица 2

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                          |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Токсичные элементы:</b>                       |                                    |                                     |
| свинец   | 0,02                               |                                     |
| мышьяк   | 0,05                               |                                     |
| кадмий   | 0,02                               |                                     |
| ртуть  | 0,005                              |                                     |
| <b>Показатели окислительной порчи:</b>           |                                    |                                     |
| перекисное число                                 | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира   |
| <b>Пестициды**:</b>                              |                                    |                                     |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02                               |                                     |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01                               |                                     |
| <b>Микробиологические показатели:</b>            |                                    | на сухой продукт                    |
| КМАФАнМ  | $2 \times 10^3$                    | 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.<br>сальмонеллы <sup>(1)</sup> | 100                                | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени  | 50                                 | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи   | 10                                 | то же                               |

Примечание.

<sup>(1)</sup> При обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта.

**15. Сублимированные продукты.**

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

Таблица 1

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

| Критерии и показатели                 | Единицы измерения  | Допустимые уровни |             | Примечание |
|---------------------------------------|--------------------|-------------------|-------------|------------|
|                                       |                    | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                                 | г                  | 60-65             | +           |            |
| Жир                                   | то же              | 20-25             | +           |            |
| Углеводы                              | то же              | 9-11              | +           |            |
| Энергетическая ценность               | ккал               | 330-380           | +           |            |
| <b>Витамины:</b>                      |                    |                   |             |            |
| ретинол (А)                           | мкг-экв            | 100               | +           |            |
| рибофлавин (B2)                       | мг                 | 0,3               | +           |            |
| Кислотность восстановленного продукта | °Тернера, не более | 150               | +           |            |

Таблица 2

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

| Показатели  | Допустимые уровни, мг/кг, не более           | Примечание                          |
|---|--|-------------------------------------|
| 1   | 2  | 3                                   |
| <b>Токсичные элементы:</b>                          |  |                                     |
| свинец  | 0,15   |                                     |
| мышьяк  | 0,15   |                                     |
| кадмий  | 0,06   |                                     |
| ртуть   | 0,015  |                                     |
| <b>Микотоксины:</b>                                 |  |                                     |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                           | не допускается                               | <0,00002 мг/кг                      |
| Антибиотики*  | по сухому молочному высокобелковому продукту |                                     |
| <b>Пестициды**:</b>                                 |  |                                     |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры)    | 0,05   |                                     |
| ДДТ и его метаболиты                                | 0,03   |                                     |
| Диоксины***   | не допускаются                               |                                     |
| <b>Микробиологические показатели<sup>(1)</sup>:</b> |  | на сухой продукт                    |
| БГКП (колиформы)                                    | 0,3  | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus   | 1,0  | то же                               |

| 1                                 | 2   | 3               |
|-----------------------------------|-----|-----------------|
| патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы | 50  | то же           |
| плесени                           | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи                            | 50  | то же           |

Примечание.

<sup>(1)</sup> Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков *S.aureus* в нормируемой массе продукта.

## 15.2. Сублимированные продукты на мясной основе.

Таблица 1

### Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

Таблица 2

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

| Показатели                                       | Допустимые уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание       |
|--|---------------------------------------|------------------|
| 1  | 2                                     | 3                |
| <b>Токсичные элементы:</b>                       |                                       |                  |
| свинец   | 0,2                                   |                  |
| мышьяк   | 0,1                                   |                  |
| кадмий   | 0,03                                  |                  |
| ртуть  | 0,02                                  |                  |
| <b>Антибиотики*:</b>                             |                                       |                  |
| левомицетин                                      | не допускается                        | <0,0003 мг/кг    |
| тетрациклическая группа                          | не допускается                        | <0,01 мг/кг      |
| бацилларин                                       | не допускается                        | <0,02 мг/кг      |
| Диоксины**                                       | не допускаются                        |                  |
| <b>Пестициды**:</b>                              |                                       |                  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02                                  |                  |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,01                                  |                  |
| <b>Микробиологические показатели:</b>            |                                       | на сухой продукт |
|  |                                       |                  |

| 1                              | 2                 | 3                                   |
|--------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Для детей до 2 лет             |                   |                                     |
| КМАФАнМ                        | $1 \times 10^4$   | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (coliформы)               | 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                        | $1,5 \times 10^4$ | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (coliформы)               | 1,0               | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus                      | 1,0               | то же                               |
| сульфитредуцирующие клостридии | 0,1               | то же                               |
| B. cereus                      | 200               | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50                | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени                        | 100               | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                         | 50                | то же                               |

### 15.3. Сублимированные продукты на растительной основе.

#### Показатели безопасности

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

## 16. Смеси для питания недоношенных и (или) маловесных детей.

Таблица 1

## Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели        | Единицы измерения                               | Допустимые уровни |             | Примечание |
|------------------------------|---|-------------------|-------------|------------|
|                              |   | нормируемые       | маркируемые |            |
| 1                            | 2   | 3                 | 4           | 5          |
| Белок                        | г/л   | 19-31             | +           |            |
| Таурин                       | мг/л, не более                                  | 90                | +           |            |
| Жир                          | г/л   | 33-45             | +           |            |
| Линолевая кислота            | г/л   | 2,6-10,5          | +           |            |
| Альфа-линоленовая кислота    | мг/л, не менее                                  | 375               | +           |            |
| Докозагексаеновая кислота    | мг/л  | 80-205            | +           |            |
| Арахидоновая кислота         | мг/л  | 120-295           | +           |            |
| Эйкозапентаеновая кислота    | % от уровня докозагексаеновой кислоты, не более | 30                | -           |            |
| Углеводы                     | г/л   | 72-94             | +           |            |
| Энергетическая ценность      | ккал/л  | 660-890           | +           |            |
| <b>Минеральные вещества:</b> |   |                   |             |            |
| кальций                      | мг/л  | 800-1400          | +           |            |
| фосфор                       | то же   | 400-700           | +           |            |
| калий                        | то же   | 450-1200          | +           |            |
| натрий                       | то же   | 300-800           | +           |            |
| магний                       | то же   | 50-130            | +           |            |
| медь                         | то же   | 0,6-1,6           | +           |            |
| железо                       | то же   | 13-20             | +           |            |
| цинк                         | то же   | 7-13              | +           |            |
| хлориды                      | то же   | 400-1200          | +           |            |
| марганец                     | мкг/л   | 45-200            | +           |            |
| йод                          | мкг/л   | 75-325            | +           |            |
| селен                        | мкг/л   | 13-70             | +           |            |
| <b>Витамины:</b>             |   |                   |             |            |
| ретинол (А)                  | мкг-экв/л                                       | 1500-3000         | +           |            |
| токоферол (Е)                | мг/л  | 15-60             | +           |            |
| кальциферол (Д)              | мкг/л   | 15-60             | +           |            |
| витамин К                    | мкг/л   | 30-200            | +           |            |
| тиамин (B1)                  | мкг/л   | 750-2000          | +           |            |
| рибофлавин (B2)              | мкг/л   | 600-4000          | +           |            |
| пантотеновая кислота         | мг/л  | 2,3-14,0          | +           |            |

| 1                        | 2                 | 3        | 4 | 5            |
|--------------------------|-------------------|----------|---|--------------|
| пиридоксин (B6)          | мкг/л             | 200-2000 | + |              |
| фолиевая кислота (Bc)    | мкг/л             | 225-600  | + |              |
| цианкобаламин (B12)      | мкг/л             | 0,6-5,3  | + |              |
| ниацин (PP)              | мг/л              | 2,5-38   |   |              |
| аскорбиновая кислота (C) | то же             | 60-300   | + |              |
| инозит                   | то же             | 30-350   | + |              |
| биотин                   | мкг/л             | 10-300   | + |              |
| холин                    | мг/л              | 50-350   | + |              |
| L-карнитин               | мг/л              | 15-45    | + | при внесении |
| нуклеотиды               | мг/л, не более    | 35       | + | при внесении |
| Оsmоляльность            | мOsm/кг, не более | 310      | + |              |

Таблица 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   | 0,02                               |                                   |
| мышьяк   | 0,05                               |                                   |
| кадмий   | 0,02                               |                                   |
| ртуть  | 0,005                              |                                   |
| Микотоксины:                                     |                                    |                                   |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                        | не допускается                     | <0,00002 мг/кг                    |
| Антибиотики*:                                    |                                    |                                   |
| левомицетин (хлорамфеникол)                      | не допускается                     | <0,0003 мг/кг                     |
| тетрациклиновая группа                           | не допускается                     | <0,01 мг/кг                       |
| пенициллины                                      | не допускается                     | <0,004 мг/кг                      |
| стрептомицин                                     | не допускается                     | <0,2 мг/кг                        |
| Меламин***                                       | не допускается                     | <1 мг/кг                          |
| Пестициды**:                                     |                                    |                                   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,005                              |                                   |
| ДДТ и его метаболиты                             | 0,005                              |                                   |
| Диоксины ***                                     | не допускаются                     |                                   |
| Микробиологические показатели <sup>(1)</sup> :   | на сухой продукт                   |                                   |

| 1  | 2               | 3   |
|--|-----------------|---|
| КМАФАнМ  | $2 \times 10^3$ | КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37-50°C |
|  | $3 \times 10^3$ | КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70-85°C |
| 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.<br>сальмонеллы и<br>L. monocytogenes <sup>(2)</sup> | 100             | масса (г), в которой не допускаются                   |
| плесени  | 50              | КОЕ/г, не более                                       |
| дрожжи   | 10              | то же   |

Примечания:

(1) Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков S.aureus в нормируемой массе продукта.

(2) При контроле на E. coli и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E. coli и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E.sakazakii в 300 г продукта.

17. Микробиологические показатели для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения, должны соответствовать значениям, указанным в таблице:

| Группа<br>продуктов   | КМАФАнМ,<br>КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более  | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г),<br>в которой не допускаются |         |              |  | Примеча-<br>ние                       |
|---|--|---|---------|--------------|--|---------------------------------------|
|   |  | БГКП<br>(коли-<br>формы)  | E. coli | S.<br>aureus | патоген-<br>ные, в т.ч.<br>салмо-<br>неллы и<br>L.monocy-<br>togenes |                                       |
| 17.1. Смеси<br>молочные<br>адаптированные<br>стерилизован-<br>ные, молоко и<br>сливки<br>стерилизован-<br>ные<br>неасептическо-<br>го розлива | 100  | 10,0  | 10,0    | 10,0         | 100  |                                       |
| 17.2. Смеси<br>восстановлен-<br>ные пастеризо-<br>ванные  | 500  | 10,0  | 10,0    | 10,0         | 100 <sup>(1)</sup>   | B. cereus<br>20<br>КОЕ/г,<br>не более |
| 17.3.<br>Кисломолочные<br>продукты,<br>неасептического<br>роздива   | бифидобактерии<br>$1 \times 10^6$ КОЕ/г,<br>не менее, при<br>изготовлении с их<br>использованием;<br>ацидофильные<br>бактерии $1 \times 10^7$<br>КОЕ/г, не менее, при<br>изготовлении с их<br>использованием | 3,0   | 10,0    | 10,0         | 50   |                                       |
| 17.4. Творожные изделия:  |  |   |         |              |  |                                       |
| творог,<br>творожные<br>продукты<br>ацидофильная<br>паста,<br>низколактозная<br>белковая паста  | Микрофлора,<br>характерная для<br>творожной закваски,<br>отсутствие клеток<br>посторонней<br>микрофлоры  | 0.3   | -       | 1,0          | 50   |                                       |
| творог<br>кальцинирован-<br>ный   | 100  | 1,0   | -       | 1,0          | 50   |                                       |

|  |  |      |      |      |                            |  |
|--|--|------|------|------|----------------------------|--|
| 17.5. Каши молочные готовые                            | $1 \times 10^3$  | 1,0  | -    | 1,0  | 50                         |  |
| 17.6. Настой (из шиповника, черной смородины и другие) | $5 \times 10^3$  | 1,0  | 10,0 | -    | 50<br>(только сальмонеллы) |  |
| 17.7. Закваски (жидкие)                                | микроорганизмы заквасочной микрофлоры $1 \times 10^8$ КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по жидким кисломолочным продуктам | 10,0 | -    | 10,0 | 100                        |  |

Примечание.

<sup>(1)</sup> При контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E.sakazakii* в 300 г продукта.

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

Таблица 1

Показатели безопасности для молока, сливок, молочных компонентов

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

Таблица 2

Микробиологические показатели для молока, молочных компонентов

| Группа продуктов   | КМАФ АиМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |                          |  | Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более | Примечание   |
|--|---------------------------|--|--------------------------|--|----------------------------------|--|
|  |                           | БГКП (коли-формы)  | S. aureus <sup>(1)</sup> | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes |                                  |  |
| 1  | 2                         | 3  | 4                        | 5  | 6                                | 7  |
| 18.1.1. Молоко коровье сырое:                                      |                           |  |                          |  |                                  |  |
| высший сорт  | 1x10 <sup>5</sup>         | -  | -                        | 25   |                                  | соматические клетки - не более 2x10 <sup>5</sup> в 1 см <sup>3</sup> |
| первый сорт  | 5x10 <sup>5</sup>         | -  | -                        | 25   |                                  | соматические клетки - не более 1x10 <sup>6</sup> в 1 см <sup>3</sup> |
| 18.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное | 2,5x10 <sup>4</sup>       | 1,0  | 1,0                      | 25   | плесени – 100<br>дрожжи – 10     |  |
| 18.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый          | 1x10 <sup>4</sup>         | 1,0  | 1,0                      | 25   | плесени - 50;<br>дрожжи -        |  |

| 1  | 2                 | 3   | 4   | 5  | 6                                  | 7 |
|--|-------------------|-----|-----|----|------------------------------------|---|
| методом<br>электродиализа,<br>ультрафильтрации и<br>электродиализа                               |                   |     |     |    | 10                                 |   |
| 18.1.4. Углеводно-белковый концентрат  | $1 \times 10^4$   | 1,0 | 1,0 | 50 | плесени -<br>50;<br>дрожжи -<br>10 |   |
| 18.1.5. Молочно-белковый концентрат  | $1 \times 10^4$   | 1,0 | 1,0 | 50 | плесени -<br>50;<br>дрожжи -<br>10 |   |
| 18.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки                                   | $2,5 \times 10^4$ | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -<br>50;<br>дрожжи -<br>10 |   |
| 18.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки                                   | $2,5 \times 10^4$ | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -<br>50;<br>дрожжи -<br>10 |   |
| 18.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий   | -                 | 3,0 | 1,0 | 25 | плесени -<br>50;<br>дрожжи -<br>50 |   |
| 18.1.9. Концентрат параказеиновый сухой  | -                 | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -<br>50;<br>дрожжи -<br>50 |   |
| 18.1.10. Казецит сухой   | $1 \times 10^4$   | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -<br>50;<br>дрожжи -<br>10 |   |
| 18.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов                           | $1,5 \times 10^4$ | 0,3 | 1,0 | 25 | плесени -<br>50;<br>дрожжи -<br>10 |   |
| 18.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов)          | $1,5 \times 10^4$ | 0,1 | 1,0 | 25 | плесени -<br>50;<br>дрожжи -<br>10 |   |
| 18.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов | $2,5 \times 10^4$ | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени -<br>50;<br>дрожжи -<br>50 |   |

| 1   | 2                 | 3   | 4   | 5  | 6                            | 7 |
|---|-------------------|-----|-----|----|------------------------------|---|
| 18.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов | $2,5 \times 10^4$ | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50;<br>дрожжи - 50 |   |

Примечание.

<sup>(1)</sup> Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый – при обнаружении стафилококков *S.aureus* в нормируемой массе продукта.

