ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
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

Изменения и дополнения:

Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 апреля 2014 г. № 29 (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/28622 от 28.04.2014 г.) <W21428622p>;

Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 ноября 2016 г. № 120 (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/31610 от 05.01.2017 г.) <W21731610p>;

Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 ноября 2017 г. № 104 (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/32628 от 15.12.2017 г.) <W21732628p>

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. Утвердить прилагаемые*:

Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»;

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

*Не рассылаются.

2. Признать утратившими силу:

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и признании утратившими силу некоторых постановлений Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь и постановлений Министерства здравоохранения Республики Беларусь»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 сентября 2009 г. № 99 «О внесении дополнений и изменений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 декабря 2009 г. № 134 «О внесении изменений и дополнений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 18 января 2010 г. № 9 «О внесении дополнений и изменений в постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63».

3. 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.

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

Министр **В.И.Жарко**

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
21.06.2013 № 52

Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – пищевая продукция), их безопасности, процессам обращения, маркировке.

2. Для целей настоящих Санитарных норм и правил используются основные термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2012 г., № 8, 2/1892), Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 79, 2/966), Законом Республики Беларусь от 9 января 2002 года «О защите прав потребителей» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2002 г., № 10, 2/839), а также следующие термины и их определения:

адекватный уровень потребления – уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, установленный на основании расчетных или экспериментально определенных величин или оценок потребления пищевых и биологически активных веществ группой (группами) практически здоровых людей;

верхний допустимый уровень потребления – наибольший уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, который не представляет опасности развития неблагоприятных воздействий на показатели состояния здоровья практически у всех лиц старше 18 лет из общей популяции;

генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (далее – ГМО) – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов;

пищевая продукция диетического лечебного питания – специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами и предназначенная для использования в составе лечебных диет;

пищевая продукция диетического профилактического питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;

пищевая продукция для питания беременных и кормящих женщин – специализированная пищевая продукция, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, предназначенная для удовлетворения физиологической потребности организма беременной и кормящей женщины;

пищевая продукция для питания спортсменов – специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам;

пищевая продукция энтерального питания – жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, предназначенная для перорального употребления непосредственно или введения через зонд при невозможности обеспечения потребности организма в пищевых веществах и энергии обычным способом;

пищевая продукция диабетического питания – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, в которой отсутствуют или снижено содержание легкоусвояемых углеводов (моносахаридов – глюкоза, фруктоза, галактоза и дисахаридов – сахароза, лактоза) относительно их содержания в аналогичной пищевой продукции и (или) изменен углеводный состав;

пищевая продукция низколактозная (безлактозная) – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, произведенная на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и (или) продукции переработки молока, в которой снижено содержание лактозы по сравнению с аналогичной пищевой продукцией;

пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, полученная на основе гидролизатов белков, освобожденных (или с низким содержанием) от отдельных аминокислот и (или) из смеси аминокислот без фенилаланина, и (или) с использованием компонентов с пониженным содержанием фенилаланина;

пищевая продукция нового вида – пищевая продукция (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), ранее не использовавшаяся человеком в пищу, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из генно-модифицированных (генно-инженерных, трансгенных) организмов или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий; за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;

продовольственное (пищевое) сырье – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

продуктивные животные – животные, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции;

специализированная пищевая продукция – пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов, и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции, и (или) в

состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов), и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей.

3. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

4. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

5. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2
ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

6. Для оценки безопасности пищевой продукции определяется ее соответствие установленным гигиеническим нормативам безопасности и безвредности для человека по содержанию потенциально опасных химических веществ, радионуклидов, а также микробиологическим, паразитологическим показателям с учетом требований настоящих Санитарных норм и правил.

7. Пищевая продукция должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию потенциально опасных химических веществ и биологических объектов (микроорганизмы и их токсины, паразиты, простейшие) в заданной массе (объеме) исследуемой пищевой продукции согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденному постановлением, которым утверждены настоящие Санитарные нормы и правила (далее – Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»), другим санитарным нормам и правилам, гигиеническим нормативам, устанавливающим требования к безопасности и безвредности пищевой продукции для человека, а также требованиям правовых актов, необходимость соблюдения которых в Республике Беларусь установлена международными документами.

8. Показатели радиационной безопасности пищевой продукции должны соответствовать гигиеническим нормативам, устанавливающим требования к допустимому содержанию радионуклидов в пищевой продукции, а также требованиям правовых актов, необходимость соблюдения которых в Республике Беларусь установлена международными документами.

9. Органолептические свойства пищевой продукции:

должны соответствовать характерным для каждого вида показателям вкуса, цвета, запаха, консистенции, внешнего вида;

не должны ухудшаться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

10. Пищевая продукция не должна иметь посторонних запахов, привкусов, включений, изменений цвета, запаха и консистенции, свидетельствующих о ее порче.

11. Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных Гигиеническим нормативом «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», другими гигиеническими нормативами, устанавливающими иные требования к безопасности и безвредности пищевой продукции для человека.

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

13. Определение остаточных количеств пестицидов, не указанных в Гигиеническом нормативе «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», должно проводиться на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) пищевой продукции при ее

ввозе на территорию Республики Беларусь или при поставке на переработку в установленном законодательством Республики Беларусь порядке. Оценка уровней содержания остаточных количеств пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве, осуществляется в соответствии с гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

14. При производстве продовольственного сырья, предназначенного для изготовления пищевой продукции для детского питания, запрещается применение пестицидов, перечисленных в приложении 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам. Остаточные количества пестицидов, не указанных в приложении 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам, в пунктах 12–16, 18, 24 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», не должны превышать 0,01 мг/кг.

15. Контроль содержания в пищевой продукции ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний продуктивных животных, рыбы прудовой и садкового содержания, пчелиных семей, не указанных в пунктах 1–18 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) данной продукции при ввозе ее на территорию Республики Беларусь или при поставке на переработку в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

16. Оценка уровней содержания остаточных количеств фармацевтических ветеринарных препаратов осуществляется согласно Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов».

17. Контроль за содержанием диоксинов в пищевой продукции, в том числе производственный контроль, государственный санитарный надзор (далее – госсаннадзор), проводится в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в пищевой продукции, при ухудшении экологической ситуации, связанной с чрезвычайными ситуациями природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду.

18. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в пищевой продукции для детского питания, для питания беременных и кормящих женщин, пищевой продукции диетического лечебного питания, диетического профилактического питания, для которой установлены соответствующие требования.

19. Не допускается присутствие меламина в пищевой продукции в пределах чувствительности метода определения согласно Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов». Контроль за содержанием меламина в молоке и молочных продуктах, другой пищевой продукции, в том числе производственный контроль, госсаннадзор, осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

20. В пищевой продукции не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные заболевания или представляющих опасность для здоровья человека согласно Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов». Для пищевой продукции, для которой Гигиеническим нормативом «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» критерии отсутствия патогенных микроорганизмов не установлены, их определение в массе (объеме) 25 г ($см^3$) должно осуществляться при ухудшении эпидемиологической обстановки в административно-территориальной единице, обусловленном данной пищевой продукцией.

21. В мясе сыром (крупного рогатого скота, свинине, баранине, конине) не допускается наличие возбудителей паразитарных заболеваний: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.

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

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

24. Определение Vibrio parahaemolyticus должно проводиться во всех видах доброкачественной готовой рыбной продукции из морской рыбы при ухудшении эпидемиологической обстановки в административно-территориальной единице, обусловленном данной пищевой продукцией. При этом Vibrio parahaemolyticus не допускается в количестве более 10 колониеобразующих единиц (далее – КОЕ) в 1 г пробы пищевой продукции.

25. Определение бактерий рода Yersinia должно проводиться в сухих овощах, картофеле и продуктах их переработки, изделиях из сырых овощей, овощах и фруктах нарезанных, бланшированных, в том числе замороженных, при ухудшении эпидемиологической обстановки в административно-территориальной единице, обусловленном данной пищевой продукцией. При этом бактерии рода Yersinia не допускаются в 25 г пробы пищевой продукции.

26. При получении неудовлетворительных результатов анализа пищевой продукции со сроком годности более 30 суток хотя бы по одному из показателей содержания потенциально опасных химических веществ или из микробиологических показателей по нему проводится повторный анализ удвоенного количества образца, отобранного из той же партии. Результаты повторного анализа распространяются на всю партию.

27. Биологически активные вещества, компоненты пищи и пищевые продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище*, должны обеспечивать эффективность биологически активных добавок к пище и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека.

---

*Для целей настоящих Санитарных норм и правил к биологически активным добавкам к пище относится пищевая продукция в соответствии с Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека», а также являющаяся источником пробиотических микроорганизмов и пребиотических компонентов.

28. Биологически активные вещества, компоненты пищи и пищевые продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, пищевой продукции для питания спортсменов, не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека и не должны содержать наркотические средства, психотропные, ядовитые, сильнодействующие вещества, допинговые вещества, определенные законодательством Республики Беларусь.

29. Основные пищевые и биологически активные вещества биологически активных добавок к пище, пищевой продукции для питания спортсменов, их адекватные уровни потребления и верхние допустимые уровни потребления для лиц старше 18 лет установлены в пункте 22 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов».

30. Содержание биологически активных веществ в суточной дозе биологически активных добавок к пище для взрослых, указанной в рекомендациях по применению, должно составлять не менее 15 % адекватного уровня потребления и не превышать верхний допустимый уровень их потребления согласно пункту 22 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Суточная доза витаминов и минеральных веществ в составе биологически активных добавок к пище для детей от 1,5 до 3 лет не должна превышать 50 % от величины норм физиологических потребностей в указанных веществах согласно законодательству Республики Беларусь, для детей старше 3 лет не должна превышать для витаминов А, Д, минеральных веществ (селен, медь, цинк, йод, железо) – 100 %, для других жирорастворимых витаминов, водорастворимых витаминов и других минеральных веществ – 200 % от величины норм физиологических потребностей в указанных веществах согласно законодательству Республики Беларусь.

31. Растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека, установленные приложением 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище.

32. При производстве биологически активных добавок к пище для взрослых допускается использовать формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ согласно таблице 1 приложения 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

33. Содержание биологически активных веществ в составе биологически активных добавок к пище на основе растительного сырья, для которых пунктом 22 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов» не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, не должно превышать 50 % от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этих веществ в качестве лекарственных средств.

34. При производстве специализированной пищевой продукции для питания спортсменов и пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, за исключением предназначенной для детей раннего возраста, допускается использовать формы витаминов и минеральных солей согласно таблице 2 приложения 3 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

35. Пищевая продукция для детского питания должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасной для здоровья ребенка.

36. Пищевая продукция для детского питания, в том числе продовольственное сырье и компоненты для ее производства, пищевая продукция для беременных и кормящих женщин должны соответствовать требованиям к безопасности и пищевой ценности согласно пунктам 11–18 Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов».

37. Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, в том числе пищевая продукция энтерального питания, диабетического питания, низколактозная (безлактозная), без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот и другое, должна удовлетворять физиологические потребности организма человека в необходимых пищевых веществах и энергии с учетом факторов риска и патогенеза заболеваний, соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», другим санитарным нормам и правилам, гигиеническим нормативам, устанавливающим требования к безопасности и безвредности пищевой продукции для человека.

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.

38. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, пищевой продукции для питания беременных и кормящих женщин.

39. Не допускается использование продовольственного сырья, содержащего ГМО и (или) компоненты, полученные из ГМО, для производства пищевой продукции для беременных и кормящих женщин, пищевой продукции для детского питания.

40. Состав заменителей соли должен соответствовать требованиям согласно приложению 4 к настоящим Санитарным нормам и правилам. Допускается использование коллоидного кремния и силиката кальция в количестве не более 1 % от массы смеси заменителей (индивидуально или в комбинации), наполнителей (сахар, мука зерновых и другое).

41. Содержание натрия в заменителях соли не должно превышать 120 мг/100 г массы смеси заменителей соли.

41[1]. При производстве пищевых продуктов (за исключением сыров и сырных продуктов, продуктов переработки океанических рыб и морепродуктов) должна использоваться только йодированная соль.

42. Специализированная пищевая продукция без глютена должна состоять или быть изготовлена из одного или более компонентов, которые не содержат пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов (полученных путем их скрещивания) и (или) должна состоять или быть изготовлена специальным (для снижения уровня глютена) образом из одного или более компонентов, которые получены из пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов, и уровень глютена в готовой к употреблению продукции должен составлять не более 20 мг/кг.

43. Специализированная пищевая продукция с низким содержанием глютена должна состоять или быть изготовлена специальным (для снижения уровня глютена) образом из одного или более компонентов, которые получены из пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов, и уровень глютена в готовой к употреблению продукции должен составлять более 20 мг/кг, но не более 100 мг/кг.

44. При производстве тонизирующих напитков в качестве источников тонизирующих веществ (компонентов) допускается использовать кофеин и содержащие его растения (растительные экстракты), чай, кофе, гуарану, мате, а также лекарственные растения и их экстракты, оказывающие тонизирующее действие (женьшень, левзея, родиола розовая, лимонник, элеутерококк). В состав тонизирующих безалкогольных напитков допускается вводить не более двух тонизирующих веществ (компонентов), тонизирующих слабоалкогольных напитков – не более одного.

45. При производстве (изготовлении) тонизирующих напитков допускается использование минеральных веществ, легко усвояемых углеводов, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.

Содержание кофеина в тонизирующих напитках не должно превышать 400 мг/дм^3.

46. Пищевая продукция, за исключением изготавливаемой объектами общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания, должна быть расфасована и упакована способом, позволяющим обеспечить ее безопасность и заявленные в маркировке потребительские свойства в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

47. Скоропортящаяся пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, за исключением изготавливаемой объектами общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания, должна выпускаться только в фасованном виде в мелкоштучной упаковке для разового потребления.

48. При упаковке пищевой продукции должна применяться упаковка (укупорочные средства), предназначенная для упаковывания пищевой продукции, включая детское питание, разрешенная для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 3
ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

49. Обращение пищевой продукции должно соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Беларусь.

50. Продовольственное сырье и пищевые продукты, другие компоненты, поступающие в осуществляющую производство и (или) реализацию пищевой продукции организацию, должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, сопровождаться удостоверяющими их качество и безопасность документами, предусмотренными законодательством Республики Беларусь, если иное не определено международными договорами Республики Беларусь.

51. Не допускается обращение пищевой продукции, не соответствующей настоящим Санитарным нормам и правилам, другим санитарным нормам и правилам, гигиеническим нормативам, устанавливающим требования к безопасности и безвредности пищевой продукции для человека.

52. Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями продуктивных животных, для обработки

животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, пчелиных семей с указанием наименования пестицидов, а также ветеринарных препаратов, применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний продуктивных животных, рыбы прудовой и садкового содержания, пчелиных семей с указанием наименования ветеринарных препаратов.

53. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование ветеринарных препаратов (кормовых добавок, стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов, ветеринарных лекарственных средств, в том числе антибиотиков), препаратов для обработки животных, птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не допущенных к использованию в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

54. Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации тары и помещений для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов.

55. При изготовлении продовольственного сырья растительного происхождения не допускается использование пестицидов, запрещенных к использованию в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

56. При производстве продовольственного сырья, предназначенного для изготовления пищевой продукции, не допускается применение пестицидов, удобрений, других агрохимикатов, а также фармацевтических ветеринарных препаратов, не зарегистрированных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

57. Не допускается обращение продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении (или отсутствии такового) пестицидов и (или) ветеринарных препаратов при его производстве.

58. Пищевая продукция, экспортируемая Республикой Беларусь, по показателям безопасности и пищевой ценности должна соответствовать требованиям, предъявляемым страной, в которую она экспортируется.

59. Разработчик пищевой продукции и (или) ее изготовитель обязан включать в технические нормативные правовые акты требования безопасности и безвредности пищевой продукции для человека, требования по их обеспечению в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации, показатели потребительских свойств, требования к упаковке и маркировке, сроки годности, условия хранения, ссылки на методы контроля качества и безопасности.

60. Разработчик и (или) изготовитель пищевой продукции нового вида (полученной из нетрадиционных видов сырья), новых технологических процессов производства, упаковки, хранения, транспортировки пищевой продукции (не использованных ранее) обязаны обосновать требования безопасности и пищевой ценности, сроки годности, а также разработать методики испытаний пищевой продукции.

61. При транспортировке и хранении пищевой продукции должны соблюдаться меры, препятствующие любому виду загрязнения и предупреждающие порчу пищевой продукции.

62. Срок годности и условия хранения пищевой продукции устанавливает изготовитель. Изготовитель, устанавливая срок годности пищевой продукции, обязан гарантировать при соблюдении условий хранения соответствие пищевой продукции требованиям безопасности для жизни и здоровья потребителей.

63. По истечении срока годности пищевая продукция считается непригодной для использования по назначению, реализация такой продукции запрещается.

64. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям безопасности, установленным настоящими Санитарными нормами и правилами, гигиеническими нормативами, устанавливающими требования к безопасности и безвредности пищевой продукции, может быть утилизирована, использована на корм животным или уничтожена в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

65. Пищевая продукция, запрещенная к переработке и реализации, а также с истекшим сроком годности подлежит учету и должна храниться изолированно в условиях, исключающих возможность несанкционированного доступа к ней.

ГЛАВА 4
МАРКИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

66. Маркировка пищевой продукции должна содержать сведения, установленные законодательством Республики Беларусь, в том числе:

наименование;

состав, за исключением случаев, предусмотренных техническими нормативными правовыми актами в области технического нормирования и стандартизации на отдельные виды пищевой продукции;

наименование и место нахождения изготовителя;

дату изготовления;

срок годности;

условия хранения. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяются после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции, в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей;

показатели пищевой ценности;

сведения о наличии компонентов, полученных с применением ГМО;

другое.

67. Безалкогольные напитки, содержащие кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л, и (или) лекарственные растения и их экстракты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, должны маркироваться надписью «Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией».

68. При наличии в пищевой продукции ароматизатора маркировка состава должна содержать слово «ароматизатор(ы)». Придуманное название ароматизаторов в составе пищевой продукции допускается не указывать.

69. При наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E). Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования. Двуокись углерода, используемую в качестве компонента при производстве пищевой продукции, не требуется указывать в составе пищевой продукции при включении в маркировку пищевой продукции надписи «Газированная» или аналогичной.

70. За исключением случаев, указанных в пункте 72 настоящих Санитарных норм и правил, не относятся к компонентам и не подлежат указанию в составе пищевой продукции:

вещества, которые в процессе производства пищевой продукции удаляются из указанных в составе пищевой продукции компонентов и на последующем этапе технологического процесса производства добавляются в пищевую продукцию без превышения количества этих исходных веществ;

вещества, входящие в состав одного или нескольких компонентов и не изменяющие свойств пищевой продукции, содержащей такие компоненты;

технологические вспомогательные средства, используемые при производстве конкретной пищевой продукции;

вещества, которые входят в состав ароматизаторов или пищевых добавок в качестве растворителей, носителей вкусоароматических веществ.

71. Маркировка пищевой продукции, в состав которой входят подсластители-сахароспирты, непосредственно после указания состава пищевой продукции должна дополняться надписью «Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие».

72. Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки к пище, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний и которые приведены в приложении 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.

73. Сведения об аллергенных свойствах компонентов, определенных в приложении 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции, за исключением сведений об аспартаме и аспартам-ацесульфама соли, в случае использования которых при производстве пищевой продукции после указания ее состава должна размещаться надпись «Содержит источник фенилаланина».

74. Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись: «Не содержит глютена» в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен, или глютен был удален, согласно требованиям пунктов 42 и 43 настоящих Санитарных норм и правил.

75. В случаях, если определенные в приложении 5 к настоящим Санитарным нормам и правилам компоненты не использовались при производстве пищевой продукции, но их наличие в пищевой продукции полностью исключить невозможно, информация о возможном наличии таких компонентов размещается непосредственно после указания состава пищевой продукции.

76. Для пищевых продуктов, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый «солнечный закат» FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102) маркировка должна включать предупреждающую надпись: «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей». Исключение составляют алкогольные напитки и пищевые продукты, в которых указанные красители используются для маркировки продуктов убоя и мясной продукции либо для маркировки или декоративного окрашивания пасхальных яиц.

77. На маркировке отдельных видов пищевой продукции, в том числе пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, другой специализированной пищевой продукции, пробиотических продуктов, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище и другой, указываются:

область применения (для пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, другой специализированной пищевой продукции, пищевых добавок, ароматизаторов, биологически активных добавок к пище);

категории лиц, для которых предназначена специализированная пищевая продукция, и (или) сведения об изменении состава для пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания;

рекомендации по использованию, применению, противопоказания к использованию (при необходимости), способы приготовления (при необходимости);

для биологически активных добавок к пище обязательна информация: «Не является лекарственным средством»;

для специализированной пищевой продукции для питания спортсменов, имеющей заданную пищевую и энергетическую ценность и направленную эффективность, состоящей из набора пищевых веществ (нутриентов) или представленной их отдельными видами, указывается информация: «специализированная пищевая продукция для питания спортсменов», рекомендуемые дозировки, условия и длительность применения.

78. Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели:

энергетическую ценность (калорийность);

количество белков, жиров, углеводов;

количество витаминов и минеральных веществ.

79. Пищевая ценность жевательной резинки, кофе, природной минеральной воды, бутилированной питьевой воды, пищевой продукции в сыром виде (грибов, продуктов убоя продуктивных животных и птицы, рыбы, овощей (включая картофель), фруктов (включая

ягоды), поваренной соли, пряностей, специй, уксуса, пищевых добавок, ароматизаторов, чая может не указываться, если иное не установлено техническими нормативными правовыми актами на данные виды пищевой продукции. Пищевая ценность других видов пищевой продукции может не указываться в случаях, предусмотренных техническими нормативными правовыми актами на отдельные виды пищевой продукции.

80. Пищевая ценность пищевой продукции должна быть приведена в расчете на 100 граммов или 100 миллилитров и (или) на одну порцию (определенное количество пищевой продукции, указанное в ее маркировке как одна порция при обязательном указании количества такой порции) пищевой продукции.

81. Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин.

82. Количество пищевых веществ, в том числе белков, жиров, углеводов, в пищевой продукции должно быть указано в граммах или в кратных или дольных единицах указанных величин.

83. Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно быть указано в единицах величин Международной системы единиц (СИ) (миллиграммах или микрограммах) или в иных единицах величин в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области обеспечения единства измерений.

84. Количество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должны указываться в отношении белков, жиров, углеводов и энергетической ценности (калорийности), для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 2 и более процента величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии. В иных случаях количество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции могут указываться по усмотрению изготовителя.

85. Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно указываться в случае, если витамины и минеральные вещества добавлены в пищевую продукцию при ее производстве. В иных случаях количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции может указываться в отношении витаминов и минеральных веществ, для которых такое количество в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 5 и более процентов величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в витаминах и минеральных веществах.

86. Величины, отражающие среднюю суточную потребность взрослого человека в белках, жирах, углеводах и энергии, в витаминах, минеральных и других веществах, определяются в соответствии с приложением 6 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Для указания показателей пищевой ценности в маркировке пищевой продукции, предназначенной для отдельных категорий потребителей, расчет ведется по средней величине норм физиологических потребностей в пищевых веществах для этой категории потребителей согласно законодательству Республики Беларусь, если такая потребность установлена.

87. Для биологически активных добавок к пище в отношении веществ, источником которых являются данные биологически активные добавки, а для обогащенной пищевой продукции – в отношении веществ, использованных для обогащения такой пищевой продукции, дополнительно должна быть указана пищевая ценность в процентном отношении к величинам, определенным в порядке, установленном пунктом 86 настоящих Санитарных норм и правил.

88. Для пищевой продукции для питания спортсменов должна быть указана пищевая и энергетическая ценность в процентном отношении к величинам, определенным в порядке, установленном пунктом 86 настоящих Санитарных норм и правил.

89. На заменителях соли должно быть указано «Заменитель соли с низким содержанием натрия» или «Диетическая соль с низким содержанием натрия». Маркировка должна содержать полный список ингредиентов, а также количество катионов (натрия, калия, кальция, магния, аммония и холина) в 100 граммах заменителя соли.

90. Для пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания с низким содержанием натрия (за исключением заменителей соли как таковых):

при использовании заменителей соли на маркировке должно быть указано наличие заменителей соли, перечисленных в приложении 4 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

при использовании заменителя соли, полностью или частично состоящего из соли калия, необходимо указывать на маркировке суммарное содержание калия, выраженное в миллиграммах катиона на 100 граммов пищевой продукции.

91. Значения показателей пищевой ценности пищевой продукции, приготовление которой должно осуществляться потребителями, указываются в маркировке такой пищевой продукции без учета ее дальнейшего приготовления.

92. Показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем.

93. При определении энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции должны использоваться коэффициенты пересчета основных пищевых веществ пищевой продукции в энергетическую ценность (калорийность) пищевой продукции в соответствии с приложением 7 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

94. При определении содержания углеводов в пищевой продукции учитывается их количество, содержащееся в пищевой продукции (за исключением пищевых волокон) и участвующее в обмене веществ в организме человека, а также количество подсластителей-сахароспиртов.

95. При определении количества витамина А и провитамина А используется переводной коэффициент из расчета, что один микрограмм ретинола или ретинолового эквивалента соответствует шести микрограммам бета-каротина.

96. Информация об отличительных признаках пищевой продукции указывается при маркировке на добровольной основе.

97. Информация об отличительных признаках пищевой продукции, в том числе об отсутствии в пищевой продукции компонентов, полученных из ГМО (или) с использованием ГМО, должна быть подтверждена на доказательной основе материалами, сформированными лицом, указавшим это заявление в маркировке пищевой продукции самостоятельно или полученными им с участием других лиц. Материалы, подтверждающие на доказательной основе наличие отличительных признаков пищевой продукции, подлежат хранению в организациях или у индивидуальных предпринимателей, выпускающих данную пищевую продукцию в обращение, и предъявляются в случаях, предусмотренных законодательством Республики Беларусь.

98. Информация о специальных питательных свойствах, лечебном, диетическом или профилактическом назначении пищевых продуктов, о показаниях и противопоказаниях к применению отдельными возрастными группами, а также при отдельных видах заболеваний должна согласовываться с Министерством здравоохранения Республики Беларусь в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

99. Информация об отличительных признаках пищевой продукции, указанных в приложении 8 к настоящим Санитарным нормам и правилам, может быть использована в маркировке при соблюдении условий, приведенных в этом приложении, в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь. Не указанная в приложении 8 к настоящим Санитарным нормам и правилам информация об отличительных признаках пищевой продукции может быть использована в маркировке пищевой продукции при соблюдении требований пунктов 97 и 98 настоящих Санитарных норм и правил в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

100. Информация об отличительных признаках пищевой продукции в части ее пищевой ценности должна сопровождаться указанием в маркировке пищевой продукции количества соответствующих пищевых веществ, определяющих пищевую ценность пищевой продукции.

