



МІНІСТЭРСТВА  
АХОВЫ ЗДАРОЎЯ  
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

МИНИСТЕРСТВО  
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПАСТАНОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

«22» апреля 2014 г. № 29  
г. Минск

г. Минск

О внесении дополнений и изменений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. №52

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Внести в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь» следующие дополнения и изменения:

1.1. в Санитарных нормах и правилах «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденных этим постановлением:

1.1.1. пункт 37 дополнить частью второй следующего содержания:

«Содержание сахаров (сумма моно- и дисахаридов) в пищевой продукции диабетического питания должно быть снижено (по сравнению с аналогичной, не предназначенной для диабетического питания) до уровня, составляющего не более 5 г на 100 г для твердой пищевой продукции или не более 2,5 г на 100 мл для жидкой пищевой продукции.»;

1.1.2. дополнить Санитарные нормы и правила пунктом 41<sup>1</sup> следующего содержания:

«41<sup>1</sup>. При производстве пищевых продуктов (за исключением сыров и сырных продуктов, продуктов переработки океанических рыб и морепродуктов) должна использоваться только йодированная соль.»;

1.1.3. таблицу 2 приложения 3 к этим Санитарным нормам и правилам после позиции

«Витамины, витаминоподобные вещества»
---------------------------------------

дополнить позицией следующего содержания:

«Витамин А	Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин»;
------------	--

1.1.4. в приложении 6:

слова «Витамин Е» заменить словом «Токоферол»;

слово «Фолацин» заменить словами «Фолиевая кислота»;

1.2. в Гигиеническом нормативе «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденном этим постановлением:

1.2.1. по тексту документа слова «убойные» и «тара» заменить словами «продуктивные» и «упаковка» соответственно в соответствующем падеже;

1.2.2. в пункте 1:

1.2.2.1. подпункты 1.1 и 1.1.1 изложить в следующей редакции:

«1.1 Мясо парное, охлажденное и замороженное, полуфабрикаты охлажденные и замороженные (все виды продуктивных животных), в том числе (далее – в т.ч.):»	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики* (кроме диких животных):		
	левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (далее – ГХЦГ) (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	дихлордифенил-трихлорэтан (далее – ДДТ) и его метаболиты	0,1	
Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000003	говядина, баранина	
	0,000001	свинина	

1.1.1. Мясо	Микробиологические показатели:		
парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	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	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускается	
охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	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	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> : в 0,1 г	не допускается	для продукции со сроком годности более 7 суток
	в 1,0 г	не допускается	для сырья, используемого при производстве продукции детского, диетического лечебного и профилактического питания
охлажденное в отрубях упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускается	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются»;	

1.2.2.2. подпункты 1.1.3 и 1.1.4 изложить в следующей редакции:

«1.1.3. Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) бескостные (охлажденные, замороженные), в т.ч. в маринаде:	Микробиологические показатели:		
крупнокусковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
мелкокусковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 <sup>6</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.1.4. Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) рубленые (охлажденные, замороженные):	Микробиологические показатели:		
формованные, в т.ч. панированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 <sup>6</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца

в тестовой оболочке, фаршированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца
фарш	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	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются»;	

1.2.2.3. подпункты 1.2 и 1.2.1 изложить в следующей редакции:

«1.2. Субпродукты продуктивных животных, шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
		1,0	почки
	мышьяк	1,0	
		0,3	
	кадмий	1,0	почки
		0,1	
	ртуть	0,2	почки
		Антибиотики* (кроме диких животных):	
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000006	печень и продукты из нее	

1.2.1. Субпродукты продуктивных животных, охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная и другие	Микробиологические показатели:		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются»;	

1.2.2.4. подпункт 1.4 изложить в следующей редакции:

«1.4. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов продуктивных животных мясные (мясосодержащие), кулинарные изделия мясные (мясосодержащие)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Антибиотики* (кроме диких животных):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая 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)	0,000003	из говядины, баранины
		0,000001	из свинины
	Нитрозамины:		
	сумма N-нитрозодиметиламина и N-нитрозодиэтиламина (далее – сумма НДМА и НДЭА)	0,002	
0,004		для копченых продуктов	
1.4.1. Колбасные изделия и продукты из мяса продуктивных животных мясные (мясосодержащие)	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не	

сырокопченые и сыровяленые, срок годности которых превышает 5 суток, в т.ч. нарезанные, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы		допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	E.coli в 1 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.2. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) полукопченые и варено-копченые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.3. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) варено-копченые, полукопченые, срок годности которых превышает 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.4. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) вареные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.5. Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) вареные нарезанные, срок годности которых превышает 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 <sup>3</sup>	для сервировочной нарезки
		2,5x10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются		
1.4.6. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме и другие	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.7. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) варено-копченые: окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	



