

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.1. Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, замороженные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики (кроме диких животных)*:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200 300	(Бк/кг) Мясо без кости то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
	Диоксины*:	0,000003	
		0,000001	говядина, баранина (в пересчете на жир) свинина (в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):						отбор проб из глубоких слоев
- парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	10	1,0	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- замороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	1×10(3)	0,1	25	-	-	то же
- мясо охлажденное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	1×10(3)	0,1	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются. Для продукции со сроком годности более 7 суток бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г не допускаются. Для производства продуктов детского, диетического (лечебного и профилактического) питания бактерии рода <i>Proteus</i> в 1,0 г не допускаются
- мясо охлажденное в отрубях (бескостное и на кости), упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу	1×10(4)	0,01	25	1×10(3)	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются. Сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г не допускаются
1.1.1.2. Мясо замороженное убойных животных:						

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
- в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках	1×10(4)	0,01	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	5×10(5)	0,001	25	-	-	то же
- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	5×10(6)	0,0001	25	-	-	то же пробоподготовка без фламбирования поверхности
1.1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные:						
- крупнокусковые	5×10(5)	0,001	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- мелкокусковые	1×10(6)	0,001	25	-	-	то же
1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):						
- формованные, в т.ч. панированные	5×10(6)	0,0001	25	-	500*	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются; *для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца
- полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки),	2×10(6)	0,0001	25	-	500*	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются; *для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
полуфабрикаты мясосодержащие рубленые - фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	5×10(6)	0,0001	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	5×10(6)	0,0001	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	почки
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,3	почки
		0,1	почки
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	0,2	почки
	Диоксины*:	по п. 1.1.1.	
		0,000006	печень и продукты из нее (в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	масса продукта (г), в которой не допускается			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная	-	-	-	25	-	пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков; <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.2.2. Кровь пищевая	5×10(5)	0,1	1,0	25	-	<i>S. aureus</i> в 1 г не допускаются
1.1.2.3. Продукты переработки крови: - альбумин пищевой	2,5×10(4)	0,1	1,0	25	-	<i>S. aureus</i> и <i>Proteus</i> в 1 г не допускаются
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	5×10(4)	0,1	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	См. раздел «Масличное сырье и жировые продукты», п. 1.7.4.		
	Диоксины*:	0,000003	говяжий, бараний (в пересчете на жир)
		0,000001	свиной (в пересчете на жир)
1.1.4. Колбасные изделия***, продукты из мяса всех видов	Токсичные элементы: свинец мышьяк	0,5 0,1	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
убойных животных, кулинарные изделия из мяса	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004	для копченых продуктов
	Диоксины*:	0,000003	из говядины, баранины (в пересчете на жир)
		0,000001	из свинины (в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	-	0,1	0,01	1,0	25	E. coli - в 1 г не допускаются; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.2. Колбасы полукопченые и варенокопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.3. Колбасы варенокопченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в	-	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие кlostридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы						
1.1.4.4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные) - высшего и первого сорта, бессортные	1×10(3)	1,0	0,01	1,0	25	В сосисках и сардельках <i>L.</i> <i>monocytogenes</i> в 25 г не допускаются <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- второго и третьего сорта	2,5×10(3)	1,0	0,01	1,0	25	
1.1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	1×10(3)	1,0	0,1	1,0	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.4.6. Изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	1×10(3)*	1,0	0,1	1,0	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие кlostридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.4.7. Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме	1×10(3)	1,0	0,1	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.4.8. Продукты мясные копчено- вареные: - окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	1×10(3)	1,0	0,1	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- щековина (баки), рулька	1×10(3)	1,0	0,01	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.4.9. Продукты мясные копчено- запеченные, запеченные	1×10(3)	1,0	0,1	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях	1×10(3)*	1,0	0,1	1,0	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
модифицированной атмосферы						
1.1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстро замороженные:						
- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жаренные, отварные	1×10(4)	0,01	-	0,1	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	2×10(4)	0,01	-	0,1	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, охлажденные и замороженные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	Токсичные элементы:	по п. 1.1.2.	
	Антибиотики, пестициды, радионуклиды	и по п. 1.1.1	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Диоксины*:	по п. 1.1.2	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.5.1. Колбасы кровяные	2×10(3)	1,0	0,01	-*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S.aureus в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.2. Зельцы, салтисоны	2×10(3)	1,0	0,1	-*	25	*S.aureus в 1,0 г не допускается
1.1.5.3. Колбасы ливерные	2×10(3)	1,0	0,01	-*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S.aureus в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	1×10(3)	1,0	0,1	0,1*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S.aureus в 1,0 г не допускается; L.

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
						monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	2×10(3)	0,1	0,1	0,1	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.6. Консервы из мяса, мясорастительные***	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	для консервов в сборной жестяной таре
		1,0	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	для консервов в сборной жестяной таре
		0,1	
	ртуть	0,03	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в сборной жестяной таре
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002*	*для консервов с добавлением нитрита натрия
	Нитраты	200	мясорастительные с овощами
	Радионуклиды	по п. 1.1.1	
	Диоксины*:	по п. 1.1.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	
1.1.6.1. Консервы пастеризованные: - из говядины и свинины - ветчина рубленая и любительская	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
1.1.6.2. Консервы из говядины свинины, конины и т.п. стерилизованные: - натуральные - с крупяными, овощными гарнирами	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
		0,6	Почки
	ртуть	0,1	
		0,2	Почки
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1	
	Микробиологические показатели:	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А», в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Диоксины*:	по п. 1.1.2	
1.1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы	по п. 1.1.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1	
	Диоксины*:	по п. 1.1.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.1.8.1. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие	2,5×10(4)	1,0	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.9. Мясо птицы, в т. ч. полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03	
	Антибиотики (кроме дикой птицы)*: левомицетин (хлорамфеникол) тетрациклиновая группа бацитрацин	0,01 0,0003 0,01 0,02	Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины*:	0,000002	домашняя птица (в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.1.9.1. Тушки и мясо птицы				Отбор проб из глубоких слоев мышц
- охлажденное	1×10(4)	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- замороженное	1×10(5)	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	5×10(5)	-	25	то же
1.1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:		-		
- мясокостные, бескостные без панировки	1×10(5)	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	1×10(6)	-	25	то же
- мясо кусковое бескостное в блоках	1×10(6)	-	25	то же
1.1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):				