101. Информация о сроках введения основных продуктов и блюд прикорма* промышленного выпуска в питание детей раннего возраста должна соответствовать приложению 9 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

---

*Под сроком введения продукта прикорма в питание детей раннего возраста понимается минимальный возраст, с которого продукт может быть использован в питании детей.

102. Для пищевой продукции, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация: «генетически модифицированная продукция», или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов».

В случае, если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал генно-модифицированные организмы, содержание в пищевой продукции 0,9 % и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такой пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются.

103. Для пищевой продукции, полученной из генно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с применением методов генной инженерии) (далее – ГММ) или с их использованием, обязательна информация:

для содержащих живые ГММ – «Продукт содержит живые генно-модифицированные микроорганизмы»;

для содержащих нежизнеспособные ГММ – «Продукт получен с использованием генно-модифицированных микроорганизмов»;

для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ, – «Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных микроорганизмов».

104. В маркировке пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются в отношении использованных технологических вспомогательных средств, изготовленных из или с использованием ГМО.

Приложение 1
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к продовольственному
сырью и пищевым продуктам»

Пестициды, запрещенные для использования при производстве продовольственного (пищевого) сырья, предназначенного для производства пищевой продукции для детского питания

Химическое название вещества (определение дано с учетом продуктов распада)
Дисульфотон (в сумме – дисульфотон, сульфоксид дисульфотона и сульфон дисульфотона, выраженный по дисульфотону)
Фенсульфотон (в сумме – фенсульфотон, его кислородный аналог и их сульфоны, выраженные по фенсульфотону)
Фентин, выраженный по трифенилтин-катиону
Галоксифоп (в сумме – галоксифоп, его соли и эфиры, включая конъюгаты, выраженные по галоксифопу)
Гептахлор и транс-гептахлора эпоксид, выраженный по гептахлору
Гексахлорбензол
Нитрофен
Омэтоат
Тербуфос (в сумме – тербуфос, его сульфоксид и сульфон, выраженный по тербуфосу)
Альдрин и диэлдрин, выраженный по диалдрину
Андрин

Примечание.

Пестициды считаются неиспользованными, если их остаточные количества не превышают предел количественного определения методов анализа 0,003 мг/кг.

Приложение 2

к Санитарным нормам и правилам
«Требования к продовольственному
сырью и пищевым продуктам»

Растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, запрещенные для использования в составе биологически активных добавок к пище

1. Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества:

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
*	Абиссинский чай	См. Кат	–
1	Абрус молитвенный	Abrus precatorius L.	Семена
2	Авран лекарственный	Gratiola officinalis L.	Надземная часть
*	Адамов корень	См. Тамус обыкновенный	–
3	Аденантера	Adenanthera L.	Все виды, все части
*	Аденостилес ромболистный	См. Крестовник	–
4	Адлумия грибовидная	Adlumia fugosa Greene	Все части
*	Адонис	См. Горицвет	–
5	Азадирахта индийская	Azadirachta indica A. Juss.	Все части
6	Азиазарум гетеротропный	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	Корни
7	Айлант высочайший	Ailanthus altissima	Надземная часть
8	Акация	Acacia L.	Все виды, надземная часть
9	Аконит	Aconitum L.	Все виды, все части
10	Алстония ядовитая	Alstonia venenata R.Br.	Кора
11	Амми зубная	Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucoides Gaertn.)	Все части
12	Аморфофаллус Ривьера	Amorphophallus rivieri Durieu	Все части
13	Анабазис	Anabasis L.	Все виды, побеги
14	Анамирта коккулюсовидная	Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.	Все части
15	Анхалониум Левина	Anhalonium lewinii Jennings	Все части
16	Аплопаппус разнолистный	Aplopappus heterophyllus	Все части
*	Арабский чай	См. Кат	–
17	Аргемоне	Argemone L.	Все виды, все части
18	Арека катеху	Areca catechu L.	Все части
*	Арековая пальма	См. Арека катеху	–
19	Аризарум	Arisarum. L.	Все виды, все части
20	Аристолохия	Aristolochia L.	Все виды, все части
21	Арника	Arnica L.	Все виды, цветки
22	Аронник	Arum L.	Все виды, все части
23	Артрокнемум сизый	Arthrocnemum glaucum Delile	Надземная часть
24	Арундо тростниковый	Arundo donax L.	Цветы
25	Атеросперма мускусная	Atherosperma moschatum Labill.	Все части
26	Афанамиксис крупноцветковый	Aphanamixis grandiflora Blume	Семена
27	Багульник	Ledum L.	Все виды, надземная часть, побеги
28	Бадьян анисовый	Illicium anisatum	Плоды
29	Бакаутовое дерево	Guaiacum officinale L.	Все части
30	Баккония	Bacconia L.	Все виды, все части
31	Балдуина узколистная	Balduina angustifolia	Надземная часть
32	Балиоспермум горный	Baliospermum Montana Muell. Arg	Корень, корневище
33	Банистериопсис	Banisteriopsis	Все виды, все части
34	Баранец обыкновенный	Huperzia selago L.	Все части
35	Барбарис	Berberis L.	Все виды, корни, кора
36	Барвинок	Vinca L.	Все виды, все части
37	Бархатные бобы	Mucuna pruriens DC	Семена
38	Башмачок	Cypripedium sp.	Все виды, все части
39	Безвременник	Colchicum sp.	Все виды, все части
40	Бейлея многолучевая	Baileya multiradiata Harv. et Gray	Надземная часть
41	Бейлшмидия нис	Beilschmiedia Nees	Все части

42	Белена	Hyoscyamus sp.	Все виды, все части
*	Белладонна	См. Красавка обыкновенная	–
43	Белозор болотный	Parnassia palustris L.	Все части
*	Белоцветка болотная	См. Белозер болотный	–
44	Белоцветник летний	Leucojum aestivum L.	Все части
45	Бересклет европейский	Euonymus europaea L.	Семена
*	Бетельная пальма	См. Арека катеху	–
46	Биота восточная	Biota orientalis L.	Все части
47	Бирючина обыкновенная	Ligustrum vulgare L.	Листья, плоды
48	Блефарис съедобный	Blepharis edulis Pers.	Все части
49	Блошница болотная	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	Все части
50	Бобовник анагировидный	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	Все части
51	Болиголов	Conium L.	Все виды, все части
*	Борец	См. Аконит	–
52	Борония	Boronia Sm.	Эфирные масла из листьев и побегов всех видов
*	Бруслина	См. Бересклет европейский	–
53	Бруцея яванская	Brucea javanica Merr.	Все части
54	Бузина травянистая	Sambucus edulus L.	Все части
55	Бузульник зубчатый	Ligularia dentata Hara	Все части
56	Бурасайя мадагаскарская	Burasaia madagascariensis DS	Все части
57	Василистник	Thalictrum L.	Все виды, надземная часть
58	Вексибия толстоплодная	Vexibia pachycarpa Jakovl	Все части
59	Верблюжья колючка обыкновенная	Alhagi pseudalhagi Fisch.	Побеги
60	Ветреница	Anemone L.	Все виды, все части
61	Вех	Cicuta L.	Все виды, все части
62	Вирола	Virola	Все виды, надземная часть
*	Виснага морковевидная	См. Амми зубная	–
63	Витания снотворная	Withania somnifera (L.) Dunal	Все части
64	Воаканга африканская	Voacanga africana	Все части
65	Водосбор	Aquilegia L.	Все виды, корни
66	Воловик лекарственный	Anchusa officinalis L.	Все части
67	Волчеягодник	Daphne sp.	Все виды, все части
68	Воронец	Actaea L.	Все виды, все части
69	Вороний глаз	Paris L.	Все виды, все части
70	Вьюнок	Convolvulus L.	Все виды, все части
71	Вязель	Coronilla L.	Все виды, корни, семена
72	Гайлардия красивая	Gaillardia pulchella Foug.	Листья, цветы
73	Гармала	Peganum L.	Все виды, надземная часть
*	Гваяковое дерево	См. Бакаутовое дерево	–
74	Гельземиум	Gelsemium L.	Все виды, все части
75	Гиднокарпус	Hydnocarpus Gaertn.	Все виды, семена
76	Гидрастис	Hydrastis L.	Все виды, все части
*	Гипсолюбка	См. Качим	–
77	Гирчевник ехольский	Conioselinum jeholense M.Pimem	Все части
78	Глауциум	Glaucium L.	Все виды, надземная часть
79	Гледичия обыкновенная	Gleditsia triacanthos L.	Все части
*	Гледичия трехколючковая	См. Гледичия обыкновенная	–
80	Гомфокарпус	Gomphocarpus L.	Все виды, все части
81	Горицвет	Adonis L.	Все виды, надземная часть
*	Горный виноград	См. Магония	–
82	Горошек посевной	Vicia Angustifolia, V. sativa	Все части растения
*	Горошек узколистный	См. Горошек посевной	–
83	Горчица полевая	Sinapis arvensis L.	Все части растения в период плодоношения
84	Грудника	Cida L.	Все виды, все части
*	Грыжная трава	См. Очиток	–
*	Гумай	См. Сорго аллепское	–
85	Гуперция селяго	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	Все части
86	Девясил британский	Inula Britannica L.	Цветы, надземная часть
87	Девясил глазковый	Inula oculus-christi L.	Надземная часть

88	Декодон мутовчатый	Decodon verticillatus Ell.	Надземная часть
89	Делосперма	Delosperma	Все виды, надземная часть
90	Дельфиниум	Delphinium L.	Все виды, все части
91	Десмодиум ветвистый	Desmodium racemosum DC	Надземная часть
92	Десмодиум красивый	Desmodium pulchellum Benth.	Надземная часть
93	Дехаазия оттопыренная	Dehaasia squarrosa Hassk.	Все части
94	Джефферсония сомнительная	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	Все части
*	Джонсонова трава	См. Сорго аллепское	–
95	Джут	Corchorus L.	Все виды, семена
96	Диоскорея жестковолосистая	Dioscorea hispida Dennst.	Все части
97	Дицентра	Dicentra	Все виды, все части
98	Донник аптечный	Melilotus oficinalis.	Все части
99	Дорифора сассафрас	Doryphora sassafras Endl.	Эфирные масла всех частей
100	Дрок красильный	Genista tinctoria L.	Все части
*	Дряква аджарская	См. Цикламен аджарский	–
*	Дубовые ягоды	См. Омела	–
101	Дубоизия	Duboisia	Все виды, надземная часть
102	Дурман	Datura L.	Все виды, все части
103	Дурнишник	Xanthium L.	Все виды, все части
104	Дымянка	Fumaria L.	Все виды, все части
105	Дюбуазия	Duboisia L.	Все виды, все части
106	Евботриоидес Грея	Eubotryoides grayana Hara	Листья
*	Желтокорень	См. Гидрастис	–
107	Желтушник	Erysimum L.	Все виды, все части
*	Живокость	См. Дельфиниум	–
108	Жимолость Шамиссо	Lonicera chamissoi	Все части
109	Жимолость обыкновенная	Lonicera xylosteum	Плоды
110	Жимолость татарская	Lonicera tatarica	Плоды
111	Жостер	См. Крушина американская, ломкая (ольховидная), слабительная	
112	Зигаденус сибирский	Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray	Все части
*	Зобник	См. Дурнишник	–
*	Золотая нить	См. Коптис трехлистный	–
*	Золотая печать	См. Гидрастис	–
*	Золотой дождь	См. Бобовник анагировидный	–
113	Иберийка горькая	Iberis amara L.	Все части
114	Игнация горькая	Ignatia amara L.	Все части
*	Иланг-иланг	См. Кананга душистая	–
115	Иллициум	Illiciaceae	Все виды, семена, листья
*	Индийская лакрица	См. Абрус молитвенный	–
116	Ипекакуана	Cephaelis L.	Все виды, все части
117	Ипомея небесно-голубая	Ipomea violacea	Семена
118	Каби паранская	Cabi paraensis Ducke	Все части
*	Кава-кава	См. Перец Кава-кава	–
119	Кактус Пейот	Lophophora williamsii	Надземная часть
120	Кактус Сан Педро	Echinopsis pachanoi	Надземная часть
121	Каладиум	Caladium L.	Все виды, все части, кроме Каладиума съедобного C.esculentum (корневище)
122	Калея закатечичи	Calea zacatechichi	Надземная часть
123	Калужница	Caltha sp.	Все виды, надземная часть
124	Кананга душистая	Cananga odorata Hook. f. et Thorns.	Все части
125	Канареечник клубненосный	Phalaris tuberosa L.	Надземная часть
126	Кардария крупковая	Cardaria draba (L.) Desv.	Все части
127	Кат съедобный (ката, катх)	Catha edulis Forsk.	Надземная часть
*	Катарантус	См. Барвинок	–
128	Качим	Gypsophila L.	Все виды, все части
129	Квилайя мыльная	Quillaja saponaria Molina	Все части
130	Кендырь	Apocynum L.	Все виды, все части
131	Кислица обыкновенная	Oxalis acetosella L.	Все виды, все части
*	Клематис	См. Ломонос	–
132	Клен серебристый	Acer saccharium	Листья

133	Клещевина обыкновенная	Ricinus communis L.	Все части
134	Клоповник мусорный	Lepidium ruderale L.	Все части
135	Клоповник пронзеннолистный	Lepidium perfoliatum L.	Все части
136	Княжик сибирский	Atragene sibirica L.	Все части
*	Кока	См. Кокаиновый куст	–
137	Кокаиновый куст	Erythroxylum coca Lam.	Все виды, все части
*	Коккулюс индийский	См. Анамирта коккулюсовидная	–
138	Кокорыш обыкновенный	Aethusa Cynapium L.	Все части
139	Коллинсония анисовая	Collinsonia anisata Sims.	Надземная часть
140	Колоказия	Colocasia L.	Все виды, все части
141	Конопля	Cannabis sp.	Все виды, все части
142	Консолида великолепная	Consolida regalis S.F.Gray	Плоды, семена
143	Коптис	Coptis L.	Все виды, все части
144	Копытень	Asarum L.	Все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ
145	Кориария	Coriaria	Все виды, надземная часть
146	Коринокарпус гладкий	Corynocarpus Laevigata Forst.	Ядро, плод
147	Корнулака белоцветковая	Cornulaca leucantha Charif et Allen	Надземная часть
148	Косциниум продырявленный	Coscinium fenestratum Colebr.	Все части
*	Кочи	См. Кроссоптерикс	–
149	Крапива шариконосная	Urtica pilulifera L.	Надземная часть
150	Красавка обыкновенная	Atropa belladonna L.	Все части
151	Крестовник	Senecio L.	Все виды, надземная часть
*	Кровник	См. Авран лекарственный	–
152	Кроссоптерикс кочияновый	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	Кора
153	Кроталярия	Crotalaria L.	Все виды, все части
154	Кротон слабительный	Croton tiglium L.	Все части
155	Круглосемянник тонколистный	Cyclospermum leptophyllum Sprague	Плоды
156	Крушина американская	Rhamnus purshiana	Незрелые плоды, свежая кора
157	Крушина ломкая (ольховидная)	Frangula alnus Mill	Незрелые плоды, свежая кора
158	Крушина слабительная	Rhamnus catharticus	Незрелые плоды, свежая кора
159	Ксанториза простейшая	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	Все части
160	Кубышка	Nuphar L.	Все виды, все части
161	Куколь обыкновенный	Agrostemma githago L.	Все части
*	Кукольван	См. Анамирта коккулюсовидная	–
162	Купена	Polygonatum L.	Все виды, все части
163	Купырь прицветниковый	Anthriscus caucalis Bieb.	Все части
164	Лавр американский	Sassafras officinale albium	Все части
165	Лаконос	Phytolacca L.	Все виды, все части
166	Ландыш	Convallaria L.	Все виды, все части
167	Ластовень	Vincetoxicum sp.	Все виды, все части
168	Латуа ядовитая	Latua venenosa Phil.	Все части
169	Леспедеца двуцветная	Lespedeza bicolor Turcz	Листья, кора, корневище
170	Лилия однобратственная	Lilium monadelphum Bieb.	Все части
171	Линдера Олдгема	Lindera oldhamii Hemsl.	Стебли, лист
*	Лиходейка	См. Чернокорень лекарственный	–
*	Лихорадочная трава	См. Очиток	–
172	Лобелия	Lobelia L.	Все виды, все части
173	Ломонос	Clematis sp.	Все виды, все части
174	Лотос голубой	Nymphaea Caerulea	Листья, лепестки
175	Лофофора	Lophophora L.	Все виды, все части
176	Лох	Elaeagnus	Все виды, надземная часть
177	Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	Все части
178	Льнянка обыкновенная	Linaria vulgaris Mill.	Все части
179	Лютик	Ranunculus L.	Все виды, надземная часть
180	Магнолия	Magnolia L.	Все виды, все части
181	Магония	Mahonia Nutt.	Все виды, все части

182	Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный)	PapaverL. (P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	Все части, кроме семян
183	Маклея	Macleaya	Все виды, надземная часть
184	Макрозамия спиральная	Macrozamia spiralis Miq.	Все части
185	Маммиллярия	Mammillaria	Все виды, надземная часть
186	Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum L.	Все части
*	Маргоза	См. Азадирахта индийская	–
187	Марь	Chenopodium L.	Все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян
188	Марьянник	Melampyrum sp.	Все виды, все части
*	Маточные рожки	См. Спорынья	–
*	Мачек	См. Глауциум	–
189	Мелия индийская	Melia azedarach L.	Все части
190	Мелкоракитник русский	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus	Все части
191	Мирикария	Myricaria L.	Все виды, все части
*	Мирт болотный	См. Хамедафне прицветничковая	–
192	Митрагина	Mitragyna L.	Все виды, все части
*	Многоцвет	См. Вязель разноцветный	–
*	Могильник	См. Гармала обыкновенная	–
193	Можжевельник казацкий	Janiperus sabina L.	Все части
*	Молельные бобы	См. Абрус молитвенный	–
194	Молочай	Euphorbia sp.	Все виды, все части
195	Мордовник	Echinops L.	Все виды, плоды
196	Морозник	Helleborus L.	Все виды, все части
197	Мостуеа стимулирующая	Mostuea stimulans A. Cheval	Надземная часть
198	Мужской папоротник	Dryopteris filix mas Schott.	Корневища
199	Мускатный орех	Myristica fragrans Hjuft	Плод (орех)
*	Мыльная трава	См. Мыльнянка лекарственная	–
*	Мыльный корень	См. Мыльнянка лекарственная	–
200	Мыльнянка лекарственная	Saponaria officinalis L.	Все части
201	Мытник	Pedicularis sp.	Все виды, все части
*	Мышатник*	См. Термопсис	–
202	Нандина домашняя	Nandina domestica Thunb.	Кора, кора корней
203	Наперстянка	Digitalis sp.	Все виды, все части
204	Науклея клюволистная	Nauclea rhynchophylla Miq.	Все части
205	Нектандра пухури большая	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Плоды
206	Немуарон Гумбольдта	Nemuaron humboldtii Bail.	Эфирное масло
*	Ним	См. Азадирахта индийская	–
207	Норичник	Scrophularia sp.	Все виды, все части
208	Обвойник	Periploca L.	Все виды, кора
209	Одостемон ползучий	Odostemon aquifolium Rydb.	Корни
210	Окопник	Symphytum L.	Все виды, корни
211	Олеандр	Nerium L.	Все виды, все части
*	Ололиуки	См. Турбина коримбоза	–
*	Ололюки	См. Турбина коримбоза	–
212	Омежник	Oenanthe sp.	Все виды, все части
213	Омела	Viscum L.	Все виды, все части
214	Орикса японская	Orixa japonica Thunb.	Все части
215	Осока	Carex L.	Все виды, все части
216	Остролодочник	Oxytropis L.	Все виды, все части
217	Оцимум священный	Ocimum sanctum L.	Все части
218	Очиток	Sedum L.	Все виды, все части
219	Очный цвет полевой	Anagallis arvensis L.	Все части
*	Пальма катеху	См. Арека катеху	–
220	Парнолистник	Zygophyllum L.	Все виды, все части
221	Паслен	Solatium sp.	Все виды, все части
*	Пейотл	См. Лофофора Вильямса	–
222	Пеларгония (герань)	Pelargonium Willd.	Все виды, все части растения

*	Перекати-поле	См. Качим метелчатый	–
*	Перелойная трава	См. Белозер болотный	–
223	Переступень	Bryonia L.	Все виды, корни
224	Перец бетель	Piper betle L.	Все части
*	Перец Кава-Кава	См. Перец опьяняющий	–
225	Перец опьяняющий	Piper methysticum (kava-kava)	Все части
226	Песколюб седоватый	Prammogeton canescens Vatke	Плоды
227	Петалостилис лабихеевидный	Petalostylis labicheoides R. Br.	Надземная часть
228	Петросимония однотычинковая	Petrosimonia monandra Bunge	Надземная часть
229	Пеумус болдус	Peumus boldus Molina	Эфирное масло листьев
230	Печеночница	Anemone sp.	Все виды, все части
231	Пикульник	Galeopsis sp.	Все виды, все части
232	Пинеллия тройчатая	Pinellia ternata Britenbach	Стебли
233	Пион уклоняющийся	Paeonia anomalae L.	Все части
234	Пиптадения	Piptadenia	Все виды, все части
235	Пиптадения иноземная	Piptadenia peregrina Benth.	Кора
236	Писцидия ярко-красная	Piscidia erythrina L.	Все части
*	Питури	См. Дубоизия	–
*	Плаун-баранец	См. Баранец обыкновенный	–
237	Плевел опьяняющий	Lolium temulentum L.	Плоды
238	Повилика	Cuscuta L.	Все виды, все части
239	Погремок	Rhinanthus L.	Все виды, все части
240	Подофил	Podophyllum L.	Все виды, корневища с корнями
241	Подснежник Воронова	Galanthus woronowii Lozinsk.	Все части
242	Полынь	Artemisia L.	Все виды, все части
243	Пролесник	Mercurialis L.	Все виды, все части
244	Прострел	Pulsatilla sp.	Все виды, все части
245	Псилокаулон непохожий	Psilocaulon absimile N.E.Br.	Надземная часть
*	Птичий клей	См. Омела белая	–
246	Пузырница	Physochlaina L.	Все виды, все части
247	Пузырчатая головня кукурузы	Ustilago maydis DC.	Все части
248	Пузырчатка вздутая	Utricularia physalis	Надземная часть
*	Пьяная трава	См. Термопсис	–
*	Ракитник	См. Мелкоракитник	–
249	Рамона чистецовая	Ramona stachyoides Briq.	Все части
250	Раувольфия разнолистная	Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult.	Все части
*	Рвотный орех	См. Чилибуха	–
251	Ремерия отогнутая	Roemeria refracta DC.	Все части
*	Репей колкий	См. Дурнишник	–
252	Рогоглавник	Ceratocephala L.	Все виды, все части
253	Рододендрон	Rhododendron sp.	Все виды, все части
254	Роза гавайская	Argyreia nervosa; Hawaiian Baby Woodrose	Все части
*	Розмарин лесной	См. Багульник	–
255	Рубиева многонадрезная	Roubieva multifida Moq.	Эфирное масло надземных частей
256	Рута	Ruta L.	Все виды, все части
257	Рыбная ягода	См. Анамирта коккулюсовидная	–
258	Рябчик уссурийский	Fritillaria ussuriensis Maxim.	Все части
259	Саговник завитой	Cycas circinalis L.	Семена
260	Саговник поникающий	Cycas revoluta Thunb.	Семена
261	Саксаул	Haloxylon L.	Все виды, лист, стебли
262	Самшит вечнозеленый	Buxus sempervirens L.	Стебель, листья
263	Сангвинария канадская	Sanguinaria canadensis L.	Корни
264	Сарколобус	Sarcolobus R. Br.	Все виды, все части
265	Саркоцефалус	Sarcocephalus Afzel.	Все виды, все части
266	Сарсазан шишковатый	Haloxylon articulatum Bunge	Листья, стебли
267	Сассафрас беловатый	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	Все части, эфирное масло из корней и древесины
268	Сведа вздутоплодная	Suaeda physophora L.	Все части
269	Свинчатка европейская	Plumbago europaea L.	Все части

270	Сейдлиция розмариновая	Seidlitzia rosmarinus Bunge	Лист, стебли
271	Секуринега	Securinega L.	Все виды, побеги
272	Сигезбекия восточная	Siegesbeckia orientalis L.	Все части
*	Сида	См. Грудника (Cida L.)	–
273	Симмондсия калифорнийская	Simmondsia californica Nutt.	Семена
274	Синяк обыкновенный	Echium vulgaris L.	Все части
275	Скелетиум скрученный	Sceletium tortuosum	Все части
276	Скополия	Scopolia L.	Все виды, все части
277	Смодингиум острый	Smodingium argutum E. Mey	Все части
*	Собачье зелье	См. Гармала обыкновенная	–
*	Собачья петрушка	См. Кокорыш обыкновенный	–
278	Солерос кустарниковый	Salicornia fruticosa L.	Лист, стебли
*	Соломонова печать	См. Купена	–
279	Солянка южная (солянка русская)	Salsola australis R.Br. (= S. ruthenica lljin)	Все части растения
280	Сорго	Sorghum L.	Все виды, все части
*	Софора толстоплодная	См. Вексибия толстоплодная	–
281	Спорынья	Claviceps sp.	Все виды, все части
282	Стеллера карликовая	Stellera chamaejasme L.	Все части
283	Стефания	Stephania L.	Все виды, клубни с корнями
284	Стриктокардия липолистная	Strictocardia tiliaefolia Hall.	Семена
285	Строфант	Strophanthus DC	Все виды, все части
286	Сферофиза солонцовая	Sphaerophysa salsula (Pall.) DC.	Все части
287	Схенокаулон лекарственный	Schoenocaulon officinal A.Gray	Семена
288	Табак	Nicotiana L.	Все виды, все части
289	Табернанте ибога	Tabernanthe iboga Baill	Все части
290	Тамус обыкновенный	Tamus communis L.	Все части
291	Таушия	Tauschia Schltdl.	Все виды, все части
292	Термопсис	Thermopsis L.	Все виды, все части
293	Тиноспора сердцелистная	Tinospora cordifolia Miers	Все части
294	Тисс	Taxus L.	Все виды, все части
295	Тоддалия азиатская	Toddalia asiatica Lam.	Все части
296	Токсидендрон	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	Все виды, все части
297	Трихоцереус	Trichocereus	Все виды, надземная часть
298	Тростник южный	Phragmites Australia Trin. ex Steud.	Корневище
299	Турбина коримбоза	Turbina corymbosa	Семена
300	Турбина щитковидная	Turbina corymbosa Raf.	Семена
301	Тысячеголов	Viccaria sp.	Все виды, все части
302	Унгерния Виктора	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	Все части
303	Унгерния Северцева	Ungernia Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	Все части
304	Унона душистейшая	Unona odoratissima Blanco	Цветы
305	Ферула смолоносная	Ferula gummosa Boiss	Семена
306	Фибраурея красильная	Fibraurea tinctoria Lour.	Все части
307	Физохляйна алайская	Physochlaina alica Korotk.	Корни
308	Физохляйна восточная	Physochlaina orientalis G.Donf.	Корни
*	Фитолакка американская	См. Лаконос американский	–
309	Хамедафне прицветничковая	Chamaedaphne calyculata Moench	Надземная часть
*	Харг	См. Гомфокарпус	–
*	Хвойник Хвощевой	См. Эфедра	–
310	Хеймия иволистная	Heimia salicifolia	Надземная часть
*	Хеквирити	См. Абрус молитвенный	–
311	Хинное дерево	Cinchona succirubra Pavon.	Кора
312	Хохлатка	Corydalis sp.	Все виды, все части
*	Хохоба	См. Симмондсия калифорнийская	–
313	Хренное дерево	Moringa oleifera Lam.	Все части
314	Хуннеманния дымянколистная	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	Все части
315	Цельнолистник	Haplophyllum	Все виды, все части
316	Цефалантус западный	Cephalanthus occidentalis L.	Надземная часть
317	Цикламен	Cyclamen L.	Все виды, все части
*	Цикута	См. Вех	–