щекovina (баки), рулька	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.8. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) копчено-запеченные, запеченные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.9. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) вареные, запеченные, копчено-запеченные, срок годности которых превышает 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
		$2,5 \times 10^3$	для сервировочной нарезки
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.10. Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные:	Микробиологические показатели:		
	мясные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$

	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
мясосодержащие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются»;	

## 1.2.2.5. подпункты 1.5.1–1.5.4 изложить в следующей редакции:

«1.5.1. Кровяные изделия	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии:		
	в 0,01 г	не допускаются	
	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
1.5.2. Зельцы, сальтисоны	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.5.3. Колбасы ливерные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии: 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	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток
1.5.4. Паштеты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> : в 0,1 г	не допускаются	
	в 1,0 г	не допускаются	для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются»;	
	г		

1.2.2.6. подпункты 1.6, 1.6.1 и 1.6.2 изложить в следующей редакции:

«1.6. Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		1,0	для консервов в сборной жестяной упаковке
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
		0,1	для консервов в сборной жестяной упаковке
	ртуть	0,03	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	для консервов в хромированной упаковке
	Антибиотики*:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая 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	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	для консервов с добавлением нитрита натрия
	Нитраты	200	для мясорастительных с овощами
	Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000003	говядина, баранина
0,000001		свинина	
1.6.1. Консервы пастеризованные:	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы Д в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива		
1.6.2. Консервы	Должны удовлетворять требованиям		

стерилизованные	промышленной стерильности для консервов группы А в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива»;	
-----------------	--	--

1.2.2.7. подпункт 1.8.1 изложить в следующей редакции:

«1.8.1. Сухие мясные (мясосодержащие) продукты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100»;	

1.2.3. в пункте 2:

1.2.3.1. подпункты 2.1.1–2.1.3 изложить в следующей редакции:

«2.1.1. Молоко сырое сорт «экстра»	количество микроорганизмов при 30 °С в 1 мл молока, менее	$1 \times 10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	количество соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> , не более	$3 \times 10^5$	
2.1.2. Молоко сырое высшего сорта	общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность, включая мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы), КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	$3 \times 10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	количество соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> , не более	$5 \times 10^5$	
2.1.3. Молоко сырое первого и второго сорта	общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность, включая мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы), КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	$5 \times 10^5$	для первого сорта
		$4 \times 10^6$	для второго сорта
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
		количество соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> , не более	$7,5 \times 10^5$
$1 \times 10^6$	для второго сорта»;		

## 1.2.3.2. подпункт 2.2.1 изложить в следующей редакции:

«2.2.1. Питьевое молоко, молочный напиток, в потребительской упаковке, в т.ч. обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками:	Микробиологические показатели:		
пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), 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 1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)		
	ультрапастеризованные (без асептического розлива)	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	100
БГКП (колиформы) в 10 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	
топленые	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	2,5x10 <sup>3</sup>	
	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	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются»;	

1.2.3.3. из пункта подпункты 2.2.2–2.2.5 исключить;

1.2.3.4. подпункты 2.2.6–2.2.11 изложить в следующей редакции:

«2.2.6. Молоко питьевое, молочный напиток, во флягах и цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	2x10 <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	
	<i>S.aureus</i> в 0,1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
2.2.7. Сливки и продукты на их основе, в т.ч. в потребительской упаковке, пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1x10 <sup>5</sup>	
	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	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
2.2.8. Сливки и продукты на их основе, в т.ч. в потребительской упаковке, стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)		
2.2.9. Сливки и продукты на их основе, в т.ч. в потребительской упаковке, обогатенные	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), 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	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
2.2.10. Сливки и продукты на их основе, в т.ч. в потребительской упаковке, взбитые	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	1x10 <sup>5</sup>	
	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 0,1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
2.2.11. Сливки и продукты на их основе, в т.ч. во флягах, цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	2x10 <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»;	

1.2.3.5. подпункт 2.2.14 изложить в следующей редакции:

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	1x10 <sup>6</sup> в сумме	
	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее	1x10 <sup>7</sup>	
	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	
	дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1x10 <sup>4</sup> для айрана и кефира, не менее 1x10 <sup>5</sup> для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске



	плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более	50»;	
--	--	------	--

1.2.3.6. подпункт 2.2.17 изложить в следующей редакции:

«2.2.17. Молочная сыворотка и пахта и продукты на их основе в потребительской упаковке пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), 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	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются»;	