Таблица 3

#### Показатели безопасности для зерна, зерновых продуктов

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

Таблица 4

#### Микробиологические показатели для зерна, зерновых продуктов

| Группа продуктов                             | КМАФА нМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |                  |                                       | Пле-сени, КОЕ/г, не более | Дрож-жи, КОЕ/г, не более |
|--|---------------------------|--|------------------|---------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
|  |                           | БГКП (колиформы)   | <i>S. aureus</i> | патоген-ные, в том числе сальмо-неллы |                           |                          |
| 18.2.1. Крупы необработанные, кроме манной   | $2,5 \times 10^4$         | 1,0  | -                | 25                                    | 100                       | 100                      |
| 18.2.2. Мука зерновых культур необработанная | $5 \times 10^4$           | 0,1  | -                | 25                                    | 200                       | 100                      |
| 18.2.3. Мука зерновых культур обработанная   | $1 \times 10^4$           | 1,0  | 1,0              | 25                                    | 50                        | 10                       |
| 18.2.4. Крупа манная                         | $1 \times 10^4$           | 1,0  | 1,0              | 25                                    | 50                        | 50                       |
| 18.2.5. Толокно овсяное                      | $1 \times 10^4$           | 1,0  | 1,0              | 25                                    | 50                        | 10                       |

Таблица 5

**Показатели безопасности для фруктов, овощей, продуктов их переработки**

| Группа продуктов  | Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более  | Примечание  |
|---|--|---|---|
| 1   | 2  | 3   | 4   |
| 18.3. Фрукты, овощи свежие, пюре-полуфабрикаты  | Токсичные элементы:                              | в пересчете на исходный продукт (пюре) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (пюре – полуфабрикаты) |   |
|   | свинец   | 0,3   |   |
|   | мышьяк   | 0,1   |   |
|   | кадмий   | 0,02  |   |
|   | ртуть  | 0,01  |   |
|   | Микотоксины:                                     |   |   |
|   | патулин  | не допускается  | <0,02, для пюре-полуфабрикатов из яблок, томатов, облепихи, калины  |
|   | Пестициды**:                                     |   |   |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,01  |   |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,005   |   |
|   | Нитраты:   |   |   |
|   | свекла   | 600   |   |
|   | капуста  | 400   |   |
|   | овощи, бананы, клубника                          | 200   |   |
|   | фрукты   | 50  |   |
| 18.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные | Токсичные элементы:                              | по продуктам прикорма на плодовоовощной основе, консервы  | в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные) |
|   | Микотоксины:                                     |   |   |
|   | патулин  | не допускается  | <0,02, для соковой продукции из яблок, томатов, облепихи, калины  |
|   | Пестициды**:                                     |   |   |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,1   |   |

| 1 | 2                    | 3     | 4   |
|---|----------------------|-------|---|
|   | ДДТ и его метаболиты | 0,005 |   |
|   | Нитраты:             | 100   | фрукты  |
|   | 5-оксиметилфурфурол  |       | в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные) |
|   |                      | 10    | из цитрусовых фруктов   |
|   |                      | 20    | из других фруктов, в т.ч. ягод  |

Таблица 6

## Показатели безопасности для мяса, субпродуктов убойных животных

| Группа продуктов  | Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                   |
|---|--|------------------------------------|--|
| 1   | 2  | 3                                  | 4  |
| 18.4.Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и другое) | Токсичные элементы:                              |                                    |  |
|   | свинец   | 0,1<br>0,2                         | для детей до 3 лет<br>для детей старше 3 лет |
|   | мышьяк   | 0,1                                |  |
|   | кадмий   | 0,03                               |  |
|   | ртуть  | 0,01<br>0,02                       | для детей до 3 лет<br>для детей старше 3 лет |
|   | Антибиотики*:                                    |                                    |  |
|   | левомицетин (хлорамфеникол)                      | не допускается                     | <0,0003 мг/кг                                |
|   | тетрациклическая группа                          | не допускается                     | <0,01 мг/кг                                  |
|   | бацитрацин                                       | не допускается                     | <0,02 мг/кг                                  |
|   | Пестициды**:                                     |                                    |  |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,01<br>0,015                      | для детей до 3 лет<br>для детей старше 3 лет |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,01<br>0,015                      | для детей до 3 лет<br>для детей старше 3 лет |
|   | Диоксины   | не допускаются                     |  |
| 18.4.1. Субпродукты убойных животных                            | Токсичные элементы:                              |                                    |  |
|   | свинец   | 0,5                                |  |
|   | мышьяк   | 1,0                                |  |
|   | кадмий   | 0,3                                |  |

| 1                      | 2  | 3              | 4             |
|------------------------|--|----------------|---------------|
| (печень, сердце, язык) | ртуть  | 0,1            |               |
| <b>Антибиотики*:</b>   |  |                |               |
|                        | левомицетин                                      | не допускается | <0,0003 мг/кг |
|                        | тетрациклическая группа                          | не допускаются | <0,01 мг/кг   |
|                        | бациллазин                                       | не допускается | <0,02 мг/кг   |
| <b>Пестициды**:</b>    |  |                |               |
|                        | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,015          |               |
|                        | ДДТ и его метаболиты                             | 0,015          |               |
|                        | Диоксины   | не допускаются |               |

Таблица 7

**Микробиологические показатели для мяса, субпродуктов убойных животных**

| Группа продуктов  | КМАФА<br>нМ,<br>КОЕ/г,<br>не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой<br>не допускаются |              |  |
|---|------------------------------------|---|--------------|--|
|   |                                    | БГКП<br>(коли-<br>формы)  | S.<br>aureus | патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы и<br>L.monocytogenes |
| <b>18.4.1.1. Мясо убойных животных (в тушах и отрубах):</b> |                                    |   |              |  |
| парное  | 10                                 | 1,0   | -            | 25   |
| охлажденное   | $1 \times 10^3$                    | 0,1   | -            | 25   |
| замороженное  | $1 \times 10^4$                    | 0,01  | -            | 25   |
| замороженное в блоках и кусках                              | $1 \times 10^5$                    | 0,001   | -            | 25   |
| субпродукты   | -                                  | -   | -            | 25   |
| кровь пищевая сухая   | $2,5 \times 10^4$                  | 1,0   | 1,0          | 25   |

Таблица 8

**Показатели безопасности для мяса птицы**

| Группа продуктов           | Показатели  | Допустимые<br>уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание    |
|----------------------------|-------------|--|---------------|
| 1                          | 2           | 3  | 4             |
| <b>18.5. Мясо птицы</b>    |             |  |               |
| <b>Токсичные элементы:</b> |             |  |               |
|                            | свинец      | 0,2                                      |               |
|                            | мышьяк      | 0,1                                      |               |
|                            | кадмий      | 0,03                                     |               |
|                            | ртуть       | 0,02                                     |               |
| <b>Антибиотики*:</b>       |             |  |               |
|                            | левомицетин | не допускается                           | <0,0003 мг/кг |

| 1 | 2  | 3              | 4           |
|---|--|----------------|-------------|
|   | тетрацикличиновая группа                         | не допускается | <0,01 мг/кг |
|   | бациллин   | не допускается | <0,02 мг/кг |
|   | Пестициды**:                                     |                |             |
|   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,02           |             |
|   | ДДТ и его метаболиты                             | 0,01           |             |
|   | Диоксины***                                      | не допускаются |             |

Таблица 9

## Микробиологические показатели для мяса птицы

| Группа продуктов   | КМАФА<br>нМ,<br>КОЕ/г,<br>не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой<br>не допускаются |              |  |
|--|------------------------------------|---|--------------|--|
|  |                                    | БГКП<br>(коли-<br>формы)  | S.<br>aureus | патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы и<br>L.monocytogenes |
| <b>18.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):</b>            |                                    |   |              |  |
| птица охлажденная  | 1x10 <sup>5</sup>                  | -   | -            | 25   |
| мясо цыплят, цыплят-бройлеров<br>охлажденное                                 | 1x10 <sup>5</sup>                  | -   | -            | 25   |
| мясо бескостное кусковое;<br>кусковое на костях, в т.ч.<br>окорочка и грудки | 2x10 <sup>5</sup>                  | -   | -            | 25   |
| <b>18.5.2. Субпродукты птицы<br/>охлажденные</b>                             | 2x10 <sup>5</sup>                  | -   | -            | 25   |

Таблица 10

## Показатели безопасности для рыбы

| Группа продуктов | Показатели   | Допустимые уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание |
|------------------|--|---------------------------------------|------------|
| 1                | 2  | 3                                     | 4          |
| 18.6. Рыба       | Токсичные элементы:                                  |                                       |            |
|                  | свинец   | 0,5                                   |            |
|                  | мышьяк   | 0,5                                   |            |
|                  | кадмий   | 0,1                                   |            |
|                  | ртуть  | 0,15                                  |            |
|                  | Пестициды*:  |                                       |            |
|                  | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -<br>изомеры) | 0,02                                  |            |
|                  | ДДТ и его<br>метаболиты                              | 0,01                                  |            |
|                  | Нитрозамины:   |                                       |            |
|                  | сумма НДМА и<br>НДЭА                                 | не допускаются                        | <0,001     |

| 1 | 2                             | 3              | 4                                     |
|---|-------------------------------|----------------|---------------------------------------|
|   | Гистамин                      | 100            | тунец,<br>скумбрия,<br>лосось, сельдь |
|   | Полихлорированные<br>бифенилы | 2,0            |                                       |
|   | Диоксины                      | не допускаются |                                       |

Таблица 11

## Микробиологические показатели для рыбы

| Группа продуктов   | КМАФА<br>нМ,<br>КОЕ/г,<br>не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не<br>допускаются |              |  |
|--|------------------------------------|---|--------------|--|
|  |                                    | БГКП<br>(коли-<br>формы)  | S.<br>aureus | патогенные, в т.ч.<br>сальмонеллы и<br>L.monocytogenes |
| 18.6.1. Рыба-сырец, охлажденная,<br>подмороженная, мороженая | 5x10 <sup>4</sup>                  | 0,01  | 0,01         | 25   |

Таблица 12

## Показатели безопасности для масла растительного

| Группа продуктов            | Показатели   | Допустимые<br>уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание  |
|-----------------------------|--|--|---|
| 1                           | 2  | 3  | 4   |
| 18.7. Масло<br>растительное | Токсичные элементы:                                  |  |   |
|                             | свинец   | 0,1                                      |   |
|                             | мышьяк   | 0,1                                      |   |
|                             | кадмий   | 0,05                                     |   |
|                             | ртуть  | 0,03                                     |   |
|                             | Пестициды**:   |  |   |
|                             | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -<br>изомеры) | 0,01                                     |   |
|                             | ДДТ и его<br>метаболиты                              | 0,1                                      |   |
|                             | Показатели окислительной порчи:                      |  |   |
|                             | перекисное число                                     | 2,0                                      | ммоль активного<br>кислорода/кг жира, за<br>исключением<br>оливкового масла для<br>детского питания |
|                             |  | 4,0                                      | ммоль активного<br>кислорода/кг жира для<br>оливкового масла для<br>детского питания                |

| 1 | 2                  | 3              | 4        |
|---|--------------------|----------------|----------|
|   | кислотное число    | 0,6            | мг КОН/г |
|   | Анизидиновое число | 3,0            | ед/г     |
|   | Диоксины***        | не допускаются |          |

Таблица 13

## Микробиологические показатели для масла растительного

| Группа продуктов   | КМАФА<br>нМ,<br>КОЕ/см <sup>3</sup><br>(г),<br>не более | Объем или масса продукта (см <sup>3</sup> , г),<br>в которой не допускаются |              |  |             | Плесени,<br>КОЕ/см <sup>3</sup><br>(г),<br>не более |
|--|---|---|--------------|--|-------------|---|
|  |   | БГКП<br>(коли-<br>формы)  | S.<br>aureus | патоген-<br>ные, в т.ч.<br>салмо-<br>неллы | дрож-<br>жи |   |
| 18.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное   | 100   | 1,0   | 1,0          | 25   | 1,0         | 20  |
| 18.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное | 500   | 1,0   | 1,0          | 25   | 1,0         | 100   |
| 18.7.3. Масло соевое                                       | 100   | 1,0   | -            | 25   | 1,0         | 20  |

Таблица 14

## Показатели безопасности для масла животного

| Группа продуктов                  | Показатели                                       | Допустимые<br>уровни,<br>мг/кг, не более | Примечание    |
|-----------------------------------|--|--|---------------|
| 1                                 | 2  | 3  | 4             |
| 18.8. Масло сливочное высший сорт | Токсичные элементы:                              |  |               |
|                                   | свинец   | 0,1                                      |               |
|                                   | мышьяк   | 0,1                                      |               |
|                                   | кадмий   | 0,03                                     |               |
|                                   | ртуть  | 0,03                                     |               |
|                                   | Антибиотики*:                                    |  |               |
|                                   | левомицетин<br>(хлорамфеникол)                   | не допускается                           | <0,0003 мг/кг |
|                                   | тетрациклическая группа                          | не допускается                           | <0,01 мг/кг   |
|                                   | пенициллины                                      | не допускается                           | <0,004 мг/кг  |
|                                   | стрептомицин                                     | не допускается                           | <0,2 мг/кг    |
|                                   | Микотоксины:                                     |  |               |
|                                   | афлатоксин M <sub>1</sub>                        | не допускается                           | <0,00002      |
|                                   | Пестициды**:                                     |  |               |
|                                   | ГХЦГ ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -изомеры) | 0,2                                      |               |

| 1 | 2                        | 3              | 4   |
|---|--------------------------|----------------|---|
|   | ДДТ и его метаболиты     | 0,2            |   |
|   | Диоксины                 | не допускаются |   |
|   | Кислотность жировой фазы | 2,5            | градусы Кеттстофера, для масла сливочного, пасты масляной высшего сорта |
|   |                          | 3,5            | градусы Кеттстофера, для масла и пасты с компонентами                   |

Таблица 15

## Микробиологические показатели для масла (жира) животного

| Группа продуктов                    | КМАФ АнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |           |                                | Плесен и, КОЕ/г, не более | Примечание                            |
|-------------------------------------|---------------------------|--|-----------|--------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
|                                     |                           | БГКП (коли-формы)  | S. aureus | патогенные, в т.ч. сальмонеллы |                           |                                       |
| 18.8.1. Масло сливочное высший сорт | 1x10 <sup>4</sup>         | 0,1  | 1,0       | 25                             | 100                       | L.monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 18.8.2. Жир птичий топленый         | 1x10 <sup>2</sup>         | 1,0  | 1,0       | 25                             |                           |                                       |

Таблица 16

## Показатели безопасности для сахара

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

Таблица 17

## Микробиологические показатели для сахара, углеводных компонентов

| Группа продуктов  | КМАФА нМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |           |                                  | Плесе-ни, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более |
|---|---------------------------|--|-----------|----------------------------------|---------------------------|-------------------------|
|   |                           | БГКП (коли-формы)  | S. aureus | патоген-ные, в т.ч. сальмо-неллы |                           |                         |
| 18.9.1. Сахарный песок  | $1 \times 10^3$           | 1,0  | -         | 25                               | 10                        | 10                      |
| 18.9.2. Патока кукурузная   | $5 \times 10^3$           | 1,0  | 1,0       | 100                              | 50                        | 10                      |
| 18.9.3. Экстракт солодовый для детского питания                                   | $1 \times 10^4$           | 1,0  | -         | 25                               | 50                        | 50                      |
| 18.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта  | $1 \times 10^4$           | 1,0  | -         | 25                               | 50                        | 10                      |
| 18.9.5. Аспартам  | $2,5 \times 10^2$         | 1,0  | -         | 10                               | -                         | -                       |
| 18.9.6. Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту                            | $5 \times 10^3$           | 1,0  | 1,0       | 100                              | 50                        | 10                      |
| 18.9.7. Патока низкоосахаренная, порошкообразная                                  | $1 \times 10^4$           | 1,0  | 1,0       | 25                               | 100                       | 50                      |
| 18.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала | $1 \times 10^4$           | 1,0  | -         | 25                               | 100                       | 50                      |
| 18.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта  | $1 \times 10^4$           | 1,0  | -         | 25                               | 50                        | 10                      |
| 18.9.10. Сахар молочный рафинированный  | $1 \times 10^3$           | 1,0  | -         | 25                               | 10                        | -                       |
| 18.9.11. Лактоза пищевая  | $1 \times 10^4$           | 1,0  | 1,0       | 25                               | 100                       | -                       |
| 18.9.12. Концентрат лактозы   | $1 \times 10^3$           | 1,0  | -         | 50                               | 100                       | -                       |
| 18.9.13. Концентрат лактулозы   | $5 \times 10^3$           | 1,0  | 1,0       | 50                               | 100                       | 50                      |

Таблица 18

## Микробиологические показатели для отдельных компонентов

| Группа продуктов            | КМАФА нМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |           |                                | Плесени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более |
|-----------------------------|---------------------------|--|-----------|--------------------------------|--------------------------|-------------------------|
|                             |                           | БГКП (коли-формы)  | S. aureus | патогенные, в т.ч. сальмонеллы |                          |                         |
| 1                           | 2                         | 3  | 4         | 5                              | 6                        | 7                       |
| 18.9.14. Витаминный премикс | 100                       | 1,0  | 1,0       | 25                             | 20                       | не допуска              |

| 1                                   | 2               | 3   | 4   | 5  | 6   | 7    |
|-------------------------------------|-----------------|-----|-----|----|-----|------|
|                                     |                 |     |     |    |     | ются |
| 18.9.12. Минеральный премикс        | $1 \times 10^4$ | 1,0 | 1,0 | 25 | 50  | 50   |
| 18.9.13. Изолированный соевый белок | $5 \times 10^3$ | 0,1 | 1,0 | 25 | -   | -    |
| 18.9.14. Пектин                     | $1 \times 10^4$ | 0,1 | -   | 25 | 100 | 100  |

Примечание к пунктам 11-18:

Знаком <\*> обозначено: Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), пенициллинов в продуктах переработки животного происхождения готовых к употреблению осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроль осуществляется по сырью. Контроль содержания антибиотиков тетрациклической группы в рыбе, нерыбных объектах промысла и продуктах из них, в мёде осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

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

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

диоксины представляют собой сумму полихлорированных дibenзо-п-диоксинов (далее – ПХДД) и полихлорированных дibenзофуранов (далее – ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (далее – ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

#### ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ)

| Конгенер                              | Величина ТЭ |
|---------------------------------------|-------------|
| Дibenзо-п-диоксины (ПХДД):            |             |
| 2,3,7,8-тетрахлордibenзодиоксин       | 1           |
| 1,2,3,7,8-пентахлордibenзодиоксин     | 1           |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордibenзодиоксин   | 0,1         |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордibenзодиоксин   | 0,1         |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордibenзодиоксин   | 0,1         |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордibenзодиоксин | 0,01        |
| Октахлордibenзодиоксин                | 0,0001      |
| Дibenзофураны (ПХДФ):                 |             |
| 2,3,7,8-тетрахлордibenзофуран         | 0,1         |
| 1,2,3,7,8-пентахлордibenзофуран       | 0,05        |
| 2,3,4,7,8-пентахлордibenзофуран       | 0,5         |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордibenзофуран     | 0,1         |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордibenзофуран     | 0,1         |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордibenзофуран     | 0,1         |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордibenзофуран     | 0,1         |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордibenзофуран   | 0,01        |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордibenзофуран   | 0,01        |
| Октахлордibenзофуран                  | 0,0001      |

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

19. Микробиологические показатели безопасности консервированных пищевых продуктов (далее – консервы)\*.