318	Цимбопогон Винтера	Cymbopogon winterianus Jowitt.	Эфирные масла всех частей
319	Цирия Смита	Zieria smithii Andr.	Надземная часть, эфирное масло всех частей
*	Чаульмугра	См. Гиднокарпус	–
*	Чахоточная трава	См. Вязель разноцветный	–
320	Чемерица	Veratrum sp.	Все виды, все части
321	Чернокорень лекарственный	Cynoglossum officinalis L.	Все части
322	Чилибуха	Strychnos L.	Все виды, семена
323	Чина	Lathyrus sp.	Все виды, все части
324	Чистец болотный	Stachys palustris L.	Все части
325	Чистец шероховатый	Stachys aspera Michx.	Надземная часть
326	Чистотел	Chelidonium L.	Все виды, надземная часть
*	Чистяк весенний	См. Чистяк калужницелистный	–
327	Чистяк калужницелистный	Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds.	Все части
328	Шалфей предсказательный	Salvia divinorum	Листья
329	Шангиния ягодная	Schanginia baccata Moq.	Лист, побеги
330	Эводия мелиелистная	Evodia meliefolia Benth.	Все части
331	Эводия простая	Evodia simplex Cordem.	Все части
332	Энцефаляртос Баркнера	Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.	Все части
333	Эритрофлеум	Eriophyllum	Все виды, кора
334	Эфедра	Ephedra sp.	Все виды, все части
335	Эхинопсис	Echinopsis L.	Все виды, надземная часть
336	Якорцы	Tribulus L.	Все виды, все части
337	Ялапа настоящая	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	Все части
338	Ясенец белый	Dictamnus albus L.	Листья, плоды
339	Ятрориза дланевидная (Колумба)	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrorrhiza columba (Roxb.) Miers.)	Все части
340	Аир злаковый	Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)	Корневище, эфирное масло, листья
341	Бинерция округлокрылая	Bienertia cycloptera Bunge	Надземная часть
342	Бассия холодная	Bassia cycloptera Bunge	Надземная часть
343	Буниум персидский	Bunium persicum B. Fedtsch.	Все части растения
344	Буниум цилиндрический	Bunium cylindricum Drude	Надземная часть и эфирное масло из него
345	Гимнокалициум	Gymnocalycium	Надземная часть
346	Двукисточник тростниковый	Phalaris tuberose L.	Надземная часть
347	Ежовник членистый	Anabasis articulate	Надземная часть
348	Колюченосник Зибторпа	Echinophoria sibthorpiana Huss	Надземная часть
349	Колоцинт	Citrullus colocynthis Schrad.	Плоды (порошок, экстракт)
350	Корифанта мелкодольчатая	Coryphantha micromeris Lem.	Все растение
351	Лебеда монетная	Artriplex nummularia Lindl.	Надземная часть
352	Многоколосник морщинистый	Agastache rugosa O.Kuntze	Эфирное масло
353	Мосла двупыльниковая	Mosla dianthera L.	Эфирное масло
354	Орлайа морковная	Orlaya daucoides	Плоды (эфирное масло)
355	Ортодон азароновый	Orthodon asaroniferum	Надземная часть

Примечание.
Знаком <*> обозначены синонимы русских названий лекарственных растений.

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

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1	Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево	Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim.	Все части
2	Африканская слива	Pygeum africanum	Кора
3	Валериана	Valeriana L.	Все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	Ginkgo biloba L.	Надземная часть
5	Джимнема сильвестре	Gymnema sylvestre	Все части

6	Дикий ямс, Диоскорея мохнатая	Dioscorea villosa	Корневища
7	Женьшень	Ginseng	Все виды, все части
8	Заманиха высокая, Оплопанакс высокий, Эхинопанакс высокий	Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus Nakai	Все части
9	Зверобой	Hypericum L.	Все виды, все части
10	Иглица шиповатая	Ruscus aculeatus (Butcher's Broom)	Все части
11	Иохимбе (паусинисталия йохимбе)	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Beile	Все части
12	Лимонник китайский	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.	Все части
13	Муира пуама	Muira puama (Liriosma jvata)	Все части
14	Муравьиное дерево, По де Арко, Табебуйя	Tabebuia heptaphylla	Кора
15	Родиола розовая, Золотой корень	Rhodiola rosea L.	Все части
16	Турнера возбуждающая, Дамиана	Turnera Diffusa	Все части
17	Элеутерококк колючий, Свободноягодник колючий, Чертов куст	Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.) Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et Maxim.) Harms	Все части
18	Юкка нитевидная	Yucca filamentosa	Листья

3. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами, повышающими риск передачи прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):

от крупного рогатого скота:

череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;

позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;

миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брыжейку животных всех возрастов;

от овец (баранов) и коз:

череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десны;

селезенка и кишечник животных всех возрастов.

Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:

мясо механической обвалки;

желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);

вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (Coccinella septempunctata L.), все тело; Скорпион (Scorpiones L.), все тело; Шпанская мушка (Lytta sp.), все виды, все тело.

Для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должны приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в том числе бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы – изготовителя этих компонентов.

4. Биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания – аналоги биологически активных компонентов лекарственных растений.

5. Гормоны животного происхождения и органы эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и паращитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности.

6. Ткани и органы человека.

7. Микроорганизмы, вызывающие заболевания или способные осуществлять или опосредовать передачу генов антибиотикорезистентности, в том числе:

спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы – представители родов Bacillus (в том числе B.polimyxa, B.cereus, B.megatherium, B.thuringiensis, B.coagulans

(устаревшее название – Lactobacillus coagulans), B.subtilis, B.licheniformis и других видов) и Clostridium;

микроорганизмы родов Escherichia, Enterococcus, Corynebacterium spp.;

микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

бесспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной микрофлоре организма человека, в том числе представители рода Lactobacillus.

8. Жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода Candida; актиномицеты, стрептомицеты, все роды и виды микроскопических плесневых грибов; высшие грибы, относящиеся к ядовитым и несъедобным, в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Приложение 3
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к продовольственному
сырью и пищевым продуктам»

Таблица 1

Формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ для использования при производстве биологически активных добавок к пище для взрослых

Наименование	Форма
Витамин А	Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин
Каротиноиды	
β-каротин	Бета-каротин
Ликопин	Ликопин
Лютеин	Лютеин и его эфиры
Зеаксантин	Зеаксантин
Астаксантин	Астаксантин
Витамин D	D2 (эргокальциферол); D3 (холекальциферол)
Витамин Е	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола пальмитат; D-альфа-токоферола сукцинат; DL-альфа-токоферола сукцинат; D-гамма-токоферол; DL-гамма-токоферол; концентрат смеси токоферолов, токотриенолы
Витамин В1	Тиамина гидрохлорид, тиамина бромид, тиамина мононитрат, тиаминмонофосфат хлорид, тиамина дифосфат (пирофосфат) хлорид (тиамина пирофосфат хлорид)
Витамин В2	Рибофлавин; флавинмононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5’-фосфат)
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли, гексаникотинат инозитола
Витамин В6	Пиридоксина гидрохлорид; пиридоксин-5’-фосфат; пиридоксаль, пиридоксаль-5’-фосфат; пиридоксамин, пиридоксамин-5’-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол, пантетин
Витамин В12	Цианкобаламин; гидроксикобаламин; метилкобаламин, 5’-дезоксиаденозилкобаламин;
Фолат	Фолиевая (N-птероил-L-глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; L-аскорбат калия; L-аскорбат магния; L-аскорбат цинка; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)
Витамин К	К1 (филлохинон, фитоменадион); К2 (менахинон)
Биотин	D-биотин
Холин	Холинхлорид, холинцитрат, холинбитартрат
Инозит	Инозит
Карнитин	L-карнитин; L-карнитина тартрат, L-карнитина гидрохлорид, ацетил-L-карнитин
Коэнзим Q10	Убихинон
Липоевая кислота	α-липоевая кислота
Метилметионинсульфоний	Метилметионинсульфония хлорид
Оротовая кислота	Оротат калия, оротат магния, оротат цинка, оротат кальция

Парааминобензойная кислота	Парааминобензойная кислота
Кальций	Кальций углекислый (кальция карбонат); кальциевые соли лимонной кислоты; кальция хлорид; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты (кальция ортофосфаты), кальция малат, кальция цитрат-малат, кальция бисглицинат, кальция пируват, кальция сукцинат, кальция L-лизинат, кальция аспарагинат, кальция сульфат, кальция гидроксид, кальция оксид, кальция ацетат, кальция L-аскорбат; кальция L-пироглутамат (пидолат), кальция L-треонат
Натрий	Натрия бикарбонат, натрия карбонат, натрия цитрат, натрия хлорид, натрия глюконат, натрия лактат, натрия гидроксид, натриевые соли ортофосфорной кислоты
Магний	Магния карбонат; магния L-аскорбат; магния бисглицинат, магний лимоннокислый (магния цитраты); магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния L-лизинат, магния малат, магния-калия цитрат, магния пируват, магния сукцинат, магния сульфат; магния лактат, магния ацетат, магниевая соль тауриновой кислоты, магния глицерофосфат, магния гидроксид, магния оксид, магния аспарагинат, магния L-пироглутамат (пидолат), магниевая соль ацетил-тауриновой кислоты; аминокислотные комплексы магния
Калий	Калия цитрат; калия лактат; калия бикарбонат, калия карбонат, калия хлорид, калия глюконат, калия глицерофосфат, калия малат, калиевые соли ортофосфорной кислоты, калия гидроксид, аминокислотные комплексы калия, калия L-пироглутамат (пидолат)
Фосфор	Натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты
Железо	Железа (II) глюконат; железа (II) карбонат, железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II, III) цитрат, железа (III) дифосфат (пирофосфат); железо элементное (карбонильное + электролитическое + водород-восстановленное); железо (III) лимонно-аммонийное (аммония-железа цитрат); железа сукцинат, железа бисглицинат, железа фосфат; железа (II) таурат, натрий-железа дифосфат; железа (III) сахарат, аминокислотные комплексы железа, железа L-пироглутамат (пидолат)
Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; меди L-аспартат; меди бисглицинат; меди лизиновый комплекс, меди (II) оксид, аминокислотные комплексы меди
Цинк	Цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид, цинка цитрат, цинка глюконат, цинка лактат, цинка оксид, цинка карбонат, L-аскорбат цинка; L-аспартат цинка; цинка бисглицинат; цинка L-лизинат, цинка малат; цинка моно-L-метионинсульфат; цинка пиколинат, аминокислотные комплексы цинка, цинка L-пироглутамат
Марганец	Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат; марганца глицерофосфат; марганца L-аспартат; марганца бисглицинат, аминокислотные комплексы марганца, марганца L-аскорбат, марганца L-пироглутамат (пидолат)
Йод	Калия йодид, калия йодат, натрия йодид, натрия йодат; йодказеин
Селен	Натрия селенат, натрия селенит, натрия селенит однозамещенный, селенистая кислота, L-селенометионин; обогащенные селеном дрожжи (Saccharomyces); 9-фенил-симм-октагидроселеноксантен; бис(1,3-диметилпиразолил)-4-селенид
Молибден	Аммония молибдат (VI), натрия молибдат (VI); калия молибдат (VI)
Хром	Хрома (III) хлорид, хрома (III) лактат 3-водный, хрома нитрат, хрома (III) сульфат, хрома никотинат, хрома пиколинат, аминокислотные комплексы хрома
Фтор	Калия фторид, кальция фторид, натрия фторид; натрия монофторфосфат
Бор	Борная кислота, натрия борат
Кремний	Кремния диоксид; орто-кремниевая кислота, стабилизированная холином; кремниевая кислота (в форме геля)
Кобальт	Кобальта (II) ацетат, кобальта (II) аспарагинат, кобальт сернокислый 7-водный (сульфат кобальта), хелатные комплексы кобальта, кобальт углекислый основной водный
Ванадий	Натрия метаванадат 2-водный, БИС (L-малато)оксованадий (IV), ванадия сульфат, ванадия аспартат, ванадия глицинат, ванадия цитрат, ванадиевокислый аммоний, ванадия аминохелат, хелатные комплексы ванадия
Серебро	Коллоидное серебро, хелатные комплексы серебра

Таблица 2

Формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ для использования при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов и специализированных пищевых продуктов диетического (лечебного и профилактического) назначения, за исключением пищевых продуктов для детей раннего возраста

Наименование	Форма
Витамины, витаминоподобные вещества	
Витамин А	Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин
β-каротин	Бета-каротин
Ликопин	Ликопин
Лютеин	Лютеин и его эфиры
Зеаксантин	Зеаксантин
Астаксантин	Астаксантин
Витамин D	D2 (эргокальциферол); D3 (холекальциферол)
Витамин Е	D-альфа-токоферол; DL–альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL–альфа-токоферола ацетат; DL–альфа-токоферола пальмитат; D-альфа-токоферола сукцинат; DL-альфа-токоферола сукцинат; D-гамма-токоферол; DL-гамма-токоферол
Витамин В1	Тиамина гидрохлорид; тиамина бромид, тиамина мононитрат
Витамин В2	Рибофлавин; флавинмононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5’-фосфат)
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли
Витамин В6	Пиридоксина гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль; пиридоксамин, пиридоксамин-5’-фосфат; пиридоксиндипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин В12	Цианокобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая (N-птероил-L-глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат калия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)
Витамин К	К1 (филлохинон, фитоменадион); К2 (менахинон)
Биотин	D-биотин
Холин	Холин хлорид, холин цитрат; холин битартрат
Инозит	Инозит
Карнитин	L-карнитин; L-карнитин гидрохлорид; ацетил- L-карнитин; L-карнитин тартрат; L-карнитин хлоргидрат
Коэнзим Q10	Убихинон
Липоевая кислота	α-липоевая кислота
Метилметионинсульфоний (витамин U)	Метилметионинсульфония хлорид
Оротовая кислота	Оротат калия, оротат магния, оротат цинка, оротат кальция
Парааминобензойная кислота	Парааминобензойная кислота
Минеральные вещества	
Кальций	Кальций углекислый (кальция карбонат); кальциевые соли лимонной кислоты; кальция хлорид; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты (кальция ортофосфаты), кальция сульфат, кальция гидроксид, кальция оксид; кальция цитрат-малат; кальция малат
Натрий[1]	Натрия бикарбонат, натрия карбонат, натрия цитрат, натрия хлорид, натрия глюконат, натрия лактат, натрия гидроксид, натриевые соли ортофосфорной кислоты
Магний	Магния ацетат; магния карбонат; магниевые соли лимонной кислоты; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния глицерофосфат; аминокислотные комплексы магния; магния оксид; магния гидроксид; магния-калия цитрат
Калий	Калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия глюконат; калия глицерофосфат; калия хлорид; калия цитрат; калия карбонат; калия бикарбонат; калия гидроксид
Фосфор	Натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты
Железо	Железа (II) глюконат; железа бисглицинат, железа (II) карбонат, железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II, III) цитрат, железа (III) дифосфат (пирофосфат); железо элементное (карбонильное + электролитическое + водород-восстановленное); железо (III) лимонно-

	аммонийное (аммония-железа цитрат); ортофосфат железа (III); железа сукцинат, железа (III) сахарат, аминокислотные комплексы железа, железа (III) натриевый комплекс этилендиаминтетрауксусной кислоты; натрий-железа дифосфат
Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; меди лизиновый комплекс, аминокислотные комплексы меди
Марганец (II)	Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат; марганца глицерофосфат; аминокислотные комплексы марганца
Селен[2]	Натрия селенат, натрия селенит, натрия селенит однозамещенный, селенистая кислота, L-селенометионин, обогащенные селеном дрожжи (Saccharomyces), 9-фенил-симм-октагидроселеноксантен; бис(1,3,-диметилпиразолил)-4-селенид
Хром	Хрома (III) хлорид, хрома (III) сульфат, хрома никотинат, хрома пиколинат, аминокислотные комплексы хрома
Молибден	Аммония молибдат (VI), натрия молибдат (VI)
Цинк	Цинка ацетат; цинка бисглицинат; цинка карбонат, цинка сульфат; цинка хлорид; цинка цитрат; цинка лактат; цинка глюконат; аминокислотные комплексы цинка; оксид цинка
Йод	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин

Примечания:

1. Только для пищевой продукции для питания спортсменов.
2. Для пищевой продукции для питания спортсменов и пищевой продукции диетического лечебного питания в составе сухих и жидких смесей, в том числе для энтерального питания.

Приложение 4
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к продовольственному
сырью и пищевым продуктам»

Состав заменителей соли

№ п/п	Состав заменителей соли	Условия применения
1	Сульфат калия, калиевые, кальциевые и аммониевые соли адипиновой, глютаминовой и угольной, янтарной, молочной, винной, лимонной, уксусной, соляной, ортофосфорной кислот	Не ограничено, однако содержание фосфора в смеси заменителей не должно превышать 4 %, а NH_4^+ 3 % от общей массы заменителей
2	Магниевые соли адипиновой, глютаминовой, угольной, лимонной, янтарной, уксусной, винной, молочной, соляной и ортофосфорной кислот, в смеси с другими заменителями, не содержащими магния	Содержание Mg^{++} не должно превышать 20 % по массе от общего содержания катионов K^+, Ca^{++}, NH_4^+, присутствующих в смеси заменителей, а содержание фосфора не должно превышать 4 % от общей массы заменителей
3	Холиновые соли уксусной, угольной, молочной, винной, лимонной и соляной кислот, в смеси с другими заменителями, не содержащими холин	Содержание холина не должно превышать 3 % от массы смеси заменителей
4	Свободные адипиновая, глютаминовая, лимонная, молочная, малоновая кислоты	Не ограничено

Приложение 5
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к продовольственному
сырью и пищевым продуктам»

Наиболее распространенные компоненты, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний

№ п/п	Компоненты
1	Арахис и продукты его переработки
2	Аспартам и аспартам-ацесульфама соль
3	Горчица и продукты ее переработки

4	Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы
5	Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки
6	Кунжут и продукты его переработки
7	Люпин и продукты его переработки
8	Моллюски и продукты их переработки
9	Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)
10	Орехи и продукты их переработки
11	Ракообразные и продукты их переработки
12	Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)
13	Сельдерей и продукты его переработки
14	Соя и продукты ее переработки
15	Яйца и продукты их переработки

Приложение 6
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к продовольственному
сырью и пищевым продуктам»

Средняя суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии для нанесения маркировки пищевой продукции

Основные пищевые вещества	Рекомендуемый уровень суточного потребления
Энергетическая ценность, кДж/ккал*	10 467/2 500
Белки, г	75
Жиры, г в том числе полиненасыщенные жирные кислоты, г	83 11
Усвояемые углеводы, г, в том числе сахар (сахароза), г	365 65
Пищевые волокна, г	30
Минеральные вещества:	
Кальций, мг	1 000
Фосфор, мг	800
Железо, мг	14
Магний, мг	400
Цинк, мг	15
Йод, мг	0,15
Калий, мг	3 500
Селен, мг	0,07
Витамины:	
Витамин А, мкг	800
Витамин D, мкг	5**
Токоферол, мг	10
Витамин С, мг	60
Тиамин, мг	1,4
Рибофлавин, мг	1,6
Ниацин, мг	18
Витамин B_6, мг	2
Фолиевая кислота, мкг	200
Витамин B_{12}, мкг	1
Биотин, мг	0,05
Пантотеновая кислота, мг	6

*При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета применяется соотношение 1 кал равна 4,1868 Дж.

**5 мкг холекальциферола – 200 МЕ витамина D.

Приложение 7

к Санитарным нормам и правилам
«Требования к продовольственному
сырью и пищевым продуктам»

Коэффициенты пересчета энергетической ценности основных пищевых веществ пищевой продукции

Основные пищевые вещества пищевой продукции	Коэффициенты пересчета
Белки	4 ккал/г – 17 кДж/г
Углеводы, в том числе моно- и дисахариды (за исключением сахароспиртов)	4 ккал/г – 17 кДж/г
Сахароспирты (за исключением эритрита)	2,4 ккал/г – 10 кДж/г
Эритрит	0
Жиры, жирные кислоты	9 ккал/г – 37 кДж/г
Органические кислоты	3 ккал/г – 13 кДж/г
Салатрим	6 ккал/г – 25 кДж/г
Этанол	7 ккал/г – 29 кДж/г
Пищевые волокна	2 ккал/г – 8 кДж/г

Приложение 8
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к продовольственному
сырью и пищевым продуктам»

Условия при использовании в маркировке пищевой продукции информации об отличительных признаках пищевой продукции

Показатель пищевой ценности или компонент	Информация об отличительных признаках пищевой продукции	Условие, соблюдение которого является обязательным при использовании в маркировке пищевой продукции информации об отличительных признаках пищевой продукции
Энергетическая ценность (калорийность)	Пониженная	Энергетическая ценность (калорийность) снижена не менее чем на 30 процентов относительно энергетической ценности (калорийности) аналогичной пищевой продукции
Энергетическая ценность (калорийность)	Низкая	Энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 40 ккал (170 кДж) на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 20 ккал (80 кДж) на 100 мл. Для заменителей сахара, применяемых непосредственно в пищу, энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 4 ккал (17 кДж) /порция с эквивалентными подслащивающими свойствами, равными 6 г сахарозы
Энергетическая ценность (калорийность)	Отсутствует (без)	Энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 4 ккал (17 кДж) на 100 мл. Для заменителей сахара, применяемых непосредственно в пищу, энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 0,4 ккал (1,7 кДж)/порция с эквивалентными подслащивающими свойствами, равными 6 г сахарозы
Белок	Источник	Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г для твердых продуктов или для жидкостей на 100 мл составляет не менее 5 процентов суточной потребности в белке
Белок	Высокое содержание	Белок обеспечивает не менее 20 % энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции
Жир	Низкое содержание	Жир составляет не более 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 1,5 г на 100 мл
Жир	Отсутствует (без)	Жир составляет не более 0,5 г для твердой пищевой продукции на 100 г или для жидкостей на 100 мл
Насыщенные жирные кислоты	Низкое содержание	Сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот в пищевой продукции составляет не более 1,5 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей 0,75 г /100 мл и в любом случае сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот должна обеспечивать не более 10 % калорийности
Насыщенные жирные кислоты	Отсутствуют (без)	Сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот в пищевой продукции составляет не более 0,1 г насыщенных жиров

		на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Отсутствуют (без)	Сахара составляют не более 0,5 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Низкое содержание	Сахара составляют не более 5 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более чем 2,5 г на 100 мл
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Без добавления	При производстве пищевой продукции в нее не добавлялись моно- и дисахариды в качестве компонентов. Если сахара присутствуют в пищевой продукции по ее природе, то в маркировке должно быть также следующее указание: Содержат сахара природного (естественного) происхождения
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Содержит только натуральные сахара	Наличие в составе пищевой продукции только присущих ей природных сахаров
Пищевые волокна	Источник	Содержание пищевых волокон не менее 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 1,5 г на 100 мл
Пищевые волокна	Высокое содержание	Содержание пищевых волокон составляет не менее 6 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 3 г на 100 мл
Витамины и минеральные вещества	Источник	Витамины и минеральные вещества составляют не менее 15 процентов средней суточной потребности взрослого человека в витаминах и минеральных веществах на 100 г твердой пищевой продукции или 7,5 процентов для жидкостей на 100 мл либо на одну порцию
Витамины и минеральные вещества	Высокое содержание	Витамины и минеральные вещества составляют не менее 30 процентов средней суточной потребности взрослого человека в витаминах и минеральных веществах на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл либо на одну порцию
Холестерин	Низкое содержание	Холестерин составляет не более 0,02 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 0,01 г на 100 мл при соблюдении условия о содержании в пищевой продукции не более 1,5 г насыщенных жирных кислот на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 0,75 г на 100 мл
Холестерин	Отсутствует (без)	Холестерин составляет не более 0,005 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 0,005 г на 100 мл при соблюдении условия о содержании в пищевой продукции не более 1,5 г насыщенных жирных кислот на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 0,75 г на 100 мл
Омега-3 жирные кислоты	Источник	Содержание альфа-линоленовой кислоты составляет не менее 0,3 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание суммы эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 40 мг на 100 г или 100 ккал продукта
Омега-3 жирные кислоты	Высокое содержание	Содержание альфа-линоленовой кислоты составляет не менее 0,6 г на 100 г или 100 ккал продукта или содержание суммы эйкозапентаеновой и докозагексаеновой кислот составляет не менее 80 мг на 100 г или 100 ккал продукта
Натрий (поваренная пищевая соль, хлорид натрия)	Низкое содержание	Содержание натрия (или эквивалентного количества поваренной соли) не более 0,12 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл. Для воды (за исключением природных минеральных вод) содержание натрия не более 2 мг на 100 мл
Натрий (поваренная пищевая соль, хлорид натрия)	Очень низкое содержание	Содержание натрия (или эквивалентного количества поваренной соли) не более 0,04 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл. Данное заявление не допускается использовать для воды (в том числе природных минеральных вод)
Натрий (поваренная пищевая соль, хлорид натрия)	Отсутствует (без)	Содержание натрия (или эквивалентного количества поваренной соли) не более 0,005 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл

Приложение 9
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к продовольственному
сырью и пищевым продуктам»

Сроки введения основных продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска в питание детей раннего возраста*

1. Продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе (безмолочные и молочные каши):

1.1. безглютеновые монокомпонентные каши: рисовая, гречневая – для детей старше 4 месяцев жизни;

1.2. безглютеновые каши: кукурузная и ее смесь с рисовой или гречневой; глютенсодержащие каши: пшеничная, манная, овсяная, толокняная и другие; растворимое печенье – для детей старше 5 месяцев жизни;

1.3. безглютеновые и глютенсодержащие каши из смеси 3 и более зерновых компонентов, включая тапиоку, пшено (не более 18 % пшена по массе продукта), – для детей старше 6 месяцев жизни;

1.4. каши типа «мюсли» – для детей старше 9 месяцев жизни;

1.5. каши с дополнительными компонентами:

фруктовыми компонентами – в соответствии со сроками, приведенными в пункте 2 настоящего приложения;

медом – для детей старше 9 месяцев жизни;

какао – для детей старше 9 месяцев жизни.