1.2.3.7. подпункты 2.3.1, 2.3.1.1–2.3.1.4 изложить в следующей редакции:

«2.3.1. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в т.ч.:	Микробиологические показатели:		
2.3.1.1. Творог без компонентов (кроме произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, зерненного творога), в т.ч.:			
со сроком годности не более 72 часов	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не менее	1x10 <sup>6</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, 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	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не менее	1x10 <sup>6</sup>	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, 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	
замороженный	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	
	<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	
2.3.1.2. Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования, в т.ч.:			
со сроком годности не более 72 часов	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	
	<i>S.aureus</i> в 0,1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
со сроком годности более 72 часов	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	
	<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	
творог зерненный	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	
	<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	

2.3.1.3. Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные, в т.ч.:			
со сроком годности не более 72 часов	БГКП (колиформы) в 0,001 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, 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 (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	
	<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, 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 (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	
	<i>S.aureus</i> в 0,1 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
со сроком годности более 72 часов:	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	
	<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, в 25 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	S.aureus 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»;	

1.2.3.8. подпункты 2.3.2, 2.3.3 изложить в следующей редакции:

«2.3.2. Термически обработанные творожные продукты, в т.ч. с компонентами	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	
	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	КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	2x10 <sup>5</sup>	
	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 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»;	

1.2.3.9. подпункт 2.4 изложить в следующей редакции:

«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 упаковке
	хром	0,5	для консервированных в хромированной упаковке
	Микотоксины: афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
	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
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»;

1.2.3.10. подпункт 2.4.5 изложить в следующей редакции:

«2.4.5. Продукты молочные составные сгущенные с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	3,5x10 <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»;	

1.2.3.11. дополнить пункт подпунктом 2.4.6 следующего содержания:

«2.4.6. Молоко сгущенное и концентрированное в транспортной упаковке, в т.ч. во флягах, цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	2x10 <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	
	<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»;	

1.2.3.12. из пункта подпункт 2.5.2 исключить;

1.2.3.13. подпункт 2.5.3 изложить в следующей редакции:

«2.5.3. Молоко коровье сухое, в т.ч.:			
для непосредственного употребления	КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	5x10 <sup>4</sup>	
	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	
	<i>S.aureus</i> 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 (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»;	

1.2.3.14. подпункт 2.6.7 изложить в следующей редакции:

«2.6.7. Концентрат лактулозы	КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	5x10 <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»;	

1.2.3.15. подпункты 2.7.1–2.7.4 изложить в следующей редакции:

«2.7.1. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, сывороточно-альбуминные): без компонентов, с компонентами, копченые	БГКП (колиформы) в 0,001 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	S.aureus в 0,001 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	в сырах мягких и рассольных L.monocytogenes не допускаются в 5 образцах массой по 25 г каждый
2.7.2. Сыры и сырные продукты плавленые без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	5x10 <sup>3</sup>	
	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	
	дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	50	

2.7.3. Сыры и сырные продукты плавленные: с компонентами, копченые	КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	1x10 <sup>4</sup>	
	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	
	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 (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»;	

1.2.3.16. из пункта подпункты 2.7.6, 2.7.7 и 2.8.2 исключить;

1.2.3.17. подпункт 2.8.3 изложить в следующей редакции:

«2.8.3. Масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое) стерилизованное	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 °Кеттстофера; б) титруемой кислотности молочной плазмы не более чем на 2 °Тернера; в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )»;	
--	--	--

1.2.3.18. подпункт 2.9 изложить в следующей редакции:

«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;	для спреда с компонентами
3,5 °Кеттстофера			

трансизомеры олеиновой кислоты	8 %	в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат
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	
медь	0,4	для резервируемых продуктов
железо	1,5	для резервируемых продуктов
никель	0,7	для продуктов с гидрогенизован ным жиром
Микотоксины:		
афлатоксин М <sub>1</sub>	0,0005	
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
Пестициды** (в пересчете на жир):		
ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	1,25	
ДДТ и его метаболиты	1,0	
Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000002»;	

1.2.3.19. подпункт 2.9.2 изложить в следующей редакции:



«2.9.2. Сливочно-растительная топленая смесь	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	
	плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	200»;	

1.2.3.20. подпункты 2.11.1–2.11.3 изложить в следующей редакции:

«2.11.1. Закваски для кефирного продукта симбиотические (жидкие), закваски для кефира на кефирных грибах	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	
	<i>S.aureus</i> 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 культур жидкие, в т.ч. замороженные	Количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не менее	1x10 <sup>8</sup>	
		1x10 <sup>10</sup>	для заквасок концентрированных
	БГКП (колиформы) в 10,0 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 100 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> 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 из чистых культур сухие	Количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не менее	1x10 <sup>9</sup>	
		1x10 <sup>10</sup>	для заквасок концентрированных
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 10 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см <sup>3</sup> )	не допускаются	