Таблица 1

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов<sup>(1)</sup> групп А<sup>(2)</sup> и Б<sup>(3)</sup>

| №№<br>п/п | Микроорганизмы,<br>выявленные в консервах   | Консервы общего назначения  | Консервы детского<br>и диетического<br>питания       |
|-----------|---|---|--|
| 1         | 2   | 3   | 4  |
| 1         | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>                          | Не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта  |  |
| 2         | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i> | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта  |  |
| 3         | Мезофильные клоstrидии  | <i>C. botulinum</i> и (или)<br><i>C. perfringens</i> –<br>не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>продукта.<br>Другие мезофильные<br>клоstrидии – не более 1<br>клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта | Не допускаются в<br>10 г (см <sup>3</sup> ) продукта |
| 4         | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                                    | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта  |  |

\* Лабораторные исследования консервов на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям проводятся после:  
осмотра и санитарной обработки;  
проверки герметичности;  
термостатирования консервов;  
определения внешнего вида консервов после термостатирования.

| 1 | 2   | 3   | 4  |
|---|---|---|--|
| 5 | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта при температуре хранения выше 20°C | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта |

## Примечания:

<sup>(1)</sup> К полным консервам относятся пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и реализации в нормальных (вне холодильника) условиях.

<sup>(2)</sup> Группа А – Консервы стерилизованные с крупяными, овощными гарнирами, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных); из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые; консервы из рыбы, печени рыб и нерыбных объектов промысла в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре; консервы овощные, имеющие pH 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с pH 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты, кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей; консервы грибные из натуральных грибов; напитки на основе бобов сои асептического розлива; БАД на растительной основе жидкие асептического розлива.

<sup>(3)</sup> Группа Б – неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%.

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп В<sup>(1)</sup> и Г<sup>(2)</sup>

| №<br>п/п | Микроорганизмы, выявленные в консервах  | Группа В   | Группа Г        |
|----------|---|--|-----------------|
| 1        | 2   | 3  | 4               |
| 1        | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В.полутуха | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта   | Не определяются |
| 2        | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы                 | Не более 90 КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта  | Не определяются |
| 3        | Мезофильные клоストридии  | C. botulinum и (или)<br>C. perfringens – не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта.<br>Другие мезофильные клостродии – не более 1 | Не определяются |

| 1 | 2  | 3   | 4 |
|---|--|---|---|
|   |  | клетки в 1 г ( $\text{см}^3$ ) продукта         |   |
| 4 | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не допускаются в 1 г ( $\text{см}^3$ ) продукта |   |

Примечания:

(<sup>1</sup>) Группа В – консервы овощные, имеющие pH 3,7-4,2, кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей; консервы грибные из маринованных грибов.

(<sup>2</sup>) Группа Г – 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, кроме соковой продукции из фруктов и (или) овощей; джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром, стерилизованные.

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов<sup>(1)</sup> группы Д<sup>(2)</sup>

| №№<br>п/п | Показатели   | Допустимый уровень   |
|-----------|--|--|
| 1         | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более $2 \times 10^2$ КОЕ/г   |
| 2         | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)   | Не допускаются в 1 г продукта  |
| 3         | <i>B. cereus</i>   | Не допускаются в 1 г продукта  |
| 4         | Сульфитредуцирующие клостридии   | Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г ( $\text{см}^3$ ) продукта |
| 5         | <i>S. aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки                        | Не допускаются в 1 г продукта  |
| 6         | Патогенные, в том числе сальмонеллы  | Не допускаются в 25 г продукта   |

Примечания:

(<sup>1</sup>) К полуконсервам относятся 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°C и ниже.

(<sup>2</sup>) Группа Д – консервы пастеризованные: из говядины и свинины, ветчина рубленная и любительская, из мяса птицы; полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре.

Таблица 4

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

| № №<br>п/п | Показатели   | Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности                      |
|------------|--|--|
| 1          | Термостатная выдержка при температуре 37°C в течение 3-5 суток             | Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и другие) |
| 2          | Кислотность, °Тернера  | Изменение титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера  |
| 3          | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | Не более 10 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )   |
| 4          | Микроскопический препарат  | Отсутствие клеток бактерий   |
| 5          | Органолептические свойства   | Отсутствие изменений вкуса и консистенции  |

20. Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки. <sup>321</sup>

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 |
| 15     | Икра рыб семейств:   |  |   |   |   |   |   |   |    |    |     |     |    |    |    |
| 15.1   | шуковые, окуневые, тресковые (род налимов), хариусовые     | -  | - | - | - | - | - | - | -  | -  | н/д | -   | -  | -  | -  |
| 15.2   | лососевые  | -  | - | - | - | - | - | - | -  | -  | н/д | н/д | -  | -  | -  |
| 15.3   | сиговые  | -  | - | - | - | - | - | - | -  | -  | н/д | -   | -  | -  | -  |
| 15.4   | осетровые (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море) | -  | - | - | - | - | - | - | -  | -  | н/д | -   | -  | -  | -  |

Примечания:

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

личинки паразитов:

| трематод         | цестод            | нематод           |
|------------------|-------------------|-------------------|
| 3- описторхисов  | 12-дифиллотриумов | 13-анизакисов     |
| 4- клонорхисов   |                   | 14-контрацеукомов |
| 5- псевдамфистом |                   | 15-диоктофим      |
| 6- метагонимусов |                   | 16-гнатостом      |
| 7-nanoфиетусов   |                   |                   |
| 8-эхинохазмусов  |                   |                   |
| 9-меторхисов     |                   |                   |
| 10-rossикотремов |                   |                   |
| 11-апофалусов    |                   |                   |

Таблица 2

## Проходная рыба и продукты ее переработки

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

Примечания:

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

личинки паразитов:

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

Таблица 3

## Морская рыба, в т.ч. по районам промысла и семействам



| 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  |
| 8.9    | Гемпиловые  | -  | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д |
| 8.10   | Тунцы (скумбревые)  | -  | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д |
| 8.11   | Тресковые   | -  | -   | -   | -   | - | -   | -   | н/д | н/д | -   | н/д | -   | -   |
| 9      | Фарш из рыб семейств, указанных в п.п.1-8   | н/д  | н/д | н/д | н/д | - | н/д |
| 10     | Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.п. 1-8                                       | н/д  | н/д | н/д | -   | - | н/д |
| 11     | Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.п. 1-8 | н/д  | н/д | н/д | -   | - | н/д |
| 12     | Икра минтая, трески   | -  | -   | -   | -   | - | -   | -   | н/д | -   | н/д | -   | -   | -   |
| 13     | Печень трески   | -  | -   | -   | -   | - | -   | -   | н/д | -   | н/д | -   | -   | -   |

Примечания:

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

личинки паразитов:

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

Таблица 4

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

| Индекс | Группа продуктов  | Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания |   |     |     |     |   |   |     |    |   |
|--------|---|--|---|-----|-----|-----|---|---|-----|----|---|
|        |   | Личинки в живом виде (виды паразитов)                        |   |     |     |     |   |   |     |    |   |
|        |   | 3  | 4 | 5   | 6   | 7   | 8 | 9 | 10  | 11 |   |
| 1      | <i>Ракообразные и продукты их переработки</i>   |  |   |     |     |     |   |   |     |    |   |
| 1.1    | Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и другие), 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      | <i>Моллюски морские и продукты их переработки</i>   |  |   |     |     |     |   |   |     |    |   |
| 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:

н/д – не допускаются (личинки в живом виде);  
личинки паразитов:

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

21. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения, контролируемые согласно информации об их использовании при производстве продовольственного сырья<sup>1</sup>.

Таблица 1

## Максимальные допустимые уровни остатков антимикробных средств

| № п/п | Название препаратов                            | Вид сельско-хозяйственных животных  | Наименование продукта <sup>2</sup> | Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более) | Примечания         |
|-------|--|---|------------------------------------|--|--------------------|
| 1     | Апрамицин<br>Apramycin<br>(аминогликозиды)     | все виды убойных животных и птицы   | Мясо, жир                          | 1,0  |                    |
|       |  |   | печень                             | 10   |                    |
|       |  |   | почки                              | 20   |                    |
| 2     | Гентамицин<br>Gentamycin<br>(аминогликозиды)   | все виды убойных животных   | Мясо, жир                          | 0,05   |                    |
|       |  |   | печень                             | 0,2  |                    |
|       |  |   | почки                              | 0,75   |                    |
|       |  | крупный рогатый скот  | Молоко                             | 0,1  |                    |
| 3     | Канамицин<br>Kanamycin<br>(аминогликозиды)     | Все виды убойных животных и птицы, за исключением рыбы                              | Мясо, жир                          | 0,1  |                    |
|       |  |   | печень                             | 0,6  |                    |
|       |  |   | почки                              | 2,5  |                    |
|       |  |   | Молоко                             | 0,15   |                    |
| 4     | Неомицин<br>Neomycin<br>(аминогликозиды)       | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо, жир                          | 0,5  | Включая фрамицетин |
|       |  |   | Яйца и жидкие яичные продукты      | 0,5  |                    |
|       |  |   | Почки                              | 5  |                    |
|       |  |   | Печень                             | 0,5  |                    |
|       |  |   | Молоко                             | 1,5  |                    |
| 5     | Паромомицин<br>Paromomycin<br>(аминогликозиды) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и                      | Мясо                               | 0,5  |                    |
|       |  |   | Печень и почки                     | 1,5  |                    |

|    |   |   |                        |       |  |
|----|---|---|------------------------|-------|--|
|    |   | садкового содержания  |                        |       |  |
| 6  | Спектиномицин<br>Spectinomycin<br>(аминогликозиды)  | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания за исключением овец | Жир                    | 0,5   |  |
|    |   |   | Мясо                   | 0,3   |  |
|    |   |   | Почки                  | 5     |  |
|    |   |   | Печень говяжья         | 1     |  |
|    |   |   | Молоко                 | 0,2   |  |
|    |   | Овцы  | Жир                    | 0,5   |  |
|    |   |   | Мясо                   | 0,3   |  |
|    |   |   | Почки                  | 5     |  |
|    |   |   | Печень                 | 2     |  |
|    |   |   | Молоко                 | 0,2   |  |
| 7  | Стрептомицин /Дигидрострептом ицин Streptomycin/<br>Dihydrostreptomy cin (аминогликозиды) | Все виды убойных животных   | Мясо                   | 0,5   |  |
|    |   |   | Жир                    | 0,5   |  |
|    |   |   | Печень                 | 0,5   |  |
|    |   |   | Почки                  | 1     |  |
|    |   | Птица   | Яйца и яичные продукты | 0,5   |  |
| 8  | Цефтиофур Ceftiofur (цефалоспорины)   | Все виды убойных млекопитающих животных, птица  | Мясо                   | 1,0   | Сумма всех остатков, содержащих β-лактамовую структуру, выраженных как десфуроил-цефтиофур |
|    |   |   | Печень                 | 2,0   |  |
|    |   |   | Почки                  | 6,0   |  |
|    |   |   | Жир                    | 2,0   |  |
|    |   |   | Молоко                 | 0,1   |  |
|    |   |   |                        |       |  |
| 9  | Цефацетрил Cefacetriile (цефалоспорины)   | крупный рогатый скот  | Молоко                 | 0,125 | При внутривенном использовании   |
| 10 | Цефалексин Cefalexin (цефалоспорины)  | крупный рогатый скот  | Молоко                 | 0,1   |  |
|    |   |   | Мясо                   | 0,2   |  |
|    |   |   | Жир                    | 0,2   |  |
|    |   |   | Почки                  | 1     |  |
|    |   |   | Печень                 | 0,2   |  |
| 11 | Цефалоним Cefalonium (цефалоспорины)  | крупный рогатый скот  | Молоко                 | 0,02  |  |

|    |   |   |                             |       |   |
|----|---|---|-----------------------------|-------|---|
| 12 | Цефоперазон<br>Cefoperazone<br>(цефалоспорины)                        | крупный рогатый скот                                      | Молоко                      | 0,05  |   |
| 13 | Цефкином<br>Cefquinome<br>(цефалоспорины)                             | крупный рогатый скот, свиньи, лошади                      | Мясо                        | 0,05  |   |
|    |   |   | Кожа                        | 0,05  |   |
|    |   |   | Жир                         | 0,05  |   |
|    |   |   | Печень                      | 0,1   |   |
|    |   |   | Почки                       | 0,2   |   |
|    |   |   | Молоко                      | 0,02  |   |
| 14 | Цефапирин<br>Cefapirin<br>(цефалоспорины)                             | крупный рогатый скот                                      | Мясо                        | 0,05  | Сумма цефапирина и дезацетил-цефапирина                   |
|    |   |   | Жир                         | 0,05  |   |
|    |   |   | Почки                       | 0,1   |   |
|    |   |   | Молоко                      | 0,01  |   |
| 15 | Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)                 | Все виды убойных животных и птицы                         | Мясо                        | 0,1   | Сумма всех остатков данной группы не должна превышать МДУ |
|    |   |   | Жир                         | 0,1   |   |
|    |   |   | Печень                      | 0,1   |   |
|    |   |   | Почки                       | 0,1   |   |
|    |   | Крупный рогатый скот<br>Овцы<br>Козы                      | Молоко                      | 0,025 |   |
|    |   |   |                             |       |   |
|    |   |   |                             |       |   |
|    |   |   |                             |       |   |
| 16 | Баквилоприм<br>Baquiloprim<br>(производные диаминопиримидина)         | Крупный рогатый скот                                      | Жир                         | 0,01  |   |
|    |   |   | Печень                      | 0,3   |   |
|    |   |   | Почки                       | 0,15  |   |
|    |   |   | Молоко                      | 0,03  |   |
|    |   | свиньи  | Кожа и жир                  | 0,04  |   |
|    |   |   | Печень                      | 0,05  |   |
|    |   |   | Почки                       | 0,05  |   |
|    |   |   |                             |       |   |
| 17 | Триметоприм<br>Trimethoprim<br>(производные диаминопиримидина)        | Все виды убойных животных и птицы, за исключением лошадей | Мясо                        | 0,05  |   |
|    |   |   | Печень                      | 0,05  |   |
|    |   |   | Почки                       | 0,05  |   |
|    |   |   | Жир                         | 0,05  |   |
|    |   |   | Молоко                      | 0,05  |   |
|    |   | Лошади  | Мясо                        | 0,01  |   |
|    |   |   | Печень                      | 0,01  |   |
|    |   |   | Почки                       | 0,01  |   |
|    |   |   | Жир                         | 0,01  |   |
|    |   |   |                             |       |   |
| 18 | Клавулановая кислота<br>Clavulanic acid<br>(ингибиторы беталактамазы) | Крупный рогатый скот, свиньи                              | Мясо                        | 0,1   |   |
|    |   |   | Жир {для свиней кожа и жир) | 0,1   |   |
|    |   |   | Печень                      | 0,2   |   |
|    |   |   | Почки                       | 0,4   |   |
|    |   | Крупный рогатый скот                                      | Молоко                      | 0,2   |   |