2. Продукты прикорма на плодоовощной основе:

2.1. соки и нектары фруктовые, фруктово-овощные и овощные:

яблочный и грушевый соки и нектары (в том числе осветленные и с мякотью) – для детей старше 4 месяцев жизни;

сливовый, персиковый, абрикосовый, морковный соки и нектары (в том числе осветленные и с мякотью); сокосодержащий напиток на основе чернослива – для детей старше 4 месяцев жизни;

соки (монокомпонентные), смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, черники, тыквы и других – для детей старше 5 месяцев жизни;

смешанные (поликомпонентные) соки и нектары с содержанием брусничного и клюквенного сока не более 20 % – для детей старше 5 месяцев жизни;

соки (монокомпонентные), смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из цитрусовых (мандаринов, апельсинов, грейпфрутов), дыни, тропических плодов (ананасов, бананов, манго), клубники, земляники, томатов, винограда (в составе смешанных соков) и других – для детей старше 6 месяцев жизни;

соки (монокомпонентные), смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из папайи, киви, маракуйи, гуавы – для детей старше 8 месяцев жизни;

виноградный осветленный сок – для детей старше 9 месяцев;

2.2. пюреобразные продукты на фруктовой и фруктово-овощной основе:

монокомпонентные пюреобразные продукты из яблок, груш, слив, персиков, абрикосов – для детей старше 4 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты из плодов, ягод и овощей, включая пюре из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, – для детей старше 5 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты с включением цитрусовых, манго, бананов, земляники и клубники – для детей старше 6 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты из папайи, киви, маракуйи, гуавы – для детей старше 8 месяцев жизни;

пюре фруктово-зерновые, фруктово-молочные, в том числе фруктово-йогуртные (с содержанием йогурта не выше 20 %), и другие комбинированные пюре – для детей старше 6 месяцев жизни;

2.3. пюреобразные продукты на овощной основе:

монокомпонентные пюреобразные продукты из кабачков, цветной капусты, капусты брокколи, картофеля, сладкого картофеля, моркови – для детей старше 4 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты, включая пюре из тыквы, свеклы, капусты белокочанной, – для детей старше 5 месяцев жизни;

поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением томатов – для детей старше 6 месяцев жизни;

пюре овоще-зерновые, овоще-молочные, в том числе овоще-йогуртные (с содержанием йогурта не выше 20 %), и другие комбинированные пюре – для детей старше 6 месяцев жизни;

поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением зеленого горошка – для детей старше 7 месяцев жизни;

поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением шпината – для детей старше 8 месяцев жизни.

3. Продукты прикорма на мясной основе:

из говядины, конины, свинины, баранины, курицы, индейки, кролика – для детей старше 6 месяцев жизни;

пюре с добавлением субпродуктов (печень, сердце, язык) – для детей старше 8 месяцев жизни.

4. Продукты прикорма на рыбной основе из трески, хека, судака, лососевых, минтая, пикши, пиленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб – для детей старше 8 месяцев жизни.

5. Продукты прикорма на растительной основе с мясом и на мясорастительной основе:

в соответствии с ассортиментом и сроками введения для овощей и мясных продуктов, указанных в пунктах 2 и 3 настоящего приложения, с добавлением укропа и тмина – для детей старше 6 месяцев жизни;

поликомпонентные пюре, в которые могут входить лук, чеснок, бобовые, сельдерей, петрушка, – для детей старше 8 месяцев жизни;

поликомпонентные пюре, в которые могут включаться сладкий и белый перец, лавровый лист, – для детей старше 9 месяцев жизни;

поликомпонентные пюре, в которые могут включаться базилик, кориандр, душистый перец, – для детей старше 10 месяцев жизни.

6. Продукты прикорма на растительной основе с рыбой в соответствии с ассортиментом рыбы, овощей, специй, указанных в пунктах 2, 4 и 5 настоящего приложения, – для детей старше 8 месяцев жизни.

7. Творог и продукты на его основе – для детей старше 6 месяцев жизни.

8. Неадаптированные кисломолочные продукты для детского питания (кефир, йогурт и другие) – для детей старше 8 месяцев жизни.

9. Детские травяные чаи (по рекомендации врача):

9.1. чаи гранулированные, на основе сахаров, с включением экстрактов одного или нескольких (не более 5) видов трав и сухих плодов – для детей старше 4 месяцев жизни (с учетом сроков введения для компонентов, указанных в подпункте 2.1 пункта 2 настоящего приложения);

9.2. монокомпонентные заварочные чаи в фильтр-пакетах, включающие укроп, фенхель или ромашку, – для детей старше 1 месяца жизни;

9.3. монокомпонентные и поликомпонентные заварочные чаи в фильтр-пакетах (не более 5 видов трав и сухих плодов) – для детей старше 4 месяцев жизни (с учетом сроков введения для компонентов, указанных в подпункте 2.1 пункта 2 настоящего приложения).

10. Сроки прикорма в зависимости от степени измельчения продуктов и блюд:

10.1. пюреобразные продукты фруктовые, фруктово-овощные и овощные различной степени измельчения:

гомогенизированные (количество частиц мякоти размером 0,15 мм не более 30 %, из них частиц размером выше 0,3 мм не более 7 % от общего количества частиц) – для детей старше 4 месяцев жизни;

протертые (размер частиц не более 0,4 мм) и крупноизмельченные (размер частиц 2–5 мм) – для детей старше 6 месяцев жизни;

10.2. консервы мясные, мясорастительные и на растительной основе с мясом различной степени измельчения:

гомогенизированные (размер частиц до 0,3 мм, допускается до 20 % частиц размером до 0,4 мм) – для детей старше 6 месяцев жизни;

пюреобразные (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20 % частиц размером до 3 мм) – для детей старше 8 месяцев жизни;

крупноизмельченные (размер частиц до 3 мм, допускается до 20 % частиц размером до 5 мм) – для детей старше 9 месяцев жизни;

10.3. рыборастительные консервы различной степени измельчения:

пюреобразные (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20 % частиц размером до 3 мм) – для детей старше 8 месяцев жизни;

крупноизмельченные (размер частиц до 3 мм, допускается до 20 % частиц размером до 5 мм) – для детей старше 9 месяцев жизни.

Примечание.

Знаком <*> обозначено: При разработке пищевых продуктов, в состав которых входят не указанные в настоящем приложении виды продовольственного сырья и пищевых продуктов, срок введения прикорма согласовывается при проведении уполномоченными органами государственной регистрации такой продукции.

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
21.06.2013 № 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 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):		
	левомицетин (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, 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	
охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	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	
	Proteus: 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 отрубах упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускается	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
1.1.2. Мясо замороженное продуктивных животных:	Микробиологические показатели:		
в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускается	
блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускается	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
мясо механической обвалки (дообвалки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^6$	пробоподготовка без фламбирования поверхности
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	то же
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	то же
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	то же
1.1.3. Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) бескостные (охлажденные, замороженные), в т.ч. в маринаде:	Микробиологические показатели:		
крупнокусковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	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	$1x10^6$	
	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	$5x10^6$	
	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	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца
в тестовой оболочке, фаршированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^6$	
	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	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца
фарш	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^6$	
	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	$5x10^6$	
	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 продуктивных животных, шкурка свиная, кровь пищевая и продукты из них	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
	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. Кровь пищевая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
1.2.3. Продукты переработки крови:	Микробиологические показатели:		
альбумин пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1 г	не допускаются	
	Proteus в 1 г	не допускаются	
сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и другие продуктивных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	Согласно пункту 7 «Масличное сырье и жировые продукты» настоящего Гигиенического норматива		
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 (α-, β-, γ-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) сырокопченые и сыровяленые, срок годности которых превышает 5 суток, в т.ч. нарезанные, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	E.coli в 1 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.2. 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	$2,5x10^3$	
	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	
	L.monocytogenes 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	$1x10^3$	
		$2,5x10^3$	для сервировочной нарезки
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.6. 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	$1x10^3$	
	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	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.7. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) варено-копченые:	Микробиологические показатели:		
окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	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	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
щековина (баки), рулька	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	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	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Микробиологические показатели:		

1.4.8. Продукты из мяса мясные (мясосодержащие) копчено-запеченные, запеченные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	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	
	L.monocytogenes 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	$1x10^3$	
		$2,5x10^3$	для сервировочной нарезки
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.10. Кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные:	Микробиологические показатели:		
мясные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	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	$1x10^3$	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
мясосодержащие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^4$	
	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	$1x10^3$	
	L.monocytogenes в 25 г	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:		
	свинец	0,6	
		1,0	почки
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
		1,0	почки
	ртуть	0,1	
		0,2	почки
	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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000006	печень и продукты из нее
1.5.1. Кровяные изделия	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^3$	
	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
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
1.5.2. Зельцы, сальтисоны	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^3$	
	БГКП (колиформы) 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	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.5.3. Колбасы ливерные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^3$	
	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	
	L.monocytogenes 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	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus: 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	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus: 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	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Токсичные элементы:		

1.6. Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных)	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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	для консервов с добавлением нитрита натрия
	Нитраты	200	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 стерилизованные	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 продуктивных и промысловых животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
		1,0	для консервов в сборной жестяной упаковке
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
		0,6	почки
	ртуть	0,1	
		0,2	почки
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	для консервов в хромированной упаковке
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	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
	Микробиологические показатели:		
	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» 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	
	ртуть	0,03	
	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)	0,000003	говядина, баранина
		0,000001	свинина
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
1.8.1. Сухие мясные (мясосодержащие) продукты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
1.9. 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
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	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	$1x10^4$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
замороженное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:	Микробиологические показатели:		
мясокостные, бескостные без панировки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	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	
мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	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	
мясо кусковое бескостное в блоках	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	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	

1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):	Микробиологические показатели:		
в тестовой оболочке	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	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	
в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	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	
в панировке и без нее (полуфабрикаты рубленые фаршем)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	

1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	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	$1x10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг

	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<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 домашней птицы
1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	для копченых продуктов
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000002	домашняя птица
1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.11.2. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.11.3. Колбасные изделия:	Микробиологические показатели:		
полукопченые:	БГКП (колиформы) в 1,0	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и другие)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	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	для сосисок и сарделек
1.11.5. Варено-копченые колбасы	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	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	
1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	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 допускается	
1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:	Микробиологические показатели		
жареные, отварные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускается	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	

из рубленого мяса с соусами и (или) с гарниром	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускается	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
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: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	для копченых продуктов
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<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 домашней птицы
1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.12.2. Паштеты из птичьей печени	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и другие, в т.ч. ассорти с использованием мяса продуктивных животных	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
1.13. Консервы из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		0,6	паштетные
		1,0	для консервов в сборной жестяной упаковке
	мышьяк	0,1	
		1,0	паштетные
	кадмий	0,05	
		0,3	паштетные
		0,1	для консервов в сборной жестяной упаковке
	ртуть	0,03	
		0,1	паштетные
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	для консервов в хромированной упаковке
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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 пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с пунктом 19 настоящего 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		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000002	домашняя птица
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Микробиологические показатели:		

1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,01 г	не допускаются	
	Proteus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики*:		
	левомицетин (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)	0,000003	яйца куриные и продукты из них
1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	100	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 125 г	не допускаются	не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках
1.15.2. Яйцо куриное столовое и других видов птицы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 125 г	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 пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
1.16. Яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	3,0	
	мышьяк	0,6	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики*: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг
	Пестициды**: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки:			
желток	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
белок, альбумин	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
1.17. Яичный белок (альбумин) сухой	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускаются	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 мг/кг

	Пестициды**: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

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-п-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
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,05	
		1,25	сливки в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
		1,0	сливки в пересчете на жир
	Микотоксины: афлатоксин M_1	0,0005	
	Ингибирующие вещества	не допускаются	
	Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000003	
	Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
	Микробиологические показатели:		

2.1.1. Молоко сырое сорт «экстра»	количество микроорганизмов при 30 °С в 1 мл молока, менее	$1x10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	количество соматических клеток в 1 $см^3$, не более	$3x10^5$	
2.1.2. Молоко сырое высшего сорта	общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность, включая мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы), КОЕ/$см^3$, не более	$3x10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	количество соматических клеток в 1 $см^3$, не более	$5x10^5$	
2.1.3. Молоко сырое первого и второго сорта	общее количество микроорганизмов (бактериальная обсемененность, включая мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы), КОЕ/$см^3$, не более	$5x10^5$	для первого сорта
		$4x10^6$	для второго сорта
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	количество соматических клеток в 1 $см^3$, не более	$7,5x10^5$	для первого сорта
		$1x10^6$	для второго сорта
2.1.4. Молоко сырое обезжиренное высшего сорта	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
2.1.5. Молоко сырое обезжиренное 1-го сорта	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
2.1.6. Молоко сырое обезжиренное 2-го сорта	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$4x10^6$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
2.1.7. Сливки сырые высшего сорта	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
2.1.8. Сливки сырые 1-го сорта	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$4x10^6$	
	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:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин M_1	0,0005	
	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
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,05	
		1,25	сливки и сметана в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,05	

		1,0	сливки, сметана в пересчете на жир
	Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000003	
	Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
	Перекисное число	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира	в питьевом молоке и питьевых сливках стерилизованных
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^3 (г), не более	1х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	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^3 (г)		
ультрапастеризованные (без асептического розлива)	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	100	
	БГКП (колиформы) в 10 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 100 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 10 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
топленые	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	2,5х10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.2.2-2.2.5. Исключены			
2.2.6. Молоко питьевое, молочный напиток, во флягах и цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	2х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.2.7. Сливки и продукты на их основе, в т.ч. в потребительской упаковке, пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	1х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	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^3 (г)		
2.2.9. Сливки и продукты на их основе, в т.ч. в потребительской упаковке, обогащенные	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	1x10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.2.10. Сливки и продукты на их основе, в т.ч. в потребительской упаковке, взбитые	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	1x10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.2.11. Сливки и продукты на их основе, в т.ч. во флягах, цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	2x10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.2.12. Напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки, пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	1x10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.2.13. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, продукты кисломолочные жидкие, в т.ч.:			
со сроком годности не более 72 часов:			
без компонентов	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см^3 (г), не менее	1x10^7	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
с компонентами	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см^3 (г), не менее	1x10^7	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
со сроком годности более 72 часов:			
без компонентов	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см^3 (г), не менее	1x10^7	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см^3 (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1x10^4 для айрана и кефира, не

			менее $1x10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске
	плесени, КОЕ/см^3 (г), не более	50	
с компонентами	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см^3 (г), не менее	$1x10^7$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см^3 (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1x10^4$ для айрана и кефира, не менее $1x10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске
	плесени, КОЕ/см^3 (г), не более	50	
2.2.14. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	бифидобактерии и (или) другие пробиотические микроорганизмы, КОЕ/см^3 (г), не менее	$1x10^6$ в сумме	
	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см^3 (г), не менее	$1x10^7$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см^3 (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее $1x10^4$ для айрана и кефира, не менее $1x10^5$ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске
	плесени, КОЕ/см^3 (г), не более	50	
2.2.15. Сметана, продукты на ее основе, в т.ч. с компонентами	Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см^3 (г), не менее	$1x10^7$ (для сметаны)	
	БГКП (колиформы): в 0,001 г (см^3)	не допускаются	сметана
	в 0,1 г (см^3)	не допускаются	термизированные сметанные продукты
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см^3 (г), не более	50	для продуктов со сроком годности более 72 часов
	плесени, КОЕ/см^3 (г), не более	50	для продуктов со сроком годности более 72 часов
2.2.16. Термические обработанные сквашенные			

молочные и молочные составные продукты, в т.ч.:			
без компонентов	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см^3 (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см^3 (г), не более	50	
с компонентами	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см^3 (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см^3 (г), не более	50	
2.2.17. Молочная сыворотка и пахта и продукты на их основе в потребительской упаковке пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	1x10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.3. Творог и продукты на его основе, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в т.ч. термически обработанные после сквашивания	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин M_1	0,0005	
	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
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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.:	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^3), не менее	1x10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	

со сроком годности более 72 часов	молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (см^3), не менее	1x10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	50	
замороженный	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), 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^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
со сроком годности более 72 часов	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	50	
творог зерненый	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), 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^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
со сроком годности более 72 часов	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	50	
замороженные	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), 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^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	

	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
со сроком годности более 72 часов:	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	50	
замороженные	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	50	
2.3.2. Термически обработанные творожные продукты, в т.ч. с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, плесени в сумме, КОЕ/г (см^3), не более	50	
2.3.3. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	$2x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	50	
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 M_1	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)	0,000003	
	Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
2.4.1. Молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты и сгущенные продукты, стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 6 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки не допускаются изменения: а) титруемой кислотности; б) в микроскопическом препарате не должны		

	обнаруживаться клетки микроорганизмов; 3) дополнительное требование к продуктам детского питания – отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов		
2.4.2. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской упаковке, в т.ч. с компонентами и без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	2х10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.4.3. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной упаковке	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	4х10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.4.4. Пахта, сыворотка сгущенная без сахара и с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	5х10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.4.5. Продукты молочные составные сгущенные с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	3,5х10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.4.6. Молоко сгущенное и концентрированное в транспортной упаковке, в т.ч. во флягах, цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	2х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
2.5. Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (в пересчете на восстановленный продукт)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин M_1	0,0005	
	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
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000003	
	Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
2.5.1. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное)	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	5х10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
2.5.2. Исключен			
2.5.3. Молоко коровье сухое, в т.ч.:			
для непосредственного употребления	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	5х10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	

	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
для промышленной переработки	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
2.5.4. Напитки сухие молочные	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	50	
2.5.5. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	7х10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
2.5.6. Сыворотка молочная сухая	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г/см^3	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100	
2.5.7. Смеси сухие для мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	5х10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	для мягкого мороженого
2.5.8. Продукты кисломолочные сухие	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100	
2.5.9. Пахта, заменители цельного молока (сухие)	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	5х10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100	
2.6. Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		

	афлатоксин M_1	0,0005	
	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
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000003	
	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 ($см^3$), не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г ($см^3$)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г ($см^3$)	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г ($см^3$)	не допускаются	
2.6.2. Концентрат сывороточный белковый	КМАФАнМ, КОЕ/г ($см^3$), не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г ($см^3$)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	
2.6.3. Концентрат казеина	КМАФАнМ, КОЕ/г ($см^3$), не более	$2,5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г ($см^3$)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	
2.6.4. Белок молочный, казеины	КМАФАнМ, КОЕ/г ($см^3$), не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 50 г ($см^3$)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г ($см^3$), не более	10	
	плесени, КОЕ/г ($см^3$), не более	50	
2.6.5. Сахар молочный рафинированный	КМАФАнМ, КОЕ/г ($см^3$), не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г ($см^3$)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г ($см^3$), не более	50	
	плесени, КОЕ/г ($см^3$), не более	100	
2.6.6. Сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	КМАФАнМ, КОЕ/г ($см^3$), не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г ($см^3$)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100	
2.6.7. Концентрат лактулозы	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	5х10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 50 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100	
2.7. Сыры, сырные продукты, сырные пасты, соусы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин M_1	0,0005	
	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
	Бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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 образцах массой по 25 г каждый (при обнаружении S.aureus в нормируемой массе продукта)
Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, в т.ч.:	Микробиологические показатели:		
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^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,001 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	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^3), не более	5х10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	50	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	50	
2.7.3. Сыры и сырные продукты плавленые: с компонентами, копченые	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100	

2.7.4. Сырные соусы, пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.7.5. Сыры, сырные продукты сухие	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	5х10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.7.6-2.7.7. Исключены			
2.8. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	Показатели окислительной порчи: 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	
	медь	0,4	для резервируемых продуктов
	железо	1,5	для резервируемых продуктов
	олово	200	для консервированных в сборной жестяной упаковке
	Микотоксины: афлатоксин M_1	0,0005	
	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
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	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^3), не более	1х10^5	в кисло-сливочном масле не нормируется
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100 в сумме	
с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^5	в кисло-сливочном масле не нормируется
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	

	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100	
2.8.2. Исключен			
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^3)		
2.8.4. Масло топленое	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	200	
2.8.5. Масло сухое	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100 в сумме	
2.8.6. Молочный жир	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	200	
2.8.7. Паста масляная, в т.ч.:			
без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	2х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100	
с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	2х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), 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;	
		3,5 °Кеттстофера	для спреда с компонентами
	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 гидрогенизированным жиром
	Микотоксины: афлатоксин M_1	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	
2.9.1. Сливочно-растительный спред	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1x10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100	
2.9.2. Сливочно-растительная топленая смесь	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1x10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г (см^3), 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,	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин M_1	0,0005	

смеси, глазурь для мороженого, другое)	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
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000003	
	Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
	Микробиологические показатели:		
2.10.1. Закаленное, в т.ч. с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.10.2. Мягкое, в т.ч. с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.10.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	3х10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.10.4. Мороженое кисломолочное	Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г (см^3), не менее	1х10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.11. Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисло-сливочного, сыров	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	для жидких (в т.ч. замороженных)
		1,0	для сухих
	мышьяк	0,05	для жидких (в т.ч. замороженных)
		0,2	для сухих
	кадмий	0,03	для жидких (в т.ч. замороженных)
		0,2	для сухих
	ртуть	0,005	для жидких (в т.ч. замороженных)
		0,03	для сухих
	Микробиологические показатели:		
2.11.1. Закваски для кефирного продукта симбиотические (жидкие),	Количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/г (см^3), не менее	1х10^8	
	БГКП (колиформы) в 3,0 г (см^3)	не допускаются	

закваски для кефира на кефирных грибках	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 100 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 10 г (см^3)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г (см^3), не более	5	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не менее	1x10^4	
2.11.2. Закваски из чистых культур жидкие, в т.ч. замороженные	Количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/г (см^3), не менее	1x10^8	
		1x10^{10}	для заквасок концентрированных
	БГКП (колиформы) в 10,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 100 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 10 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/г (см^3), не более	5	в сумме
2.11.3. Закваски из чистых культур сухие	Количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/г (см^3), не менее	1x10^9	
		1x10^{10}	для заквасок концентрированных
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 10 г (см^3)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/г (см^3), не более	5	в сумме
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: афлатоксин M_1	0,0005	
	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
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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^3), не более	5x10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
2.13. Ферментные препараты молокосвертывающие	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	3,0	
	Микотоксины:		Для ферментных препаратов грибного происхождения
	афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015
	зеараленон	не допускается	<0,005
	Т-2 токсин	не допускается	<0,05
	охратоксин А	не допускается	<0,0005
	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
	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.:	Микробиологические показатели:		
животного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1x10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	E.coli в 25 г (см^3)	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
растительного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	5x10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
микробного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	5x10^4	
	Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
2.14. Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической 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 дибензо-п-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.

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, мороженная, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	пресноводная нехищная
		0,6	пресноводная хищная
		0,5	морская
		1,0	тунец, меч-рыба, белуга
	Гистамин	100,0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Антибиотики* (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины***	0,000004	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	морская, мясо морских млекопитающих
		0,03	пресноводная
	ДДТ и его метаболиты	0,2	морская
		0,3	пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
		0,2	мясо морских млекопитающих
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается	пресноводная
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Полибромированные соединения:		
	2,2?,4,4?-Тетрабром-дифениловый эфир (БДЭ-47)	не допускается (<0,25 мкг/кг)	рыба, рыбная продукция, контроль осуществляется в случаях нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и иных ситуациях, приводящих к попаданию полибромированных соединений в среду обитания человека
	2,2?,4,4?,5-Пентабром-дифениловый эфир (БДЭ-99)	не допускается (<0,25 мкг/кг)	
	2,2?,3,3?,4,4?,5,5?,6,6?-Декабром-дифениловый эфир (БДЭ-209)	не допускается (<2,5 мкг/кг)	
	Паразитологические показатели: 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:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus, в 0,01 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
3.1.2. Рыба охлажденная, мороженная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	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
3.1.3. Охлажденная и мороженная рыбная продукция:			
филе рыбное, рыба спецразделки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	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 клостридии 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	$1x10^5$	
	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 клостридии в 0,01 г	не допускаются	в продукции, упакованной под вакуумом
фарш особой кондиции	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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 клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы

3.2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	пресноводная нехищная
		0,6	пресноводная хищная
		0,5	морская
		1,0	тунец, меч-рыба, белуга
	олово	200	в сборной жестяной упаковке

	хром	0,5	в хромированной упаковке
	Антибиотики* (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	Бенз(а)пирен	0,005	для копченых продуктов
	Гистамин	100,0	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины***	0,000004	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	морская, мясо морских животных
		0,03	пресноводная
	ДДТ и его метаболиты	0,2	морская
		0,3	пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
		0,2	мясо морских животных
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается	пресноводная
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Паразитологические показатели: 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:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы:			
неразделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
разделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	

	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.4. Пресервы «Пасты»:			
пасты рыбные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
из белковой пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива		
3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной упаковке	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива		
3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная	Токсичные элементы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах):		
	свинец	1,0	

кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	пресноводная нехищная
		0,6	пресноводная хищная
		0,5	морская
		1,0	тунец, меч-рыба, белуга
	Антибиотики*(для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая 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:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины***	0,000004	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4	кроме осетровых, лососевых, сельди жирной
		2,0	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: 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	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) 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	
3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная:			
неразделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 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	

	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10	для морской рыбы
разделанная, в т.ч. внарезку (куском, сервировочная)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$3x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 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	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10	для морской рыбы
балычные изделия холодного копчения, в т.ч. внарезку	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$7,5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 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	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10	для морской рыбы
ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 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	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10	для морской рыбы
3.3.3. Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы, упакованное под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) 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 L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10	для морской рыбы
3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная:			
неразделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 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	
разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, внарезку с заливками,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	

специями, гарнирами, растительным маслом	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	
3.3.5. Рыба вяленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.6. Рыба провесная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) 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	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) 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	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой:			
рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и другие; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и другие), в т.ч. замороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) 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	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
многокомпонентные изделия: солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) 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
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	

желированные продукты: студень, рыба заливная и другие	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, 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	$1x10^4$	
	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	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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	$2x10^5$	
	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	$2x10^5$	
	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	
3.3.11. Варено-мороженная продукция:			
быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^4$	
	БГКП (колиформы) 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 L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	в продукции из порционных кусков
изделия структурированные («крабовые палочки» и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) 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	$2x10^3$	в фаршевых
3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Антибиотики* (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Паразитологические показатели: 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	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	для морской рыбы
3.4.2. Молоки соленые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	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	
3.4.3. Кулинарные икорные продукты:			
с термической обработкой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	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	$2x10^5$	
	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	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
зернистая пастеризованная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи в 0,1 г	не допускаются	
ястычная слабосоленая, соленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	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	$1x10^5$	

	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
из замороженных ястыков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	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	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы 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	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени 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	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
3.5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	пресноводная

		5,0	морская
	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200	для консервов в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	для консервов в хромированной упаковке
	Антибиотики*(для рыбы прудовой и садкового содержания):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	Пестициды**:		
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
	Паразитологические показатели: 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:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива		
3.5.2. Печень, головы рыб мороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	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
3.6. Рыбный жир	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число, мг КОН/г	4,0	
	перекисное число, моль активного кислорода/кг	10,0	
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	Пестициды**:		
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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: паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям пункта 20 настоящего Гигиенического норматива		
	Токсичные элементы:		

моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся	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:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
моллюски и ракообразные	Фикотоксины		
	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски
		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:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100	
охлажденные, мороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	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	
3.7.2. Нерыбные объекты промысла – двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и другие):			
живые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	

	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	Enterococcus в 0,1 г	не допускаются	
	V.parahaemolyticus в 25 г	не допускаются	для морских
	бактерии рода Proteus в 1 г	не допускаются	
охлажденные, мороженые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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	
	V.parahaemolyticus, 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	$2x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.7.4. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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	
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	$2x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.7.7. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла:			
ракообразные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упаковке под вакуумом

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	в продукции из порционных кусков
		$2x10^3$	в фаршевых
мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упаковке под вакуумом
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	в продукции из порционных кусков
		$2x10^3$	в фаршевых
блюда из мяса моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упаковке под вакуумом
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	в продукции из порционных кусков
		$2x10^3$	в фаршевых
из мяса креветок, крабов, криля	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упаковке под вакуумом
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	в продукции из порционных кусков
		$2x10^3$	в фаршевых
3.7.8. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:			
сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) 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	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
белково-углеводный концентрат из мидий	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	в упакованной под вакуумом
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
3.7.9. Водоросли, травы морские и продукы из них:			
водоросли и травы морские – сырец, в т.ч. замороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
джемы из морской капусты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) 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 антибиотиков тетрациклиновой 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 дибензо-п-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.