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
- в тестовой оболочке	1×10(6)	0,0001	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	1×10(6)	-	25	то же
- в панировке и без нее	1×10(6)	-	25	то же
1.1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	1×10(6)	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.9.5. Кожа птицы	1×10(6)	-	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	
	Диоксины*:	0,000006	печень домашней птицы (в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	1×10(6)	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы: свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004	для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	
	Диоксины*:	по п. 1.1.9	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	<i>S.aureus</i>	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые		0,1	0,01	1,0	25	<i>E. coli</i> в 1,0 г не допускаются <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.11.2. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	0,1	0,1	1,0	25	<i>E. coli</i> в 1,0 г не допускаются <i>L.monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.11.3. Колбасные изделия полукопченые	-	1,0	0,01	1,0	25	
- нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.)	1×10(3)	1,0	0,1	1,0	25	для сосисок и сарделек <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.11.5. Варено-копченые колбасы	-	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые	1×10(3)	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	1×10(3)	1,0	0,1	1,0	25	<i>E. coli</i> в 1,0 г не допускаются <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.11.8. Исключен						
1.1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы: - жареные, отварные - из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром	1×10(4)	0,1	-	1,0	25	Enterococcus не более 1 x 10(3) КОЕ/г
	2×10(4)	0,1	-	1,0	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Токсичные элементы	по п. 1.1.10	
	Бенз(а)пирен и нитрозамины	по п. 1.1.4	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	
	Диоксины*:	по п. 1.1.10	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	2×10(3)	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.12.2. Паштеты из птичьей печени	5×10(3)	1,0	0,1	0,1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных	2×10(3)	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	5×10(3)	1,0	0,1	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.13. Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные* в т.ч. паштетные и фаршевые)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	Паштетные для консервов в сборной жестяной таре
		0,6	
		1,0	
	мышьяк	0,1	Паштетные
		1,0	
	кадмий	0,05	
		0,3	Паштетные для консервов в сборной жестяной таре
		0,1	
	ртуть	0,03	
		0,1	Паштетные
	олово	200,0	
	хром	0,5	Паштетные для консервов в сборной жестяной таре
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	То же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Пестициды **: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитраты	200	Мясорастительные
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	
	Диоксины*:	по п. 1.1.9	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	
1.1.13.1. Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.1.13.2. Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с Приложением 8 к настоящим Санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы	по п. 1.1.9	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	по п. 1.1.13	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	
	Диоксины*:	по п. 1.1.9	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
1	2	3	4	5	6
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	1×10(4)	0,01	0,1	25	<i>Proteus</i> в 1 г не допускаются
1.1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	5×10(3)	0,1	0,1	25	то же
1.1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	1×10(4)	0,1	0,01	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Антибиотики*: левомицетин (хлорамфеникол) тетрациклиновая группа Бацитрацин Пестициды**: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ его метаболиты	0,3 0,1 0,01 0,02 0,01 0,0003 0,01 0,02 0,1 0,1	Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012
	Диоксины*:	0,000003	яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Протей	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	1×10(2)	0,1	-	-	5×25*	*анализ проводят в желтках
1.1.15.2. Яйцо куриное столовое и других видов птицы	5×10(3)	0,01	-	-	5×25*	*то же
1.1.15.3. Яичные продукты жидкие:						
- смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные	1×10(5)	0,1	1,0	1,0	25	
- замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	5×10(5)	0,1	1,0	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.16. Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	3,0 0,6 0,1 0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.15	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Диоксины*:	по п. 1.1.15	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Протей	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	5×10(4)	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	1×10(5)	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки:						
- желток	5×10(4)	0,01	1,0	-	25	
- белок, альбумин	1×10(4)	0,1	1,0	-	25	

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

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15.).

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

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

1.2. Молоко и молочные продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.1. Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, сметана, напитки на молочной основе	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,1	
	Мышьяк	0,05	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Антибиотики*:		Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012
	левомицетин	0,01	
	(хлорамфеникол)	0,0003	
	тетрациклиновая группа	0,01	
	пенициллины	0,004	
	стрептомицин	0,2	
	Ингибирующие вещества:	не допускаются	молоко и сливки сырые
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
		1,25	сливки, сметана, в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,05	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг(л), не более	Примечание
1	2	3	4
		1,0	сливки, сметана, в пересчете на жир
	Радионуклиды: цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	25	то же
	Диоксины*:	0,000003	(в пересчете на жир)
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.2.1.1. Молоко сырое: - высший сорт	3×10(5)	-	25	соматические клетки не более 5×10(5) в 1 см ³
- первый сорт	5×10(5)	-	25	соматические клетки не более 1×10(6) в 1 см ³
- второй сорт	4×10(6)	-	25	то же
1.2.1.2. Молоко, сыворотка молочная, пахта пастеризованные - в потребительской таре	1×10(5)	0,01	25	S. aureus в 1 см ³ не допускается; L. monocytogenes в 25 см ³ не допускаются
- во флягах и цистернах	2×10(5)	0,01	25	S. aureus в 0,1 см ³ не допускается; L. monocytogenes в 25 см ³ не допускаются
1.2.1.3. Сливки пастеризованные:				

Индекс, группа продуктов	КМФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
- в потребительской таре	1×10(5)	0,01	25	S. aureus в 1 см ³ не допускается; L. monocytogenes в 25 см ³ не допускаются S. aureus в 0,1 см ³ не допускается; L. monocytogenes в 25 см ³ не допускаются
- во флягах	2×10(5)	0,01	25	
1.2.1.4. Молоко топленое	2,5×10(3)	1,0	25	
1.2.1.5. Молоко и сливки стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам			

Индекс группа продуктов	Количество молочно-кислых микроорганизмов, КОЕ/см ³ (г)	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.2.1.6. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час.	-	0,01	1,0	25	-	
1.2.1.7. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час.	не менее 1×10(7)**	0,1	1,0	25	дрожжи - 50* плесени - 50	*кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи **для термически обработанных

Индекс группа продуктов	Количество молочно-кислых микроорганизмов, КОЕ/см ³ (г)	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
						продуктов не нормируется
1.2.1.8. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 час.	Не менее 1×10 ⁽⁷⁾ ; бифидобактерии - не менее 1×10 ⁽⁶⁾	0,1	1,0	25	дрожжи - 50* плесени - 50	*кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
1.2.1.9. Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
1.2.1.10. Сметана и продукты на ее основе	-	0,001*	1,0	25	дрожжи - 50** плесени - 50**	*для термически обработанных продуктов - 0,01; **для продуктов со сроком годности более 72 час.

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.2. Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Антибиотики и радионуклиды	по п. 1.2.1	
	Диоксины*:	по п. 1.2.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.2.2.1. Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час	0,001	0,1	25	-	
1.2.2.2. Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 часов, в т.ч. замороженные	0,01	0,1	25	дрожжи - 100 плесени - 50	
1.2.2.3. Творожные изделия термически обработанные	0,01	1,0	25	дрожжи и плесени - 50	
1.2.2.4. Альбуминная масса из молочной сыворотки	0,1	0,1	25	дрожжи - 100 плесени - 50	КМАФАнМ - не более 2×10(5) КОЕ/г, кроме продуктов, вырабатываемых с молочнокислой микрофлорой

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.3. Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий	 0,3 0,15 0,1	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	ртуть	0,015	
	Олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	Хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Пестициды	по п. 1.2.2	
	Антибиотики	по п. 1.2.1	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	300 100	Бк/кг то же
	Диоксины*:	по п. 1.2.1	
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.3.1. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	Должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам			
1.2.3.2. Молоко сгущенное с сахаром:				
- в потребительской таре	2×10(4)	1,0	25	
- в транспортной таре	-	1,0	25	
1.2.3.3. Пахта, сыворотка молочная, сгущенные с сахаром	5×10(4)	1,0	25	
1.2.3.4. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром	3,5×10(4)	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.4. Продукты молочные сухие: молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта	Токсичные элементы, микотоксины и антибиотики	по п. 1.2.1	в пересчете на восстановленные продукты
	Пестициды**: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды: цезий-137	500	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
	Диоксины*:	по п. 1.2.1	
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
1.2.4.1. Молоко коровье сухое цельное	5×10(4)	0,1	1,0	25	
1.2.4.2. Молоко сухое обезжиренное: - для непосредственного употребления - для промышленной переработки	5×10(4)	0,1	1,0	25	
	1×10(5)	0,1	1,0	25	
1.2.4.3. Напитки сухие молочные	1×10(5)	0,01	1,0	25	плесени - не более 50 КОЕ/г
1.2.4.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	7×10(4)	0,1	1,0	25	
1.2.4.5. Сыворотка молочная сухая	1×10(5)	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6
1.2.4.6. Пахта сухая	5×10(4)	0,1	1,0	25	дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.5. Концентраты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	См. раздел «Другие продукты», п. 1.9.2		
1.2.6. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины и антибиотики	по п. 1.2.1	
	Пестициды	по п. 1.2.2	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Диоксины*:	по п. 1.2.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.2.6.1. Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25	<i>S. aureus</i> не более 500 КОЕ/г <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.2.6.2. Сыры плавленые				
- без наполнителей	5×10(3)	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	1×10(4)	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.7. Мороженое на молочной основе	Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики и радионуклиды	по п. 1.2.1	
	Пестициды	по п. 1.2.2	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.2.7.1. Мороженое закаленное	1×10(5)	0,01	1,0	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.2.7.2. Мороженое мягкое	1×10(5)	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	3×10(4)	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.4. Сухие смеси для мягкого мороженого	5×10(4)	0,1	1,0	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.8. Масло коровье	См. раздел «Масличное сырье и жировые продукты», п. 1.7.6		
	Диоксины*:	0,000003	
1.2.9. Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов	Токсичные элементы: Свинец мышьяк Кадмий Ртуть	1,0 0,2 0,2 0,03	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г)	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются:			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.2.9.1. Закваски для кефира симбиотические (жидкие)	-	3,0	10,0	100	плесени не более 5 КОЕ/г
1.2.9.2. Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров, пробиотических продуктов: - жидкие, в т.ч. замороженные	1×10(8) *	10,0	10,0	100	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; * для заквасок концентрированных - не менее 1×10(10)

Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых и (или) других микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г)	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются:			Примечание
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
- сухие	1×10(9)*	1,0	1,0	10	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г *для заквасок концентрированных - не менее 1×10(10)

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.10. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	Ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.2.10.1. Питательные среды сухие для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	5×10(4)	0,01	25	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются

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

*Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.1. Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	Токсичные элементы:		
	Свинец	1,0	
		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
	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
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Антибиотики (в рыбе прудовой и садкового содержания)*:		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	морская, мясо морских животных
	ДДТ и его метаболиты	0,03	Пресноводная
		0,2	морская
		0,3	пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	0,2	мясо морских животных
		не допускается	пресноводная
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	130	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Диоксины *	0,000004	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			Примечание
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	
1	2	3	4	5	6
1.3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая	5×10(4)	0,01	0,01	25	<i>V. parahaemolyticus</i> не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	1×10(5)	0,001	0,01	25	то же
1.3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция:					
- филе рыбное, рыба спецразделки	1×10(5)	0,001	0,01	25	то же; сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом
- фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	1×10(5)	0,001	0,01	25	то же
- фарш особой кондиции	5×10(4)	0,01	0,1	25*	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом, *только сальмонеллы

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово	по п. 1.3.1 200	в сборной жестяной таре

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	хром	0,5	в хромированной таре *для копченых продуктов
	бенз(а)пирен	0,005*	
	Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды	по п. 1.3.1	
	Диоксины*:	по п. 1.3.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocitogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	1×10(5)	0,01	-	0,01	25	плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы:	1×10(5)	0,01	1,0	0,01	25	плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г то же
- неразделанной						
- разделанной	5×10(4)	0,01	1,0	0,01	25	то же
1.3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с	2×10(5)	0,01	1,0	0,01	25	То же

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocitogenes	
1	2	3	4	5	6	7
гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)						
1.3.2.4. Пресервы «Пасты»:						
- пасты рыбные	5×10(5)	0,01	0,1	0,01	25	То же
- из белковой пасты	1×10(5)	0,1	0,1	0,1	25	То же
1.3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	5×10(4)	1,0	1,0	1,0	25	
1.3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8 к настоящему Санитарным правилам					
1.3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с приложением 8 к настоящему Санитарным правилам					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы	по п. 1.3.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах
- копченая, соленая, маринованная и др. рыбная продукция	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003	
- рыба сушеная, вяленая	Радионуклиды: цезий-137	130	Бк/кг (кроме рыбы сушеной и вяленой)

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
		260	Бк/кг - для вяленой и сушеной рыбы
	стронций-90	100	Бк/кг (кроме рыбы вяленой и сушеной, в которой стронций-90 не нормируется)
	Пестициды*: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,2 0,4 2,0	балычные изделия, сельдь жирная
	Бенз(а)пирен	0,005	копченая рыба
	Диоксины*:	по п. 1.3.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	1×10(4)	1,0	1,0	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом
1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная: - неразделанная	1×10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*то же; V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие кlostридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
- разделанная, в том числе в нарезку (куском, сервировочная)	3×10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*то же V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
- балычные изделия холодного копчения, в т.ч. в нарезку	7,5×10(4)	0,1	1,0	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом
- ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	1×10(5)	0,01	0,1	0,1*	25	*то же
1.3.3.3. Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в том числе филе	5×10(4)	0,1	0,1	0,1*	25	V. parahaemoliticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы *в упакованной под вакуумом;
1.3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная:						
- неразделанная	1×10(5)	0,1	-	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом;
- разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку; с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	1×10(5)	0,01	0,1	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом;
1.3.3.5. Рыба вяленая	5×10(4)	0,1	-	1,0	25*	* - только сальмонеллы плесени не более 50

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
						КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.3.6. Рыба провесная	5×10(4)	0,1	-	0,1*	25**	*в упакованной под вакуумом ** только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
1.3.3.7. Рыба сушеная	5×10(4)	0,1	-	0,01*	25**	*то же; **то же;
1.3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	5×10(5)	0,001	-	-	25*	*только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
1.3.3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой: - рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др., с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч. замороженные	1×10(4)	1,0	1,0	1,0*	25**	*в упакованной под вакуумом; ** только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
- многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами в т.ч. замороженные	5×10(4)	0,01	1,0	1,0*	25**	*в упакованной под вакуумом; ** только сальмонеллы

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие кlostридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
- желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	5×10(4)	0,1	1,0	-	25*	*только сальмонеллы
1.3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки:				-		
- салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	1×10(4)	1,0	1,0	-	25	Proteus в 0,1 г не допускаются
- рыба соленая рубленая; паштеты, пасты	2×10(5)	0,01	0,1	-	25	То же
- масло селедочное, икорное, крилевое и др.	2×10(5)	0,001	0,1	-	25	то же
- салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	5×10(4)	0,1	0,1	-	25 г	E. coli в 0,1 г не допускаются; Proteus в 0,1 г не допускаются; плесени - не более 50 КОЕ/г; дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.3.11. Вареномороженая продукция:						
- быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом	2×10(4)	0,1	0,1	0,1*	25	Enterococcus - 1×10(3), КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков)* в упакованной под вакуумом

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие кlostридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
- изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	1×10(3)	1,0	1,0	1,0	25	Enterococcus - 2×10(3) КОЕ/г, не более (в фаршевых)
1.3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	-	0,01	-	-	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.4. 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 рыб прудовых и садкового содержания)*:		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	Полихлорированные бифенилы, радионуклиды	по п. 1.3.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Плесени КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитреду цирующие клубридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	5×10(4)	0,001	0,01	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.4.2. Молоки соленые	1×10(5)	0,1	0,1	-	25	-	-	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.3.4.3. Кулинарные икорные продукты: - с термической обработкой - многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	1×10(4) 2×10(5)	1,0 0,1	1,0 0,1	- -	25 25	- -	- -	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; Proteus в 0,1 г не допускаются
1.3.4.4. Икра осетровых рыб: - зернистая баночная, паюсная - зернистая пастеризованная - ястычная слабосоленая, соленая	1×10(4) 1×10(3) 5×10(4)	1,0 1,0 1,0	1,0 1,0 1,0	1,0 1,0 1,0	25 25 25	50 0,1* 50	50 0,1* 100	*масса (г), в которой не допускаются
1.3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая: - баночная, бочковая	1×10(5)	1,0	1,0	1,0	25	50	300	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Плесени КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитреду цирующие клубридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
- из замороженных ястыков	5×10(4)	1,0	1,0	1,0	25	50	200	
1.3.4.6. Икра других видов рыб								
- пробойная соленая; ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	1×10(5)	0,1	1,0	1,0	25	50	300	*масса (г), в которой не допускаются
- пастеризованная	5×10(3)	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	
1.3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	1×10(4)	0,1	1,0	0,1	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы:		
	Свинец	1,0	
	Кадмий	0,7	
	Ртуть	0,5	
	Олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	Хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Антибиотики (для рыб прудовых и садкового содержания)*:		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	1,0	
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
	Радионуклиды	по п. 1.3.1	

Микробиологические показатели:

1.3.5.1. Консервы из печени рыб	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам		
1.3.5.2. Печень, головы рыб мороженые	Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) S.aureus V. parahaemolyticus Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	1×10(5) 0,001 0,01 100 25	КОЕ/г, не более масса продукта (г), в которой не допускаются то же КОЕ/г, не более, для морской рыбы то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.6. Рыбный жир	См. раздел «Масличное сырье и жировые продукты», п. 1.7.8		
	Диоксины*:	0,000002	(в пересчете на жир)
1.3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные; водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся: - моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся - водоросли и травы морские	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	 10,0 5,0 2,0 0,2 0,5 5,0 1,0 0,1	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
- моллюски, ракообразные	Антибиотики (для объектов промысла прудовых и садкового содержания) *:		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Фикотоксины:		
	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	30	внутренние органы крабов
	диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	0,16	моллюски

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.):						
- живые	5×10(4)	0,01	0,01	-	25	V. parahaemoliticus - не более 100 КОЕ/г, для морских то же
- охлажденные, мороженые	1×10(3)	0,001	0,01	-	25	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	
1	2	3	4	5	6	7
Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.): - живые	5×10(3)	0,1	0,1	0,1	25	<i>E. coli</i> в 1 г не допускаются, <i>Enterococcus</i> - в 0,1 г не допускаются <i>V. parahaemoliticus</i> - в 25 г не допускается, для морских
- охлажденные, мороженые	5×10(4)	0,1	0,1	-	25	<i>V. parahaemoliticus</i> - не более 100 КОЕ/г, для морских
1.3.7.2. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	2×10(5)	0,01	1,0	0,01	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
1.3.7.3. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	5×10(4)	0,1	0,1	-	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.4. Консервы из нерыбных объектов промысла	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8 к настоящему Санитарным правилам					
1.3.7.5. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	2×10(4)	1,0	-	0,1	25*	*только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г;
1.3.7.6. Варено-мороженная продукция из нерыбных объектов промысла:						
- ракообразные;	2×10(4)	0,1	0,1	1,0*	25	*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1×10(3) - в продукции из порционных кусков, 2×10(3) - в фаршевых
- мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков	2×10(4)	0,1	1,0	1,0*	25	*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1×10(3) - в продукции из порционных кусков, 2×10(3) - в фаршевых
- из мяса креветок, крабов, криля	2×10(4)	0,1	1,0	1,0*	25	*то же; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1×10(3) - в продукции из порционных

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
						кусков, 2×10(3) - в фаршевых
1.3.7.7. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: - сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный - гидролизат из мидий (МИГИ-К) - белково-углеводный концентрат из мидий	5×10(4) 5×10(3) -	0,1 1,0 1,0	- 1,0 1,0	0,01 - 1,0	25* 25* 25*	*только сальмонеллы *то же *то же
1.3.7.8. Водоросли, травы морские и продукты из них: - водоросли и травы морские - сырец, в т.ч. замороженные - водоросли и травы морские сушеные - джемы из морской капусты	5×10(4) 5×10(4) 5×10(3)	0,1 1,0 1,0	- - -	- - -	25* 25* 25*	*то же *только сальмонеллы; плесени не более 100 КОЕ/г *только сальмонеллы

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12, 3.13, 3.15).

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиэрготоксин	0,7	пшеница
		1,0	ячмень
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	1,0	пшеница, ячмень, кукуруза
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,015	пивоваренный солод
	Бенз(а)пирен	0,001	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гексахлорбензол	0,01	пшеница
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	Вредные примеси:		
	Спорынья	0,05	
	горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1	рожь, пшеница
	вязель разноцветный	0,1	рожь, пшеница
	гелиотроп опушенноплодный	0,1	рожь, пшеница
	триходесма седая	не допускается	рожь

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	головные (маринованные, синегризовые) зерна	10,0	пшеница
	фузариозные зерна	1,0	рожь, пшеница, ячмень
	зерна с розовой окраской	3,0	рожь
	наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)	0,1	кукуруза
	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	15	суммарная плотность загрязненности, экз/кг, не более
	охратоксин А	0,005	пшеница, ячмень, рожь, овес, рис
1.4.2. Семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси:		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
1.4.3. Крупа, толокно, хлопья	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,2	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,03	
	Микотоксины: Афлатоксин В1 Дезоксиниваленол	0,005 0,7 1,0	пшеничная ячменная
	Т-2 токсин Зеараленон	0,1 0,2	пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды:	по п. 1.4.1	
	Радионуклиды: цезий-137	60	Бк/кг
	Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	B.cereus		
1	2	3	4	5	6	7
1.4.3.1 Крупы не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	5×10(3)	0,01	25	0,1	50	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	B.cereus		
1	2	3	4	5	6	7
1.4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	1×10(4)	1,0	25	0,1	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.4. Мука пшеничная в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	0,5 0,2 0,1 0,03	
	Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксиниваленол Т-2 токсин зеараленон	0,005 0,7 1,0 0,1 0,2	пшеничная ячменная пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды*: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты гексахлорбензол ртутьорганические пестициды 2,4-Д кислота и ее соли, эфиры	0,5 0,02 0,05 0,01 не допускаются не допускаются	из зерновых из зернобобовых пшеничная
	Радионуклиды: цезий-137	60	Бк/кг

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Вредные примеси: загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи) зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	не допускаются не допускается	для муки пшеничной, для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки
	охратоксин А	0,005	пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая
1.4.5. Макароны изделия	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,02	
	Микотоксины, пестициды	по п. 1.4.4	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	30	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не 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		
1	2	3	4	5	6	7
1.4.5.1. Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-	
1.4.5.2. Макароны быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	5×10(4)	0,01	0,1	25	-	
1.4.5.3. Макароны быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	5×10(4)	0,1	-	25	100	
1.4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	1×10(5)	0,01	-	25	200*	*дрожжи - 100 КОЕ/г не более;

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.6. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	См. раздел 1.9.4. «Другие продукты»		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,35	
	Мышьяк	0,15	
	Кадмий	0,07	
	Ртуть	0,015	
	Микотоксины, пестициды	по п. 1.4.4	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	40	Бк/кг
	стронций-90	20	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	1×10(3)	1,0	1,0	-	25	50	
1.4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	1×10(3)	1,0	1,0	0,1	25	50	
1.4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	5×10(3)	0,01	1,0	-	25	50	
1.4.7.4. Хлебобулочные изделия с	1×10(3)	1,0	1,0	0,1	25	50	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
мясопродуктами, рыбой и морепродуктами							

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

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

1.5. Сахар и кондитерские изделия

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.1. Сахар	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	Ртуть	0,01	
	Пестициды*:		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
1.5.2. Сахаристые, кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	Ртуть	0,01	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	для изделий, содержащих орехи
	Пестициды*, **		

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.5.2.1. Конфеты и сладости неглазированные:						
- помадные, молочные	5×10(3)	1,0	25	10	50	
- на основе пралине, на кондитерском жире	1×10(4)	0,01	25	50	100	
1.5.2.2. Конфеты и сладости глазированные с корпусами:						
- помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	1×10(4)	1,0	25	50	50	
- молочными, сбивными	5×10(4)	0,1	25	50	50	
- из сухофруктов	5×10(4)	0,1	25	200	100	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
- из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желевыми	1×10(4)	0,1	25	50	50	
- кремовыми, на основе пралине	5×10(4)	0,01	25	50	100	
1.5.2.3. Конфеты диабетические	5×10(3)	1,0	25	50	50	
1.5.2.4. Драже (всех наименований)	1×10(4)	0,1	25	50	50	
1.5.2.5. Карамель неглазированная:						
- леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово- ягодной, сбивной	5×10(2)	1,0	25	50	50	
- с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.	5×10(3)	0,1	25	50	50	
1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками						
- помадной, фруктовой	1×10(4)	0,1	25	50	50	
- молочной, сбивной, ореховой	5×10(4)	0,1	25	50	50	
1.5.2.7. Карамель диабетическая	5×10(2)	1,0	25	50	50	
1.5.2.8. Ирис (всех наименований)	1×10(3)	1,0	25	10	10	
1.5.2.9. Резинка жевательная	5×10(2)	1,0	25	50	50	
1.5.2.10. Халва:						
- глазированная	1×10(4)	0,01	25	50	50	
- неглазированная	5×10(4)	0,01	25	50	50	
1.5.2.11. Пастиломармеладные изделия:						