|    |   |   |   |      |                                     |
|----|---|---|---|------|-------------------------------------|
| 19 | Линкомицин/клиндамицин<br>Lincomycin/Clindamycin<br>(линкозамиды) | Все виды убойных животных и птицы   | Мясо  | 0,1  |                                     |
|    |   |   | Жир, кожа   | 0,05 |                                     |
|    |   |   | Печень  | 0,5  |                                     |
|    |   |   | Почки   | 1,5  |                                     |
|    |   |   | Молоко  | 0,15 |                                     |
|    |   |   | Яйца и жидкие яичные продукты                             | 0,05 |                                     |
|    |   |   |   |      |                                     |
| 20 | Пирлимицин<br>Pirlimycin<br>(линкозамиды)                         | все виды убойных животных и птицы   | Мясо  | 0,1  |                                     |
|    |   |   | Печень  | 1    |                                     |
|    |   |   | Почки   | 0,4  |                                     |
|    |   |   | Молоко  | 0,1  |                                     |
| 21 | Тиамфеникол<br>Thiamphenicol<br>(флорфениколы)                    | все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо {для рыбы в натуральной пропорции с кожей}           | 0,05 | как сумма тиамфеникола и коньюгатов |
|    |   |   | Печень {кроме рыбы}                                       | 0,05 | тиамфеникола в расчете              |
|    |   |   | Почки {кроме рыбы}  | 0,05 | на тиамфеникол                      |
|    |   |   | Жир {для свиней и птицы в натуральных пропорциях с кожей} | 0,05 |                                     |
|    |   |   | Молоко  | 0,05 |                                     |
|    |   |   |   |      |                                     |
|    |   |   |   |      |                                     |
|    |   |   |   |      |                                     |
|    |   |   |   |      |                                     |
|    |   |   |   |      |                                     |
| 22 | Флорфеникол<br>Florfenicol<br>(флорфениколы)                      | Крупный и мелкий рогатый скот   | Мясо  | 0,2  | Сумма                               |
|    |   |   | Печень  | 3    | флорфен                             |
|    |   |   | Жир   | 0,2  | икола и его                         |
|    |   |   | Почки   | 0,3  | метаболи-                           |
|    |   | Свиньи  | Мясо  | 0,3  | тов в виде                          |
|    |   |   | Печень  | 2    | флорфени-                           |
|    |   |   | Почки   | 0,5  | коламина                            |
|    |   |   | Жир, кожа   | 0,5  |                                     |
|    |   | Птица   | Мясо  | 0,1  |                                     |
|    |   |   | Печень  | 2,5  |                                     |
|    |   |   | Почки   | 0,75 |                                     |
|    |   |   | Жир, кожа   | 0,2  |                                     |

|    |  |   |  |      |                      |
|----|--|---|--|------|----------------------|
|    |  | Рыба прудовая и садкового содержания  | Мясо (в натуральной пропорции с кожей)           | 1    |                      |
|    |  | Другие виды животных  | Мясо   | 0,1  |                      |
|    |  |   | Жир  | 0,2  |                      |
|    |  |   | Печень   | 2    |                      |
|    |  |   | Почки  | 0,3  |                      |
| 23 | Флумеквин<br>Flumequine<br>(хинолоны)  | Крупный и мелкий рогатый скот, свиньи   | Мясо   | 0,2  |                      |
|    |  |   | Печень   | 0,5  |                      |
|    |  |   | Почки  | 1,5  |                      |
|    |  |   | Жир  | 0,3  |                      |
|    |  |   | Молоко   | 0,05 |                      |
|    |  | Птица   | Мясо   | 0,4  |                      |
|    |  |   | Печень   | 0,8  |                      |
|    |  |   | Почки  | 1,0  |                      |
|    |  |   | Жир, кожа  | 0,25 |                      |
|    |  | Рыба прудовая и садкового содержания  | Мясо (в натуральной пропорции с кожей)           | 0,6  |                      |
|    |  | Другие виды животных  | Мясо   | 0,2  |                      |
|    |  |   | Печень   | 0,5  |                      |
|    |  |   | Почки  | 1,0  |                      |
|    |  |   | Жир  | 0,25 |                      |
| 24 | Ципрофлоксацин / энрофлоксацин /Пефлоксацин/ офлоксацин/ норфлоксацин Ciprofloxacin/Enrof loxacin/pefloxacin/o floxacin/norfloxacin (фторхинолоны) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо   | 0,1  | Сумма фторхино-лонов |
|    |  |   | Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей) | 0,1  |                      |
|    |  |   | Молоко   | 0,1  |                      |
|    |  |   | Печень   | 0,3  |                      |
|    |  |   | Почки  | 0,2  |                      |
|    |  | Птица   | Печень   | 0,2  |                      |
|    |  |   | Почки  | 0,3  |                      |
|    |  |   | Кожа   | 0,1  |                      |
|    |  |   | Печень   | 0,2  |                      |
|    |  | Свиньи, кролики   | Почки  | 0,3  |                      |
| 25 | Сарафлоксацин Sarafloxacin (хинолоны)  | Индейки, куры   | Мясо   | 0,01 |                      |
|    |  |   | Печень   | 0,1  |                      |
|    |  |   | Почки  | 0,1  |                      |
|    |  |   | Кожа и жир                                       | 0,01 |                      |
|    |  | Рыба прудовая   | Мясо (в  | 0,03 |                      |

|    |   |  |  |      |  |
|----|---|--|--|------|--|
|    |   | и садкового содержания (лососёвые)   | натуральной пропорции с кожей)                   |      |  |
| 26 | Данофлоксацин<br>Danofloxacin<br>(хинолоны)   | Крупный и мелкий рогатый скот, птица   | Мясо   | 0,2  |  |
|    |   |  | Печень   | 0,4  |  |
|    |   |  | Почки  | 0,4  |  |
|    |   |  | Жир (для птицы кожа и жир)                       | 0,1  |  |
|    |   |  | Молоко   | 0,03 |  |
|    |   | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)  | 0,1  |  |
|    |   |  | Печень   | 0,2  |  |
|    |   |  | Почки  | 0,2  |  |
|    |   |  | Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей) | 0,05 |  |
|    |   |  |  |      |  |
| 27 | Дифлоксацин<br>Difloxacin<br>(хинолоны)       | Крупный и мелкий рогатый скот  | Мясо   | 0,4  |  |
|    |   |  | Печень   | 1,4  |  |
|    |   |  | Почки  | 0,8  |  |
|    |   |  | Жир  | 0,1  |  |
|    |   | Свиньи   | Мясо   | 0,4  |  |
|    |   |  | Печень   | 0,8  |  |
|    |   |  | Почки  | 0,8  |  |
|    |   |  | Кожа и жир                                       | 0,1  |  |
|    |   | Птица  | Мясо   | 0,3  |  |
|    |   |  | Печень   | 1,9  |  |
|    |   |  | Почки  | 0,6  |  |
|    |   |  | Кожа и жир                                       | 0,4  |  |
|    |   | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания | Мясо {для рыбы в натуральной пропорции с кожей)  | 0,3  |  |
|    |   |  | Печень   | 0,8  |  |
|    |   |  | Почки  | 0,6  |  |
|    |   |  | Жир  | 0,1  |  |
|    |   |  |  |      |  |
| 28 | Марбофлоксацин<br>Marbofloxacin<br>(хинолоны) | Крупный рогатый скот, свиньи   | Мясо   | 0,15 |  |
|    |   |  | Жир {для свиней жир в натуральной}               | 0,05 |  |

|    |  |   |  |   |   |
|----|--|---|--|---|---|
|    |  |   | пропорции с кожей)   |   |   |
|    |  |   | Печень   | 0,15  |   |
|    |  |   | Почки  | 0,15  |   |
|    |  |   | Молоко   | 0,075   |   |
| 29 | Оксолиновая кислота<br>Oxolinic acid<br>(хинолоны) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо {для рыбы в натуральной пропорции с кожей)<br>Печень<br>Почки<br>Жир {для свиней и птицы кожа и жир в естественных пропорциях)                                  | 0,1<br>0,15<br>0,15<br>0,05   |   |
| 30 | Эритромицин<br>Erythromycin<br>(макролиды)         | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в естественной пропорции с кожей)<br>Печень<br>Почки<br>Жир (для свиней в естественных пропорциях с кожей)<br>Молоко<br>Яйца и жидкие яичные продукты | 0,2<br>0,2<br>0,2<br>0,2<br>0,04<br>0,15  |   |
| 31 | Спирацицин<br>Spiramycin<br>(макролиды)            | Крупный рогатый скот<br><br>Куры<br><br>Свиньи                                      | Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки<br>Молоко<br><br>Мясо<br>Кожа и жир<br>Печень<br><br>Мясо<br>Печень<br>Почки<br>Жир   | 0,2<br>0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,2<br><br>0,2<br>0,3<br>0,4<br><br>0,25<br>2,0<br>1,0<br>0,3 | Сумма спирацицина и неоспирацицина<br><br>эквиваленты спирацицина<br><br>(остатки с антибиотикоактивностью) |

|    |  |   |  |       |  |
|----|--|---|--|-------|--|
| 32 | Тилмикозин<br>Tilmicosin<br>(макролиды)      | Птица   | Мясо   | 0,075 |  |
|    |  |   | Кожа и жир   | 0,075 |  |
|    |  |   | Печень   | 1,0   |  |
|    |  |   | Почки  | 0,25  |  |
|    |  | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания      | Мясо {для рыбы в натуральной пропорции с кожей}          | 0,05  |  |
|    |  |   | Печень   | 1,0   |  |
|    |  |   | Почки  | 1,0   |  |
|    |  |   | Жир {для свиней в натуральной пропорции с кожей}         | 0,05  |  |
|    |  |   | Молоко   | 0,05  |  |
|    |  |   |  |       |  |
| 33 | Тилозин<br>Tylosin<br>(макролиды)            | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо {для рыбы в натуральной пропорции с кожей}          | 0,1   | Как тилозин А                                |
|    |  |   | Печень   | 0,1   |  |
|    |  |   | Почки  | 0,1   |  |
|    |  |   | Жир {для свиней и птицы в натуральной пропорции с кожей} | 0,1   |  |
|    |  |   | Яйца   | 0,2   |  |
|    |  |   | Молоко   | 0,05  |  |
|    |  |   |  |       |  |
| 34 | Тилвалозин<br>Tylvalosin<br>(макролиды)      | Свиньи  | Мясо   | 0,05  | Сумма тилвалозина и 3-O-ацетилтилозина       |
|    |  |   | Жир и кожа   | 0,05  |  |
|    |  |   | Печень   | 0,05  |  |
|    |  |   | Почки  | 0,05  |  |
|    |  | Птица   | Мясо   | 0,05  |  |
|    |  |   | Жир и кожа   | 0,05  |  |
|    |  |   | Печень   | 0,05  |  |
| 35 | Тулатромицин<br>Tulathromycin<br>(макролиды) | Крупный рогатый скот  | Жир  | 0,1   | (2R,3S,4R,5R,8R,10R,11R,12S,13S,14R)-2-этил- |
|    |  |   | Печень   | 3,0   |  |
|    |  |   | Почки  | 3,0   |  |
|    |  |   | Кожа и жир   | 0,1   |  |
|    |  |   | Печень   | 3,0   |  |

|    |   |                 |                               |      |  |
|----|---|-----------------|-------------------------------|------|--|
|    |   |                 | Почки                         | 3,0  | 3,4,10,13-тетрагидрокси-3,5,8,10,12,14-гексаметил-11-[[3,4,6-тридеокси-3-(диметиламино)-β-Д-ксилогексопираносил]οκси]-1-окса-6-азацилопент-декан-15-один, выраженный как эквиваленты тулатромицина |
| 36 | Тиамулин<br>Tiamulin<br>(плевромутилины)      | Свиньи, кролики | Мясо                          | 0,1  | Сумма метаболитов,   |
|    |   |                 | Печень                        | 0,5  |  |
|    |   | Куры            | Мясо                          | 0,1  | которые могут быть гидролизованы в 8-α-гидроксимикутилин   |
|    |   |                 | Кожа и жир                    | 0,1  |  |
|    |   |                 | Печень                        | 1,0  |  |
|    |   |                 | Яйца и жидкые яичные продукты | 1,0  |  |
|    |   | Индейки         | Мясо                          | 0,1  |  |
|    |   |                 | Кожа и жир                    | 0,1  |  |
|    |   |                 | Печень                        | 0,3  |  |
| 37 | Вальнемулин<br>Valnemulin<br>(плевромутилины) | Свиньи          | Мясо                          | 0,05 |  |
|    |   |                 | Печень                        | 0,5  |  |
|    |   |                 | Почки                         | 0,1  |  |
| 38 | Рифаксимин/                                   | Все виды        | Мясо                          |      | Введение   |

|    |   |   |  |   |   |
|----|---|---|--|---|---|
|    | рифампицин<br>Rifaximin/ / Rifampicin<br>(ансамицины) | убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания          |  |   | МДУ с 01.01.2012; рифаксимин                                |
|    |   | Крупный рогатый скот  | Молоко   | 0,06  |   |
|    |   | Пчёлы   | Мёд  | с 01.01.2012  |   |
| 39 | Колистин Colistin<br>(полимикисины)                   | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо {для рыбы в естественных пропорциях с кожей)<br>Жир {для свиней и птицы кожа и жир в в естественных пропорциях)<br>Печень<br>Почки<br>Молоко<br>Яйца и жидкие яичные продукты | 0,15<br>0,15<br>0,15<br>0,2<br>0,05<br>0,3                |   |
| 40 | Бацитрацин<br>Bacitracin<br>(полипептиды)             | Крупный рогатый скот<br><br>Кролики   | Молоко<br><br>Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки   | 0,1<br>0,15<br>0,15<br>0,15<br>0,15                       | Сумма бацитрацинов А, В, С, в т.ч. в виде цинк-бацилтрацина |
| 41 | Новобиоцин<br>Novobiocin                              | Крупный рогатый скот  | Молоко   | 0,05  |   |
| 42 | Авилахицин<br>Avilamycin<br>(ортозомицины)            | Свиньи, домашняя птица, кролики   | Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки   | 0,05<br>0,1<br>0,3<br>0,2                                 | Дихлоризо-эверниновая кислота                               |
| 43 | Монэнзин<br>Monensin<br>(ионофоры)                    | Крупный рогатый скот<br><br>Прочие виды убойных животных и                          | Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки<br>Молоко<br>Печень<br>Другие   | 0,002<br>0,01<br>0,03<br>0,002<br>0,002<br>0,008<br>0,002 | монензин А  |

|    |  |  |  |                                 |  |
|----|--|--|--|---------------------------------|--|
|    |  | птицы, кроме бройлеров, индеек   |  |                                 |  |
| 44 | Ласалоцид<br>Lasalocid<br>(ионофоры)   | Птица  | Мясо   | 0,02                            | ласалоцида   |
|    |  |  | Кожа и жир   | 0,1                             |  |
|    |  |  | Печень   | 0,1                             |  |
|    |  |  | Почки  | 0,05                            |  |
|    |  |  | Яйца   | 0,15                            |  |
|    |  | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания             | Молоко   | 0,001                           | Натрий ласалоцид   |
|    |  |  | Печень   | 0,05                            |  |
|    |  |  | Почки  | 0,05                            |  |
|    |  |  | Другие продукты  | 0,005                           |  |
|    |  |  |  |                                 |  |
| 45 | Нитрофураны<br>(включая фуразолидон)<br>Nitrofurans<br>(including furazolidone)  | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, пчёлы | Мясо<br>Кожа и жир<br>Печень<br>Почки<br>Яйца<br>Молоко<br>Мёд |                                 | не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов |
| 46 | Метронидазол<br>(metronidazole) / диметридазол<br>(dimetridazole) / ронидазол<br>(ronidazole) / дапсон (dapsone) / клотrimазол<br>(clotrimazole) / аминитризол<br>(aminitrizole) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, пчёлы | Мясо<br>Кожа и жир<br>Печень<br>Почки<br>Яйца<br>Молоко<br>Мёд |                                 | не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов |
| 47 | Флавомицин<br>Flavomycin<br>(стрептотрицины)   | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового                   | До 01.01.2012<br>Мясо<br>Печень<br>Почки<br>Жир<br>Яйца        | 0,7<br>0,7<br>0,7<br>0,7<br>0,7 | флавофос-фолипол   |