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 B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеница
		1,0	ячмень
	Т-2 токсин	0,1	

	зеараленон	1,0	пшеница, ячмень, кукуруза
	охратоксин А	0,005	пшеница, ячмень, рожь, овес, рис
	фумонизин	4,0	кукуруза (сырая)
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,015	пивоваренный солод
	Бенз(а)пирен	0,001	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
		0,2	кукуруза
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	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): 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 B_1	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси:	Согласно пункту 23 настоящего Гигиенического норматива	
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
4.3. Крупа, толокно, хлопья	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
	Пестициды**:		

	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гексахлорбензол	0,01	пшеница
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси:		
	загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
4.3.1. Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	B.cereus в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.3.2. Сухие крупяные продукты экструзионной технологии	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	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, просяная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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	
	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 B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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	
4.5.1. Яичные макаронные изделия	Микробиологические показатели:		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
4.5.2. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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	
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	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	100	
4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	200	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
4.6. Отруби пищевые	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 B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы

	Т-2 токсин	0,1	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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 показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке
	Вредные примеси:		
	загрязненность и зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
4.6.1. Отруби пищевые из зерновых	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	с термической обработкой
4.6.2. Пищевые волокна из отрубей	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,35	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,07	
	ртуть	0,015	
	Микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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	
	Микробиологические показатели:		

4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	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	
4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и другие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	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	
4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	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	$1x10^3$	
	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_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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	

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:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
5.2. Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,01	
	Микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005	для изделий, содержащих орехи
	Пестициды**:		
	допустимые уровни ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов		
5.2.1. Конфеты и сладости неглазированные с корпусами:	Микробиологические показатели:		
помадными, молочными, сбивными	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
на основе пралине, типа пралине, на жировой основе	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.2.2. Конфеты и сладости глазированные с корпусами:			
помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
молочными, сбивными	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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	50	
из сухофруктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными, на основе кокосовой стружки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	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	50	
кремовыми, на основе пралине, типа пралине, на жировой основе	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.2.3. Конфеты диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.4. Драже (всех наименований)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	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	50	
5.2.5. Карамель неглазированная:			
леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктовой, сбивной, желейной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной, молочной и другими	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.6. Карамель глазированная с начинками:			
помадной, фруктовой, ликерной, желейной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	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	50	
молочной, сбивной, ореховой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	

5.2.7. Карамель диабетическая	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.8. Ирис (всех наименований)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
5.2.9. Резинка жевательная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.10. Халва:			
глазированная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
неглазированная	КМАФАнМ, КОЕ/г	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.11. Пастиломармеладные изделия:			
пастила, зефир, мармелад неглазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
пастила, зефир, мармелад глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
пастиломармеладные изделия диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.12. Восточные сладости:			
типа мягких конфет, косхалва, ойла	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

типа мягких конфет глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
шербеты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
рахат-лукум	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.2.13. Восточные сладости типа карамели:			
орех обжаренный	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
козинак	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
типа карамели глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1x10^4$	
	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	50	
5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.3. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005	
	Пестициды**: допустимые уровни ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов		
5.3.1. Шоколад и изделия из него:			

горький, темный, обыкновенный, сладкий, молочный, семейный молочный, белый	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	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	50	
с добавлениями, кроме молочных продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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	
с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские, глазури	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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	
5.3.2. Шоколад диабетический	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.3.3. Пасты, кремы:			
молочные, шоколадные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
ореховые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.4. Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
5.4.1. Какао-порошок:	Микробиологические показатели:		
товарный	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
для промпереработки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	

	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5. Мучные кондитерские изделия:	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками, в т.ч. замороженные:	Микробиологические показатели:		
сливочной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы): в 0,01 г	не допускаются	со сроком годности менее 5 суток
	в 0,1 г	не допускаются	со сроком годности 5 и более суток
	S.aureus: в 0,01 г	не допускаются	со сроком годности менее 5 суток
	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	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
белково-сбивной, типа суфле	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы): в 0,01 г	не допускаются	со сроком годности менее 5 суток
	в 0,1 г	не допускаются	со сроком годности 5 и более суток
	S.aureus: 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	
фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы): 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	
жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы): 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	
творожно-сливочной, сливочно-растительной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы): 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	
типа «картошка»	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы): 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	
с заварным кремом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы): в 0,01 г	не допускаются	
	в 0,1 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности 5 и 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	
	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	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.3. Торты и пирожные, рулеты диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	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	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
пралине, шоколадно-ореховой, халвичной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой:			
сливочной, жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
фруктовой, с цукатами, маком, орехами	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.6. Кексы:			
с сахарной пудрой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
глазированные, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой, ромовой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.8. Вафли:			
без начинки, с начинками	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	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	
глазированные шоколадной глазурью	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	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	
5.5.9. Пряники, коврижки:			
без начинки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
с начинкой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.10. Печенье:			
сахарное, сдобное, затяжное, овсяное; глазированное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	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	
с кремовой прослойкой, начинкой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	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	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
галеты, крекеры	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.11. Мучные восточные сладости:			
бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
земелах	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
рулеты и трубочки с орехами	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	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):		
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01
	5-оксиметилфурфурол	25	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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 тетрациклиновой 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 белокочанная ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее	900	
	капуста белокочанная 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
	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
		2500	выращенный в незащищенном грунте
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	картофель, зеленый горошек, сахарная свекла и продукты из них
		0,5	овощи, бахчевые, грибы и продукты из них
		0,05	фрукты, в т.ч. ягоды, виноград и продукты из них
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микотоксины: 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 бланшированные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
		$5x10^5$	для овощей резанных, в т.ч. смесей

	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	для бланшированных
грибы быстрозамороженные бланшированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$2x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$2x10^2$	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$2x10^2$	
6.1.2. Фрукты, в т.ч. ягоды, виноград, быстрозамороженные и продукты их переработки:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

плоды семечковых и косточковых гладких быстрозамороженные	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$2x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
плоды косточковых опушенных быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$2x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
ягоды протертые или дробленые быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) 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	$1x10^2$	
полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) 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	$1x10^3$	
полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) 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	$1x10^3$	
6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты (в т.ч. ягоды), грибы	Токсичные элементы, нитраты, пестициды – в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте		
6.2.1. Сухие овощи и картофель:	Микробиологические показатели:		
овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	B.cereus, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
сухое картофельное пюре	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
чипсы картофельные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$2x10^2$	
6.2.2. Сухие фрукты, в т.ч. ягоды:	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
фрукты, в т.ч. ягоды (сухофрукты)	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
цукаты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
6.2.3. Грибы сушеные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
6.2.4. Концентраты пищевые:			
десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	B.cereus в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
порошки овощные (сублимационной сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
6.3. Консервы овощные, фруктовые, в т.ч. ягодные, соки березовые консервированные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
		0,4	фрукты, в т.ч. ягоды, березовые соки

		1,0	в сборной жестяной упаковке
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
		0,05	в сборной жестяной упаковке
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	в хромированной упаковке
	Микотоксины:		продукты из яблок, томатов, облепихи, калины
	патулин	0,05	
	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 томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12 %	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для 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	$5x10^3$	
	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	
		1,0	в сборной жестяной упаковке
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	олово	200,0	в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	в хромированной упаковке
	Пестициды**:		

	ГХЦГ (α-, β-, γ-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 плодово-ягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:		
	свинец	0,4	
		1,0	в сборной жестяной упаковке
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	в хромированной упаковке
	Микотоксины: патулин	 0,05	из яблок, облепихи, калины
6.5.1. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
6.5.2. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и 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, квашеные, 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**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
		0,5	овощи, бахчевые, грибы
		0,05	фрукты, в т.ч. ягоды, виноград
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
6.6.1. Овощи квашеные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и другие) для непосредственного	Микробиологические показатели:		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)			
6.6.2. Грибы заготовляемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
6.7. Специи и пряности, пряные травы:	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	0,2	
готовые к употреблению	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
специи и пряности – сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и другие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^6$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$2x10^2$	
пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые, в т.ч. приправы жидкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г ($см^3$)	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	$2x10^2$	
чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
	B.cereus, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
6.8. Орехи	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Микотоксины: афлатоксин B_1	0,005	
	Микробиологические показатели:		

6.8.1. Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
6.8.2. Орехи обжаренные	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
6.8.3. Орехи кокосовые высушенные	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
6.9. Чай (черный, зеленый, плиточный)	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлатоксин B_1	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
6.10. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин B_1	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	плесени, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	кофейные зерна зеленые
6.11. Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы, в том числе концентрированные морсы, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе 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
		0,3	мороженое ароматизированное и пищевые льды
	мышьяк	0,2	
		0,1	мороженое ароматизированное и пищевые льды
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	соковая продукция из фруктов и (или) овощей

			в сборной жестяной упаковке
	хром	0,5	соковая продукция из фруктов и (или) овощей в хромированной упаковке
	Микотоксины:		
	патулин	0,05	соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины
	5-оксиметилфурфурол	20,0	мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды
	Нитраты в соковой продукции:		
	из капусты белокочанной	500	
	из моркови	250	
	из томатов	150	
	из свеклы столовой	700	
	из кабачков	400	
	из прочих овощей	200	
	из арбузов	60	
	из дыни	90	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	соковая продукция из овощей и из бахчевых культур
		0,05	соковая продукция из фруктов
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
6.11.1. Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности):	Микроорганизмы после термостатной выдержки:		
Соковая продукция из фруктов с:			
pH 4,2 и выше, а также pH 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B.cereus и B.polymyxa в 1 г (см^3) B.subtilis, КОЕ/г (см^3), не более	 не допускаются 11	
	мезофильные клостридии: Cl.botulinum и Cl.perfringens в 1 г (см^3) прочие, КОЕ/г (см^3), не более	 не допускаются 1	
	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см^3)	не допускаются	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются	
	спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются	для соковой продукции из фруктов, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
pH ниже 4,2, а также pH ниже 3,8 для соковой	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см^3)	не допускаются	

продукции из абрикосов, персиков, груш	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются	
Соковая продукция из овощей:			
томатная с содержанием сухих веществ менее 12 %	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B.cereus и B.polymyxa в 1 г (см^3) B.subtilis, КОЕ/г (см^3), не более	 не допускаются 11	
	мезофильные клостридии: Cl.botulinum и Cl.perfringens в 1 г (см^3) прочие, КОЕ/г (см^3), не более	 не допускаются 1	
	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см^3)	не допускаются	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются	
	спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются	для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
прочие:			
pH 4,2 и выше	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B.cereus и B.polymyxa в 1 г (см^3) B.subtilis, КОЕ/г (см^3), не более	 не допускаются 11	
	мезофильные клостридии: Cl.botulinum и Cl.perfringens в 1 г (см^3) прочие, КОЕ/г (см^3), не более	 не допускаются 1	
	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см^3)	не допускаются	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются	
	спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются	для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С
pH 3,7–4,2	мезофильные клостридии: Cl.botulinum и Cl.perfringens в 1 г (см^3) прочие, КОЕ/г (см^3), не более	 не допускаются 1	
	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см^3)	не допускаются	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются	
	спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются	для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С

pH ниже 3,7	неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г ($см^3$)	не допускаются	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г ($см^3$)	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/$см^3$ (г), не более	50	
	БГКП (колиформы) в 1000 $см^3$ (г)	не допускаются	
	дрожжи в 1 $см^3$ (г)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/$см^3$ (г), не более	50	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 $см^3$ (г)	не допускаются	
6.11.3. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные	неспорообразующие микроорганизмы в 1 $см^3$ (г)	не допускаются	
	дрожжи в 1 $см^3$ (г)	не допускаются	
	плесени в 1 $см^3$ (г)	не допускаются	
6.11.4. Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре), консервированные	мезофильные клостридии в 1 г ($см^3$)	не допускаются	
	неспорообразующие микроорганизмы в 1 г ($см^3$)	не допускаются	
	дрожжи в 1 г ($см^3$)	не допускаются	
	плесени в 1 г ($см^3$)	не допускаются	
6.11.5. Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ более 12 %, консервированные	мезофильные клостридии в 1 г ($см^3$)	не допускаются	
	молочнокислые микроорганизмы в 1 г ($см^3$)	не допускаются	
	неспорообразующие микроорганизмы в 1 г ($см^3$)	не допускаются	
	дрожжи в 1 г ($см^3$)	не допускаются	
	плесени в 1 г ($см^3$)	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 упаковку	КМАФАнМ, КОЕ/г ($см^3$), не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1 г ($см^3$)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г ($см^3$)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г ($см^3$), не более	$2x10^3$	
	плесени, КОЕ/г ($см^3$), не более	$5x10^2$	
6.11.7. Соковая продукция из фруктов пастеризованная	КМАФАнМ, КОЕ/г ($см^3$), не более	$1x10^2$	
	бактерии семейства Enterobacteriaceae в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	
	B.cereus в 0,1 г ($см^3$)	не допускаются	
	дрожжи в 0,1 г ($см^3$)	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г ($см^3$), не более	5	
6.11.8. Свежеотжатые соки	КМАФАнМ, КОЕ/г ($см^3$), не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г ($см^3$)	не допускаются	
	E.coli в 1,0 $см^3$ (г)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 $см^3$ (г)	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (см^3)	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^3 (г), не более	1х10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см^3 (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см^3 (г), не более	100	
6.11.10. Смеси для мороженого плодово-ягодного	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	1х10^4	Смеси сухие контролируются после восстановления водой
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г (см^3), не более	100	
	плесени, КОЕ/г (см^3), 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	рафинированные
		5,0	нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных
	медь	0,1	рафинированные
		0,4	нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных
	Микотоксины: афлатоксин B_1	0,005	нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	нерафинированные, смеси рафинированных и нерафинированных
		0,05	рафинированные, дезодорированные
	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
		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; 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; соусы на основе растительных масел; майонезы; соусы майонезные; кремы на растительных маслах)	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, спредов и смесей топленых с добавлением какао продуктов
	медь	0,1	маргарины, спреды растительно-жировые и смеси топленые растительно-жировые, кроме маргаринов, спредов и смесей топленых с добавлением какао продуктов
	Микотоксины: афлатоксин B_1	0,005	

	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	продукты, содержащие жиры рыб
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
	кислотное число	0,6 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Кроме маргаринов, спредов растительно-жировых, смесей топленых растительно-жировых, соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных, кремов на растительных маслах
	Трансизомеры жирных кислот	2,0 % от содержания жира в продукте	Для эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа
		2,0 % от содержания жира в продукте	Для заменителей молочного жира, мягких и жидких маргаринов, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые
		2,0 % от содержания жира в продукте	Для твердых маргаринов, жиров специального назначения
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:		
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^2$	
7.2.2. Маргарины, спреды растительно-жировые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2.3. Кремы на растительных маслах	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2.4. Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	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 топленых с добавлением какао-продуктов
	железо	1,5	кроме спредов и смесей топленых с добавлением какао-продуктов
	никель	0,7	продукты с гидрогенизированным жиром
	Микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
	пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Показатели окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5 градуса Кеттстофера	
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
	Трансизомеры жирных кислот	2,0 % от содержания жира в продукте	
7.3.1. Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60 % и более	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	$1x10^5$	
	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	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
7.3.2. Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39 % до 60 %	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

	S.aureus в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	200	
7.3.3. Смеси топленые растительно-сливочные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/ г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
7.4. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса, пищевого мака и других)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
		0,2	семена подсолнечника, предназначенные для непосредственного употребления в пищу
		0,5	пищевой мак
	ртуть	0,05	
	Микотоксины: афлатоксин B_1	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	соя, хлопчатник
		0,4	лен, горчица, рапс
		0,5	подсолнечник, арахис, кукуруза
	ДДТ и его метаболиты	0,05	соя, хлопчатник, кукуруза
		0,1	лен, горчица, рапс
		0,15	подсолнечник, арахис
7.5. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других продуктивных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый и продукты из него	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	Нитрозамины сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	шпик копченый
	Бенз(а)пирен	0,001	шпик копченый
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины***:	0,000003	жир говяжий
		0,000001	жир свиной
		0,000002	жир птичий
		0,000002	жир смешанный
7.5.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	

7.5.2. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
7.6. Жиры животные топленые	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг КОН/г	
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемых на хранение
	железо	1,5	то же
	Антибиотики*:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	Диоксины*** (в пересчете на жир):	0,000003	жир говяжий
		0,000001	жир свиной
		0,000002	жир птичий
		0,000002	жир смешанный
7.7. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг КОН/г	
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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 дибензо-п-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.

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:		
	свинец	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/см^3, не более	100	
	БГКП (колиформы), объем (см^3), в котором не допускаются	300	проводится 3-х кратное исследование по 100 см^3
	БГКП (колиформы) фекальные, объем (см^3), в котором не допускаются	300	
	Pseudomonas aeruginosa, объем (см^3), в котором не допускаются	300	
8.1.1. Воды питьевые, искусственно минерализованные	БГКП (колиформы) в 100 см^3	не допускаются	
	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 100 см^3	не допускаются	
	Pseudomonas aeruginosa в 100 см^3	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см^3, не более	10	
	плесени, КОЕ/см^3, не более	10	
8.2. Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком, и искусственно минерализованные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины:		
	патулин	0,05	сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый, калины
	Кофеин	150	для напитков, содержащих кофеин
		400	для специализированных напитков, содержащих кофеин
	Хинин	85	для напитков, содержащих хинин
	Общая минерализация, г/л, не более	2,0	искусственно минерализованные напитки
8.2.1. Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	30	
	БГКП (колиформы) в 333 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 100 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100	
8.2.2. Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком, со сроком годности 30 суток и более:			
на сахарах	БГКП (колиформы) в 100 г (см^3)	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/100 см^3, не более	15	
на подсластителях	Количество мезофильных аэробных, КОЕ/100 см^3, не более	100	
	БГКП (колиформы) в 100 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
сокосодержащие	БГКП (колиформы) в 100 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени в 40 см^3	не допускаются	
8.2.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и другие) для безалкогольных напитков	КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	5х10^4	кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия
	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г (см^3), не более	10	
8.2.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	КМАФАнМ, КОЕ/ г (см^3), не более	5х10^5	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
8.2.5. Сиропы непастеризованные	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/10 см^3, не более	50	
8.2.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени в 40 см^3	не допускаются	
8.3. Напитки брожения	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
8.3.1. Квасы нефильтрованные:	Микробиологические показатели:		
в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
8.3.2. Квасы фильтрованные непастеризованные:			
в полимерных бутылках (ПЭТФ)	БГКП (колиформы) в 10,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
квасы фильтрованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/100 см^3, не более	10	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/г (см^3), не более	100	
8.3.3. Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные:			
в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
8.3.4. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные, непастеризованные:			
в полимерных бутылках (ПЭТФ и других):	БГКП (колиформы) в 10,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
8.3.5. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/100 см^3, не более	10	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г (см^3), не более	100	
8.3.6. Концентрат квасного сусла, предназначенный для промышленной переработки	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
8.4. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Метиловый спирт:		
	% (объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт), не более	0,05	водки, спирты этиловые пищевые, включая спиртовые полуфабрикаты, уксус
	г/дм^3, не более	1,0	коньяки, коньячные спирты
	Хинин	300	спиртовые напитки, содержащие хинин
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	пиво
8.4.1. Пиво разливное	Микробиологические показатели:		

	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
8.4.2. Пиво непастеризованное:			
в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
в бутылках	БГКП (колиформы) в 10,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	не допускаются	
8.4.3. Пиво пастеризованное и обеспложенное	КМАФАнМ, КОЕ/см^3, не более	500	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г (см^3)	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/см^3, не более	40	
8.4.4. Пиво разливное	БГКП (колиформы) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г (см^3)	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_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса
		0,4	из льна, горчицы, рапса
		0,2	из сои, хлопчатника
	ДДТ и его метаболиты	0,15	из подсолнечника, арахиса
		0,1	из льна, горчицы, рапса
		0,05	из бобовых, хлопчатника, кукурузы
		0,02	из зерновых
	Олигосахара, не более	2,0 %	для соевых белковых продуктов диетического и детского питания (изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты соевых

			белков, шрот и мука из сои, зародыши семян сои, хлопья и шрот из них, отруби, продукты белковые из семян сои, напитки, в том числе сквашенные, тофу, окара)
	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)
	Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
		$5x10^3$	для детских продуктов
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, 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	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени в 1 г	не допускаются	
9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г продукта	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин M_1	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
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
9.2.1. Казеинаты пищевые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.2.2. Концентрат сывороточный белковый	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г продукта	не допускаются	
9.2.3. Концентрат альбуминоказеиновый	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1 г	не допускаются	
9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Олигосахара, не более	2,0 %	для соевых белковых продуктов диетического и детского питания
	Ингибитор трипсина, не более	0,5 %	для соевых белковых продуктов диетического и детского питания (лабораторный контроль показателя осуществляется при

			наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке)
	Вредные примеси: загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
9.4.1. Отруби пищевые из зерновых	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, в т.ч. сквашенные, тофу и окара	Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды** (в пересчете на сухое вещество):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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:		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды** (в пересчете на сухое вещество):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы): 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 (колиформы): 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	$5x10^4$	при применении заквасочных культур не нормируется
	БГКП (колиформы): 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	50	
окара	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	B.cereus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
9.7. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и другие)	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	каррагинаны, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая мука

		5,0	агар, альгинаты
		10,0	пектин, камеди: гхатти, тары, карайи
	мышьяк	3,0	пектин, агар, каррагинан, камеди: гхатти, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука
	кадмий	1,0	каррагинан
	ртуть	1,0	каррагинан
	медь	50	пектин
	цинк	25	пектин
	Пентахлорфенол	не допускается	<0,001 мг/кг, гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь
9.7.1. Пектин:			
для продуктов детского и диетического питания	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
для продуктов массового потребления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
9.7.2. Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.7.3. Каррагинан	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.7.4. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и других)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	500	
9.8. Желатин, концентраты соединительнотканных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	хром	10	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
9.8.1. Желатин пищевой:	Микробиологические показатели:		

для продуктов детского и диетического питания	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
для продуктов массового потребления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
9.9. Крахмал, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	картофельные
		0,5	кукурузные
	ДДТ и его метаболиты	0,05	кукурузные
		0,1	картофельные
9.9.1. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
9.9.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	250	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	250	
9.9.3. Патока низкоосахаренная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.4. Мальтин, мальтодекстрины	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.5. Концентрат лактулозы	Согласно пункту 2.6.7 настоящего Гигиенического норматива		
9.9.6. Глюкозо-фруктозный сироп	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	

9.10. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
9.10.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
9.10.2. Дрожжи хлебопекарные прессованные	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
9.10.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 10 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	количество микроорганизмов технологической микрофлоры, КОЕ/см^3, не менее	$1x10^9$	для культур
		$1x10^{10}$	для концентратов
9.10.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Наличие живых клеток продуцента в 1,0 г	не допускаются	
9.11. Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	Пестициды (в пересчете на исходный продукт):		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.12. Ксилит, сорбит, манит, 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	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.13. Соль поваренная и профилактическая	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
		0,01	«Экстра», профилактическая
	йод	0,04 мг/г	йодированная, при определении допустимый уровень – 0,04±0,015 мг/г
9.14. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
9.15. Концентраты пищевые	Токсичные элементы		в пересчете на исходный продукт
	Диоксины*** (в пересчете на жир)		в пересчете на исходный продукт
9.15.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
9.15.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	B.cereus, КОЕ/г, не более	100	
9.15.3. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
9.15.4. Первые и вторые обеденные блюда	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

экструзионной технологии, не требующие варки	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	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.15.6. Супы сухие грибные, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.15.7. Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.15.8. Концентраты каш сухие быстрого приготовления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	B.cereus, КОЕ/г, не более	100	
9.15.9. Кисели плодово-ягодные сухие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
9.15.10. Сухие продукты для профилактического питания: смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	B.cereus, КОЕ/г, не более	10	
9.16. Готовые кулинарные изделия, в т.ч. продукция общественного питания	Микробиологические показатели:		
9.16.1. Салаты из сырых овощей и фруктов:			
без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	

	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
с заправками (майонез, соусы и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
		200	с консервантом
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
9.16.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и других:			
без заправки и без добавления соленых овощей	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
с заправками (майонез, соусы и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
		200	с консервантом
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
9.16.3. Салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей и фруктов	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
9.16.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей:			
без добавления соленых овощей и заправки	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
с заправками (майонез, соусы и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	

		200	с консервантом
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и других:			
без заправки	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
с заправками (майонез, соусы и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	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	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.7. Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
9.16.8. Паштеты из мяса и печени	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
9.16.9. Говядина, птица, кролик, свинина и другие отварные (без заправки и соуса)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.10. Рыба отварная, жаренная под маринадом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.11. Супы холодные:			

окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
9.16.12. Супы горячие и другие горячие блюда:			
борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
супы-пюре	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
9.16.13. Блюда из яиц:			
яйца вареные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и других, начинки с включением яиц	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.14. Блюда из творога:			
вареники ленивые, пудинг, варенный на пару	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	

	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.15. Блюда из рыбы:			
рыба отварная, припущенная, тушеная, жареная, запеченная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.16. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.17. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и другие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.18. Гарниры:			
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
картофель отварной, жареный (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
овощи тушеные (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.19. Соусы и заправки для вторых блюд	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.20. Сладкие блюда и напитки:			
компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 50 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
компоты из плодов и ягод сушеных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 50 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^2$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 50 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
соки фруктовые и овощные свежеотжатые	Цисты кишечных патогенных простейших организмов, яйца гельминтов	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	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	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
шарлотка с яблоками	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
коктейли молочные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
сливки взбитые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.21. Готовые кулинарные изделия из мяса, птицы, рыбы в потребительской упаковке, в т.ч. упакованные под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	упакованные под вакуумом
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^4$	

9.16.22. Пицца – полуфабрикат замороженный	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
9.16.23. Пицца готовая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.24. Вата сахарная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
9.16.25. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
9.16.26. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	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 дибензо-п-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.