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
- пастила, зефир, мармелад неглазированные	1×10(3)	0,1	25	50	100	
- пастила, зефир, мармелад глазированные	5×10(3)	0,1	25	50	100	
- пастиломармеладные изделия диабетические	1×10(3)	1,0	25	50	50	
1.5.2.12. Восточные сладости:						
- типа мягких конфет, косхалва, ойла	5×10(3)	0,1	25	100	100	
- типа мягких конфет глазированные	1×10(4)	0,1	25	100	100	
- щербеты	5×10(3)	0,1	25	200	100	
- рахат-лукум	1×10(4)	0,01	25	-	100	
1.5.2.13. Восточные сладости типа карамели						
- орех обжаренный	1×10(3)	1,0	25	50	50	
- козинак	5×10(3)	0,1	25	50	50	
- типа карамели глазированные	1×10(4)	0,1	25	50	50	
1.5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»	1×10(3)	1,0	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.3. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий	1,0 1,0 0,5	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды*, **		

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.5.3.1. Шоколад: - обыкновенный и десертный без добавлений - обыкновенный и десертный с добавлениями - с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские	1×10(4) 5×10(4) 5×10(4)	0,1 0,1 0,1	25 25 25	50 50 50	50 100 100	
1.5.3.2. Шоколад диабетический	5×10(3)	0,1	25	50	50	
1.5.3.3. Пасты, кремы: - молочные, шоколадные - ореховые	5×10(3) 5×10(4)	0,1 0,01	25 25	50 50	50 100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.4. Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	Свинец	1,0	
	Мышьяк	1,0	
	Кадмий	0,5	
	Ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды*:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5		
ДДТ и его метаболиты	0,15		

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой, не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1.5.4.1. Какао-порошок: - товарный для промпереработки	1×10(5)	0,01	25	100	100	
	1×10(4)	0,01	25	100	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.5.5. Мучные кондитерские изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные воздушные, заварные крошковые с отделками, в т.ч. замороженные							
- сливочной	5×10(4)	0,01*	0,01*	25	100	50	*в 0,1 г не допускаются со сроком годности 5 и более суток
- белково-сбивной, типа суфле	1×10(4)	0,01*	0,01*	25	50	100	*то же
- фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	1×10(4)	0,01*	0,1*	25	50	100	*то же
- жировой	5×10(4)	0,01*	0,1*	25	50	100	*то же
- творожно-сливочной	5×10(4)	0,01*	0,1*	25	-**	-**	*то же **дрожжи - 50, плесени - 100 КОЕ/г, не более, со

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
- типа «картошка»	5×10(4)	0,01*	0,1*	25	50	100	сроком годности 5 и более суток *то же *то же
- с заварным кремом	1×10(4)	0,01*	1,0*	25	50	100	
1.5.5.2. Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	1×10(4)	1,0*	0,1	25	50	50	
1.5.5.3. Торты, пирожные. рулеты диабетические	5×10(3)	0,1	1,0	50	50	50	
1.5.5.4. Торты вафельные с начинкой:							
- жировой	5×10(3)	0,1	-	25	50	50	
- пралине, шоколадно- ореховой	5×10(4)	0,01	-	25	50	50	
1.5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой:							
- сливочной, жировой	5×10(4)	0,01	0,1	25	50	100	
- фруктовой, с цукатами, маком, орехами	1×10(4)	1,0	1,0	25	50	100	
1.5.5.6. Кексы:							
- с сахарной пудрой	5×10(3)	0,1	-	25	50	50	
- глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	5×10(3)	0,1	-	25	50	100	
1.5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	5×10(3)	0,1	0,1	25	50	50	
1.5.5.8. Вафли:							

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
- без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	5×10(3)	0,1	-	25	50	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	5×10(4)	0,01	-	25	50	100	
1.5.5.9. Пряники, коврижки:							
- без начинки	2,5×10(3)	1,0	-	25	50	50	
- с начинкой	5×10(3)	0,1	-	25	50	50	
1.5.5.10. Печенье:							
- сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	1×10(4)	0,1	-	25	50	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	1×10(4)	0,1	0,1	25	50	100	
- галеты, крекеры	1×10(3)	1,0	-	25	-	100	
1.5.5.11. Мучные восточные сладости:							
- бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	5×10(2)	1,0	-	25	50	50	
- земелах	5×10(3)	1,0	-	25	50	50	
- рулеты и трубочки с орехами	1×10(3)	1,0	-	25	50	50	
- глазированные	1×10(4)	0,1	-	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.6. Мед	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк	1,0 0,5	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Кадмий	0,05	
	Оксиметилфурфурол	25	
	Антибиотики* (в импортируемой продукции по информации поставщика):		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12., 3.13., 3.15).

** Допустимые уровни гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма-изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

1.6. Плодоовощная продукция

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.1. Свежие и свежемороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	Фрукты, ягоды
	Мышьяк	0,4	
	Кадмий	0,2	
	Ртуть	0,5	Грибы
		0,03	Грибы
		0,1	
		0,02	Грибы
		0,05	
	Нитраты:		
	Картофель	250	
	капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста белокочанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	морковь поздняя	250	Защищенный грунт
	Томаты	150	
		300	
	Огурцы	150	
		400	Защищенный грунт
	свекла столовая	1400	
	лук репчатый	80	
	лук-перо	600	
		800	Защищенный грунт
	листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000	
	перец сладкий	200	
		400	
	Кабачки	400	Защищенный грунт
	Арбузы	60	
	Дыни	90	
	свежий салат латук	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	2500	выращенный в защищенном грунте
		2000	выращенный в незащищенном грунте

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
	ДДТ и его метаболиты	0,5 0,05 0,1	Овощи, бахчевые, грибы Фрукты, ягоды, виноград
	Радионуклиды:		
картофель	цезий-137	80	Бк/кг
	стронций-90	40	то же
овощи, бахчевые	цезий-137	80	то же
	стронций-90	40	то же
ягоды дикорастущие	цезий-137	160	то же
	стронций-90	-	не нормируется
грибы	цезий-137	500	Бк/кг
	стронций-90	-	не нормируется
фрукты, ягоды, виноград	цезий-137 и стронций-90	-	не нормируется

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежемороженые и продукты их переработки: - овощи свежие цельные - бланшированные - быстрозамороженные	1×10(4)	1,0	25	1×10(2)	1×10(2)	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
- овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	1×10(5)*	0,01	25	5×10(2)	5×10(2)	*для овощей резанных, в т.ч. смесей - 5×10(5)
- овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	5×10(5)	0,01	25	5×10(2)	5×10(2)	в бланшированных L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- грибы быстрозамороженные бланшированные	1×10(4)	1,0	25	1×10(2)	1×10(2)	
- полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.)	5×10(4)	0,01	25	1×10(3)	-	
- салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные	5×10(4)	0,1	25	1×10(2)	1×10(2)	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
- полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные	5×10(4)	0,1	25	2×10(2)	2×10(2)	Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются
- котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)	1×10(5)	0,1	25	1×10(3)		
- полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные	5×10(4)	0,01	25	-	2×10(2)	
1.6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки						

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
- плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	5×10(4)	0,1	25	2×10(2)	1×10(3)	
- плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные	5×10(5)	0,1	25	5×10(2)	1×10(3)	
- ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	5×10(4)	0,1	25	2×10(2)	5×10(2)	
- ягоды протертые или дробленные, быстрозамороженные	1×10(5)	0,01	25	5×10(2)	1×10(2)	
- блюда десертные плодово- ягодные быстрозамороженные	1×10(3)	1,0	25	1×10(2)	1×10(2)	* количество дрожжей и плесеней в сумме * то же
- полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	1×10(5)	0,1	25	1×10(3)*	1×10(3)*	
- полуфабрикаты плодово- ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные	1×10(5)	0,01	25	1×10(3)	1×10(3)	** - количество дрожжей и плесеней в сумме