|    |   |  |   |       |  |
|----|---|--|---|-------|--|
|    |   | содержания,<br>креветки  | Молоко  | 0,7   |  |
| 48 | Доксициклин<br>Doxiciclin<br>(тетрациклины)   | Крупный<br>рогатый скот  | Мясо  | 0,1   |  |
|    |   |  | Печень  | 0,3   |  |
|    |   |  | Почки   | 0,6   |  |
|    |   | Свиньи,<br>домашняя<br>птица   | Мясо  | 0,1   |  |
|    |   |  | Кожа и жир  | 0,3   |  |
|    |   |  | Печень  | 0,3   |  |
|    |   |  | Почки   | 0,6   |  |
| 49 | Бензилпенициллин<br>/пенетамат<br>Benzylpenicillin/<br>Penethamate<br>(группа<br>пенициллина) | Все виды<br>убойных<br>животных, в<br>том числе<br>птица и рыба<br>прудовая и<br>садкового<br>содержания | Мясо {для<br>рыбы в<br>естественных<br>пропорциях<br>с кожей)             | 0,05  |  |
|    |   |  | Жир {для<br>свиней и<br>птицы в<br>естественных<br>пропорциях<br>с кожей) | 0,05  |  |
|    |   |  | Печень  | 0,05  |  |
|    |   |  | Почки   | 0,05  |  |
| 50 | Ампициллин<br>Ampicillin<br>(группа<br>пенициллина)   | Все виды<br>убойных<br>животных, в<br>том числе<br>птица и рыба<br>прудовая и<br>садкового<br>содержания | Мясо {для<br>рыбы в<br>естественн<br>ых<br>пропорциях<br>с кожей)         | 0,05  |  |
|    |   |  | Жир   | 0,05  |  |
|    |   |  | Печень  | 0,05  |  |
|    |   |  | Почки   | 0,05  |  |
|    |   |  | Молоко  | 0,004 |  |
| 51 | Амоксициллин<br>Amoxicillin<br>(группа<br>пенициллина)  |  | Мясо (для<br>рыбы в<br>естественн<br>ых<br>пропорциях<br>с кожей)         | 0,05  |  |
|    |   |  | Жир   | 0,05  |  |
|    |   |  | Печень  | 0,05  |  |
|    |   |  | Почки   | 0,05  |  |
|    |   |  | Молоко  | 0,004 |  |
| 52 | Клоксациллин<br>Cloxacillin<br>(пенициллины)  | Все виды<br>убойных<br>животных, в<br>том числе  | Мясо  | 0,3   |  |
|    |   |  | Жир   | 0,3   |  |
|    |   |  | Печень  | 0,3   |  |
|    |   |  | Почки   | 0,3   |  |

|    |  |  |            |       |  |
|----|--|--|------------|-------|--|
|    |  | птица и рыба<br>прудовая и<br>садкового<br>содержания  | Молоко     | 0,03  |  |
| 53 | Диклоксациллин<br><i>Dicloxacillin</i><br>(пенициллины)  | Все виды<br>убойных<br>животных, в<br>том числе<br>птица и рыба<br>прудовая и<br>садкового<br>содержания | Мясо       | 0,3   |  |
|    |  |  | Жир        | 0,3   |  |
|    |  |  | Печень     | 0,3   |  |
|    |  |  | Почки      | 0,3   |  |
|    |  |  | Молоко     | 0,03  |  |
| 54 | Нафциллин<br><i>Nafcillin</i><br>(пенициллины)   | Все виды<br>жвачных<br>животных  | Мясо       | 0,3   |  |
|    |  |  | Жир        | 0,3   |  |
|    |  |  | Печень     | 0,3   |  |
|    |  |  | Почки      | 0,3   |  |
|    |  |  | Молоко     | 0,03  |  |
| 55 | Оксациллин<br><i>Oxacillin</i><br>(пенициллины)  | Все виды<br>убойных<br>животных, в<br>том числе<br>птица и рыба<br>прудовая и<br>садкового<br>содержания | Мясо       | 0,3   |  |
|    |  |  | Жир        | 0,3   |  |
|    |  |  | Печень     | 0,3   |  |
|    |  |  | Почки      | 0,3   |  |
|    |  |  | Молоко     | 0,03  |  |
| 56 | Феноксиметилпен<br>ициллин<br><i>Phenoxyimethylpenic</i><br><i>illin</i><br>(группа пенициллина) | Свиньи   | Мясо       | 0,025 |  |
|    |  |  | Печень     | 0,025 |  |
|    |  |  | Почки      | 0,025 |  |
|    |  | Домашняя птица   | Мясо       | 0,025 |  |
|    |  |  | Кожа и жир | 0,025 |  |
|    |  |  | Печень     | 0,025 |  |
|    |  |  | Почки      | 0,025 |  |

Таблица 2

## Максимальные допустимые уровни остатков антипротозойных средств

| № п/п | Название препаратов             | Вид сельско-хозяйственных животных | Наименование продукта <sup>2</sup> | Максимальные уровни остатков (мг/кг), не более | Примечания     |
|-------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--|----------------|
| 1     | Диклазурил<br><i>Diclazuril</i> | Овцы                               | Мясо                               | 0,5  | как диклазурил |
|       |                                 | Кролики                            | Печень                             | 3,0  |                |
|       |                                 |                                    | Почки                              | 2,0  |                |
|       |                                 |                                    | Жир                                | 1,0  |                |
|       |                                 | Птица<br>(цыплята-                 | Мясо                               | 0,5  |                |
|       |                                 |                                    | Печень                             | 3  |                |

|   |                            |  |                    |       |   |
|---|----------------------------|--|--------------------|-------|---|
|   |                            | бройлеры,<br>индейки для<br>откорма),<br>свиньи  | Почки              | 2     |   |
|   |                            |  | Жир, кожа          | 1     |   |
|   |                            | Прочие виды<br>убойных<br>животных, в<br>том числе<br>рыба прудовая и<br>садкового<br>содержания | Яйца               | 0,002 |   |
|   |                            |  | Печень             | 0,04  |   |
|   |                            |  | Почки              | 0,04  |   |
|   |                            |  | Другие<br>продукты | 0,005 |   |
| 2 | Имидокарб<br>Imidocarb     | крупный<br>рогатый скот  | Мясо               | 0,3   | как<br>имиодокарб                                   |
|   |                            |  | Жир                | 0,05  |   |
|   |                            |  | Печень             | 2     |   |
|   |                            |  | Почки              | 1,5   |   |
|   |                            |  | Молоко             | 0,05  |   |
|   |                            | Овцы   | Мясо               | 0,3   |   |
|   |                            |  | Жир                | 0,05  |   |
|   |                            |  | Печень             | 2     |   |
|   |                            |  | Почки              | 1,5   |   |
|   |                            |  |                    |       |   |
| 3 | Толтразурил<br>Toltrazuril | Все виды<br>продуктивных<br>млекопитающих  | Мясо               | 0,1   | толтразу-<br>рила<br>сульфон                        |
|   |                            |  | Жир                | 0,15  |   |
|   |                            |  | Печень             | 0,5   |   |
|   |                            |  | Почки              | 0,25  |   |
|   |                            | Домашняя птица   | Мясо               | 0,1   |   |
|   |                            |  | Кожа и жир         | 0,2   |   |
|   |                            |  | Печень             | 0,6   |   |
|   |                            |  | Почки              | 0,4   |   |
| 4 | Никарбазин<br>Nicarbazin   | Цыплята-<br>бройлеры   | Мясо               | 0,2   | как N,N'-<br>bis (4-<br>нитрофен<br>ил)<br>мочевина |
|   |                            |  | Печень             | 0,2   |   |
|   |                            |  | Почки              | 0,2   |   |
|   |                            |  | Жир, кожа          | 0,2   |   |
|   |                            | Прочие виды<br>убойных<br>животных, в том<br>числе рыба<br>прудовая и<br>садкового<br>содержания | Яйца               | 0,1   |   |
|   |                            |  | Молоко             | 0,005 |   |
|   |                            |  | Печень             | 0,1   |   |
|   |                            |  | Почки              | 0,1   |   |
|   |                            |  | Другие<br>продукты | 0,025 |   |
|   |                            |  |                    |       |   |
| 5 | Ампролиум<br>Amprolium     | Цыплята-<br>бройлеры,<br>индейки   | Мясо               | 0,2   |   |
|   |                            |  | Кожа и жир         | 0,2   |   |
|   |                            |  | Печень             | 0,2   |   |
|   |                            |  | Почки              | 0,4   |   |
|   |                            |  | Яйца               | 1     |   |
|   |                            | Все виды убойных<br>животных, рыбы и   | Яйца               | 0,025 | робениди<br>на                                      |
|   |                            |  | Печень             | 0,05  |   |
| 6 | Робенидин<br>Robenidine    |  |                    |       |   |

|    |                              |   |  |                                 |                    |
|----|------------------------------|---|--|---------------------------------|--------------------|
|    |                              | птицы, кроме бройлеров, индеек и кроликов для откорма   | Почки<br>Кожа и жир<br>Другие продукты                       | 0,05<br>0,05<br>0,005           | гидрохлорид        |
| 7  | Семдурамицин<br>Semduramicin | Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят                               | Все виды продуктов   | 0,002                           |                    |
| 8  | Наразин<br>Narasin           | Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят                               | Яйца<br>Молоко<br>Печень<br>Другие продукты                  | 0,002<br>0,001<br>0,05<br>0,005 |                    |
| 9  | Мадуромицин<br>Maduramicin   | Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и индеек                      | Все виды продуктов   | 0,002                           |                    |
| 10 | Салиномицин<br>Salinomycin   | Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и кроликов для откорма | Печень (за исключением кроличьей)<br>Яйца<br>Другие продукты | 0,005<br>0,003<br>0,002         | Salinomycin sodium |
| 11 | Галофугинон                  | Все виды  | Мясо   | 0,01                            |                    |

|    |                           |  |  |  |  |
|----|---------------------------|--|--|--|--|
|    | Halofuginone              | убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят, индеек и крупный рогатый скот, кроме молочного          | Жир и кожа<br>Печень<br>Почки<br>Яйца<br>Молоко<br>Другие продукты | 0,025<br>0,03<br>0,03<br>0,006<br>0,001<br>0,003 |  |
| 12 | Декоквинат<br>Decoquinate | Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят, крупный и мелкий рогатый скот, кроме молочного | Все виды продуктов   | 0,02   |  |

Таблица 3

## Максимальные допустимые уровни остатков инсектицидов

| № п/п | Название препаратов | Вид сельско-хозяйственных животных | Наименование продукта | Максимальные уровни остатков (мг/кг), не более | Примечания                         |
|-------|---------------------|------------------------------------|-----------------------|--|------------------------------------|
| 1     | Амитраз             | Крупный рогатый скот               | Жир                   | 0,2  | Сумма амитраза и всех метаболитов, |
|       |                     |                                    | Печень                | 0,2  |                                    |
|       |                     |                                    | Почки                 | 0,2  |                                    |
|       |                     |                                    | Молоко                | 0,01   |                                    |
|       |                     | Овцы                               | Жир                   | 0,4  |                                    |
|       |                     |                                    | Печень                | 0,1  |                                    |

|        |       |            |      |                       |
|--------|-------|------------|------|-----------------------|
|        |       | Почки      | 0,2  | содержа               |
|        |       | Молоко     | 0,01 | щих                   |
| Козы   |       | Жир        | 0,2  | 2,4-                  |
|        |       | Печень     | 0,1  | диметокси-            |
|        |       | Почки      | 0,2  | амфетамин             |
|        |       | Молоко     | 0,01 | (2,4-                 |
| Свиньи |       | Кожа и жир | 0,4  | DMA)                  |
|        |       | Печень     | 0,2  | группу,               |
|        |       | Почки      | 0,2  | выражен-              |
|        | Пчёлы | Мёд        | 0,2  | ная<br>как<br>амитраз |

Примечания:

<sup>1</sup> Контроль всех препаратов, включенных в пункт 21, за исключением стрептомицина/дигидрострептомицина, веществ сульфаниламидной группы (сульфаниламидов), антибиотиков тетрациклической группы, бацитрацина (в мясе, печени, почках), группы пенициллина - с момента утверждения методов определения,

<sup>2</sup> Максимальные уровни остатков антимикробных средств для жира, печени и почек не применяются к рыбе.

22. Величины суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для взрослых в составе специализированных пищевых продуктов (СПП) и БАД к пище (энергетическая ценность 10000 кДж или 2300 ккал).

| Пищевые и биологически активные компоненты пищи | Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения | Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ                     | Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ /сутки) | Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ /сутки) |
|---|---|---|--|--|
| Аминокислоты                                    |   |   |  |  |
| Аминокислоты                                    | Белки животного и растительного происхождения   | Нетрадиционное сырье животного, растительного, биотехнологического, происхождения, полученное путем химического синтеза |  |  |
| Незаменимые                                     |   |   |  |  |
| L-Валин   | то же   | то же   | 2,5 г  | 3,9 г  |
| L-Изолейцин                                     | то же   | то же   | 2,0 г  | 3,1 г  |
| L-Лейцин  | то же   | то же   | 4,6 г  | 7,3 г  |
| L-Лизин   | то же   | то же   | 4,1 г  | 6,4 г  |
| L-Метионин+L-цистин                             | то же   | то же   | 1,8 г  | 2,8 г  |
| L-Треонин                                       | то же   | то же   | 2,4 г  | 3,7 г  |
| L-Триптофан                                     | то же   | то же   | 0,8 г  | 1,2 г  |
| L-Фенилаланин+L-тирозин                         | то же   | то же   | 4,4 г  | 6,9 г  |
| Заменимые                                       |   |   |  |  |
| L-Аланин  | то же   | то же   | 6,6 г  | 10,6 г   |
| L-Аргинин                                       | то же   | то же   | 6,1 г  | 9,8 г  |
| L-Аспаргиновая                                  | то же   | то же   | 12,2 г   | 19,5 г   |

|   |   |  |                              |                                     |
|---|---|--|------------------------------|-------------------------------------|
| кислота   |   |  |                              |                                     |
| L-Гистидин  | то же   | то же  | 2,1 г                        | 3,4 г                               |
| Глицин  | то же   | то же  | 3,5 г                        | 5,6 г                               |
| L-Глутаминовая кислота  | то же   | то же  | 13,6 г                       | 21,8 г                              |
| L-Глутамин  | то же   | то же  | 0,5 г                        | 1,0 г (в СПП для спортсменов - 5 г) |
| L-Серин   | то же   | то же  | 8,3 г                        | 13,3 г                              |
| Таурин  | то же   | то же  | 400 мг                       | 1,2 г                               |
| L-Орнитин   | то же   | то же  | 200 мг                       | 800 мг                              |
| L-Пролин  | то же   | то же  | 4,5 г                        | 7,2 г                               |
| <b>Жирные кислоты</b>   |   |  |                              |                                     |
| Насыщенные жирные кислоты со средней длинной цепи (C8-C14)                            | Жиры коровьего молока, пальмовое масло и другие природные источники   | -  | 15 г (в СПП для спортсменов) | 25 г                                |
| Мононенасыщенные жирные кислоты (миристолеиновая, пальмитиновая, олеиновая, эруковая) | Жиры рыб и морских млекопитающих Растительные масла (оливковое, сафлоровое, кунжутное, рапсовое, семян тыквы)   | Жир барсука, сурка                                 | 15 г                         | -                                   |
| Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), в том числе                                   | Жиры растительного происхождения, жиры рыб и из других природных источников   | Масло тыквы ( <i>Cucurbita</i> ), жир печени акулы | 12 г                         | 20 г                                |
| Семейства ω-3   | Жиры растительного происхождения (льняное, соевое, горчичное, рапсовое, кунжутное, из семян крестоцветных овощей и другие), мышечные жиры рыб, жиры морских млекопитающих (печень акулы, трески и другие) и другие природных источников |  | 2,0 г                        | 5,0 г                               |
| Эйкозапентаеновая   | -<<-  | -  | 600 мг                       | -                                   |

|                                    |  |   |        |          |
|------------------------------------|--|---|--------|----------|
| кислота (ЭПК)                      |  |   |        |          |
| Докозагексаеновая<br>(ДГК) кислота | -<<-   |   | 700 мг | -        |
| α-линопеновая                      | -<<-   | -   | 700 мг | -        |
| Семейства ω -6                     | Масла растительного происхождения, включая масла орехов и из других природных источников                       | Масло смородины ( <i>Ribes L.</i> ), масло ослинника ( <i>Oenothera biennis</i> ), масло бурачника ( <i>Borago officinalis</i> ), биотехнологического происхождения   | 10 г   | -        |
| Линолевая                          | -<<-   | -<<-  | 1 г    | -        |
| γ -линопеновая                     | -<<-   | -<<-  | 600 мг | -        |
| Конъюгированная линолевая кислота  | Жиры животного происхождения   | Выделенная из масла сафлора и подсолнечника   | 800 мг | 1200 мг- |
| Алкоксиглицериды (алкилглицериды)  | Печень рыб (налим, сом и другие), акул, грудное молоко, говяжьей и свиной печени и другие природные источники. |   | 1 г    | 2 г      |
| <b>Фитостерины</b>                 |  |   |        |          |
| β-ситостерин                       | Соя, морковь, инжир, кориандр и другие пищевые источники   | Дудник лекарственный, корень, плод ( <i>Angelica archangelica</i> ); ферула ферулловидная, корень ( <i>Ferula ferulaeoides</i> ); пастушья сумка, растение (надземная часть) ( <i>Capsella bursa-pastoris</i> ); солодка голая, корень, корневища ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) | 100 мг | 450 мг   |
| β-ситостерол-D-гликозид            | Морковь, апельсин  | Лимонник китайский, древесина ( <i>Schisandra chinensis</i> )   | 100 мг | 600 мг   |
| Стигмастерин                       | Соя, фасоль, томат, шиповник   | Расторопша пятнистая, семена ( <i>Silybum marianum</i> ); кассия тороза, семена ( <i>Cassia torosa cav.</i> )   | 100 мг | 600 мг   |
| Сквален                            | Масла растительные (оливковое, рисовое и другие)   | Масло щирицы кровянной (амаранта) ( <i>Amaranthus cruentus</i> ); жир печени акулы, кита.   | 0,4 г  | 1,5 г    |
| Фосфолипиды                        | Масла растительные, яйца птиц  | -   | 7 г    | 15 г     |