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 «Масла 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		
БАД на основе животных жиров	Показатели безопасности регламентируются по группам пищевых продуктов «Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других продуктивных 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
		По группам пищевых продуктов «Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. продуктивных 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	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		

биологически активных компонентов, сиропы и другие	Гигиенического норматива. Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (пункт 5.1 настоящего Гигиенического норматива)		
10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и другие полисахариды)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		регламентируются по сырью
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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	$5x10^4$	
	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 (α-, β-, γ-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	$5x10^4$	
	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 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	$1x10^4$	
	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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	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 (α-, β-, γ-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	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	B.cereus, КОЕ/г, не более	200	
таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-пробиотиков	пробиотики, КОЕ/г, не менее	$1x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
жидкие асептического разлива	Должны удовлетворять требованиям 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	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	B.cereus, КОЕ/г, не более	200	
смеси высушенных лекарственных растений (чаи)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^5$	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	$1x10^3$	
БАД-чаи (детские сухие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5x10^3$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г продукта	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г продукта	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	B.cereus, КОЕ/г, не более	200	
10.8. БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы, членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и другое), – сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Микотоксины:		
	афлатоксин M_1	0,0005	для БАД на основе переработки молочного сырья
	Антибиотики:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг, для БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы
	стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг, для БАД на основе молочного сырья
	пенициллины	не допускаются	<0,004 мг/кг, для БАД на основе молочного сырья
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200	для продуктов пчеловодства
10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и 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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг
	алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг
	Диоксины***	не допускаются	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200	для БАД на основе растительных морских организмов
10.10. БАД на основе пробиотических микроорганизмов	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-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 основе чистых культур микроорганизмов	пробиотики, КОЕ/г, не менее	$1x10^9$	
	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 основе чистых	пробиотики, КОЕ/г, не менее	$1x10^8$	

культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и других	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	E.coli в 5,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
10.10.3. БАД – жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные	пробиотики, КОЕ/г, не менее	$1x10^{10}$	
	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	
10.10.4. БАД – жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные	пробиотики, КОЕ/г, не менее	$1x10^{7}$	
	БГКП (колиформы) в 10 г	не допускаются	
	S.aureus в 10 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 50 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10	
10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и 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 (α-, β-, γ-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	$1x10^{4}$	
	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
	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 тетрациклиновой 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 дибензо-п-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.

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:				
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 (B_1)	мг/л	0,8–1,5	+	
рибофлавин (B_2)	мг/л	0,8–1,5	+	
пантотеновая кислота	мг/л	8–12	+	
пиридоксин (B_6)	мг/л	1,5–3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	10–25	+	
фолиевая кислота (Вс)	мг/л	0,8–2,0	+	
цианкобаламин (B_{12})	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, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число, ммоль активного кислорода/кг жира	4,0	
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*:		для продуктов на молочной основе
левомицетин (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 M_1	не допускается	<0,00002 мг/кг, для продуктов на молочной основе
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015 мг/кг, для продуктов на соевой основе
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-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	$2,5x10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	10	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B.cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более
Жидкие продукты пресные стерилизованные		
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с пунктом 19 настоящего Гигиенического норматива		
Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе		
БГКП (колиформы)	3,0	объем ($см^3$), в котором не допускаются
S.aureus	10,0	объем ($см^3$), в котором не допускаются
B.cereus	1,0	объем ($см^3$), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	объем ($см^3$), в котором не допускаются
бифидобактерии	$1x10^6$	КОЕ/$см^3$, не менее, при изготовлении с их использованием
молочнокислые микроорганизмы	$1x10^7$	КОЕ/$см^3$, не менее, при изготовлении с их использованием
плесени	10	КОЕ/$см^3$, не более
дрожжи	10	КОЕ/$см^3$, 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	–	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	250	+	
кальций (для обогащенных продуктов)	мг	200–500	+	
железо (для обогащенных продуктов)	мг	20–50	+	
Витамины (для витаминизированных продуктов):				
ретинол (А)	мкг-экв	300–400	+	
витамин Е	мг	5–12	+	
витамин Д	мкг	5–10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг	30–120	+	
тиамин (B_1)	мг	0,2–0,7	+	
рибофлавин (B_2)	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, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002 мг/кг
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015 мг/кг
дезоксиниваленол	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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
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
Вредные примеси:		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	

металлические примеси	$3x10^{-4}$	%, 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	$5x10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	КОЕ/г, не более

11.3. Продукты на плодово-овощной 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 (контролируется по закладке)	г	не допускается		для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима
		10		для нектаров и сокосодержащих напитков
		12		для морсов
Минеральные вещества:				
железо	мг	2–4		для обогащенных продуктов
Витамины:				для витаминизированных продуктов
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
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		

патулин	не допускается	<0,02 мг/кг, для содержащих яблоки, томаты, облепиху, калину
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	200	на овощной и фруктово-овощной основе
	50	на фруктовой основе
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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
КМАФАнМ	$5x10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более

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 тетрациклиновой 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 дибензо-п-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.

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

Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Для детей от 0 до 6 месяцев жизни				
Белок	г/л	12[(1)]–17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50[(2)]	+	
Таурин	мг/л, не более	80	+	
Жир[(3)]	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[(4)]	г/л	65–80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65 (за исключением смесей на основе частично гидролизованных белков)	+	
Минеральные вещества:				
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	–	
Витамины:				
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 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-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов)[(5)]	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[6]	–	
Жир[3]	г/л	25–40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14–20	+	
	мг/л	4 000–8 000	+	
Углеводы[4]	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	–	
Витамины:				
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)[5]	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 рождения до 12 месяцев жизни				
Белок	г/л	12,0[1]–21,0	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50,0[2]	–	
Таурин	мг/л, не более	80,0	+	
Жир[3]	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[4]	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	+	
L-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)[5]	мг/л, не более	35	+	при внесении
Осмоляльность	мОсм/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 казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

[3]Запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;

содержание трансизомеров 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 α-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 казеиндоминирующих 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
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для сухих продуктов
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
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
Микотоксины:		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002
Пестициды**:		
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
Микробиологические показатели(1), (2):		
Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	$2x10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37–50 °С; не нормируется для кисломолочных
	$3x10^3$	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	$1x10^7$	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (при изготовлении продукта с их использованием)
бифидобактерии	$1x10^6$	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1x10^7$	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (при добавлении в продукт после сушки)
	$1x10^2$	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (без добавления после сушки)
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		

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^3(г)	
Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий		
БГКП (колиформы)	3	объем (см^3), 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	1x10^7	КОЕ/см^3, не менее (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	1x10^6	то же
молочнокислые микроорганизмы	1x10^7	КОЕ/см^3, не менее
плесени	10	КОЕ/см^3, не более
дрожжи	10	то же
Последующие смеси, требующие термической обработки после восстановления:		
КМАФАнМ	2,5x10^4	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

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)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, 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	+	
Витамины:				
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

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, для сухих продуктов
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели(1):		
Смеси моментального приготовления		
КМАФАнМ	$2x10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37–50 °С
	$3x10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70–85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	10	то же
S.aureus	10	то же
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes(2)	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
Смеси, требующие термической обработки		
КМАФАнМ	$2,5x10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	то же
B.cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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.

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

(1)Для детей первого года жизни только после термической обработки.

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		

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	
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^3 (г); в) микроскопический препарат – отсутствие клеток микроорганизмов	
пастеризованное, в т.ч. со сроком годности более 72 часов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более – 1,5х10^4; БГКП (колиформы) в 0,1 г (см^3) не допускаются; патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 50 г (см^3) не допускаются; S.aureus в 1,0 г (см^3) не допускаются;	
	E.coli в 1,0 г (см^3) не допускаются;	
	B.cereus, КОЕ/см^3, не более 25	

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	+	
Углеводы	г, не более	12	+	
В том числе сахароза[(1)]	г, не более	10	+	
Зола	г	0,5–0,8	–	
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	60	+	
Кислотность	°Тернера, не более	110	–	

Примечание.
[(1)]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
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем ($см^3$), в котором не допускаются
E.coli	10,0	то же
S.aureus	10,0	объем ($см^3$), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/$см^3$, не более
	$1x10^4$	то же, для кефира
плесени	10	КОЕ/$см^3$, не более
молочнокислые микроорганизмы	$1x10^7$	КОЕ/$см^3$, не менее
бифидобактерии	$1x10^6$	КОЕ/$см^3$, не менее; при изготовлении с их использованием
ацидофильные микроорганизмы	$1x10^7$	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[(1)]	г, не более	10	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	85	+	

Кислотность	°Т, не более	150	+	

Примечание.
(1)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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	в пересчете на жир
Микробиологические показатели:		
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, L.monocytogenes	50	то же
дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
плесени, КОЕ/г, не более	10	
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	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг, не менее	100	–	

Таблица 2

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели(1):		

для молока моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям	
для молока, требующего термической обработки после восстановления:		
КМАФАнМ	$2,5x10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	то же
B.cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

Примечание.

(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.

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	г, не более	12,0	+	
в т.ч. сахароза(1), (2)	г, не более	6,0	–	
кальций	мг	90–240	+	

Примечания:

(1)Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 3 граммов.

(2)Контроль по фактической закладке.

Таблица 2

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, 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(1):		
Жидкие напитки		
КМАФАнМ	$1,5x10^4$	КОЕ/$см^3$, не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем ($см^3$), в котором не допускаются
E.coli	1,0	то же
S.aureus	1,0	объем ($см^3$), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
дрожжи	50	КОЕ/$см^3$, не более
плесени	50	то же
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления		
КМАФАнМ	$2,5x10^4$	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
Сухие напитки моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям	

Примечание.

(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.

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 показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г, не более	9	–	
Белок	г	7–14	+	
Жир	то же	0,5–7,0	+	
Углеводы	то же	70–85	+	
Энергетическая ценность	ккал	310–460	+	
Зола	г	0,5–2,5	–	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	25	–	
железо	мг	1–8	–	

Таблица 2

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной крупы, муки
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной крупы, муки
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
охратоксин А	не допускается	<0,0005
фумонизины B_1 и B_2	0,2	для кукурузной крупы, муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг

Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Металлические примеси	$3x10^{-4}$	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5x10^{4}$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

12.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (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
Влага	г	4–6	–	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	г	70,0–85,0	+	
в т.ч. добавленная сахароза[(1), (2)]	г, не более	30,0	–	
Энергетическая ценность	ккал	315–480	+	
Зола	г	0,5–3,5	–	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300–600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5–12	+	то же
йод	мкг	40–80	+	то же
Витамины:				
тиамин (B_1)	мг	0,2–0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,3–0,8	+	то же
ниацин (PP)	то же	3–8	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30–100	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300–500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5–10	+	то же

Примечания:
[(1)]Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 15 граммов.
[(2)]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	
Микробиологические показатели:		

КМАФАнМ	$1x10^4$	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	г	60–70	+	
в т.ч. добавленная сахароза[(1), (2)]	г, не более	20	–	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400–600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	6–10	+	то же
йод	мкг	40–80	+	то же
Витамины:				
тиамин (B_1)	мг	0,2–0,6	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (B_2)	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

Показатели безопасности в сухом продукте

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Меламин****	не допускается	<1, в пересчете на восстановленный продукт
Антибиотики* (в пересчете на восстановленный продукт):		
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 B_1	не допускается	<0,00015
афлатоксин M_1	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 B_1 и B_2	0,2	для каш, содержащих кукурузную крупу, муку
Пестициды:		
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	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5x10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

12.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления).

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	г	60–70	+	
в т.ч. добавленная сахароза(1), (2)	г, не более	20	–	
Минеральные вещества	по кашам сухим молочным, требующим варки			
Витамины	то же			

Примечания:
(1)Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 граммов.
(2)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	$1x10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	то же
B.cereus	$2x10^2$	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes(1)	50	масса (г), в которой не допускаются
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 (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_1	не допускается	<0,00015
афлатоксин M_1	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 B_1 и B_2	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/$см^3$ (г)		

Примечание.

(1)При контроле каш, предназначенных для питания детей с 4 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 300 г 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 (B_1)	мг	0,3–0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,3–0,8	+	то же
ниацин (PP)	то же	4–9	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	20–50	+	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	0,06	
ртуть	0,03	
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг, в пересчете на восстановленный продукт
Антибиотики* (в пересчете на восстановленный продукт):		
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
Микотоксины:		
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	<0,005, для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
охратоксин А	не допускается	<0,0005
фумонизины B_1 и B_2	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
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	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1x10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

12.3. Продукты на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки, морсы, 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 (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
Минеральные вещества:				

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
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
β-каротин	то же	1–4	+	то же

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	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
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 M_1	не допускается	<0,00002, для фруктово- и (или) овоще-молочных пюре
афлатоксин B_1	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
Антибиотики* (для продуктов с добавлением молочных компонентов):		
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
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-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

Таблица 3

Микробиологические показатели

Продукты	Показатели	Допустимые уровни
1	2	3
Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные и	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп	

фруктово-овощные пюре; фруктово- и (или) овоще-молочные и фруктово- и (или) овоще-зерновые пюре)		
Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания	Требования промышленной стериальности: Микроорганизмы после термостатной выдержки	
Соковая продукция из фруктов с:		
pH 4,2 и выше, а также pH 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы B.cereus и B.polymixa в 1 г (см^3)	не допускаются
	B.subtilis КОЕ/1 г (см^3), не более	11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г (см^3)	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см^3)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются
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^3)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются
Соковая продукция из овощей:		
томатная с содержанием сухих веществ менее 12 %	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы B.cereus и B.polymixa в 1 г (см^3)	не допускаются
	B.subtilis КОЕ/1 г (см^3), не более	11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г (см^3)	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см^3)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются
прочие:		
pH 4,2 и выше	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы B.cereus и B.polymixa в 1 г (см^3)	не допускаются
	B.subtilis КОЕ/1 г (см^3), не более	11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см^3)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются
pH 3,7–4,2	Мезофильные клостридии в 10 г (см^3)	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см^3)	не допускаются
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см^3)	не допускаются
pH ниже 3,7	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см^3)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см^3)	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	+	
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

Таблица 2

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной 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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускаются	<0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
диоксины	не допускаются	

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 B.subtilis	Не более 11 клеток в 1 г (см^3) продукта
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта
Мезофильные клостридии	Не допускаются в 10 г (см^3) продукта
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см^3) 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	+	

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	$2x10^2$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes	50	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B.cereus	1,0	то же

12.4.3. Мясорастительные 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	–	
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

Таблица 2

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной упаковке
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая 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_1	не допускается	<0,00015, для содержащих крупу, муку
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для содержащих пшеничную, ячменную 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
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для содержащих овощи
Нитриты	не допускаются	<0,5
Нитрозамины:		
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 B.subtilis	Не более 11 клеток в 1 г (см^3) продукта
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта
Мезофильные клостридии	Не допускаются в 10 г (см^3) продукта
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см^3) 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 (B_1)	мг	0,1–0,2	+	для обогащенных
рибофлавин (B_2)	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	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
олово	100	для консервов в сборной жестяной упаковке
Антибиотики* (для рыбы прудовой):		
Тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	<0,001 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 B.subtilis	Не более 11 клеток в 1 г (куб. см) продукции

Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa	Не допускаются в 1 г (куб. см) продукции
Мезофильные клостридии C. botulinum и (или) C.perfringens	Не допускаются в 10 г (куб. см) продукции
Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.Perfringens)	Не более 1 клетки в 10 г (куб. см) продукции
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (куб. см) продукции
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (куб. см) продукции

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 сухих веществ	г, не менее	17	–	
Белок	г	1,5–6	+	
Жир	то же	1–6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35–120	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
Железо	мг	по рыбным консервам	–	
Витамины		по рыбным консервам		
Крахмал	г, не более	3	–	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	то же

Таблица 2

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,4	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,04	
ртуть	0,05	
олово	100	для консервов в сборной жестяной упаковке
Микотоксины:	по мясорастительным консервам	
Антибиотики* (для рыбы прудовой):		
Тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для 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 B.subtilis	Не более 11 клеток в 1 г (куб. см) продукции
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa	Не допускаются в 1 г (куб. см) продукции
Мезофильные клостридии C.botulinum и (или) C.perfringens	Не допускаются в 10 г (куб. см) продукции
Мезофильные клостридии (кроме C.botulinum и (или) C.Perfringens)	Не более 1 клетки в 10 г (куб. см) продукции
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (куб. см) продукции
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (куб. см) продукции

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	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5x10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

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, 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	–	

Таблица 2

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной упаковке
Антибиотики*		
Левомицетин	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)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускаются	<0,5 мг/кг
Нитрозамины:		
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 B.subtilis	Не более 11 клеток в 1 г (см^3) продукта
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта
Мезофильные клостридии	Не допускаются в 10 г (см^3) продукта
Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см^3) 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	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики*	по мясным консервам	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1x10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток
S.aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы*	25	то же; * для сосисок и сарделек дополнительно L.monocytogenes
Дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
Плесени	100	то же

13.1.3. Мясные полуфабрикаты.

Таблица 1

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г, не более	20	+	
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	$5x10^5$	КОЕ/г, не более, для рубленых полуфабрикатов
	$1x10^5$	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

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	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$1x10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S.aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	то же
Дрожжи	100	КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
Плесени	100	то же

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

Таблица 1

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Мукомольно-крупяные изделия				
Белки	г	10–13	+	
Жиры	то же	1–3	+	
Углеводы	то же	60–70	+	
Энергетическая ценность	ккал	300–360	+	
Железо	мг	1,0–2,0	+	для обогащенных
Витамины:				
тиамин (B_1)	мг	0,15–0,25	+	для обогащенных
рибофлавин (B_2)	то же	0,1–0,15	+	то же
ниацин (PP)	то же	1,0–3,0	+	то же

Хлебобулочные изделия				
Белки	г	8,0–13,0	+	
Жиры	то же	1,0–8,0	+	
Углеводы	то же	45–55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210–340	+	
Железо	мг	1,8–3,0	+	для обогащенных
Витамины:				
тиамин (B_1)	мг	0,15–0,40	+	для обогащенных
рибофлавин (B_2)	то же	0,1–0,5	+	то же
ниацин (PP)	то же	1,5–3,0	+	то же
Мучные кондитерские изделия				
Жиры	г, не более	25	+	
Трансизомеры	% от общего жира, не более	7		
Добавленный сахар[(1)]	г, не более	25	+	для печенья
		38	+	для изделий из бисквитного полуфабриката

Примечание.
[(1)]Контроль по закладке.

Таблица 2

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	мукомольно-крупяные
	0,35	хлебобулочные и мучные кондитерские
мышьяк	0,2	мукомольно-крупяные
	0,15	хлебобулочные и мучные кондитерские
кадмий	0,1	мукомольно-крупяные
	0,07	хлебобулочные и мучные кондитерские
ртуть	0,03	мукомольно-крупяные
	0,015	хлебобулочные и мучные кондитерские
Микотоксины:		
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	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 B_1 и B_2	0,2	для кукурузной
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-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	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
Яичные макаронные изделия	–	–	–	25	–	
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе	$5x10^4$	0,01	0,1	25	–	
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе	$5x10^4$	0,1	–	25	100	

Таблица 4

Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Бактерии рода Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
Хлебобулочные изделия	$1x10^3$	1,0	1,0	–	25	50	

Таблица 5

Микробиологические показатели для мучных кондитерских изделий

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
Рулеты бисквитные с начинкой:							
сливочной, жировой	$5x10^4$	0,01	0,1	25	50	100	
фруктовой, с цукатами, маком, орехами	$1x10^4$	1,0	1,0	25	50	100	
Кексы:							
с сахарной пудрой	$5x10^3$	0,1	–	25	50	50	
глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	$5x10^3$	0,1	–	25	50	100	
Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	$5x10^3$	0,1	0,1	25	50	50	
Вафли:							
без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	$5x10^3$	0,1	–	25	50	100	
с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	$5x10^4$	0,01	–	25	50	100	
Пряники, коврижки:							
без начинки	$2,5x10^3$	1,0	–	25	50	50	
с начинкой	$5x10^3$	0,1	–	25	50	50	
Печенье:							

сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	$1x10^4$	0,1	–	25	50	100	
с кремовой прослойкой, начинкой	$1x10^4$	0,1	0,1	25	50	100	
галеты, крекеры	$1x10^3$	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, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	не допускается	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	моллюски, внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	не допускается	моллюски
Антибиотики* (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифинилы	0,5	
Диоксины***	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$5x10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,01	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	0,01	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,01	масса (г), в которой не допускаются (для продукции, упакованной под вакуумом)
V.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, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	моллюски, внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	контроль по сырью	моллюски
Микотоксины (контроль по сырью):		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002 для продуктов с молочным компонентом
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015 для содержащих крупу, муку
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для содержащих пшеничную, ячменную крупу, муку
зеараленон	не допускается	<0,005 для содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную крупу, муку
Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержащих крупу, муку
охратоксин А	не допускается	<0,0005 для содержащих крупу, муку
Антибиотики* (контроль по сырью):		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003, для продукта с молочным компонентом
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01, для продукта с молочным компонентом
пенициллины	не допускается	<0,004, для продукта с молочным компонентом
стрептомицитин	не допускается	<0,2, для продукта с молочным компонентом
бацитрацин	не допускается	<0,02, для продукта с яичным компонентом
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-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
Нитрозамины:		

сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифинилы	0,5	
Диоксины***	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы

Таблица 3

Микробиологические показатели

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	сульфитре-дуцирующие клостридии	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
Кулинарные изделия с термической обработкой:						
рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные	$1x10^4$	1,0	1,0	1,0*	25**	* в упакованной под вакуумом; ** только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
Кулинарные изделия без тепловой обработки:						
салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	$1x10^4$	1,0	1,0	–	25	Proteus в 0,1 г не допускаются
Варено-мороженая продукция:						
быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом	$2x10^4$	0,1	0,1	0,1*	25	Enterococcus – $1x10^3$, КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков); * в упакованной под вакуумом
изделия структурированные («крабовые палочки» и другие)	$1x10^3$	1,0	1,0	1,0	25	Enterococcus – $2x10^3$, КОЕ/г, не более (в фаршевых)

13.4. Молоко и молочные продукты.

13.4.1. Молоко питьевое; сливки питьевые; кисломолочные продукты(1); 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
в т.ч. добавленная сахароза(2), (3)	г, не более	10	+	
Кальций	мг	105–240	+	для обогащенных

Примечания:

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

(2)Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

(3)Контроль по закладке.

Таблица 2

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5,0 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,0003 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 M_1	не допускается	<0,00002
Пестициды (в пересчете на жир)**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины***	не допускаются	

Таблица 3

Микробиологические показатели (молоко, сливки)

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	Масса продукта (г, см^3), в которой не допускаются				Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см^3 (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	$1x10^5$	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	$1x10^5$	0,01	25	1,0	25	–
Сливки ультрапастеризованные	100	10,0	100	10,0	25	–

без асептического розлива в потребительской упаковке						
Молоко топленое	$2,5x10^3$	1,0	25	–	25	–
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в т.ч. обогащенные	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: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см^3 (г)					

Таблица 4

Микробиологические показатели (кисломолочные продукты)

Группа продуктов	Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см ^{3} (г), не менее	Масса продукта (см^3, г), в которой не допускаются			Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/ см^3 (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
Ряженка	$1x10^7$	1,0	1,0	25	Д-50; П-50 (для продукции со сроком годности более 72 часов)	
Сметана и продукты, произведенные на ее основе	$1x10^7$ (для сметаны)	0,001 (0,1 – для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов)	1,0	25	Д-50; П-50 (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	$1x10^7$ (не нормируется – для термически обработанных продуктов)	0,1	1,0	25	дрожжи – 50 (кроме продуктов, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи); плесени – 50	
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями, со сроками годности более 72 ч	$1x10^7$ бифидобактерии не менее $1x10^6$	0,1	1,0	25	дрожжи – 50 (кроме продуктов, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи); плесени – 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, в т.ч. добавленная сахароза(1), (2)	г, не более	16	+	
	г, не более	10	+	
Кислотность	°Тернера, не более	150	+	

Примечания:
(1)Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.
(2)Контроль по закладке.

Таблица 2

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Антибиотики, микотоксины, диоксины	по молоку, сливкам, кисломолочным продуктам	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-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 ^{3} (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; плесени – 50	

Творожные изделия термически обработанные	0,1	1,0	25	дрожжи и плесени в сумме – 50	

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	–	

Таблица 2

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,0003 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 M_1	не допускается	<0,00005
Пестициды **:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,6	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,2	то же
Диоксины***	не допускаются	

Таблица 3

Микробиологические показатели

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	–	0,001	25	S.aureus не более 500 КОЕ/г; L.monocytogenes в 25 г не допускаются
Сыры плавленые:				
без наполнителей	$5x10^3$	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г; дрожжи не более 50 КОЕ/г
с наполнителями	$1x10^4$	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г; дрожжи не более 100 КОЕ/г

13.5. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки, морсы, пюреобразные 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	%, 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 цитрусовых 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[(1), (2)]	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 (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных
Минеральные вещества:				
железо	мг, не более	3	+	для обогащенных

Примечания:
[(1)]Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.
[(2)]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	
ртуть	0,01	

Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02, для продуктов, содержащих яблоки, томаты, облепиху, калину
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы 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)	

14. Специализированные продукты для лечебного питания детей.

14.1. Низколактозные и безлактозные продукты.

Таблица 1

Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Низколактозные и безлактозные продукты для детей первого года жизни				
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
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330–700	+	
фосфор	то же	150–400	+	
калий	то же	400–800	+	
натрий	то же	150–300	+	
магний	то же	30–90	+	
медь	то же	0,3–1,0	+	
марганец	мкг/л	10–300	+	
железо	мг/л	3–14	+	
цинк	то же	3–10	+	
хлориды	то же	400–800	+	
йод	мкг/л	50–150	+	
Зола	г/л	3–5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400–1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4–12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5–12,5	+	
витамин К	то же	25–60	–	
тиамин (B_1)	то же	400–1000	+	

рибофлавин (B_2)	то же	500–1500	+	
пиридоксин (B_6)	то же	300–1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2700–5000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60–150	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	1,0–3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	2–10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60–150	+	
биотин	мкг/л	10–40	–	
карнитин	мг/л	10–20	–	
инозит	мг/л	20–60	–	
холин	то же	50–150	–	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	
Низколактозные продукты переработки молока для детей раннего возраста				
Белок	г/л	40–47	+	
Казеин[(1)]/сывороточные белки	–	80/20	–	
Жир	г/л	20–38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	15	+	
	мг/л	5000–6000	–	
Углеводы	г/л	60–65	+	
Глюкоза	то же	25–28	+	
Галактоза	то же	6–7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600–680	+	

Примечание.