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы, нитраты, пестициды	по п. 1.6.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте
картофель	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	600 200	Бк/кг То же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
овощи, бахчевые	цезий-137	600	То же
	стронций-90	200	То же
ягоды дикорастущие	цезий-137	800	То же
грибы	цезий-137	2500	То же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
1.6.2.1. Сухие овощи и картофель:					
- овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	5×10(5)	0,01	25	5×10(2)	В. cereus 1×10(3) КОЕ/г, не более
- сухое картофельное пюре	5×10(4)	0,1	25	5×10(2)	
- картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	2×10(4)	0,01	25	5×10(2)	
- чипсы картофельные	1×10(3)	0,1	25	-	
- чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	1×10(4)	0,1	25	2×10(2)	
1.6.2.2. Сухие фрукты и ягоды:					
- фрукты и ягоды (сухофрукты)	5×10(4)	0,1	25	5×10(2)	дрожжи 5×10(2) КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см³), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
- плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	5×10(4)	0,1	25	1×10(2)	дрожжи 50 КОЕ/г, не более
- цукаты	1×10(3)	1,0	25	50	
1.6.2.3. Грибы сушеные	5×10(5)	0,001	25	5×10(2)	
1.6.2.4. Концентраты пищевые:					S. aureus в 1 г и B. cereus в 0,1 г не допускаются
- десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	5×10(3)	1,0	25	1×10(2)	
- порошки овощные (сублимационной сушки)	5×10(4)	0,01	25	1×10(2)	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.3. Консервы овощные, фруктовые, ягодные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	Фрукты, ягоды в сборной жестяной таре
		0,4	
		1,0	
	мышьяк	0,2	в сборной жестяной таре
	кадмий	0,03	
		0,05	
	ртуть	0,02	в сборной жестяной таре в хромированной таре
	олово	200,0	
	хром	0,5	
	Микотоксины:		
	Патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Нитраты, пестициды, радионуклиды	по п. 1.6.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Требования
1.6.3.1. Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.3.2 Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12 %	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.3.3. Консервы овощные, имеющие рН 3,7 - 4,2	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В» в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.3.4. Консервы овощные (с рН ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с Приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.4. Консервы грибные	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть олово хром	0,5 1,0 0,5 0,1 0,05 200,0 0,5	в сборной жестяной таре в сборной жестяной таре в хромированной таре
	Пестициды,	по п. 1.6.1	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	радионуклиды		

Микробиологические показатели:
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из натуральных грибов) или консервов группы «В» (из маринованных грибов) в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.5. Соки, нектары, напитки, концентраты, полуфабрикаты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные); мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	Токсичные элементы: свинец	0,5	овощные
		0,4	фруктовые, ягодные
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,2	
- соки, нектары, полуфабрикаты, мороженое	кадмий	0,03	
		0,05	в сборной жестяной таре
	ртуть	0,02	
	олово	200	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
- напитки, пищевой лед	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
- концентраты		по п. 1.6.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
- соки, напитки, концентраты	Микотоксины: патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
- полуфабрикаты овощные, фруктовые	патулин	0,05	томатная пульпа, яблочная пульпа
- соки, напитки, концентраты	Нитраты, пестициды	по п. 1.6.1	для напитков и концентратов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
- соки, напитки	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	по п. 1.6.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Требования
1.6.5.1. Соки овощные, консервированные, имеющие pH 4,2 и выше	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.5.2. Томатные напитки консервированные с содержанием сухих веществ менее 12 %	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.5.3. Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12 % и выше (томатные паста, томатные соусы)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам. Содержание плесеней по Говарду в томатной пасте - не более 40 % полей зрения
1.6.5.4. Томатные кетчупы стерилизованные с содержанием сухих веществ 12 % и выше	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам
1.6.5.5. Соки овощные с pH 3,7 - 4,2 (с добавлением кислот)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Требования
1.6.5.6. Соки овощные с pH ниже 3,7; фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с pH 3,8 и ниже	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/ см ³ , не более	Плесени, КОЕ/см ³ , не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.5.7. Соки и напитки фруктово-ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с pH 3,7 и ниже	50	1000	-	1,0*	5,0	молочнокислые микроорганизмы в 1 см ³ не допускаются; *масса см ³ , в которой не допускаются
1.6.5.8. Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков для промпереработки: - пастеризованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					
- непастеризованные, в т.ч. быстрозамороженные	5×10(3)	1,0	25	2×10(3)	5×10(2)	
1.6.5.9. Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные в т.ч. с добавлением консервантов	5×10(3)	1,0	25	50	50	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 см ³ не допускаются
1.6.5.10. Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, в т.ч. ароматизированные	1×10(5)	0,01	25	100	100	
1.6.5.11. Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда	5×10(4)	0,01	25	100	100	сухие смеси контролируются после восстановления водой

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/ см ³ , не более	Плесени, КОЕ/см ³ , не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.5.12. Соки овощные и фруктовые свежееотжатые, реализуемые без хранения	по п. 1.9.15.16					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.6. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодоваягодные концентраты с сахаром	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	в сборной жестяной таре
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,05	в сборной жестяной таре в хромированной таре
	олово	0,02	
	хром	200,0	
	Микотоксины:	0,5	
	Патулин	0,05	Яблочные, облепиховые
	Нитраты, пестициды **		

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.6.1. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром	5×10(3)	1,0	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные						
1.6.6.2. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.7. Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые	Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды	по п. 1.6.1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Масса продукта в (г, см ³), в которой не допускаются	
	Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в том числе сальмонеллы
1.6.7.1. Овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)	-	25
1.6.7.2. Грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	0,1	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.8. Специи и пряности сухие	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий	5,0 3,0 0,2	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
1.6.8.1. Специи и пряности: - готовые к употреблению - специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др.	5×10(5) 2×10(6)	0,01 0,001	0,01 -	25 25	1×10(3) 1×10(4)	
1.6.8.2. Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	5×10(5)	0,01	0,01	25	2×10(2)	
1.6.8.3. Пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые	5×10(4)	0,01	0,01	25	2×10(2)	
1.6.8.4. Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	5×10(3)	1,0	-	25	1×10(2)	B. cereus 1×10(2) КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.9. Орехи	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5
1.6.9.1. Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные	0,01	25	1×10(3)	
1.6.9.2. Орехи обжаренные	0,01	25	5×10(2)	
1.6.9.3. Орехи кокосовые высушенные измельченные	0,01	25	1×10(2)	
1.6.9.4. Орехи кокосовые измельченные	0,01	25	1×10(2)	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.10. Чай (черный, зеленый, плиточный)	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	1,0	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	Микробиологические показатели: Плесени	1×10(3)	КОЕ/г, не более
1.6.11. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	Микробиологические показатели: Плесени	5×10(2)	КОЕ/г, не более, кофейные зерна зеленые

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

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

1.7. Масличное сырье и жировые продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.7.1 Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапс, арахис, мак пищевой и другие)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	для семян пищевого мака
	мышьяк	0,3	
	Кадмий	0,1	
		0,5	
	Ртуть	0,05	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	соя, хлопчатник; лен, горчица, рапс подсолнечник, арахис
		0,4	
		0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	соя, хлопчатник, кукуруза лен, горчица, рапс подсолнечник, арахис
		0,1	
		0,15	
1.7.2 Масло растительное (все виды)	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0	мг КОН/г то же, для рафинированных масел
		0,6	
	перекисное число	10,0	
	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,1	арахисовое
		0,2	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	для нерафинированных масел
	Пестициды*:		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2 0,05	рафинированные, дезодорированные
	ДДТ и его метаболиты	0,2 0,1	рафинированные, дезодорированные
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	60 80	Бк/кг то же
	Диоксины*:	0,00000075	(в пересчете на жир)
1.7.3 Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	10	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы: Свинец	0,1 0,3	майонез для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,05	
	Никель	0,7	
	Микотоксины: афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды, радионуклиды	по п. 1.7.2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	для продуктов, содержащих рыбные жиры