|  |  |   |  |                                      |
|--|--|---|--|--------------------------------------|
| (фосфатидилхолин, (лецитин), Фосфатидилэтаноламин, фосфатидилсерин и другие) |  |   |  |                                      |
| <b>Моно- и дисахариды</b>  |  |   |  |                                      |
| Моно- и дисахариды   | фрукты, овощи молоко и продукты, приготовленные на их основе                                       | Продукты ферментативного гидролиза полисахаридов, полученные путем химического синтеза и продукты биотехнологического происхождения | 21 г<br>(добавленные моно- и дисахара - 10% от калорийности суточного рациона) | 65 г                                 |
| <b>Моносахариды</b>  |  |   |  |                                      |
| Глюкоза  | Фрукты, овощи, мед и продукты, полученные на их основе   | Продукт гидролиза полисахаридов, биотехнологического происхождения  | -  | 25 г                                 |
| Фруктоза   | Фрукты, овощи, мед и продукты, полученные на их основе   | Продукт гидролиза полисахаридов (инулина), биотехнологического происхождения  | 35 г   | 45 г                                 |
| Галактоза  | Молоко, молочные продукты  | Продукт гидролиза лактозы   | 0,7 г  | 2 г                                  |
| D-Рибоза   | Входит в состав РНК растительных и животных клеток (печень, молоки лососевых рыб, проросшие зерна) | Продукт биотехнологического происхождения   | 0,2  | 1,0<br>(в СПП для спортсменов – 4 г) |
| <b>Дисахариды*</b>   |  |   |  |                                      |
| Сахароза   | Сахар, фрукты, овощи и продукты, полученные на их основе   | Продукт гидролиза полисахаридов (крахмала)  | 21 г (добавленный сахар 10% от суточной калорийности рациона)-                 | 65 г                                 |
| Мальтоза   | Солодовый экстракт, проросшие зерна  | Продукт гидролиза полисахаридов (крахмала)  | -  | 65 г                                 |
| Лактоза  | Молоко, молочные продукты  |   | 15 г   | 30 г                                 |

| Многоатомные циклические спирты |  |   |        |        |
|---------------------------------|--|---|--------|--------|
| Ксилит                          | Овощи и фрукты   | Продукт гидролиза ксиланов (древесины березы, кукурузной кочерыжки, хлопковой шелухи и другие)  | 15 г   | 40 г   |
| Сорбит                          | Яблоки, вишня, груша, слива, рябина, боярышник   | Продукт химического синтеза, пастушья сумка, растение (надземная часть) ,( <i>Capsella bursa-pastoris</i> ); ясень обыкновенный, кора ( <i>Fraxinus excelsior</i> ); подорожник большой, листья ( <i>Plantago major</i> ) | 15 г   | 40 г   |
| Маннит                          | Гранат, гранатовый сок, сельдерей  | Полученный путем биотехнологического синтеза  | 1,0 г  | 3,0 г  |
| Эритрит                         | Фрукты, вино, пиво, соевые соусы   | Продукт биотехнологической обработки кукурузного и пшеничного крахмала  | 15 г   | 45 г   |
| Производные моносахаридов       |  |   |        |        |
| Глюкозамин                      | Субпродукты животного происхождения  | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов, хитина   | 0,7 г  | 1,5 г  |
| Галактозамин                    | Субпродукты животного происхождения, морская капуста   | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов   | 0,7 г  | 1,5 г  |
| Гиалуроновая кислота            | Субпродукты животного происхождения  | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов   | 50 мг  | 150 мг |
| Глюкуроновая кислота            | Субпродукты животного происхождения, морская капуста, виноград, высшие грибы, чайный гриб, яблоки, помидоры. | Ромашка аптечная ( <i>Matricaria chamomilla</i> ), лиственница американская ( <i>Larix laricina</i> ), продукты гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов   | 0,5 г  | 0,75 г |
| Фруктоолигосахара               | Субпродукты животного происхождения  | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов   | 5,0 г  | 10,0 г |
| Глюкозаминоглюканы              | Субпродукты животного происхождения  | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов   | 300 мг | 600 мг |
| Хондроитинсульфат               | Субпродукты животного происхождения  | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, полисахаридов морских организмов   | 0,6 г  | 1,2 г  |
| Полисахариды, в том числе       |  |   |        |        |

|  |  |  |        |         |
|--|--|--|--------|---------|
| Галакто- и глюкоманнаны  | Входит в состав растительных слизей, нефильтрованные вина, пиво, опара для теста   | Спаржа лекарственная, семена ( <i>Asparagus officinalis</i> ); ива белая, древесина, кора ( <i>Salix alba</i> ), дрожжи пивные   | 2,5 г  | 8 г     |
| Полифруктозаны (инулин и другие)   | Топинамбур, цикорий  | Лопух большой, корни ( <i>Arctium lappa</i> ), колючник бесстебельный, корни, ( <i>Carlina acaulis</i> ), расторопша пятнистая, корни, ( <i>Silybum marianum</i> ), одуванчик лекарственный, корень ( <i>Taraxacum officinale Web.</i> ) | 2,5 г  | 8 г     |
| Арабиногалактан  | Входит в состав растительных слизей  | Экстракт древесины лиственницы   | 10 г   | 20 г    |
| Хитозан  | Субпродукты животного происхождения  | Панцирь ракообразных, хитин насекомых  | 3 г    | 7 г     |
| Бета-глюканы   | Высшие грибы, семена злаковых  | Пекарские дрожжи   | 200 мг | 1000 мг |
| Пищевые волокна  |  |  |        |         |
| Пищевые волокна  |  |  | 20 г   | 40 г    |
| В т.ч. растворимые:  |  |  |        |         |
| Пектин, камеди, каррагинаны, агар-агар, гуммиарабик, альгинаты, арабиногалактан и другие | Яблоки, грейпфрут, черника, калина, барбарис, водоросли морские, косточковые фруктовые деревья, крупы, зерновые, свекла и другие | Колокольчик крупноцветковый, корень ( <i>Platycodon grandiflorus</i> ), колоцант обыкновенный, плоды ( <i>Citrullus colocynthis</i> ), лен посевной, семя ( <i>Linum usitatissimum L.</i> ), карбоксиметилцеллюлоза                      | 2 г    | 6 г     |
| В т.ч. нерастворимые:  |  |  |        |         |
| Целлюлоза, гемицеллюлоза, лигнин и другие  | Капусты, абрикосы, плоды цитрусовых, листовая зелень, яблоки, морковь и другие   | Солодка голая, корень, корневища ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ), маралий корень, корневища ( <i>Rhaponticum carthamoides</i> )  | 20 г   | 40 г    |
| Микронутриенты   |  |  |        |         |
| Витамины   |  |  |        |         |
| Витамин С  | Шиповник, перец сладкий, черная смородина, облепиха, земляника, цитрусовые, киви, капуста, зеленый                               | Полученный путем химического синтеза, хвоя, хмель обыкновенный, цветки ( <i>Humulus lupulus</i> ), люцерна посевная,   | 90 мг  | 900 мг  |

|                      |   |  |         |         |
|----------------------|---|--|---------|---------|
|                      | горошек, зеленый лук, картофель   | побеги ( <i>Alfalfa</i> ) ( <i>Medicago sativa</i> ), ацерола, плоды ( <i>Malpighia glabra</i> L.) |         |         |
| Витамин В1           | Свинина нежирная, печень, почки, крупы (пшеничная, овсяная, гречневая), хлеб (ржаной, из цельного зерна), бобовые, зеленый горошек              | Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные  | 1,5 мг  | 5,0 мг  |
| Витамин В2           | Печень, почки, творог, сыр, шиповник, молоко цельное, бобовые, зеленый горошек, мясо, крупы (гречневая, овсяная), хлеб (из муки грубого помола) | Полученный путем химического, биотехнологического синтеза, дрожжи пекарские                        | 1,8 мг  | 6,0 мг  |
| Витамин В6           | Печень, почки, птица, мясо, рыба, бобовые, крупы (гречневая, пшеничная, ячневая), перец, картофель, хлеб (из муки грубого помола), гранат       | Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные  | 2,0 мг  | 6,0 мг  |
| Витамин РР           | Печень, сыр, мясо, колбаса, крупы (гречневая, пшеничная, овсяная), бобовые, хлеб (пшеничный грубого помола)                                     | Полученный путем химического синтеза, дрожжи пекарские   | 20 мг   | 60 мг   |
| Фолиевая кислота     | Печень, печень трески, бобовые, хлеб (ржаной, из цельного зерна), зелень (петрушка, шпинат, салат, лук и другие)                                | Полученная путем химического синтеза, дрожжи пивные  | 400 мкг | 600 мкг |
| Витамин В12          | Печень, почки, мясо, рыба   | Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные  | 3 мкг   | 9 мкг   |
| Пантотеновая кислота | Печень, почки, бобовые, мясо, птица, рыба, яичный желток, помидоры  | Полученная путем химического синтеза, дрожжи пивные, зародыши пшеницы                              | 5 мг    | 15 мг   |
| Биотин               | Печень, почки, бобовые (соя, горох), яйца, горох  | Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные  | 50 мкг  | 150 мкг |

|                                  |   |   |                |                |
|----------------------------------|---|---|----------------|----------------|
| Витамин А                        | Печень трески, печень, сливочное масло, молочные продукты, рыба                                   | Рыбный жир, биотехнологический синтез (пурпурные бактерии <i>Halobacterium halobium</i> )   | 0,9 мг РЭ      | 3 мг РЭ        |
| Витамин Е                        | Растительные масла, крупы, хлеб, орехи  | Полученный путем химического синтеза, масло семян зародышей пшеницы, семян тыквы ( <i>Cucurbita</i> ), расторопши пятнистой ( <i>Silybum marianum</i> ), щирицы кровяной ( <i>Amaranthus cruentus</i> ) | 15 мг ТЭ       | 150 мг ТЭ      |
| Витамин D                        | Печень трески, рыба, рыбный жир, печень, яйцо, сливочное масло                                    | Полученный путем химического синтеза, гриб шиитаке  | 10 мкг(400 МЕ) | 15 мкг(600 МЕ) |
| Витамин К                        | Шпинат, капуста, кабачки, растительные масла  | Полученный путем химического синтеза, крапива двудомная, листья ( <i>Urtica dioica</i> )  | 120 мкг        | 360 мкг        |
| <b>Витаминоподобные вещества</b> |   |   |                |                |
| Каротиноиды, в т.ч.:             |   |   | 15 мг          | 30 мг          |
| β-каротин                        | Морковь, петрушка, укроп, лук, абрикосы, тыква, облепиха, томаты, рябина, шиповник                | Полученный путем химического синтеза, водоросль дюналиелла солевая ( <i>Dunaliella salina</i> ), биомасса гриба <i>Blakeslea trispora</i> , спирулина   | 5 мг           | 10 мг          |
| Ликопин                          | Тыква, томаты, красный перец сладкий, арбуз, папайя, фрукты и овощи красного и оранжевого цвета   | Полученный путем химического синтеза, биомасса гриба <i>Blakeslea trispora</i>  | 5 мг           | 10 мг          |
| Лютейн                           | Капуста, кабачки, шпинат, кресс-салат, петрушка, зеленый горошек, зеленый перец сладкий, шиповник | Полученный путем химического синтеза, бархатцы прямостоячие, надземная часть ( <i>Tagetes erecta</i> ), масло зародышей пшеницы, спирулина, люцерна посевная, плод ( <i>Medicago sativa</i> )           | 5 мг           | 10 мг          |
| Зеаксантин                       | Кукуруза, шпинат, мандарин  | Полученный путем химического синтеза  | 1 мг           | 3 мг           |
| Астаксантин                      | Лососевые рыбы, крабы, креветки   | Водоросли гематококкус  | 2 мг           | 6 мг           |
| Инозит (B8)                      | Печень, субпродукты, соевые бобы, капуста, дыня, грейпфрут, изюм                                  | Полученный путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи пивные   | 500 мг         | 1500 мг        |

|                             |   |  |         |          |
|-----------------------------|---|--|---------|----------|
| L-Карнитин                  | Мясо, рыба, птица, молоко, сыр, творог  | Полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сырья  | 300 мг  | 900 мг   |
| Ацетил-L-Карнитин (ALC)     | Мясо, рыба, птица, молоко, сыр, творог  | Полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сырья  | 300 мг  | 900 мг   |
| Коэнзим Q10 (убихинон)      | Мясо, молоко, соевое масло, бобы сои, яйца, рыба, шпинат, арахис                | Полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сырья  | 30 мг   | 100 мг   |
| Липоевая кислота            | Печень, почки   | Полученная путем биотехнологического или химического синтеза   | 30 мг   | 100 мг   |
| Метилметионин-сульфоний (U) | Капуста, спаржа, морковь, томаты  | Полученный путем биотехнологического или химического синтеза   | 200 мг  | 500 мг   |
| Оротовая кислота (B13)      | Молоко, печень  | Полученная путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи   | 300 мг  | 900 мг   |
| Холин                       | Желтки яиц, печень, молоко и другие   | Получено путем биотехнологического или химического синтеза   | 0,5 г   | 1,0 г    |
| Парааминобензойная кислота  | Печень, почки, отруби, патока   | Полученная путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи пивные  | 100 мг  | 300 мг   |
| Минеральные вещества        |   |  |         |          |
| <b>Макроэлементы</b>        |   |  |         |          |
| Кальций                     | Сыр, творог, молоко, кисломолочные продукты, яйца, бобовые (фасоль, соя), орехи | Соли неорганических и органических кислот, яичная скорлупа, порошок раковин морских беспозвоночных, жемчуг, порошок рогов оленей, доломиты, кизельгур (трепел), плавники акул и другие | 1000 мг | 2500 мг- |
| Фосфор                      | Сыр, бобовые, крупы, рыба, хлеб, яйца, птица, мясо, грибы, орехи                | Соли неорганических и органических кислот, фитин (обезжиренные жмыхи)  | 800 мг  | 1600 мг  |
| Магний                      | Крупы, рыба, соя, мясо, яйца, хлеб, бобовые, орехи, курага, брокколи, бананы    | Соли неорганических и органических кислот, доломиты, пшеничные отруби  | 400 мг  | 800 мг   |
| Калий                       | Бобовые, картофель, мясо, морская   | Соли неорганических и органических   | 2500 мг | 3500 мг  |

|   |   |   |  |                                      |
|---|---|---|--|--------------------------------------|
|   | рыба, грибы, хлеб, яблоки, абрикосы, смородина, курага, изюм  | кислот, картофель, абрикосы   |  |                                      |
| Натрий (только в СПП для питания спортсменов) |   |   | 1300 мг                                    | -                                    |
| <b>Микроэлементы</b>                          |   |   |  |                                      |
| Железо  | Мясо, печень, почки, яйцо, картофель, белые грибы, персики, абрикосы  | Соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное биотехнологичным путем (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), белые, синие, зеленые глины, цеолиты, мумии  | 18 мг для женщин<br>10 мг для мужчин       | 40 мг для женщин<br>20 мг для мужчин |
| Цинк  | Мясо, рыба, устрицы, субпродукты, яйца, бобовые, семечки тыквенные, отруби пшеницы ( <i>Triticum L.</i> )                                   | Соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное путем биотехнологического синтеза (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие),   | 12 мг                                      | 25 мг                                |
| Иод   | Морская рыба, ламинария (морская капуста), молочные продукты, гречневая крупа, картофель, арония, греческий орех восковой спелости, фейхоа. | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), водоросли морские <i>Ascophyllum nodosum</i> , фукус, бишофит ( <i>Bishofit</i> ), перегородки плода греческого ореха <sup>^</sup> Кщкпв <i>regia</i> ) | 150 мкг                                    | 300** мкг                            |
| Селен   | Зерновые, морепродукты, печень, почки, сердце, чеснок   | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), пивные дрожжи, астрагал ( <i>Astragalus membranaceus</i> ), стахис клубни ( <i>Stachys</i> )  | 75 мкг - для мужчин<br>55 мкг - для женщин | 150 мкг                              |