[(1)]Лабораторный контроль казеина осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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, для сухих продуктов
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01мг/кг
пенициллины	не допускается	<0,004 мг/кг
стрептомицин	не допускается	<0,2 мг/кг
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Пестициды** в пересчете на жир:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины***	не допускаются	
Микробиологические показатели[(1), (2)]:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2,5x10^4$	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[(1), (2)]:		для детей раннего возраста
низколактозные продукты:		
КМАФАнМ	$2x10^3$	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	$2x10^3$	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

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, 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	+	
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 (B_1)	то же	300–600	+	
рибофлавин (B_2)	то же	600–1000	+	
пиридоксин (B_6)	то же	300–700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60–150	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	1,5–3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4–8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60–150	+	
таурин	мг/л	45–55	+	
L-карнитин	то же	10–20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	

Таблица 2

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015 мг/кг
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2x10^3$	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. сальмонеллы(1)	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

Примечание.

(1)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	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	1130	+	
калий	то же	1450	+	
натрий	то же	900	+	

магний	то же	210	+	
железо	то же	11	+	
Зола	г	4–5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мг-экв	0,18	+	
токоферол (Е)	мг	3,3	+	
кальциферол (Д)	мкг	12	+	
тиамин (B_1)	мг	1,6	+	
рибофлавин (B_2)	то же	3,6	+	
пиридоксин (B_6)	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, 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 M_1	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(1):	на сухой продукт	
КМАФАнМ	$2,5x10^4$	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(2)	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	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 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
Крахмалы				
Белок	г, не более	1,0	+	
Углеводы	г	75–85	+	
Энергетическая ценность	ккал	300–350	+	
Крупы				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	г	0,5–1,0	+	
Углеводы	то же	80–90	+	
Энергетическая ценность	ккал	350–400	+	
Макаронные изделия				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	то же	1,0	+	
Углеводы	г	80–90	+	
Энергетическая ценность	ккал	330–380	+	
Минеральные вещества:				
Натрий	мг, не более	50	+	

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	0,03	
Микотоксины:		
охратоксин А	не допускается	<0,0005
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки, крупы
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной муки, крупы
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-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	$3x10^{-4}$	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	$3x10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	0,1	то же
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

14.5. 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	+	
Минеральные вещества:				
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	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500–800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6–14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	5–15	+	
тиамин (B_1)	мкг/л	400–600	+	
рибофлавин (B_2)	мкг/л	600–1000	+	
пиридоксин (B_6)	мкг/л	500–700	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	50–100	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	1,5–3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3–8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50–150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

Таблица 2

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2x10^3$	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. сальмонеллы[1]	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

Примечание.

[1]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[1].

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	+	
Минеральные вещества:				
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	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500–800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4–12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8–12	+	
тиамин (B_1)	мкг/л	350–700	+	
рибофлавин (B_2)	мкг/л	500–1000	+	
пиридоксин (B_6)	мкг/л	300–700	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	50–100	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	1,5–3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3–8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20–100	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	

Примечание.

[1]Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям к продуктам без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го

года жизни. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

Таблица 2

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2x10^3$	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. сальмонеллы(1)	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

Примечание.

(1)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	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	100	+	
рибофлавин (B_2)	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
Токсичные элементы:		
свинец	0,15	

мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины:		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002 мг/кг
Антибиотики*	по сухому молочному высокобелковому продукту	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Диоксины***	не допускаются	
Микробиологические показатели(1):		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

Примечание.

(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.

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, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	<0,0003 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
Диоксины***	не допускаются	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
Для детей до 2 лет		
КМАФАнМ	$1x10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	то же

Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Для детей старше 2 лет		
КМАФАнМ	$1,5x10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B.cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

15.3. Сублимированные продукты на растительной основе.

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	<0,002 мг/кг
алдрин	не допускается	<0,002 мг/кг
Микотоксины:		
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	+	
Минеральные вещества:				
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	+	
Витамины:				
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 (B_1)	мкг/л	750–2000	+	
рибофлавин (B_2)	мкг/л	600–4000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,3–14,0	+	
пиридоксин (B_6)	мкг/л	200–2000	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	225–600	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	0,6–5,3	+	
ниацин (РР)	мг/л	2,5–38		
аскорбиновая кислота (С)	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
Осмоляльность	мОсм/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 M_1	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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Диоксины***	не допускаются	
Микробиологические показатели(1):		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2x10^3$	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37–50 °С
	$3x10^3$	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70–85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	10	то же
S.aureus	10	то же

B.cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes[(2)]	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 Enterobacteriacea, 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 продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	Масса продукта (см^3, г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	
17.1. Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100	
17.2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100[(1)]	B.cereus 20 КОЕ/г, не более
17.3. Кисломолочные продукты, неасептического розлива	бифидобактерии 1x10^6 КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1x10^7 КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием	3,0	10,0	10,0	50	
17.4. Творожные изделия:						
творог, творожные продукты, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	–	1,0	50	
творог кальцинированный	100	1,0	–	1,0	50	
17.5. Каши молочные готовые	1x10^3	1,0	–	1,0	50	
17.6. Настои (из шиповника, черной смородины и другие)	5x10^3	1,0	10,0	–	50 (только сальмонеллы)	
17.7. Закваски (жидкие)	микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1x10^8 КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по жидким кисломолочным продуктам	10,0	–	10,0	100	

Примечание.

[1]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	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта ($см^3$, г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus[1]	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
18.1.1. Молоко коровье сырое:						
сорт «экстра»	$1x10^5$	–	–	25		соматические клетки – не более $3x10^5$ в 1 $см^3$
высший сорт	$3x10^5$	–	–	25		соматические клетки – не более $5x10^5$ в 1 $см^3$
18.1.2. Молоко сухое	$2,5x10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 100 дрожжи – 50	L.monocytogenes в 25 г не допускаются
18.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа	$1x10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10	
18.1.4. Углеводно-белковый концентрат	$1x10^4$	1,0	1,0	50	плесени – 50; дрожжи – 10	
18.1.5. Молочно-белковый концентрат	$1x10^4$	1,0	1,0	50	плесени – 50; дрожжи – 10	
18.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	$2,5x10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10	
18.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	$2,5x10^4$	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	$1x10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10	
18.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	$1,5x10^4$	0,3	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10	
18.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов)	$1,5x10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10	
18.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	$2,5x10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 50	
18.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	$2,5x10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 50	
18.1.15. Сыворотка молочная сухая	$1x10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10	

Примечание.

(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.

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	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта ($см^3$, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные, в том числе сальмонеллы		
18.2.1. Крупы необработанные, кроме манной	$2,5x10^4$	1,0	–	25	100	100
18.2.2. Мука зерновых культур необработанная	$5x10^4$	0,1	–	25	200	100
18.2.3. Мука зерновых культур обработанная	$1x10^4$	1,0	1,0	25	50	10
18.2.4. Крупа манная	$1x10^4$	1,0	1,0	25	50	50
18.2.5. Толокно овсяное	$1x10^4$	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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:		
	свекла	600	
	капуста	400	
	овощи, бананы, клубника	200	
	фрукты	50	
18.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	Токсичные элементы:	по продуктам прикорма на плодоовощной основе, консервы	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
	Микотоксины:		
	патулин	не допускается	<0,02, для соковой продукции из яблок, томатов, облепихи, калины
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,1	
	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 продуктивных животных

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
18.4. Мясо продуктивных животных (говядина, свинина, конина и другое)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	для детей до 3 лет
		0,2	для детей старше 3 лет
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	для детей до 3 лет
		0,02	для детей старше 3 лет
	Антибиотики*:		

	левомицетин (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)	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	ДДТ и его метаболиты	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	Диоксины	не допускаются	
18.4.1. Субпродукты продуктивных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,0003 мг/кг
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 мг/кг
	бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	
	Диоксины	не допускаются	

Таблица 7

Микробиологические показатели для мяса, субпродуктов продуктивных животных

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

Таблица 8

Показатели безопасности для мяса птицы

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
18.5. Мясо птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	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)	0,02	

	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Диоксины***	не допускаются	

Таблица 9

Микробиологические показатели для мяса птицы

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта ($см^3$, г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes
18.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):				
птица охлажденная	$1x10^5$	–	–	25
мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное	$1x10^5$	–	–	25
мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	$2x10^5$	–	–	25
18.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	$2x10^5$	–	–	25

Таблица 10

Показатели безопасности для рыбы

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, 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 (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	<0,001
	Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Диоксины	не допускаются	

Таблица 11

Микробиологические показатели для рыбы

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта ($см^3$, г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes
18.6.1. Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая	$5x10^4$	0,01	0,01	25

Таблица 12

Показатели безопасности для масла растительного

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
18.7. Масло растительное	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	2,0	ммоль активного кислорода/кг жира, за исключением оливкового масла для детского питания
		4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для оливкового масла для детского питания
	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	КМАФАнМ, КОЕ/см^3 (г), не более	Объем или масса продукта (см^3, г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/см^3 (г), не более
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	дрожжи	
18.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	1,0	20
18.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	1,0	100
18.7.3. Масло соевое	100	1,0	–	25	1,0	20

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 M_1	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

Таблица 15

Микробиологические показатели для масла (жира) животного

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см^3, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
18.8.1. Масло сливочное высший сорт	1x10^4	0,1	1,0	25	100	L.monocytogenes в 25 г не допускаются
18.8.2. Жир птичий топленый	1x10^2	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 (α-, β-, γ-изомеры)	не допускаются	<0,005
	ДДТ и его метаболиты	не допускаются	<0,005

Таблица 17

Микробиологические показатели для сахара, углеводных компонентов

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см^3, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
18.9.1. Сахарный песок	1x10^3	1,0	–	25	10	10
18.9.2. Патока кукурузная	5x10^3	1,0	1,0	100	50	10
18.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	1x10^4	1,0	–	25	50	50
18.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	1x10^4	1,0	–	25	50	10
18.9.5. Аспартам	2,5x10^2	1,0	–	10	–	–
18.9.6. Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту	5x10^3	1,0	1,0	100	50	10

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

Таблица 18

Микробиологические показатели для отдельных компонентов

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта ($см^3$, г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	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 допускаются
18.9.12. Минеральный премикс	$1x10^4$	1,0	1,0	25	50	50
18.9.13. Изолированный соевый белок	$5x10^3$	0,1	1,0	25	–	–
18.9.14. Пектин	$1x10^4$	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 тетрациклиновой группы в рыбе, нерыбных объектах промысла и продуктах из них, 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.

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 дибензо-п-диоксинов (далее – ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (далее – ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (далее – ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ)

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

2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

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)*.

*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.

Таблица 1

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

№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1	2	3	4
1	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.subtilis	Не более 11 клеток в 1 г (см^3) продукта	
2	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.cereus и (или) B.polymyxa	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта	
3	Мезофильные клостридии	C.botulinum и (или) C.perfringens – не допускаются в 1 г (см^3) продукта. Другие мезофильные клостридии – не более 1 клетки в 1 г (см^3) продукта	Не допускаются в 10 г (см^3) продукта
4	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта	
5	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта при температуре хранения выше 20 °С	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта

Примечания:

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

(2)Группа А – Консервы стерилизованные с крупяными, овощными гарнирами, из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды продуктивных 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 упаковке; 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.

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

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп В[(1)] и Г[(2)]

№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
1	2	3	4
1	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B.polymyxa	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта	Не определяются
2	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Не более 90 КОЕ в 1 г (см^3) продукта	Не определяются
3	Мезофильные клостридии	C.botulinum и (или) C.perfringens – не допускаются в 1 г (см^3) продукта. Другие мезофильные клостридии – не более 1 клетки в 1 г (см^3) продукта	Не определяются
4	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не допускаются в 1 г (см^3) продукта	

Примечания:

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

[(2)]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[(1)] группы Д[(2)]

№ п/п	Показатели	Допустимый уровень
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2x10^2 КОЕ/г
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта
3	B.cereus	Не допускаются в 1 г продукта
4	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г (см^3) продукта
5	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта
6	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г продукта

Примечания:

[(1)]К полуконсервам относятся пищевые продукты, укупоренные в герметичную упаковку, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6 °С и ниже.

[(2)]Группа Д – консервы пастеризованные: из говядины и свинины, ветчина рубленная и любительская, из мяса птицы; полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной упаковке.

Таблица 4

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

№ п/п	Показатели	Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности
1	Термостатная выдержка при температуре 37 °С в течение 3–5 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и другие)
2	Кислотность, °Тернера	Изменение титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера
3	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаробных микроорганизмов	Не более 10 КОЕ/г (см^3)
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.

Таблица 1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

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

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

трематод	цестод	нематод
3-описторхисов	12-дифиллоботриумов	13-анизакисов
4-клонорхисов		14-контрацекумов
5-псевдамфистом		15-диоктофим

6-метагонимусов		16-гнатостом
7-нанофиетусов		
8-эхинохазмусов		
9-меторхисов		
10-россикотремов		
11-апофалусов		

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

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

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

трематод	цестод	нематод	скебней
3-нанофиетусов	4-дифиллоботриумов	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
1	*Баренцево море*													
1.1	Лососевые проходные	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
1.2	Корюшковые	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
1.3	Сельдевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
1.4	Тресковые	–	–	н/д	–	–	н/д	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	–
1.5	Скорпеновые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
1.6	Камбаловые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
2	*Северная Атлантика*													
2.1	Корюшковые	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
2.2	Сельдевые	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–
2.3	Тресковые	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
2.4	Макрурусовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
2.5	Мерлузовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
2.6	Скумбриевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	н/д
2.7	Скорпеновые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
2.8	Камбаловые	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
3	*Южная Атлантика*													
3.1	Мерлузовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
3.2	Ставридовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
3.3	Волохвостовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	н/д
4	*Балтийское море*													

4.1	Корюшковые	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
4.2	Сельдевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–
4.3	Тресковые	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
5	*Черное, Азовское, Средиземное моря*													
5.1	Бычковые	–	н/д	–	н/д	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
5.2	Кефалевые	–	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
6	*Субантарктика, Антарктика*													
6.1	Тресковые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.2	Мерлузовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.3	Ошибниевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
6.4	Нототениевые	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.5	Белокровные	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
7	*Индийский океан*													
7.1	Ставридовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
7.2	Скумбриевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
7.3	Нитеперые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
8	*Тихий океан*													
8.1	Лососевые	н/д	–	–	н/д	–	н/д	–	–	н/д	н/д	–	н/д	н/д
8.2	Анчоусовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
8.3	Сельдевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
8.4	Ставридовые	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	н/д	–	–	–
8.5	Терпуговые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	–	н/д	–
8.6	Камбаловые	–	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–	н/д	–
8.7	Скорпеновые	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
8.8	Бериксовые	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
8.9	Гемпиловые	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
8.10	Тунцы (скумбриевые)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
8.11	Тресковые	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	–	н/д	–	–
9	Фарш из рыб семейств, указанных в п.п. 1–8	н/д	н/д	н/д	н/д	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
10	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.п. 1–8	н/д	н/д	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
11	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.п. 1–8	н/д	н/д	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
12	Икра минтая, трески	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–
13	Печень трески	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–

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

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

Таблица 4

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

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания								
		Личинки в живом виде (виды паразитов)								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	*Ракообразные и продукты их переработки*									
1.1	Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и 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	*Моллюски морские и продукты их переработки*									
2.1	Кальмары	–	–	н/д	н/д	н/д	–	–	–	–
2.2	Осьминоги	–	–	н/д	–	н/д	–	–	–	–
2.3	Гребешки	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
2.4	Мактры (спизула)	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
2.5	Устрицы	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
3	*Земноводные (лягушки)*	–	н/д	–	–	–	н/д	н/д	–	–
4	*Пресмыкающиеся*									
4.1	Змеи	–	н/д	–	–	–	–	–	–	–
4.2	Черепахи									
4.2.1	морские	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
4.2.2	пресноводные	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–

Примечания:
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[1].

Таблица 1

Максимальные допустимые уровни остатков антимикробных средств

№ п/п	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта[2]	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)	Примечания
1	Апрамицин Apramicin (аминогликозиды)	Все виды продуктивных животных и птицы	Мясо, жир	1,0	
			Печень	10	
			Почки	20	
2	Гентамицин Gentamycin (аминогликозиды)	Все виды продуктивных животных	Мясо, жир	0,05	
			Печень	0,2	
			Почки	0,75	
		Крупный рогатый скот	Молоко	0,1	
3	Канамицин Kanamycin (аминогликозиды)	Все виды продуктивных животных и птицы, за исключением рыбы	Мясо, жир	0,1	
			Печень	0,6	
			Почки	2,5	
			Молоко	0,15	
4	Неомицин Neomycin (аминогликозиды)	Все виды продуктивных 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 Paromomycin (аминогликозиды)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо	0,5	
			Печень и почки	1,5	
6	Спектиномицин Spectinomycin (аминогликозиды)	Все виды продуктивных 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		Все виды продуктивных животных	Мясо	0,5	
			Жир	0,5	

	Стрептомицин/Дигидрострептомицин Streptomycin/Dihydrostreptomycin (аминогликозиды)		Печень	0,5	
			Почки	1	
		Птица	Яйца и яичные продукты	0,5	
8	Цефтиофур Ceftiofur (цефалоспорины)	Все виды продуктивных млекопитающих животных, птица	Мясо	1,0	Сумма всех остатков, содержащих β-лактамовую структуру, выраженных как десфуроилцефтиофур
			Печень	2,0	
			Почки	6,0	
			Жир	2,0	
			Молоко	0,1	
9	Цефацетрил Cefacetrile (цефалоспорины)	Крупный рогатый скот	Молоко	0,125	При внутривыменном 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 Cefoperazone (цефалоспорины)	Крупный рогатый скот	Молоко	0,05	
13	Цефкином Cefquinome (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 Cefapirin (цефалоспорины)	Крупный рогатый скот	Мясо	0,05	Сумма цефапирина и дезацетилцефапирина
			Жир	0,05	
			Почки	0,1	
			Молоко	0,01	
15	Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	Все виды продуктивных 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 Овцы Козы	Молоко	0,025	
16		Крупный рогатый скот	Жир	0,01	

	Баквилоприм Baquiloprim (производные диаминопиримидина)		Печень	0,3	
			Почки	0,15	
			Молоко	0,03	
		Свиньи	Кожа и жир	0,04	
			Печень	0,05	
			Почки	0,05	
17	Триметоприм Trimethoprim (производные диаминопиримидина)	Все виды продуктивных 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 Clavulanic acid (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 Lincomycin/Clindamycin (линкозамиды)	Все виды продуктивных 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 Pirlimycin (линкозамиды)	Все виды продуктивных животных и птицы	Мясо	0,1	
			Печень	1	
			Почки	0,4	
			Молоко	0,1	
21	Тиамфеникол Thiamphenicol (флорфениколы)	Все виды продуктивных 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 тиамфеникола в расчете на тиамфеникол
			Печень (кроме рыбы)	0,05	
			Почки (кроме рыбы)	0,05	

			Жир (для свиней и птицы в натуральных пропорциях с кожей)	0,05	
			Молоко	0,05	
22	Флорфеникол Florfenicol (флорфениколы)	Крупный и мелкий рогатый скот	Мясо	0,2	Сумма флорфеникола и его метаболитов в виде флорфениколамина
			Печень	3	
			Жир	0,2	
			Почки	0,3	
		Свиньи	Мясо	0,3	
			Печень	2	
			Почки	0,5	
			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 Flumequine (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			Мясо	0,1	Сумма фторхинолонов

	Ципрофлоксацин/энрофлоксацин/ Пефлоксацин/офлоксацин/норфлоксацин Ciprofloxacin/Enrofloxacin/ pefloxacin/ofloxacin/norfloxacin (фторхинолоны)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей)	0,1	
		Крупный и мелкий рогатый скот	Молоко	0,1	
			Печень	0,3	
			Почки	0,2	
		Птица	Печень	0,2	
			Почки	0,3	
			Кожа	0,1	
		Свиньи, кролики	Печень	0,2	
			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 и садкового содержания (лососёвые)	Мясо (в натуральной пропорции с кожей)	0,03	
26	Данофлоксацин Danofloxacin (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 продуктивных 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 Difloxacin (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 продуктивных 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 Marbofloxacin (хинолоны)	Крупный рогатый скот, свиньи	Мясо	0,15	
			Жир (для свиней жир в натуральной пропорции с кожей)	0,05	
			Печень	0,15	
			Почки	0,15	
			Молоко	0,075	
29	Оксолиновая кислота Oxolinic acid (хинолоны)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)	0,1	
			Печень	0,15	
			Почки	0,15	
			Жир (для свиней и птицы кожа и жир в естественных пропорциях)	0,05	
30	Эритромицин Erythromycin (макролиды)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в естественной пропорции с кожей)	0,2	
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
			Жир (для свиней в естественных пропорциях с кожей)	0,2	
			Молоко	0,04	
			Яйца и жидкие яичные продукты	0,15	
31	Спирамицин Spiramycin (макролиды)	Крупный рогатый скот	Мясо	0,2	Сумма спирамицина и неоспирамицина эквиваленты спирамицина (остатки с антимикробной активностью)
			Жир	0,3	
			Печень	0,3	
			Почки	0,3	
			Молоко	0,2	

		Куры	Мясо	0,2	
			Кожа и жир	0,3	
			Печень	0,4	
		Свиньи	Мясо	0,25	
			Печень	2,0	
			Почки	1,0	
			Жир	0,3	
32	Тилмикозин Tilmicosin (макролиды)	Птица	Мясо	0,075	
			Кожа и жир	0,075	
			Печень	1,0	
			Почки	0,25	
		Прочие виды продуктивных 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 Tylosin (макролиды)	Все виды продуктивных 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 Tylvalosin (макролиды)	Свиньи	Мясо	0,05	Сумма тилвалозина и 3-О-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 Tulathromycin (макролиды)	Крупный рогатый скот	Жир	0,1	(2R,3S,4R, 5R,8R,10R, 11R,12S, 13S,14R)-2-этил-3,4,10,13-тетрагидрокси-3,5,8,10,12, 14-гексаметил-11-[[3,4,6-тридеокси-3-
			Печень	3,0	
			Почки	3,0	

		Свиньи	Кожа и жир	0,1	(диметиламино)-β-Д-ксилогексопираносил]окси]-1-окса-6-азацилопент-декан-15-один, выраженный как эквиваленты тулатромицина
			Печень	3,0	
			Почки	3,0	
36	Тиамулин Tiamulin (плевромутилины)	Свиньи, кролики	Мясо	0,1	Сумма метаболитов, которые могут быть гидролизованы в 8-α-гидроксимутилин
			Печень	0,5	
		Куры	Мясо	0,1	
			Кожа и жир	0,1	
			Печень	1,0	
			Яйца и жидкие яичные продукты	1,0	
		Индейки	Мясо	0,1	
			Кожа и жир	0,1	
			Печень	0,3	
37	Вальнемулин Valnemulin (плевромутилины)	Свиньи	Мясо	0,05	
			Печень	0,5	
			Почки	0,1	
38	Рифаксимин/рифампицин Rifaximin/Rifampicin (ансамицины)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо		Введение МДУ с 01.01.2012; рифаксимин
		Крупный рогатый скот	Молоко	0,06	
		Пчелы	Мед	с 01.01.2012	
39	Колистин Colistin (полимиксины)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей)	0,15	
			Жир (для свиней и птицы кожа и жир в естественных пропорциях)	0,15	
			Печень	0,15	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,05	
			Яйца и жидкие яичные продукты	0,3	
40	Бацитрацин Bacitracin (полипептиды)	Крупный рогатый скот	Молоко	0,1	Сумма бацитрацинов A,B,C, в т.ч. в виде цинкбацитрацина
		Кролики	Мясо	0,15	
			Жир	0,15	
			Печень	0,15	
			Почки	0,15	
41	Новобиоцин Novobiocin	Крупный рогатый скот	Молоко	0,05	
42		Свиньи, домашняя птица, кролики	Мясо	0,05	Дихлороизоэверниновая кислота

	Авиламицин Avilamycin (ортозомицины)		Жир	0,1	
			Печень	0,3	
			Почки	0,2	
43	Монэнзин Monensin (ионофоры)	Крупный рогатый скот	Мясо	0,002	Монеэнзин А
			Жир	0,01	
			Печень	0,03	
			Почки	0,002	
			Молоко	0,002	
		Прочие виды продуктивных животных и птицы, кроме бройлеров, индеек	Печень	0,008	
			Другие продукты	0,002	
44	Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	Птица	Мясо	0,02	Ласалоцида
			Кожа и жир	0,1	
			Печень	0,1	
			Почки	0,05	
			Яйца	0,15	
		Прочие виды продуктивных 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 (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, пчелы	Мясо		Не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
			Кожа и жир		
			Печень		
			Почки		
			Яйца		
			Молоко		
			Мед		
46	Метронидазол (metronidazole)/ диметридазол (dimetridazole)/ ронидазол (ronidazole)/ дапсон (dapsone)/ клотримазол (clotrimazole)/ аминитризол (aminitrizole)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, пчелы	Мясо		Не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
			Кожа и жир		
			Печень		
			Почки		
			Яйца		
			Молоко		
			Мед		
47	Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, креветки		До 01.01.2012	Флавофосфолипол
			Мясо	0,7	
			Печень	0,7	
			Почки	0,7	

			Жир	0,7	
			Яйца	0,7	
			Молоко	0,7	
48	Доксициклин Doxiciclin (тетрациклины)	Крупный рогатый скот	Мясо	0,1	
			Печень	0,3	
			Почки	0,6	
		Свиньи, домашняя птица	Мясо	0,1	
			Кожа и жир	0,3	
			Печень	0,3	
			Почки	0,6	
49	Бензилпенициллин/пенетамат Benzylpenicillin/Penethamate (группа пенициллина)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей)	0,05	
			Жир (для свиней и птицы в естественных пропорциях с кожей)	0,05	
			Печень	0,05	
			Почки	0,05	
50	Ампициллин Ampicillin (группа пенициллина)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей)	0,05	
			Жир	0,05	
			Печень	0,05	
			Почки	0,05	
			Молоко	0,004	
51	Амоксициллин Amoxicillin (группа пенициллина)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей)	0,05	
			Жир	0,05	
			Печень	0,05	
			Почки	0,05	
			Молоко	0,004	
52	Клоксациллин Cloxacillin (пенициллины)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо	0,3	
			Жир	0,3	
			Печень	0,3	
			Почки	0,3	
			Молоко	0,03	
53	Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллины)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо	0,3	
			Жир	0,3	
			Печень	0,3	

			Почки	0,3	
			Молоко	0,03	
54	Нафциллин Nafcillin (пенициллины)	Все виды жвачных животных	Мясо	0,3	
			Жир	0,3	
			Печень	0,3	
			Почки	0,3	
			Молоко	0,03	
55	Оксациллин Oxacillin (пенициллины)	Все виды продуктивных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо	0,3	
			Жир	0,3	
			Печень	0,3	
			Почки	0,3	
			Молоко	0,03	
56	Феноксиметилпенициллин Phenoximethylpenicillin (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 сельскохозяйственных животных	Наименование продукта[2]	Максимальные уровни остатков (мг/кг), не более	Примечания
1	Диклазурил Diclazuril	Овцы	Мясо	0,5	как диклазурил
		Кролики	Печень	3,0	
			Почки	2,0	
			Жир	1,0	
		Птица (цыплята-бройлеры, индейки для откорма), свиньи	Мясо	0,5	
			Печень	3	
			Почки	2	
			Жир, кожа	1	
		Прочие виды продуктивных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Яйца	0,002	
			Печень	0,04	
			Почки	0,04	
			Другие продукты	0,005	
2	Имидокарб Imidocarb	Крупный рогатый скот	Мясо	0,3	как имидокарб
			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 Toltrazuril	Все виды продуктивных млекопитающих	Мясо	0,1	толтразурила 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 Nicarbazin	Цыплята-бройлеры	Мясо	0,2	как N,N'-bis (4-нитрофенил) мочевина
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
			Жир, кожа	0,2	
		Прочие виды продуктивных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Яйца	0,1	
			Молоко	0,005	
			Печень	0,1	
			Почки	0,1	
			Другие продукты	0,025	
5	Ампролиум Amprolium	Цыплята-бройлеры, индейки	Мясо	0,2	
			Кожа и жир	0,2	
			Печень	0,2	
			Почки	0,4	
			Яйца	1	
6	Робенидин Robenidine	Все виды продуктивных животных, рыбы и птицы, кроме	Яйца	0,025	робенидина гидрохлорид
			Печень	0,05	
			Почки	0,05	
			Кожа и жир	0,05	

		бройлеров, индеек и кроликов для откорма	Другие продукты	0,005	
7	Семдурамицин Semduramicin	Все виды продуктивных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят	Все виды продуктов	0,002	
8	Наразин Narasin	Все виды продуктивных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят	Яйца	0,002	
			Молоко	0,001	
			Печень	0,05	
			Другие продукты	0,005	
9	Мадуромицин Maduramicin	Все виды продуктивных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и индеек	Все виды продуктов	0,002	
10	Салиномицин Salinomycin	Все виды продуктивных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и кроликов для откорма	Печень (за исключением кроличьей)	0,005	Salinomycin sodium
			Яйца	0,003	
			Другие продукты	0,002	
11	Галофугинон Halofuginone	Все виды продуктивных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят, индеек и крупный рогатый скот, кроме молочного	Мясо	0,01	
			Жир и кожа	0,025	
			Печень	0,03	
			Почки	0,03	
			Яйца	0,006	
			Молоко	0,001	
			Другие продукты	0,003	
12	Декоквинат Decoquinate	Все виды продуктивных 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 сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг), не более	Примечания
1	Амитраз	Крупный рогатый скот	Жир	0,2	Сумма амитраза и всех метаболитов, содержащих 2,4-диметоксиамфетамин
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	
		Овцы	Жир	0,4	

			Печень	0,1	(2,4-DMA) группу, выраженная как амитраз
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	
		Козы	Жир	0,2	
			Печень	0,1	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	
		Свиньи	Кожа и жир	0,4	
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
		Пчёлы	Мёд	0,2	

Примечания:

[1]Контроль всех препаратов, включенных в пункт 21, за исключением стрептомицина/дигидрострептомицина, веществ сульфаниламидной группы (сульфаниламидов), антибиотиков тетрациклиновой группы, бацитрацина (в мясе, печени, почках), группы пенициллина – с момента утверждения методов определения.