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Диоксины*:	по п. 1.7.2 - на основе растительных масел, по п. 1.7.4. - на основе животных жиров, по п. 1.3.6. - на основе жира рыбного	(в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.7.3.1. Майонез						
- в потребительской таре	-	0,1	25	5×10(2)	50	
- для промпереработки	-	0,01	25	1×10(3)	50	
1.7.3.2. Кулинарные и кондитерские жиры	-	0,001	25	1×10(3)	1×10(2)	
1.7.3.3. Маргарины столовые, бутербродные	-	0,01	25	5×10(2)	50	
1.7.3.4. Кремы на растительных маслах	1×10(4)	0,01	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.4 Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный) Шпик	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий	0,1 0,1 0,03	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	Ртуть	0,03	
	Антибиотики**: левомицетин (хлорамфеникол) тетрациклиновая группа Бацитрацин	0,01 0,0003 0,01 0,02	Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004	шпик копченый
	Бенз(а)пирен	0,001	шпик копченый
	Пестициды*: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,2 1,0	
	Диоксины*:	0,000003 - жир говяжий. 0,000001 - жир свиной. 0,000002 - жир птичий. 0,000002 - смешанный животный жир	(в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.7.4.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый	5×10(4)	0,001	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.4.2 Продукты из шпика свиного и	5×10(3)	1,0	0,1	25	то же для соленых и копченых продуктов

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.5. Жиры животные топленые	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0	Мг КОН/г
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,1	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,03	
	Медь	0,4	для поставляемых на хранение
	Железо	1,5	то же
	Антибиотики, нитрозамины, пестициды, радионуклиды	по п. 1.7.4	
	Диоксины*:	по п. 1.7.4	(в пересчете на жир)
1.7.6. Масло коровье	Показатели окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5	Кеттстофера
	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,1	
		0,3	масло шоколадное
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,03	
		0,2	масло шоколадное
	Ртуть	0,03	
	Медь	0,4	для поставляемого на хранение
	Железо	1,5	для поставляемого на хранение

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Антибиотики**: левомецитин (хлорамфеникол) тетрациклиновая группа Пенициллины Стрептомицин	0,01 0,0003 0,01 0,004 0,2	Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012
	Пестициды*: гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	1,25 1,0	в пересчете на жир то же
	Диоксины*:	0,000003	(в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.6.1. Масло вологодское и марочных сортов	1×10(4)	0,1	1,0	25	50 в сумме		L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.2. Масло сладкосливочное и кислосливочное, в т.ч. соленое с массовой долей жира от 60 % и более	1×10(5)*	0,01	0,1	25	100 в сумме		То же *в кисло-сливочном масле не нормируется
1.7.6.3. Масло шоколадное	1×10(5)	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.6.4. Масло из коровьего молока (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59 %	2×10(5)	0,001	0,01	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.5. Масло коровье топленое	1×10(3)	1,0	-	25	200	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.7. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы перекисное число	2,5 10	°Кеттстофера ммоль активного кислорода/кг в жировой фазе
	Токсичные элементы: Свинец	0,1 0,3	с шоколадным компонентом
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,03	с шоколадным компонентом
	Ртуть	0,2	
	Медь	0,03	для поставляемых на хранение то же
	Железо	0,4	
	Никель	1,5	комбинированные масла с гидрогенизированным жиром
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,7	
	Антибиотики **: левомецитин (хлорамфеникол)	0,0005	
		0,01	Действует до 01.01.2012

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	100 80	Бк/кг то же
	Диоксины*:	0,000002	животный жир смешанный (в пересчете на жир)

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.7.7.1. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира от 60 % и более	1×10(5)	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.7.2. Жировые продукты на основе сочетания	-	0,01	0,01	25	200 в сумме		то же

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира 30 - 59 %							

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
1.7.8. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих; жир морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	Показатели окислительной порчи: кислотное число перекисное число	4,0 10,0	мг КОН/г ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы: Свинец мышьяк Кадмий Ртуть	1,0 1,0 0,2 0,3	
	Пестициды*: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	60 80	Бк/кг то же
	Диоксины*	по п. 1.3.6	(в пересчете на жир)

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

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

1.8. Напитки

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.1. Питьевая вода бутылированная (газированная и негазированная) *	К бутылированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» (зарегистрированных в Минюсте России 26.04.2002, регистрационный номер 3415).		
1.8.2. Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные **	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,1	
	Кадмий	0,01	
	Ртуть	0,005	
	Радионуклиды **		
	Удельная суммарная альфа-активность	0,2	Бк/кг
	Удельная суммарная бета-активность	1,0	Бк/кг
	Микробиологические показатели:		
1.8.2.1. Воды питьевые, искусственно минерализованные	КМАФАнМ	100	КОЕ/см ³ , не более объем (см ³), в котором не допускаются; проводится 3-х кратное исследование по 100 см ³
	БГКП (колиформы)	100	
	БГКП (колиформы) фекальные	100	
	Pseudomonas aeruginosa	100	то же
	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы)	в 100 г не допускаются	
	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 100 г не допускаются	
	Pseudomonas aeruginosa	в 100 г не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³	не более 10	
	плесени, КОЕ/см ³	не более 10	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.3. Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые консервированные	См. раздел «Плодоовощная продукция» п. 1.6.5		
1.8.4. Напитки молочносодержащие	См. раздел «Молоко и молочные продукты», п. 1.2.1 и 1.2.4		
1.8.5. Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: Патулин	0,05	сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый
	Кофеин	150 400	для напитков, содержащих кофеин для специализированных напитков, содержащих кофеин
	Хинин	85	для напитков, содержащих хинин
	Общая минерализация	2,0	г/л, не более – искусственно минерализованные напитки

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	Объем или масса продукта (см ³ , г), в которых не допускается		Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г, см ³ , не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
1.8.5.1. Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком стойкости менее 30 суток	30	333	25	100	
1.8.5.2. Напитки безалкогольные					

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	Объем или масса продукта (см ³ , г), в которых не допускается		Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г, см ³ , не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
сокосодержащие со сроком стойкости 30 суток и более: - на сахарах - на подсластителях	- 100*	100 100	100 100	15*	*КОЕ/100 см ³ , не более *- количество мезофильных аэробных микроорганизмов, КОЕ/100 см ³ , не более
- сокосодержащие	-	100	100	40*	*объем (см ³), в котором не допускаются
1.8.5.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков в потребительской таре	5×10(4)*	1,0	25	10**	*кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия **объем (см ³), масса (г), в которых не допускаются
1.8.5.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	5×10(5)	1,0	25	100 - дрожжи 100 - плесени	
1.8.5.5. Сиропы непастеризованные	-	1,0	25	50*	*КОЕ/10 см ³ , не более
1.8.5.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива	-	1,0	25	40*	*объем, см ³ , в котором не допускаются
1.8.5.7. Концентраты, фасованные методом асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам См. раздел «Фруктовоовощная продукция», п. 1.6.5.8				

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечание
1.8.6. Напитки брожения	Токсичные элементы: Свинец мышьяк кадмий Ртуть	0,3 0,1 0,03 0,005	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	Объем или масса продукта (см ³ , г), в которых не допускается			Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи и плесени	
1	2	3	4	5	6
1.8.6.1. Квасы нефильтрованные:					
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
Квасы фильтрованные непастеризованные:					
- в полимерных бутылках (ПЭТФ)	-	10,0	25	-	
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
Квасы фильтрованные пастеризованные	10	10,0	25	100	
1.8.6.2. Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные:					
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
1.8.6.3. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные непастеризованные:					

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	Объем или масса продукта (см ³ , г), в которых не допускается			Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи и плесени	
1	2	3	4	5	6
- в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.)	-	10,0	25	-	
- в кегах	-	3,0	25	-	
- разливные	-	1,0	25	-	
1.8.6.4. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные	10	10	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.7. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Метиловый спирт	0,05	%, не более (объемная доля в пересчете на безводный спирт) - водки, спирты этиловые пищевые г/дм ³ , не более (коньяки, коньячные спирты)
	Хинин	1,0	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	300	спиртные напитки, содержащие хинин
		0,003	пиво

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	Объем или масса продукта (см ³ , г), в которых не допускается			Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи и плесени	
1.8.7.1. Пиво разливное	-	1,0	25	-	
1.8.7.2. Пиво непастеризованное:					
- в кегах		3,0	25	-	
- в бутылках		10,0	25	-	
Пиво пастеризованное и обесплощенное	500	10	25	40	

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

** При превышении суммарных показателей активности проводится анализ содержания радионуклидов в соответствии с [НРБ-99/2009](#).