|               |   |   |         |         |
|---------------|---|---|---------|---------|
| Медь          | Мясо, морепродукты, ореха, зерновые, какао, отруби  | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), медные комплексы хлорофилла                         | 1 мг    | 3 мг    |
| Молибден (VI) | Печень, почки, фасоль, горох, зеленые листовые овощи, дыня, абрикос, цельное коровье молоко | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)  | 70 мкг  | 600 мкг |
| Хром (III)    | Печень, сыр, бобы, горох, цельное зерно, перец черный                                       | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)  | 50 мкг  | 250 мкг |
| Марганец      | Печень, крупы, фасоль, горох, гречиха, арахис, чай, кофе, зеленые листья овощей             | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)  | 2,0 мг  | 5,0 мг  |
| Кремний       | Цельное зерно, свекла, морковь, репа, бобовые, редис, кукуруза, банан, капуста, абрикос     | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), хвощ полевой, стебель ( <i>Equisetum arvense</i> ), | 30,0 мг | 50,0 мг |
| Кобальт       | Печень, почки, рыба, яйца   | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)  | 10 мкг  | 30 мкг  |
| Фтор          | Морская рыба, чай   | Соли неорганических и органических  | 4,0 мг  | 6,0 мг  |

|   |  |  |          |          |
|---|--|--|----------|----------|
|   |  | кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)  |          |          |
| Ванадий   | Растительные масла, грибы, соя, зерновые, морская рыба, морепродукты | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), морские водоросли  | 15,0 мкг | 60,0 мкг |
| Бор   | Фрукты, овощи, орехи, злаковые, бобовые, молоко, вино                | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), хвоя   | 2,0 мг   | 6,0 мг   |
| Серебро   | Огурцы, тыква, арбуз   | Соли органических кислот, коллоидная форма биотехнологического происхождения (дрожжи, хелатные аминокислотные комплексы и другие)  | 30 мкг   | 70 мкг   |
| Биологически активные вещества природного происхождения. Минорные компоненты пищи |  |  |          |          |
| Фенольные соединения  |  |  |          |          |
| 1.1. Простые фенолы   |  |  |          |          |
| Арбутин   | Клюква, груша, брусника  | Толокнянка обыкновенная, побеги, листья ( <i>Arctostaphylos uvaursi</i> ), зимолюбка зонтичная, растение (надземная часть) ( <i>Chimaphila umbellata</i> ), подорожник большой, лист и семена ( <i>Plantago major</i> ), бадан толстолистный, листья ( <i>Bergenia crassifolia</i> ); черника, лист ( <i>Vaccinium myrtillus L.</i> ); брусника, лист ( <i>Vaccinium vitis-idaea</i> ) | 8 мг     | 25 мг    |
| Гидрохинон  | Черника, анис, чабер, груша,   | Эспарцет месхетский, корень ( <i>Onobrychis</i>  | 5 мг     | 15 мг    |

|   |   |  |        |        |
|---|---|--|--------|--------|
|   | брусника  | meschetica), толокнянка обыкновенная, листья ( <i>Arctostaphylos uva-ursi</i> ), бадан толстолистный, листья ( <i>Bergenia crassifolia</i> )   |        |        |
| Ресвератрол   | Красный виноград, красная шелковица, голубика, ежевика, арахис, какао, красное вино   |  | 30 мг  | 150 мг |
| Синефрин  | Апельсин (померанец) горький  |  | 5      | 30     |
| Тирозол,<br>гидрокситирозол   | Плоды оливы европейской, оливковое масло  | Родиола розовая ( <i>Rhodiola rosea</i> ), родиола четырехчленная ( <i>Rhodiola quadrifida</i> )   | 10 мг  | 30 мг  |
| <b>Фенольные кислоты, в том числе:</b>  |   |  |        |        |
| 1.2. Гидроксикоричные кислоты (цикориевая, кафтаровая)  | Листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева  | Эхинацея, цветы, корень ( <i>Echinacea purpurea</i> )  | 10 мг  | 20 мг  |
| 1.3.<br>Гидроксикоричные кислоты (хлорогеновая, неохлорогеновая, криптохлорогеновая, дикофеоилхинные, феруловая, кофейная, кофеоилибличная) | Листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева, листья артишока, семена подсолнечника, яблоки, плоды рябины обыкновенной, плоды рябины черноплодной | Ромашка аптечная, цветки ( <i>Matricaria recutita</i> ), одуванчик лекарственный, цветки, корень ( <i>Taraxacum officinale</i> ), лопух большой, листья, плод ( <i>Arctium lappa</i> ), мелисса, листья ( <i>Melissa officinalis</i> ), листья мяты перечной ( <i>Mentha piperita</i> ), трава крапивы двудомной ( <i>Urtica dioica</i> ), листья мать-и-мачехи ( <i>Tussilago farfara</i> ), плоды калины обыкновенной ( <i>Viburnum opulus</i> ), прополис | 200 мг | 500 мг |
| 1.4. Галловая, π-оксибензойная, протокатехиновая  | Малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника, черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень   | Солодка голая, корень ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ), виноградные косточки  | 100 мг | 300 мг |
| Антраценпроизводные (антрахионы)<br>Аloe-эmodин, алоин, эмодин рапонтин, реин, фисцион,   | Ревень, щавель, бобовые.  | Кассия тора, семена ( <i>Cassia tora</i> ), алоэ вера, растение (надземная часть) ( <i>Aloe vera</i> ), горец змеиный, растение (надземная часть) ( <i>Polygonum bistoria</i> ), щавель конский, корень, плоды ( <i>Rumex confertus</i> ), марена  | 10 мг  | 30 мг  |

|   |  |   |                               |                                |
|---|--|---|-------------------------------|--------------------------------|
| хризофаковая кислота, сеннозиды А и В   |  | красильная, корень ( <i>Rubia tinctorum</i> )   |                               |                                |
| Гиперицин   | Зверобой продырявленный (трава, цветы - суррогат чая)  | Зверобой продырявленный, надземная часть ( <i>Hypericum perforatum L.</i> )   | 0,3 мг                        | 1 мг                           |
| Ксантоны<br>(Мангиферин)  | Манго ( <i>Mangifera indica L.</i> ), Мангостин ( <i>Garcinia mangostana L.</i> )  | Копеечник альпийский (сибирский) ( <i>Hedysarum alpinum L.</i> ), копеечник желтеющий ( <i>Hedysarum flavescens Rgl. et Schmalh.</i> ), зверобой Рошеля ( <i>Hypericum rochelii Griseb. et Schenk</i> ), зверобой продырявленный ( <i>H. perforatum L.</i> ), зверобой горный ( <i>H. montanum L</i> ) и другие   | 20 мг                         | 50 мг                          |
| <b>Флавононы и флавонолы</b>  |  |   |                               |                                |
| Флавоноиды  | Продукты растительного происхождения   | Дикорастущие и лекарственные растения   | 250 мг                        | 500 мг                         |
| В т.ч. флавонолы и их гликозиды<br>(кверцетин, камферол, мирицетин, изорамнетин, рутин) | Яблоко, абрикос, персик, слива, манго, цитрусовые, смородина, клубника, черника, голубика, вишня, шиповник, брусника, клюква, облепиха, виноград, терн, лук, капуста белая, красная, цветная, брокколи, сладкий перец, сельдерей, кoriандр, пастернак, петрушка, зеленый салат, томаты, редис, репа, ревень, щавель, морковь, свекла, хрен, чай зеленый и черный, красное вино | Гинкго двулопастного, листья ( <i>Ginkgo biloba</i> ), ясень обыкновенный, лист, почки ( <i>Fraxinus Excelsior</i> ), боярышник мелколистный, лист, цветки ( <i>Crataegus microphylla</i> ), пустырник пятилопастный, растение (надземная часть) ( <i>Leonurus quinquelobatus</i> ), володушка круглолистная, корень, растение (надземная часть), лист, цветки ( <i>Bupleurum rotundifolium</i> ), горец птичий (спорыш), растение (надземная часть) ( <i>Polygonum aviculare</i> ), клевер, лист, стебли, цветы ( <i>Trifolium pratense</i> ), актинидия коломикта, лист ( <i>Actinidia kolomikta</i> ), фисташка настоящая, лист ( <i>Pistacia vera</i> ) | 30 мг ( в пересчете на рутин) | 100 мг ( в пересчете на рутин) |
| В т.ч. флавоны<br>(лютеолин, апигенин, акацетин, диосметин,                             | Лимон, апельсин, грейпфрут, рябина черноплодная, морковь, сельдерей, репа, петрушка, фасоль, красный   | Прополис, Ромашка аптечная, цветы ( <i>Matricaria recutita</i> ), одуванчик лекарственный, корень ( <i>Taraxacum</i>  | 10 мг                         | 25 мг                          |

|   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
| байкаlein) или<br>флавоногликозиды<br>(витексин,<br>изовитексин,<br>ориентин, байкалин)   | перец, морковь, горох, тимьян,<br>шафран  | officinale), ферула персидская, растение<br>(надземная часть) ( <i>Ferula persica</i> ), виснага<br>морковевидная плод ( <i>Visnaga daucoides</i> ),<br>пижма обыкновенный, цветы ( <i>Tanacetum<br/>vulgare</i> ), коровяк медвежье ушко, листья<br>( <i>Verbascum thapsus</i> ), хризантема садовая,<br>цветки ( <i>Chrysanthemum morifolium</i> ), бодяк<br>полевой, лист ( <i>Cirsium arvense</i> ) и другие  |  |   |
| В т.ч. флаваноны<br>(нарингенин,<br>гесперитин,<br>эриодиктиол или<br>флаванон-<br>гликозиды<br>(нарингин,<br>геспередин).<br><br>В т.ч. дигидрофла-<br>вонолы<br>(дигидрокверцетин,<br>дигидрокемпферол) | Лимон, апельсин, мандарин,<br>грейпфрут, слива, земляника, рябина<br>черноплодная, клюква, вишня,<br>калина, боярышник, актинидия,<br>жимолость, томаты, петрушка,<br>щавель, мята<br><br>Орехи арахиса   | Зверобой, продырявленный, растение<br>(надземная часть) ( <i>Hypericum perforatum</i> ),<br>лигустикум шотландский, корневища<br>( <i>Ligisticum scoticum</i> ), курильский чай,<br>листья, цветки ( <i>Pentaphylloides fruticosa</i> ),<br>липа сердцевидная, цветки ( <i>Tilia cordata</i> ),<br>коровяк медвежье ухо, растение (надземная<br>часть ( <i>Verbascum thapsus</i> ), расторопша<br>пятнистая, плоды ( <i>Silybum marianum</i> ),<br>черемуха, древесина, плоды ( <i>Padus ssiori<br/>Schneid</i> )<br><br>Кора лиственницы сибирской ( <i>Larix<br/>sibirica</i> ), ели сибирской ( <i>Picea abies</i> ),<br>сосны сибирской, приморской ( <i>Pinus<br/>sibirica, P.maritima</i> ) | 200 мг (в<br>пересчете на<br>геспередин или<br>нарингин) | 400 мг (в<br>пересчете на<br>геспередин или<br>нарингин)<br><br>25 мг<br><br>100 мг |
| В т.ч. флаван-3-олы<br>(катехины)<br>(эпигаллокатехин<br>галат) катехин,<br>эпикатехин,<br>галлокатехин,  | чай зеленый и черный, шоколад<br>(какао,), красное вино . Яблоко,<br>айва, клубника, малина, красный<br>виноград, облепиха, кизил,<br>крыжовник, абрикос, черника,<br>голубика, зеленая фасоль, фисташка,<br>каштан, лавровый лист, ревень,<br>щавель, миндаль, боярышник | Виноградные косточки, расторопша<br>пятнистая, плоды ( <i>Silybum marianum</i> ),<br>горец змеиный, растение (надземная часть<br>( <i>Polygonum bistorta</i> ), эвкалипт<br>шариковидный, кора ( <i>Eucalyptus globulus</i> ),<br>боярышник мелколистный, лист ( <i>Crataegus<br/>microphylla</i> ), вишня кустарниковая, кора<br>( <i>Cerasus fruticosa</i> ), черника обыкновенная,<br>лист ( <i>Vaccinium myrtillus</i> ), облепиха<br>крушиновая, лист ( <i>Hippophae rhamnoides</i> )  | 100 мг   | 300 мг  |

|  |  |  |        |        |
|--|--|--|--------|--------|
| Флаволигнаны<br>(силибин, силидианин, силихристин и другие)  | Плоды лимонника китайского, семена кунжута   | Расторопша пятнистая, плоды, надземная часть ( <i>Silybum marianum</i> ), лен посевной, семя ( <i>Linum usitatissimum L.</i> ), лопух большой, надземная часть ( <i>Arctium lappa</i> ), коровяк обыкновенный, растение (надземная часть) ( <i>Verbascum thapsus</i> )   | 30 мг  | 80 мг  |
| Изофлавоны<br>(генистеин, дайдзein, глицистеин) или изофлавонгликозиды (генистин, дайдзин, глицитин) | Соя, фасоль  | Клевер луговой, полевой, лист ( <i>Trifolium pratense</i> , <i>T. Campestre</i> ), софора японская, плод ( <i>Sophora japonica</i> ), каян индийский, кора ( <i>Cajanus cajan</i> ), пuerария тумберга, цветы ( <i>Pueraria thunbergiana</i> ), хмель обыкновенный, шишки ( <i>Humulus lupulus</i> ), псоралея лещинолистная, лист, семена ( <i>Psoralea corylifolia</i> ) | 50 мг  | 150 мг |
| Антоцианы  | Яблоко, черная смородина, черника, голубика, терн, лимонник китайский, жимолость, черемуха, базилик, вишня, брусника, красный виноград, капуста красная, лук красный, бобы красные, морковь, какао, красное вино | Кожица винограда красного, зверобой продырявленный, растение (надземная часть) ( <i>Hypericum perforatum</i> ), первоцвет многоцветковый, растение (надземная часть), подземная часть ( <i>Primula x polyantha hort.</i> ), рис посевной, лист ( <i>Oryza sativa</i> ), водяника черная, плод, надземная часть ( <i>Empetrum nigrum</i> )                                  | 50 мг  | 150 мг |
| <b>Полимерные фенольные соединения</b>   |  |  |        |        |
| Проантоксианидины  | Шоколад (какао), кофе, яблоко, красный виноград, клюква, голубика, черника, миндаль, арахис, ячмень, кукуруза авокадо, кола  | Гребни, кожура и косточки винограда, лист черники ( <i>Vaccinium myrtillus L.</i> ), кора сосны приморской ( <i>Pinus maritima</i> )   | 100 мг | 200 мг |
| Танины   | Яблоко, айва, хурма, банан, черника, рябина, калина, брусника, малина, земляника, артишок, орехи, какао, чай, черемуха, спаржа, щавель, абрикос, гуайава перуанская  | Береза, кора, листья ( <i>Betula humilis</i> ), эвкалипт мощный, кора, листья ( <i>Eucalyptus robusta</i> ), калина обыкновенная, кора, плоды ( <i>Viburnum opulus</i> ), грецкий орех, кожура ( <i>Juglans regia</i> ), айва продолговатая, семена ( <i>Cydonia oblonga</i> ), гранат обыкновенный,   | 300 мг | 900 мг |

|  |   |  |       |   |
|--|---|--|-------|---|
|  |   | кожура плодов ( <i>Punica granatum</i> )   |       |   |
| <b>Алкалоиды</b>                         |   |  |       |   |
| Индол-3 -карбинол                        | Капуста, белокочанная, цветная; брокколи, брюссельская репа, кресс-салат, брюква, редька, редис, хрень, горчица | Биотехнологического происхождения, полученный путем химического синтеза  | 50 мг | 300 мг  |
| Кофеин                                   | Чай, какао, кофе  | Падуб парагвайский, ветки, листья ( <i>Ilex paraguariensis</i> A. St-Hil.), гуарана, семена ( <i>Paullinia cupana</i> ), кола блестящая, семена ( <i>Cola nitida</i> ), полученный путем химического синтеза                                       | 50 мг | 150 мг (в СПП для питания спортсменов 200 мг) |
| Теобромин                                | Какао, чай  | Кола заостренная, семена ( <i>Cola acuminata</i> Schott et Endl.), падуб парагвайский, ветки и листья ( <i>Ilex paraguariensis</i> A. St-Hil.), гуарана, семена ( <i>Paullinia cupana</i> ), кола блестящая, семена ( <i>Cola nitida</i> )         | 35 мг | 80 мг   |
| Теофиллин                                | Чай, какао, шоколад.  | Гуарана, семена ( <i>Paullinia cupana</i> ), кола блестящая, семена ( <i>Cola nitida</i> )   | 50 мг | 150 мг  |
| Тригонеллин (N-метилникотиновая кислота) | Кофе, ячмень, соя, томаты, горох, рыба  | Пажитник ( <i>Trigonella foenumgraecum</i> )   | 40 мг | 100 мг  |
| <b>Терпеноиды</b>                        |   |  |       |   |
| Бетулин                                  | Хурма обыкновенная, иссоп   | Ольха черная, серая, кора ( <i>Alnus glutinosa</i> L., <i>incana</i> L.); береза повислая, кора ( <i>Betula pendula</i> Roth); софора японская, бутоны, плоды ( <i>Sophora japonica</i> ); лещина обыкновенная, кора ( <i>Corylus avellana</i> L.) | 40 мг | 80 мг   |
| Валerenовая кислота                      | Иссоп, мята полевая, лавр благородный, земляника лесная, бобы какао   | Дудник лекарственный, корни, листья ( <i>Angelica archangelica</i> L.), ферула сумбул, корень ( <i>Ferula sumbul</i> ), ферула персидская, корень ( <i>Ferula persica</i> ), валериана лекарственная, корневище ( <i>Valeriana</i>                 | 2 мг  | 5 мг  |