[2]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 10 000 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-Аспарагиновая кислота	то же	то же	12,2 г	19,5 г
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
Жирные кислоты				
Насыщенные жирные кислоты со средней длинной цепи (С8-С14)	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 (Cucurbita), 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 кислота (ЭПК)	»	–	600 мг	–
Докозагексаеновая (ДГК) кислота	»		700 мг	–
α-линоленовая	»	–	700 мг	–
Семейства ω-6	Масла растительного происхождения, включая масла орехов и из других природных источников	Масло смородины (Ribes L.), масло ослинника (Oenothera biennis), масло бурачника (Borago officinalis), биотехнологического происхождения	10 г	–
Линолевая	»	»	1 г	–
γ-линоленовая	»	»	600 мг	–
Конъюгированная линолевая кислота	Жиры животного происхождения	Выделенная из масла сафлора и подсолнечника	800 мг	1200 мг
Алкоксиглицериды (алкилглицерины)	Печень рыб (налим, сом и другие), акул, грудное молоко, говяжьей и свиной печени и другие природные источники		1 г	2 г
Фитостерины				
β-ситостерин	Соя, морковь, инжир, кориандр и другие пищевые источники	Дудник лекарственный, корень, плод (Angelica archangelica); ферула феруловидная, корень (Ferula ferulaeoides); пастушья сумка, растение (надземная часть) (Capsella bursa-pastoris); солодка голая, корень, корневища (Glycyrrhiza glabra)	100 мг	450 мг
β-ситостерол-D-гликозид	Морковь, апельсин	Лимонник китайский, древесина (Schisandra chinensis)	100 мг	600 мг
Стигмастерин	Соя, фасоль, томат, шиповник	Расторопша пятнистая, семена (Silybum marianum); кассия тороза, семена (Cassia torosa cav.)	100 мг	600 мг
Сквален	Масла растительные (оливковое, рисовое и другие)	Масло щирицы кровяной (амаранта) (Amaranthus cruentus); жир печени акулы, кита	0,4 г	1,5 г
Фосфолипиды (фосфатидилхолин, (лецитин), фосфатидилэтанол-амин, фосфатидил-серин и другие)	Масла растительные, яйца птиц	–	7 г	15 г
Моно- и дисахариды				
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 (добавленные моно- и дисахара – 10 % от калорийности суточного рациона)	65 г
Моносахариды				
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 (в СПП для спортсменов – 4 г)
Дисахариды*				
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), (Capsella bursa-pastoris); ясень обыкновенный, кора (Fraxinus excelsior); подорожник большой, листья (Plantago major)	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 (Matricaria chamomilla), лиственница американская (Larix laricina), 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 (Asparagus officinalis); ива белая, древесина, кора (Salix alba), дрожжи пивные	2,5 г	8 г
Полифруктозаны (инулин и другие)	Топинамбур, цикорий	Лопух большой, корни (Arctium lappa), колючник бесстебельный, корни, (Carlina acaulis), расторопша	2,5 г	8 г

		пятнистая, корни, (Silybum marianum), одуванчик лекарственный, корень (Taraxacum officinale Web.)		
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 (Platycodon grandiflorus), колоцинт обыкновенный, плоды (Citrullus colocynthis), лен посевной, семя (Linum usitatissimum L.), 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 (Glycyrrhiza glabra), маралий корень, корневища (Rhaponticum carthamoides)	20 г	40 г
Микронутриенты				
Витамины				
Витамин С	Шиповник, перец сладкий, черная смородина, облепиха, земляника, цитрусовые, киви, капуста, зеленый горошек, зеленый лук, картофель	Полученный путем химического синтеза, хвоя, хмель обыкновенный, цветки (Humulus lupulus), люцерна посевная, побеги (Alfalfa) (Medicago sativa), ацерола, плоды (Malpighia glabra L.)	90 мг	900 мг
Витамин B_1	Свинина нежирная, печень, почки, крупы (пшенная, овсяная, гречневая), хлеб (ржаной, из цельного зерна), бобовые, зеленый горошек	Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	1,5 мг	5,0 мг
Витамин B_2	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 B_6	Печень, почки, птица, мясо, рыба, бобовые, крупы (гречневая, пшенная, 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, пшенная, 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 B_{12}	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 Halobacterium halobium)	0,9 мг РЭ	3 мг РЭ
Витамин Е	Растительные масла, крупы, хлеб, орехи	Полученный путем химического синтеза, масло семян зародышей пшеницы, семян тыквы (Cucurbita), расторопши пятнистой (Silybum marianum), щирицы кровяной (Amaranthus cruentus)	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 (Urtica dioica)	120 мкг	360 мкг
Витаминоподобные вещества				
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 (Dunaliella salina), биомасса гриба Blakeslea trispora, 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 Blakeslea trispora	5 мг	10 мг
Лютеин	Капуста, кабачки, шпинат, кресс-салат, петрушка, зеленый горошек, зеленый перец сладкий, шиповник	Полученный путем химического синтеза, бархатцы прямостоячие, надземная часть (Tagetes erecta), масло зародышей пшеницы, спирулина, люцерна посевная, плод (Medicago sativa)	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 (B_8)	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 Q_{10} (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 (B_{13})	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				
Макроэлементы				

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 рыба, грибы, хлеб, яблоки, абрикосы, смородина, курага, изюм	Соли неорганических и органических кислот, картофель, абрикосы	2500 мг	3500 мг
Натрий (только в СПП для питания спортсменов)			1300 мг	–
Микроэлементы				
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, мумие	18 мг для женщин, 10 мг для мужчин	40 мг для женщин, 20 мг для мужчин
Цинк	Мясо, рыба, устрицы, субпродукты, яйца, бобовые, семечки тыквенные, отруби пшеницы (Triticum L.)	Соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное путем биотехнологического синтеза (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)	12 мг	25 мг
Йод	Морская рыба, ламинария (морская капуста), молочные продукты, гречневая крупа, картофель, арония, грецкий орех восковой спелости, фейхоа	Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие), водоросли морские Ascophyllum nodosum, фукус, бишофит (Bishofit), перегородки плода грецкого ореха Juglans regia)	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 (Astragalus memranaceus), стахис клубни (Stachys)	75 мкг – для мужчин, 55 мкг – для женщин	150 мкг
Медь	Мясо, морепродукты, орехи, 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	50 мкг	250 мкг

		(дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)		
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 (Equisetum arvense)	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 кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и другие)	4,0 мг	6,0 мг
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 (Arctostaphylos uvaursi), зимолюбка зонтичная, растение (надземная часть) (Chimaphila umbellata), подорожник большой, лист и семена (Plantago major), бадан толстолистный, листья (Bergenia crassifolia); черника, лист (Vaccinium myrtillus L.); брусника, лист (Vaccinium vitis-idaea)	8 мг	25 мг
Гидрохинон	Черника, анис, чабер, груша, брусника	Эспарцет месхетский, корень (Onobrychis meschetica), толокнянка обыкновенная, листья (Arctostaphylos uva-ursi), бадан толстолистный, листья (Bergenia crassifolia)	5 мг	15 мг
Ресвератрол	Красный виноград, красная шелковица, голубика, ежевика, арахис, какао, красное вино		30 мг	150 мг

Синефрин	Апельсин (померанец) горький		5	30
Тирозол, гидрокситирозол	Плоды оливы европейской, оливковое масло	Родиола розовая (Rhodiola rosea), родиола четырехчленная (Rhodiola quadrifida)	10 мг	30 мг
Фенольные кислоты, в том числе:				
1.2. Гидроксикоричные кислоты (цикориевая, кафтаровая)	Листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева	Эхинацея, цветы, корень (Echinacea purpurea)	10 мг	20 мг
1.3. Гидроксикоричные кислоты (хлорогеновая, неохлорогеновая, криптохлорогеновая, дикофеоилхинные, феруловая, кофейная, кофеоиляблочная)	Листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева, листья артишока, семена подсолнечника, яблоки, плоды рябины обыкновенной, плоды рябины черноплодной	Ромашка аптечная, цветки (Matricaria recutita), одуванчик лекарственный, цветки, корень (Taraxacum officinale), лопух большой, листья, плод (Arctium lappa), мелисса, листья (Melissa officinalis), листья мяты перечной (Mentha piperita), трава крапивы двудомной (Urtica dioica), листья мать-и-мачехи (Tussilago farfara), плоды калины обыкновенной (Viburnum opulus), прополис	200 мг	500 мг
1.4. Галловая, п-оксибензойная, протокатехиновая	Малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника, черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень	Солодка голая, корень (Glycyrrhiza glabra), виноградные косточки	100 мг	300 мг
Антраценпроизводные (антрахиноны) Алое-эмодин, алоин, эмодин рапонтин, реин, фисцион, хризофаковая кислота, сеннозиды А и В	Ревень, щавель, бобовые	Кассия тора, семена (Cassia tora), алоэ вера, растение (надземная часть) (Aloe vera), горец змеиный, растение (надземная часть) (Polygonum bistoria), щавель конский, корень, плоды (Rumex confertus), марена красильная, корень (Rubia tinctorum)	10 мг	30 мг
Гиперицин	Зверобой продырявленный (трава, цветы – суррогат чая)	Зверобой продырявленный, надземная часть (Hypericum perforatum L.)	0,3 мг	1 мг
Ксантоны (Мангиферин)	Манго (Mangifera indica L.), Мангостин (Garcinia mangostana L.)	Копеечник альпийский (сибирский) (Hedysarum alpinum L.), копеечник желтеющий (Hedysarum flavescens Rgl. et Schmalh.), зверобой Рошеля (Hypericum rochelii Griseb. et Schenk), зверобой продырявленный (H. perforatum L.), зверобой горный (H. montanum L) и другие	20 мг	50 мг
Флавононы и флавонолы				
Флавоноиды	Продукты растительного происхождения	Дикорастущие и лекарственные растения	250 мг	500 мг
В т.ч. флавонолы и их гликозиды (кверцетин, кемферол, 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, кориандр, пастернак, петрушка, зеленый салат, томаты, редис, репа, ревень, щавель, морковь, свекла, хрен, чай зеленый и черный, красное вино	Гинкго двулопастного, листья (Ginkgo biloba), ясень обыкновенный, лист, почки (Fraxinus Excelsior), боярышник мелколистный, лист, цветки (Crataegus microphylla), пустырник пятилопастный, растение (надземная часть) (Leonurus quinquelobatus), володушка круглолистная, корень, растение (надземная часть), лист, цветки (Bupleurum rotundifolium), горец птичий (спорыш), растение (надземная часть) (Polygonum aviculare), клевер, лист, стебли, цветы (Trifolium pratense), актинидия коломикта, лист (Actinidia kolomikta), фисташка настоящая, лист (Pistacia vera)	30 мг (в пересчете на рутин)	100 мг (в пересчете на рутин)

В т.ч. флавоны (лютеолин, апигенин, акацетин, диосметин, байкалеин) или флавоногликозиды (витексин, изовитексин, ориентин, байкалин)	Лимон, апельсин, грейпфрут, рябина черноплодная, морковь, сельдерей, репа, петрушка, фасоль, красный перец, морковь, горох, тимьян, шафран	Прополис, ромашка аптечная, цветы (Matricaria recutita), одуванчик лекарственный, корень (Taraxacum officinale), ферула персидская, растение (надземная часть) (Ferula persica), виснага морковевидная плод (Visnaga daucoides), пижма обыкновенный, цветы (Tanacetum vulgare), коровяк медвежье ушко, листья (Verbascum thapsus), хризантема садовая, цветки (Chrysanthemum morifolium), бодяк полевой, лист (Cirsium arvense) и другие	10 мг	25 мг
В т.ч. флаваноны (нарингенин, гесперитин, эриодиктиол или флаванонгликозиды (нарингин, гесперидин)	Лимон, апельсин, мандарин, грейпфрут, слива, земляника, рябина черноплодная, клюква, вишня, калина, боярышник, актинидия, жимолость, томаты, петрушка, щавель, мята	Зверобой продырявленный, растение (надземная часть) (Hypericum perforatum), лигустикум шотландский, корневища (Ligusticum scoticum), курильский чай, листья, цветки (Pentaphylloides fruticosa), липа сердцевидная, цветки (Tilia cordata), коровяк медвежье ухо, растение (надземная часть (Verbascum thapsus), расторопша пятнистая, плоды (Silybum marianum), черемуха, древесина, плоды (Padus ssiori Schneid)	200 мг (в пересчете на гесперидин или нарингин)	400 мг (в пересчете на гесперидин или нарингин)
В т.ч. дигидрофлавонолы (дигидрокверцетин, дигидрокемпферол)	Орехи арахиса	Кора лиственницы сибирской (Larix sibirica), ели сибирской (Picea abovata), сосны сибирской, приморской (Pinus sibirica, P. maritima)	25 мг	100 мг
В т.ч. флаван-3-олы (катехины) (эпигаллокатехин галат)катехин, эпикатехин, галлокатехин	Чай зеленый и черный, шоколад (какао,), красное вино, яблоко, айва, клубника, малина, красный виноград, облепиха, кизил, крыжовник, абрикос, черника, голубика, зеленая фасоль, фисташка, каштан, лавровый лист, ревень, щавель, миндаль, боярышник	Виноградные косточки, расторопша пятнистая, плоды (Silybum marianum), горец змеиный, растение (надземная часть (Polygonum bistorta), эвкалипт шариковидный, кора (Eucalyptus globulus), боярышник мелколистный, лист (Crataegus microphylla), вишня кустарниковая, кора (Cerasus fruticosa), черника обыкновенная, лист (Vaccinium myrtillus), облепиха крушиновая, лист (Hippophae rhamnoides)	100 мг	300 мг
Флаволигнаны (силибин, силидианин, силихристин и другие)	Плоды лимонника китайского, семена кунжута	Расторопша пятнистая, плоды, надземная часть (Silybum marianum), лен посевной, семя (Linum usitatissimum L.), лопух большой, надземная часть (Arctium lappa), коровяк обыкновенный, растение (надземная часть) (Verbascum thapsus)	30 мг	80 мг
Изофлавоны (генистеин, дайдзеин, глицитеин) или изофлавонгликозиды (генистин, дайдзин, глицитин)	Соя, фасоль	Клевер луговой, полевой, лист (Trifolium pratense, T. Campestre), софора японская, плод (Sophora japonica), каян индийский, кора (Cajanus cajan), пуерария тумберга, цветы (Pueraria thunbergiana), хмель обыкновенный, шишки (Humulus lupulus), псоралея лещинолистная, лист, семена (Psoralea corylifolia)	50 мг	150 мг
Антоцианы	Яблоко, черная смородина, черника, голубика, терн, лимонник китайский, жимолость, черемуха, базилик, вишня, брусника, красный	Кожица винограда красного, зверобой продырявленный, растение (надземная часть) (Hypericum perforatum), первоцвет	50 мг	150 мг

	виноград, капуста красная, лук красный, бобы красные, морковь, какао, красное вино	многоцветковый, растение (надземная часть), подземная часть (Primula x polyantha hort.), рис посевной, лист (Oryza sativa), водяника черная, плод, надземная часть (Empetrum nigrum)		
Полимерные фенольные соединения				
Проантоцианидины	Шоколад (какао), кофе, яблоко, красный виноград, клюква, голубика, черника, миндаль, арахис, ячмень, кукуруза, авокадо, кола	Гребни, кожура и косточки винограда, лист черники (Vaccinium myrtillus L.), кора сосны приморской (Pinus maritima)	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 (Betula humilis), эвкалипт мощный, кора, листья (Eucalyptus robusta), калина обыкновенная, кора, плоды (Viburnum opulus), грецкий орех, кожура (Juglans regia), айва продолговатая, семена (Cydonia oblonga), гранат обыкновенный, кожура плодов (Punica granatum)	300 мг	900 мг
Алкалоиды				
Индол-3-карбинол	Капуста, белокочанная, цветная; брокколи, брюссельская репа, кресс-салат, брюква, редька, редис, хрен, горчица	Биотехнологического происхождения, полученный путем химического синтеза	50 мг	300 мг
Кофеин	Чай, какао, кофе	Падуб парагвайский, ветки, листья (Ilex paraguariensis A. St-Hil.), гуарана, семена (Paullinia cupana), кола блестящая, семена (Cola nitida), полученный путем химического синтеза	50 мг	150 мг (в СПП для питания спортсменов 200 мг)
Теобромин	Какао, чай	Кола заостренная, семена (Cola acuminate Schott et Endl.), падуб парагвайский, ветки и листья (Ilex paraguariensis A. St-Hil.), гуарана, семена (Paullinia cupana), кола блестящая, семена (Cola nitida)	35 мг	80 мг
Теофиллин	Чай, какао, шоколад	Гуарана, семена (Paullinia cupana), кола блестящая, семена (Cola nitida)	50 мг	150 мг
Тригонеллин (N-метилникотиновая кислота)	Кофе, ячмень, соя, томаты, горох, рыба	Пажитник (Trigonella foenumgraecum)	40 мг	100 мг
Терпеноиды				
Бетулин	Хурма обыкновенная, иссоп	Ольха черная, серая, кора (Almus glutinosa L, incana L.); береза повислая, кора (Betula pendula Roth); софора японская, бутоны, плоды (Sophora japonica); лещина обыкновенная, кора (Corylus avellana L.)	40 мг	80 мг
Валереновая кислота	Иссоп, мята полевая, лавр благородный, земляника лесная, бобы какао	Дудник лекарственный, корни, листья (Angelica archangelica L.), ферула сумбул, корень (Ferula sumbul), ферула персидская, корень (Ferula persica), валериана лекарственная, корневище (Valeriana officinalis L.)	2 мг	5 мг
Гинсенозиды (пана сазиды)	Женьшень, корень	Женьшень, листья (Panax ginseng)	5 мг	30 мг
Глицирризиновая кислота	Солодка (разные виды) – вкусовая добавка при производстве изделий из рыбы, консервировании овощей и фруктов	Солодка голая, корень (Glycyrrhiza glabra), астрагал шерстистоцветковый, надземная часть (Astragalus dasianthus)	10 мг	30 мг

в том числе иридоиды Олеуропеин	Плоды оливы европейской (Olea europaea), оливковое масло	Листья оливы европейской (Folium Oleae europaea), оливковое масло (Oleum olivarum)	20 мг	100 мг
Гарпагозид	Пряности	Гарпагофитум распростертый, (Harpagophytum procumbens), корень Фломоидес ангренский (Phlomoides lehmanniana Adyl.), листья Мытник теневой (Scrophularia umbrosa), листья	20 мг	50 мг
Асперулозидовая и деацетил асперулозидовая кислота	Плоды нони (Morinda citrifolia), сок нони	Листья нони (Morinda citrifolia)	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 (Glycyrrhiza glabra); люцерна посевная, надземная часть (Medicago sativa); буквица лекарственная, трава, корень (Betonnica officinalis L.); дереза китайская, плоды; (Lycium chinence Mill.); подсолнечник однолетний, цветки и листья (Helianthus annuus L.); эхинацея пурпурная, надземная часть (Echinacea Moench)	2 г	4 г
Ванилиновая кислота	Малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника, черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень	Солодка голая, корень (Glycyrrhiza glabra); виноградные косточки	100 мг	300 мг
Гамма-оризанол	Рисовые отруби	–	150 мг	450 мг
Гидроксилимонная кислота	Гарциния мангустан (плоды)	Гарциния камбоджийская, стебли, листья (Garcinia camboyana)	100 мг	300 мг
Гидроксиметилбутират	Рыба, молочные продукты		1,5 г	3,0 г
Гумминовые 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 Только в СПП для питания спортсменов	20 г Только в СПП для питания спортсменов
Куркумин	Куркума	–	50 мг	150 мг
Лимонен	Укроп, тмин, кардамон, мята	Эфирные масла сосновых (Pinus), дягиль лекарственный, корень, плоды (Angelica archangelica), аденосма индийская, надземная часть (Adenosma indiana (Lour.) Merrill), гомалонема душистая, корневища (Homalonema aromatica Schott.), мирровое дерево, смола (Commiphora molmol 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 зерна 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 (Juglans nigra), орех маньчжурский, семена (Juglans mandshurica), гриффония простая, лист (Griffonia simplicifolia)	3 мг	15 мг
Схизандрин	Лимонник китайский, плоды, семена	Кадзура красная, плод (Kadsura coccinea), лимонник китайский, корень, листья, стебли (Schisandra chinensis (Turcz.) Baill)	500 мкг	1 мг
Фазеоламин	Фасоль белая		По доказанному ингибированию альфа-амилазы	
Фикоцианины	Пищевые морские водоросли	Спирулина (Spirulina)	50 мг	150 мг
Фукоидан	Пищевые морские водоросли	–	50 мг	100 мг
Хлорофилл	Зеленые части съедобных растений, ламинария	Микроводоросли (хлорелла, одонтеллла, спирулина)	100 мг	300 мг
Цетилмиристолеат	Органы кита	Органы диких животных	300 мг	600 мг
Цитруллин	Капуста, авокадо, виноград	Ольха, черная, серая, кора (Almus glutinosa L, incana L.); береза повислая, кора (Betula pendula Roth)	100 мг	500 мг
Элеутерозиды	Элеутерококк колючий, корень	Элеутерококк колючий, плоды (Eleutherococcus senticosus)	1 мг	2 мг
Янтарная кислота	Крыжовник, виноград, смородина, спаржа, батат, кисломолочные продукты, выдержанные 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		»	
β-галактозидаза	Йогурт	»	»	
Пепсин	Желудок продуктивного 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 (Ananas comosus Merrill)	»	
Папаин	Папайя, киви, манго	Смоковница обыкновенная, лист (Ficus carica L.); дынное дерево (папайя), млечный сок (Carica papaya 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 Bifidobacterium, в т.ч. B.infantis, B.bifidum, B.longum, B.breve, B.adolescentis и другие с доказанными пробиотическими свойствами	Кисломолочные продукты	Продукт биотехнологического происхождения	$5x10^8$ КОЕ/сут.	$5x10^{10}$ КОЕ/сут.
Бактерии рода Lactobacillus, в т.ч. L.acidophilus, L.fermentii, L.casei, L.plantarum, L.bulgaricus и другие с доказанными пробиотическими свойствами	Кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе	»	$5x10^7$ КОЕ/сут.	$5x10^9$ КОЕ/сут.
Бактерии рода Lactococcus spp., Streptococcus thermophilus в монокультурах и в ассоциациях с пробиотическими микроорганизмами	Кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе	»	10^7 КОЕ/сут.	КОЕ/сут.
Propionibacterium shermanii 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 опушенноплодный	0,1
	Триходесма седая	не допускается
	Головневые (мараные, синегузочные) зерна	10,0
	Фузариозные зерна	1,0
Рожь, тритикале	Спорынья	0,05
	Горчак ползучий	не допускается
	Вязель разноцветный	0,1
	Гелиотроп опушенноплодный	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 опушенноплодный 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 опушенноплодный 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 опушенноплодный 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 опушенноплодный 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 опушенноплодный	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 опушенноплодный 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 опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
Фасоль, чечевица, маш	Горчак ползучий, вязель разноцветный, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий, гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
Нут	Вязель разноцветный, семена пораженные нематодой, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий (по совокупности)	0,2
	Гелиотроп опушенноплодный 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

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 %**

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.