	дрожжи, плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	5	в сумме»;
--	--	---	-----------

1.2.4. в пункте 3:

1.2.4.1. подпункт 3.1.3 изложить в следующей редакции:

«3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция:			
филе рыбное, рыба спецразделки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S.aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
	сульфитредуцирующие клубридии 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 (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
	сульфитредуцирующие клубридии в 0,01 г	не допускаются	в продукции, упакованной под вакуумом
фарш особой кондиции	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клубридии в 0,1 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы»;

## 1.2.4.2. подпункты 3.3.9, 3.3.10 изложить в следующей редакции:

«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 (колиформы) 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 упакованной под вакуумом
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
многокомпонентные изделия: солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
желированные продукты: студень, рыба заливная и другие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания:			
салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	

салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
рыба соленая рубленая, паштеты, пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, 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 (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются»;	

1.2.4.3. подпункты 3.4.3–3.4.7 изложить в следующей редакции:

«3.4.3. Кулинарные икорные продукты:			
с термической обработкой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^5$
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	

3.4.4. Икра осетровых рыб:			
зернистая баночная, паюсная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , 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 (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> 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	
	дрожжи в 0,1 г	не допускаются	
ястычная слабосоленая, соленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , 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	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , 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 (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
3.4.6. Икра других видов рыб:			
пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, 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 (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии 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	
3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. 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 кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50»;	

1.2.4.4. подпункты 3.7.3, 3.7.4 изложить в следующей редакции:

«3.7.3. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \times 10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и	не допускаются	

масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	L.monocytogenes, в 25 г		
	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 (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100»;	

1.2.4.5. подпункт 3.7.9 изложить в следующей редакции:

«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 (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
водоросли и травы морские сушеные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
джемы из морской капусты	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»;	

1.2.5. в пункте 12:

1.2.5.1. в подпункте 12.1.1:

1.2.5.1.1. таблицу 1 изложить в следующей редакции:

«Таблица 1

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Приме- чание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Для детей от 0 до 6 месяцев жизни				
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	4 000–8 000	+	
Отношение альфа-токоферол (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 гидролизovaných 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	+	
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	400–1 000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4–12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5–12,5	+	
витамин К	то же	25–100	+	
тиамин (В1)	то же	400–2 100	+	
рибофлавин (В2)	то же	500–2 800	+	
пантотеновая кислота	то же	2 700–14 000	+	
пиридоксин (В6)	то же	300–1 000	+	
ниацин (РР)	то же	2 000–10 000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60–350	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,0–3,0	+	
аскорбиновая	мг/л	55–150	+	



кислота (С)				
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-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов) <sup>(5)</sup>	мг/л, не более	35	+	при внесении
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	–	для жидких КИСЛОМОЛОЧНЫХ
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Для детей от 6 до 12 месяцев жизни				
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	4 000–8 000	+	
Углеводы <sup>(4)</sup>	г/л	70–90	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	50 (за исключением смесей на основе частично гидролизованных белков)	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400–900	+	
фосфор	то же	200–600	+	
кальций/фосфор	–	1,2–2,0	–	
калий	мг/л	500–1 000	+	
натрий	то же	150–300	+	
магний	мг/л	50–100	+	
медь	мкг/л	400–1 000	+	
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	400–1 000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4–20	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8,0–21,0	+	
витамин К	то же	25–170	+	
тиамин (В1)	то же	400–2 100	+	
рибофлавин (В2)	то же	600–2 800	+	
пантотеновая кислота	то же	3 000–14 000	+	
пиридоксин (В6)	то же	400–1 200	+	
ниацин (РР)	то же	3 000–10 000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60–350	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5–3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	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
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов) <sup>(5)</sup>	мг/л, не более	35	+	при внесении
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	–	для жидких КИСЛОМОЛОЧНЫХ
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
<b>Для детей от рождения до 12 месяцев жизни</b>				
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	4 000–8 000	+	
Отношение альфа-токоферол (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 (за исключением 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	300,0–1 000,0	+	
марганец	мкг/л	10,0–300,0	+	
железо	мг/л	6,0–10,0	+	
цинк	мг/л	3,0–10,0	+	
хлориды	мг/л	300,0–800,0	–	
йод	мкг/л	50,0–350,0	+	
селен	мкг/л	10,0–40,0	+	
Зола	г/л	2,5–6,0	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400,0–1 000,0	+	
токоферол (Е)	мг/л	4,0–12,0	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8,0–21,0	+	
витамин К	мкг/л	25,0–170,0	+	
тиамин (В1)	мкг/л	400,0–2 100,0	+	
рибофлавин (В2)	мкг/л	500,0–2 800,0	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7–14,0	+	
пиридоксин (В6)	мкг/л	300,0–1 200,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0–10,0	+	
фолиевая кислота(Вс)	мкг/л	60,0–350,0	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5–3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55,0–150,0	+	
инозит	мг/л	20,0–280,0	+	
холин	мг/л	50,0–350,0	+	
биотин	мкг/л	10,0–40,0	+	
Л-карнитин	мг/л, не более	20	+	при внесении
лютеин	мкг/л, не более	250	+	при внесении

Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) <sup>(5)</sup>	мг/л, не более	35	+	при внесении
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	-	для жидких кисломолочных»;

1.2.5.1.2. таблицу 2 изложить в следующей редакции:

«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, для сухих продуктов
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
<b>Антибиотики*:</b>		
левомецетин (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
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,01	в пересчете на жир
Диоксины***	не допускаются	
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
<b>Микробиологические показатели<sup>(1), (2)</sup>:</b>		
<b>Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные)</b>		
КМАФАнМ	2x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37–50 °С; не нормируется для кисломолочных

	$3 \times 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70–85 °С; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	10	то же
S.aureus	10	то же
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
ацидофильные микроорганизмы	$1 \times 10^7$	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (при изготовлении продукта с их использованием)
бифидобактерии	$1 \times 10^6$	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1 \times 10^7$	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (при добавлении в продукт после сушки)
	$1 \times 10^2$	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (без добавления после сушки)
<b>Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные</b>		
Вырабатываемые в промышленных условиях с ультрапастеризацией и асептическим розливом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; в микроскопическом препарате – отсутствие клеток бактерий; 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)	
<b>Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий</b>		
БГКП (колиформы)	3	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
E.coli	10	то же

S.aureus	10	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
ацидофильные микроорганизмы	$1 \times 10^7$	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	$1 \times 10^6$	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1 \times 10^7$	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
дрожжи	10	то же
Последующие смеси, требующие термической обработки после восстановления:		
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же»;

1.2.5.2. в подпункте 12.1.2:

1.2.5.2.1. таблицу 1 изложить в следующей редакции:

«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, не менее	20	–	
Жир	г/л	25–40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4 000	+	
Углеводы	г/л	60–90	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	50	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600–900	+	
фосфор	то же	200–600	+	

кальций/фосфор	–	1,2–2,0	–	
калий	мг/л	400–1 000	+	
натрий	то же	150–350	+	
магний	мг/л	50–100	+	
медь	мкг/л	400–1 000	+	
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	400–1 000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4–12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7–21	+	
тиамин (В1)	то же	400–2 100	+	
рибофлавин (В2)	то же	500–2 800	+	
пантотеновая кислота	то же	2 500–14 000	+	
пиридоксин (В6)	то же	400–1 200	+	
ниацин (РР)	то же	3 000–10 000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60–350	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5–3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55–150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	330	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	60,0	–	для жидких кисломолочных»;

1.2.5.2.2. таблицу 2 изложить в следующей редакции:

«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, для сухих продуктов
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
<b>Микробиологические показатели<sup>(1)</sup>:</b>		

Смеси моментального приготовления		
КМАФАнМ	2x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37–50 °С
	3x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70–85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	10	то же
S.aureus	10	то же
V.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
Смеси, требующие термической обработки		
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
V.cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же»;

1.2.5.3. таблицу 2 подпункта 12.1.3 изложить в следующей редакции:

«Таблица 2

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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для сливок с содержанием жира более 5 г/100 г
Микробиологические показатели:		
стерилизованное, в т.ч. витаминизированное	Требования промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;	



	после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г); в) микроскопический препарат – отсутствие клеток микроорганизмов
пастеризованное, в т.ч. со сроком годности более 72 часов	КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более – 1,5x10 <sup>4</sup> ; БГКП (колиформы) в 0,1 г (см <sup>3</sup> ) не допускаются; патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 50 г (см <sup>3</sup> ) не допускаются; <i>S.aureus</i> в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) не допускаются; <i>E.coli</i> в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) не допускаются; <i>V.cereus</i> , КОЕ/см <sup>3</sup> , не более 25»;

1.2.5.4. в подпункте 12.1.4:

1.2.5.4.1. таблицу 1 изложить в следующей редакции:

«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	+	
Углеводы	г, не более	12	+	
В том числе сахара <sup>(1)</sup>	г, не более	10	+	
Зола	г	0,5–0,8	–	
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	60	+	
Кислотность	°Тернера, не более	110	–»;	

1.2.5.4.2. таблицу 2 изложить в следующей редакции:

«Таблица 2

**Показатели безопасности**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются

E.coli	10,0	то же
S.aureus	10,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
	1x10 <sup>4</sup>	то же, для кефира
плесени	10	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
молочнокислые микроорганизмы	1x10 <sup>7</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
бифидобактерии	1x10 <sup>6</sup>	КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее; при изготовлении с их использованием
ацидофильные микроорганизмы	1x10 <sup>7</sup>	то же»;

1.2.5.5. таблицу 2 подпункта 12.1.5 изложить в следующей редакции:

«Таблица 2

**Показатели безопасности**

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, 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	
Антибиотики, микотоксины, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	в пересчете на жир
<b>Микробиологические показатели:</b>		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	то же
S.aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются

патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>L.monocytogenes</i>	50	то же
дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
плесени, КОЕ/г, не более	10	
Микроскопический препарат	отсутствие посторонней микрофлоры	наличие технологической заквасочной микрофлоры»;

1.2.5.6. таблицу 2 подпункта 12.1.7 изложить в следующей редакции:

«Таблица 2

### Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	для сухих напитков – в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели <sup>(1)</sup> :		
Жидкие напитки		
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^4$	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
<i>E.coli</i>	1,0	то же
<i>S.aureus</i>	1,0	объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	50	то же
дрожжи	50	КОЕ/см <sup>3</sup> , не более
плесени	50	то же
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления		
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S.aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Сухие напитки моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям»;	

1.2.5.7. таблицу 2 подпункта 12.2.3 изложить в следующей редакции:

**Показатели безопасности в сухом продукте**

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, в пересчете на восстановленный продукт
<b>Антибиотики* (в пересчете на восстановленный продукт):</b>		
левомецетин (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
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку
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 каш, содержащих кукурузную крупу, муку
<b>Пестициды:</b>		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,001	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	5x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются

патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>	50	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же»;

1.2.5.8. таблицу 2 подпункта 12.2.4 изложить в следующей редакции:

«Таблица 2

### Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы, микотоксины, меламина, 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
<i>S.aureus</i>	1,0	то же
<i>B.cereus</i>	$2 \times 10^2$	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> <sup>(1)</sup>	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Каша молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каша 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:		
левомецетин (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 В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015
афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку
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 каш, содержащих кукурузную крупу, муку
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-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	
Микробиологические показатели:		
Микробиологические показатели каш молочных, готовых к употреблению, стерилизованных в соответствии с требованиями промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)»;		

1.2.5.9. в подпункте 12.3:

1.2.5.9.1. таблицу 1 изложить в следующей редакции:

«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 (или) тыквы и для такой продукции с добавлением фруктов
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 пересчете на безводную лимонную кислоту)
	то же	0,8	–	для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), для нектаров, морсов, напитков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту)
Углеводы	г	3–25	+	
В том числе добавленного сахара		не допускается	–	для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима
	г, не более	10	–	для нектаров и сокосодержащих напитков
	г, не более	12		для морсов
Белки	г, не менее	0,5	–	для фруктово- и (или) овоще-молочных и фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	–	
Поваренная соль	%, не более	0,4	–	для продукции из овощей, за исключением томатного сока для детей старше 12 месяцев
	%, не более	0,6	–	для томатного сока для детей старше 12 месяцев
<b>Минеральные вещества:</b>				
калий	мг, не более	300	+	для нектаров, напитков, морсов

	мг	70–300	+	для соков и других продуктов на фруктово-овощной основе
натрий	мг, не более	200	–	
железо	мг, не более	3,0	+	для обогащенных продуктов
<b>Витамины:</b>				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
β-каротин	то же	1–4	+	то же»;

1.2.5.9.2. таблицу 2 изложить в следующей редакции:

«Таблица 2

### Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, 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 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 М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002, для фруктово- и (или) овоще-молочных пюре
афлатоксин В <sub>1</sub>	не допускается	<0,00015, для содержащих муку, крупу
охратоксин А	не допускается	<0,0005, для содержащих муку, крупу
Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержащих муку, крупу
<b>Антибиотики* (для продуктов с добавлением молочных компонентов):</b>		
левомицетин (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
<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 (или) овощей»;

1.2.5.10. таблицу 1 подпункта 12.4.1 изложить в следующей редакции:  
«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	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	1–5	+	в консервах, обогащенных железом
Витамины		по мясорастительным консервам		
Крахмал	г, не более	3	–	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	то же»;