|  |   |  |        |        |
|--|---|--|--------|--------|
|  |   | ( <i>officinalis L.</i> )  |        |        |
| Гинсенозиды (пана сазиды)                          | Женьшень, корень  | Женьшень, листья ( <i>Panax ginseng</i> )  | 5 мг   | 30 мг  |
| Глицирризиновая кислота                            | Солодка (разные виды) - вкусовая добавка при производстве изделий из рыбы, консервировании овощей и фруктов                               | Солодка голая, корень ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ), астрагал шерстистоцветковый, надземная часть ( <i>Astragalus dasianthus</i> )   | 10 мг  | 30 мг  |
| в том числе иридоиды Олеуропеин                    | Плоды оливы европейской ( <i>Olea europaea</i> ), оливковое масло   | Листья оливы европейской ( <i>Folium Oleae europaea</i> ), оливковое масло ( <i>Oleum olivarum</i> )   | 20 мг  | 100 мг |
| Гарпагозид   | Пряности  | Гарпагофитум распростертый, ( <i>Harpagophytum procumbens</i> ), корень Фломоидес ангренский ( <i>Phlomoides lehmanniana Adyl.</i> ), листья Мытник теневой ( <i>Scrophularia umbrosa</i> ), листья  | 20 мг  | 50 мг  |
| Асперулозидовая и деацетил асперулозидовая кислота | Плоды нони ( <i>Morinda citrifolia</i> ), сок нони  | Листья нони ( <i>Morinda citrifolia</i> )  | 5      | 20     |
| Другие соединения                                  |   |  |        |        |
| Аллицин  | Лук, чеснок, черемша  | -  | 4 мг   | 12 мг  |
| Бетаин   | Жимолость, плоды; свекла, облепиха, плоды, рис, ячмень, овес, бананы, перец, чай, бобовые, картофель, арбуз, кофе, кедровые орехи, спаржа | Солодка голая, корень ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ); люцерна посевная, надземная часть ( <i>Medicago sativa</i> ); буквица лекарственная, трава, корень ( <i>Betonica officinalis L.</i> ); дереза китайская, плоды; ( <i>Lycium chinense Mill.</i> ); подсолнечник однолетний, цветки и листья ( <i>Helianthus annuus L.</i> ); эхинацея пурпурная, надземная часть ( <i>Echinacea Moench</i> ) | 2 г    | 4 г    |
| Ванилиновая кислота                                | Малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника,   | Солодка голая, корень ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ); виноградные косточки  | 100 мг | 300 мг |

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
|   | черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень  |   |   |  |
| Гамма-оризанол                            | Рисовые отруби   | -   | 150 мг                                      | 450 мг                                       |
| Гидроксилимонная кислота                  | Гарциния мангустан (плоды)   | Гарциния камбоджийская, стебли, листья ( <i>Garcinia camboyana</i> )  | 100 мг                                      | 300 мг                                       |
| Гидроксиметилбутират                      | Рыба, молочные продукты  |   | 1,5 г                                       | 3,0 г  |
| Гуммивные кислоты                         | Соевый соус натуральный  | Мумие   | 50 мг                                       | 150 мг                                       |
| Карнозин                                  | Мясо, рыба (осетр, стерлядь)   | Полученный путем химического синтеза  | 200 мг                                      | 2000 мг                                      |
| Креатин                                   | Мясо   | Полученный из пищевого сырья  | 3 г<br>Только в СПП для питания спортсменов | 20 г<br>Только в СПП для питания спортсменов |
| Куркумин                                  | Куркума  | -   | 50 мг                                       | 150 мг                                       |
| Лимонен                                   | Укроп, тмин, кардамон, мята.   | Эфирные масла сосновых ( <i>Pinus</i> ), дягиль лекарственный, корень, плоды ( <i>Angelica archangelica</i> ), аденоэма индийская, надземная часть ( <i>Adenosma indianana</i> (Lour.) Merrill), гомалонема душистая, корневища ( <i>Homalomena aromaticata</i> Schott.), мирровое дерево, смола ( <i>Commiphora molmol</i> Engl.). | 5 мг  | 50 мг  |
| Ментол                                    | Мята   | Эфирные масла   | 20 мг                                       | 80 мг  |
| Пептиды: ди-, три-, тетра- и олигопептиды | Ткани и органы животных  |   | По доказанному физиологическому эффекту     |  |
| Полипренолы                               | Печень животных, высшие грибы - белый гриб, маслята, подосиновики и дрзерна риса, кукурузы, подсолнечника и другие | Хвоя лиственниц, елей, сосен, полученные путем биотехнологического синтеза  | 10 мг                                       | 20 мг  |
| Сумма РНК и ДНК                           | Икра, молоки рыб   | Полученные из пищевого сырья  | 150 мг                                      | 500 мг-                                      |
| Серотонин                                 | Бананы, ананас, орех грецкий, плоды, авокадо, томат  | Орех черный, семена ( <i>Juglans nigra</i> ), орех маньчжурский, семена ( <i>Juglans mandshurica</i> ), гриффония простая, лист   | 3 мг  | 15 мг  |

|   |  |   |   |        |
|---|--|---|---|--------|
|   |  | ( <i>Griffonia simplicifolia</i> )  |   |        |
| Схизандрин  | Лимонник китайский, плоды, семена  | Кадзура красная, плод ( <i>Kadsura coccinea</i> ), лимонник китайский, корень, листья, стебли ( <i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill) | 500 мкг                                   | 1 мг   |
| Фазеоламин  | Фасоль белая   |   | По доказанному ингибиованию альфа-амилазы |        |
| Фикоцианины   | Пищевые морские водоросли  | Спируллина ( <i>Spirulina</i> )   | 50 мг                                     | 150 мг |
| Фукоидан  | Пищевые морские водоросли  | -   | 50 мг                                     | 100 мг |
| Хлорофилл   | Зеленые части съедобных растений, ламинария  | Микроводоросли (хлорелла, одонтелла, спируллина)  | 100 мг                                    | 300 мг |
| Цетилимиристолеат   | Органы кита  | Органы диких животных   | 300 мг                                    | 600 мг |
| Цитруллин   | Капуста, авокадо, виноград   | Ольха, черная, серая, кора ( <i>Almus glutinosa</i> L, <i>incana</i> L.); береза повислая, кора ( <i>Betula pendula</i> Roth)               | 100 мг                                    | 500 мг |
| Элеутерозиды  | Элеутерококк колючий, корень   | Элеутерококк колючий, плоды ( <i>Eleutherococcus senticosus</i> )   | 1 мг                                      | 2 мг   |
| Янтарная кислота  | Крыжовник, виноград, смородина, спаржа, батат, кисломолочные продукты, выдержаные сыры | Полученная путем химического синтеза  | 200 мг                                    | 500 мг |
| Ферменты, стандартизованные по удельной активности (животного и растительного происхождения, а также полученные биотехнологическим путем) |  |   | По доказанной ферментной активности       |        |
| Амилаза   | Мед, овощи, фрукты, пищевые растения, поджелудочная железа крупного рогатого скота.    | Продукт биотехнологического происхождения   | По доказанной гликолитической активности  |        |

|  |  |   |   |                             |
|--|--|---|---|-----------------------------|
| Лактаза  | Овощи, фрукты, пищевые растения.   | -<<-  | -<<-                                      |                             |
| Мальтаза   | Овощи, фрукты, пищевые растения.   | -<<-  | -<<-                                      |                             |
| Сахараза   | Овощи, фрукты, пищевые растения.   |   | -<<-                                      |                             |
| $\beta$ -галактозидаза   | Йогурт   | -<<-  | -<<-                                      |                             |
| Пепсин   | Желудок убойного скота и птицы, цветочная пыльца.  |   | По доказанной протеолитической активности |                             |
| Трипсин  | Поджелудочная железа крупного рогатого скота, цветочная пыльца.                            | -<<-  | -<<-                                      |                             |
| Химотрипсин  | Поджелудочная железа крупного рогатого скота.  | -<<-  | -<<-                                      |                             |
| Бромелайн  | Ананас, папайя   | Ананас, стебли ( <i>Ananas comosus</i> Merrill)   | -<<-                                      |                             |
| Папаин   | Папайя, киви, манго.   | Смоковница обыкновенная, лист ( <i>Ficus carica</i> L.); дынное дерево (папайя), млечный сок ( <i>Carica papaya</i> L.) | -<<-                                      |                             |
| Дипептидаза  |  | -<<-  | -<<-                                      |                             |
| Липазы   | Семена бобовых, подсолнечника, крестоцветных, злаковых, морковь, папайя, цветочная пыльца. | -<<-  | По доказанной липолитической активности   |                             |
| Лизоцим  | Хрен деревенский, яйца   | Полученный путем биотехнологического синтеза  | По доказанной ферментной активности       |                             |
| Микроорганизмы   |  |   |   |                             |
| Бактерии рода <i>Bifidobacterium</i> , в т.ч. <i>B.infantis</i> , <i>B.bifidum</i> , <i>B.longum</i> , <i>B.breve</i> , <i>B.adolescentis</i> и другие с доказанными | Кисломолочные продукты   | Продукт биотехнологического происхождения   | $5 \times 10^8$ КОЕ/сут.                  | $5 \times 10^{10}$ КОЕ/сут. |

|   |  |      |                          |                          |
|---|--|------|--------------------------|--------------------------|
| пробиотическими свойствами  |  |      |                          |                          |
| Бактерии рода <i>Lactobacillus</i> , в т.ч. <i>L.acidophilus</i> , <i>L.fermentii</i> , <i>L.casei</i> , <i>L.plantarum</i> , <i>L.bulgaricus</i> и другие с доказанными пробиотическими свойствами | Кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе     | -<<- | $5 \times 10^7$ КОЕ/сут. | $5 \times 10^9$ КОЕ/сут. |
| Бактерии рода <i>Lactococcus</i> spp., <i>Streptococcus thermophilus</i> в монокультурах и в ассоциациях с пробиотическими микроорганизмами   | Кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе     | -<<- | $10^7$ КОЕ/сут.          | КОЕ/сут.                 |
| <i>Propionibacterium shermanii</i> в комплексе с пробиотическими и молочнокислыми микроорганизмами  | Сыры, кисломолочные продукты (в комплексе с молочнокислыми микроорганизмами) | -<<- | $10^7$ КОЕ/сут.          | $10^8$ КОЕ/сут.          |

Примечания:

Верхний допустимый уровень потребления нутриентов в составе СПП для спортсменов - вне зависимости от энергетической ценности рациона.

Знаком <\*> обозначено: Только для специализированных пищевых продуктов.

Знаком <\*\*> обозначено: Из морских водорослей - 1000 мкг (с учетом низкой усвояемости).

**Рекомендуемые величины суточного потребления для взрослых биологически активных веществ,  
не содержащихся в пищевом сырье и образующихся в ходе его технологической переработки**

| Пищевые и биологически активные компоненты пищи | Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения | Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ | Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ /сутки) | Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ /сутки) |
|---|---|---|--|--|
| Лактит  |   | Полученный путем химического синтеза  | 2 г  | 10 г   |
| Лактулоза                                       | Топленое и стерилизованное молоко   | Получаемая путем изомеризации лактозы   | 2 г  | 10 г   |

23. Предельно допустимые уровни содержания вредных примесей в зерне, поставляемом на пищевые цели:

| Наименование зерна | Наименование показателя   | Допустимый уровень, %, не более |
|--------------------|---|---------------------------------|
| Пшеница            | Спорынья  | 0,05                            |
|                    | Горчак ползучий   | не допускается                  |
|                    | Софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)  | 0,1                             |
|                    | Вязель разноцветный   | 0,1                             |
|                    | Гелиотроп опущенноплодный   | 0,1                             |
|                    | Триходесма седая  | не допускается                  |
|                    | Головневые (маранные, синегузочные) зерна   | 10,0                            |
|                    | Фузариозные зерна   | 1,0                             |
| Рожь, тритикале    | Спорынья  | 0,05                            |
|                    | Горчак ползучий   | не допускается                  |
|                    | Вязель разноцветный   | 0,1                             |
|                    | Гелиотроп опущенноплодный   | 0,1                             |
|                    | Триходесма седая  | не допускается                  |
|                    | Софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)  | 0,1                             |
|                    | Фузариозные зерна   | 1,0                             |
|                    | Розовоокрашенные зерна  | 3,0                             |
| Овес               | Горчак ползучий   | не допускается                  |
|                    | Термопсис ланцетный, спорынья и головня (по совокупности)   | 0,1                             |
|                    | Софора лисохвостная, вязель разноцветный (по совокупности)  | 0,02                            |
|                    | Гелиотроп опущенноплодный и триходесма седая  | не допускаются                  |
| Ячмень             | Спорынья и головня  | 0,1                             |
|                    | Горчак ползучий   | не допускается                  |
|                    | Софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий, вязель разноцветный (по совокупности)* | 0,1                             |
|                    | Гелиотроп опущенноплодный и триходесма седая  | не допускаются                  |
| Просо              | Плевел опьяняющий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, спорынья и головня (по совокупности)   | 0,18                            |
|                    | Горчак ползучий   | не допускается                  |
|                    | Вязель разноцветный   | 0,02                            |
|                    | Гелиотроп опущенноплодный и триходесма седая  | не допускаются                  |
| Гречиха            | Испорченные зерна   | 0,3                             |
|                    | Спорынья  | 0,05                            |
|                    | Горчак ползучий   | не допускается                  |

|                                 |   |                |
|---------------------------------|---|----------------|
|                                 | Софора лисохвостная, термопсис ланцетный, вязель разноцветный (по совокупности)   | 0,1            |
|                                 | Гелиотроп опущенноплодный и триходесма седая  | не допускаются |
| Рис                             | Испорченные зерна   | 0,5            |
|                                 | Пожелтевшие зерна   | 4,0            |
| Кукуруза                        | Спорынья и головня  | 0,15           |
|                                 | Горчак ползучий   | не допускается |
|                                 | Софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)  | 0,1            |
|                                 | Вязель разноцветный   | 0,1            |
|                                 | Гелиотроп опущенноплодный   | не допускается |
|                                 | Триходесма седая, семена клещевины  | не допускаются |
|                                 | Наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией   | 0,1            |
| Сорго, чумиза                   | Спорынья и головня  | 0,1            |
|                                 | Горчак ползучий   | не допускается |
|                                 | Софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)  | 0,1            |
|                                 | Вязель разноцветный   | 0,1            |
|                                 | Гелиотроп опущенноплодный и триходесма седая  | не допускаются |
| Горох                           | Спорынья  | 0,1            |
|                                 | Горчак ползучий   | не допускается |
|                                 | Вязель разноцветный, семена пораженные нематодой, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий (по совокупности)                 | 0,1            |
|                                 | Гелиотроп опущенноплодный и триходесма седая  | не допускаются |
| Фасоль, чечевица, маш           | Горчак ползучий, вязель разноцветный, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий, гелиотроп опущенноплодный и триходесма седая | не допускаются |
| Нут                             | Вязель разноцветный, семена пораженные нематодой, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий (по совокупности)                 | 0,2            |
|                                 | Гелиотроп опущенноплодный и триходесма седая  | не допускаются |
| Соя, подсолнечник, арахис, рапс | Семена клещевины  | не допускаются |
| Кунжут, сафлор                  | Семена клещевины  | не допускаются |
|                                 | Семена белены   | 0,1            |

24. Максимальные допустимые остаточные уровни некоторых пестицидов, либо их метаболитов в переработанных продуктах детского питания для детей раннего возраста (на основе злаковых и других пищевых продуктах):

| Химическое название вещества   | Максимальный допустимый остаточный уровень, мг/кг |
|--|---|
| Кадусафос  | 0,006   |
| Деметон-S-метил/деметон-S-метил сульфон/оксидеметон-метил (отдельно либо комбинированно, выражено как деметон-S-метил) | 0,006   |
| Этопрофос  | 0,008   |
| Фипонил (сумма фипронила и фипрэонил-десульфинил, выражено как фипронил)   | 0,004   |
| Пропинеб/пропиленэтиоуреа (сумма пропинеба и пропиленэтиоуреа)   | 0,006   |