1.2.5.11. подпункт 12.4.2 изложить в следующей редакции:

«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	+	

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 (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>L.monocytogenes</i>	50	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B.cereus</i>	1,0	то же»;

1.2.5.12. таблицу 1 подпункта 12.4.3 изложить в следующей редакции:  
«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	–	
Белок	г	1,5–8,0	+	
Жир	то же	1–6	+	
Углеводы	то же	5–15	+	
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 (В1)	мг	0,1–0,2	–	то же
рибофлавин (В2)	то же	0,1–0,3	–	то же

ниацин (РР)	то же	1–4	–	то же
Крахмал	г, не более	3	–	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	то же»;

1.2.6. в пункте 13:

1.2.6.1. таблицу 1 подпункта 13.1.1 изложить в следующей редакции:

«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	18	+	
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	–»;	

1.2.6.2. таблицу 2 подпункта 13.1.3 изложить в следующей редакции:

«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, для рубленых полуфабрикатов
	$1 \times 10^5$	КОЕ/г, не более, для кусковых полуфабрикатов
БГКП (колиформы)	0,001	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	то же
плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке»;

1.2.6.3. таблицу 3 подпункта 13.4.1 изложить в следующей редакции:

«Таблица 3

**Микробиологические показатели (молоко, сливки)**

Группа продуктов	КМАФА нМ, 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 (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	S. aureus	L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
Молоко пастеризованное в потребительской упаковке	1x10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	–
Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской упаковке	100	10,0	100	10,0	25	–
Сливки пастеризованные в потребительской упаковке	1x10 <sup>5</sup>	0,01	25	1,0	25	–
Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской упаковке	100	10,0	100	10,0	25	–
Молоко топленое	2,5x10 <sup>3</sup>	1,0	25	–	25	–
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим	Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3–5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения:					

розливом, в т.ч. обогащенные	а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г)»;
------------------------------------	--

1.2.6.4. название подпункта 13.4.3 и таблицу 1 изложить в следующей редакции:

«13.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, плавленые), сырные продукты, 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	+	
Поваренная соль	г, не более	2	–»;	

1.2.6.5. в подпункте 13.5:

1.2.6.5.1. таблицу 1 изложить в следующей редакции:

«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	%, не более	16	–	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей
	%, не более	10	–	для соковой продукции из овощей и для такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови
	%, не более	11	–	для соковой продукции из тыквы и (или) моркови и такой продукции с добавлением фруктов
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,3	–	для соковой продукции из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную

				кислоту) для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту)
Углеводы	г	4–25	+	
В том числе добавленного сахара <sup>(1), (2)</sup>	г, не более	10	–	для нектаров и сокосодержащих напитков
	г, не более	12	–	для морсов
		не допуска- ется	–	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
<b>Витамины:</b>				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных
<b>Минеральные вещества:</b>				
железо	мг, не более	3	+	для обогащенных»;

1.2.6.5.2. таблицу 2 изложить в следующей редакции:

«Таблица 2

#### Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, 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 яблоки, томаты, облепиху, калину
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощ- ной основе, а также для содер- жащих бананы и клубнику
5-оксиметилфурфурол	10,0	для соковой продукции из цитрусовых фруктов

	20,0	для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей
Микробиологические показатели:	Должны соответствовать требованиям, установленным для продуктов на плодоовощной основе и плодоовощных консервов для детей раннего возраста в пункте 12.3 (должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп)»;	

1.2.7. в пункте 14:

1.2.7.1. таблицу 2 подпункта 14.1 изложить в следующей редакции:

«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, для сухих продуктов
<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
<b>Антибиотики*:</b>		
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
<b>Пестициды** в пересчете на жир:</b>		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины***	не допускаются	
<b>Микробиологические показатели<sup>(1),(2)</sup>:</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
B.cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются

плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Микробиологические показатели <sup>(1)</sup> , (2):		для детей раннего возраста
низколактозные продукты:		
КМАФАнМ	$2 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	10	то же
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
безлактозные продукты:		
КМАФАнМ	$2 \times 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	10	то же
S.aureus	10	то же
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	10	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же»;

1.2.7.2. таблицу 2 подпункта 14.3 изложить в следующей редакции:

«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 допускаются	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины***		
не допускаются		
Микробиологические показатели <sup>(1)</sup> :		
на сухой продукт		
КМАФАнМ	2,5x10 <sup>4</sup>	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes <sup>(2)</sup>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же»;

1.2.8. в пункте 18:

1.2.8.1. таблицу 2 изложить в следующей редакции:

«Таблица 2

**Микробиологические показатели для молока, молочных компонентов**

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus <sup>(1)</sup>	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
18.1.1. Молоко коровье сырое:						
сорт «экстра»	1x10 <sup>5</sup>	–	–	25		соматические клетки – не более 3x10 <sup>5</sup> в 1 см <sup>3</sup>
высший сорт	3x10 <sup>5</sup>	–	–	25		соматические клетки – не более 5x10 <sup>5</sup> в 1 см <sup>3</sup>
18.1.2. Молоко сухое	2,5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени – 100 дрожжи – 50	L.monocytogenes в 25 г не допускаются
18.1.3. Концентрат сывороточных	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени – 50;	

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

сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов					50; дрожжи – 50	
18.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 50	
18.1.15. Сыворожка молочная сухая	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10»;	

1.2.8.2. таблицу 7 изложить в следующей редакции:

«Таблица 7

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

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются				
		БГКП (количественные формы)	S. aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	L.monocytogenes	Proteus
18.4.1.1. Мясо продуктивных животных (в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках):						
парное	10	1,0	–	25	25	–
охлажденное	1x10 <sup>3</sup>	0,1	–	25	25	1,0
замороженное	1x10 <sup>4</sup>	0,01	–	25	25	–
замороженное в блоках и кусках	1x10 <sup>5</sup>	0,001	–	25	25	–
субпродукты	–	–	–	25	25	–
кровь пищевая сухая	2,5x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	–	–»;

1.2.8.3. таблицу 14 изложить в следующей редакции:

«Таблица 14

**Показатели безопасности для масла животного**

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, 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 (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
	Микотоксины:		
	афлатоксин М <sub>1</sub>	не допускается	<0,00002
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры)	0,2	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,2	в пересчете на жир
	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»;

1.2.8.4. таблицу 17 изложить в следующей редакции:

«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			Плесени, 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	1x10 <sup>3</sup>	1,0	–	25	10	10
18.9.2. Патока кукурузная	5x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	100	50	10
18.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	1x10 <sup>4</sup>	1,0	–	25	50	50
18.9.4. Крахмал куку- рузный высшего сорта	1x10 <sup>4</sup>	1,0	–	25	50	10
18.9.5. Аспартам	2,5x10 <sup>2</sup>	1,0	–	10	–	–
18.9.6. Патока кукуруз- ная сухая, получаемая по импорту	5x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	100	50	10

18.9.7. Патока низкоосахаренная, порошкообразная	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	100	50
18.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала	1x10 <sup>4</sup>	1,0	–	25	100	50
18.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	1x10 <sup>4</sup>	1,0	–	25	50	10
18.9.10. Сахар молочный рафинированный	1x10 <sup>3</sup>	1,0	–	25	10	–
18.9.11. Лактоза пищевая	1x10 <sup>4</sup>	1,0	1,0	25	100	–
18.9.12. Концентрат лактозы	1x10 <sup>3</sup>	1,0	–	50	100	–
18.9.13. Концентрат лактоулозы	1x10 <sup>3</sup>	1,0	1,0	50	100	50»;

1.2.9. дополнить Гигиенический норматив пунктом 25 следующего содержания:

«25. Пределы допустимых отклонений показателей пищевой ценности молочной продукции, указанные в маркировке на ее упаковке или этикетке, от действительных показателей\* пищевой ценности такой продукции:

Показатели пищевой ценности готового продукта	Предел допустимых отклонений, ±
1. Белки, углеводы, сахар, органические кислоты, алкоголь, клетчатка, жирные кислоты:	
менее 10 г на 100 г продукта	10 %
10–40 г на 100 г продукта	15 %
более 40 г на 100 г продукта	6 г
2. Натрий, магний, кальций, фосфор, железо, цинк, витамины С, В1, В2, В6, пантотеновая кислота, ниацин, холестерин	20 %**
3. Витамины А, В12, Д, Е, фолиевая кислота, биотин, йод	30 %**»;

1.2.10. дополнить пункт 25 примечаниями следующего содержания:

«Примечания:

Знаком «\*» обозначено: Действительные показатели по массовым долям белка, углеводов, органических кислот, алкоголя, клетчатки, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ должны соответствовать требованиям, регламентированным в нормативных или технических документах, по которым производится молочная продукция.

Знаком «\*\*» обозначено: Без учета увеличенного содержания витаминов при изготовлении готового продукта.».

2. До 15 февраля 2015 г. допускается производство и обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями, установленными техническими нормативными правовыми актами, действовавшими до вступления в силу настоящего постановления, если иное не установлено законодательством Республики Беларусь.

3. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

Министр

В.И.Жарко