1.9. Другие продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	Афлатоксин В1	0,005	
	Дезоксиниваленон	0,7	из пшеницы
	Зеараленон	1,0	из ячменя
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,5	из пшеницы, ячменя, кукурузы из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1	2	3	4
	ДДТ и его метаболиты	0,4	из льна, горчицы, рапса
		0,2	из сои, хлопчатника
		0,15	из подсолнечника, арахиса
		0,1	из льна, горчицы, рапса
		0,05	из бобовых, хлопчатника, кукурузы
	Олигосахара	0,02	из зерновых
	Ингибитор трипсина	2,0	%, не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания
	Меламин	0,5	то же
		не допускается	< 1 мг/кг

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Сульфитредуцирующие клостридии	
1	2	3	4	5	6	7
1.9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	5,0×10(4)*	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более; *5×10(3) - для детских продуктов
1.9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	1×10(3)	1,0	-	25	-	дрожжи и плесени в 1 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Сульфитредуцирующие клостридии	
1	2	3	4	5	6	7
1.9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой	5×10(4)	0,1	-	25	-	плесени - 10 КОЕ/г, не более
1.9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	2,5×10(4)	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1.9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М1	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	пенициллины	0,004	
	стрептомицин	0,2	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.9.2.1. Казеинаты пищевые	5×10(4)	0,1	25	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются
1.9.2.3. Концентрат сывороточный белковый	5×10(4)	1,0	25	S. aureus в 0,1 г не допускается
1.9.2.4. Концентрат альбуминоказеиновый	2,5×10(3)	1,0	25	S. aureus в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1.9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики 0,01:		
	левомецетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012
		0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	

Микробиологические показатели:			
См. раздел «Мясо и мясопродукты», пп. 1.1.2.2 и 1.1.2.3			

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1	2	3	4
	Токсичные элементы:		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
	зеараленон	1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Олигосахара	по п. 1.9.1	
	Ингибитор трипсина	то же	
	Вредные примеси:		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ в 1 г	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1.9.4.1. Отруби пищевые из зерновых	5×10(4)	0,1	25	100	с термической обработкой
1.9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки	5×10(4)	0,1	25	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.5 Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: - напитки, в т.ч. сквашенное; тофу и окара	Токсичные элементы:		
	свинец	0,2	в пересчете на сухое вещество
	кадмий	0,1	
	мышьяк	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	из пшеницы из ячменя из пшеницы, ячменя, кукурузы
	дезоксиниваленол	0,7	
		1,0	
	зеараленон	1,0	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	в пересчете на сухое вещество
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртуть	не допускаются	
	органические пестициды		
	Олигосахара	по п. 5.9.1	
	Ингибитор трипсина	по п. 5.9.1	
	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,2	в пересчете на сухое вещество
	кадмий	0,1	
	мышьяк	0,2	
	Ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	из пшеницы из ячменя из пшеницы, ячменя, кукурузы
	дезоксиниваленол	0,7	
		1,0	
	зеараленон	1,0	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан	0,1	в пересчете на сухое вещество
	(альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	ДДТ и его метаболиты ртутьорганические пестициды	не допускаются	

Микробиологические показатели:

Индекс, группы продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	B. cereus	
1	2	3	4	5	6	7
1.9.5.1 Напитки из бобов сои	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам					
- напитки соевые асептического розлива						
- напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	5×10(4)	0,1*	1,0	25	0,1	* 1,0 - со сроками годности более 72 часов; плесени - 10, КОЕ/г, не более
- напитки соевые сквашенные	-	0,1*	1,0	25	0,1	* то же; плесени - 10, КОЕ/г, не более
1.9.5.2. Продукты белковые соевые (тофу)	5×10(4)**	0,1*	1,0	25	0,1	* то же; ** с применением заквасочных культур - не нормируется; плесени - 10 и дрожжи - 50, КОЕ/г, не более
- окара	5×10(4)	0,01	1,0	25	0,1	плесени - 10 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.6. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди и др.)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть медь цинк	2,0 5,0 10,0 3,0 1,0 1,0 50 25	каррагинан, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая мука агар, альгинаты пектин, камеди: гхати, тары, карайи пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди: гхати, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука каррагинан то же пектин Пектин
	Пентахлорфенол:	не допускается (менее 0,001 мг/кг)	гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ в 1 г	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
1.9.6.1. Пектин: - для продуктов детского и диетического питания - для продуктов массового потребления	5×10(2) 5×10(4)	1,0 0,1	25 25	50 100	дрожжи - 50 КОЕ/г, не более; дрожжи - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ в 1 г	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
1.9.6.2. Агар пищевой, агароид, фулцелларин, альгинат натрия пищевой	5×10(4)	1,0	25	100	
1.9.6.3. Каррагинан	5×10(3)	1,0	25	100	
1.9.6.3. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	5×10(3)	1,0	25	500*	дрожжи и плесени в сумме

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.7. Желатин, концентраты соединительнотканых белков	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1.9.7.1. Желатин пищевой: - для продуктов детского и диетического питания	1×10(4)	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
- для продуктов массового потребления	1×10(5)	0,01	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.8. Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,5 0,1 0,02	
	Пестициды*: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,5 0,1 0,05 0,1	кукурузные картофельные кукурузные картофельные

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/ г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы			
1.9.8.1. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	1×10(5)	0,01	25	500	500	
1.9.8.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	1×10(4)	0,1	25	250	250	
1.9.8.3. Патока низкоосахаренная	1×10(4)	1,0	25	50	100	
1.9.8.4. Мальтин, мальтодекстрины	5×10(4)	1,0	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/ г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы			
1.9.8.5. Концентрат лактулозы	5×10(3)	1,0	50	50	100	S. aureus в 1,0 г не допускается
1.9.8.6. Глюкозо-фруктозный сироп	1×10(5)	1,0	25	50	100	
1.9.8.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	1×10(4)	1,0	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.9. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	1,0 0,2 0,2 0,03	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.9.9.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	0,01	0,1	25	
1.9.9.2 Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,001	0,1	25	плесени - 100 КОЕ/г, не более
1.9.9.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	1,0	1,0	10	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются; количество микроорганизмов технологической микрофлоры не менее 10(9) - для культур, 10(10) КОЕ/см ³ - для

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5
				концентратов; дрожжи - 10 и плесени - 10 КОЕ/г, не более
1.9.9.5. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	1,0	1,0	25	КМАФАнМ - 1×10(4) КОЕ/г, не более; дрожжи - 50 и плесени - 50 КОЕ/г не более; наличие живых клеток продуцента в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.10. Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы:		
	Свинец	1,0	
	Мышьяк	1,0	
	Кадмий	0,2	
	Ртуть	0,1	
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	в пересчете на исходный продукт
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микробиологические показатели	по п. 1.9.14.7	
1.9.11. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	2,0	
	кадмий	0,05	
	Ртуть	0,01	
	никель	2,0	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1.9.11.1. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты	1×10(4)	1,0	25	1×10(2)	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.12. Соль поваренная и лечебно-профилактическая	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Йод	2,0 1,0 0,1 0,1 0,01 0,04	«Экстра», лечебно-профилактическая мг/г, йодированная; при определении допустимый уровень - 0,04 ± 0,015
1.9.13. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 0,1 0,03	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1.9.13.1. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	1×10(3)	1,0	25	1 10	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечание
1.9.14. Концентраты пищевые	Токсичные элементы**	в пересчете на исходный продукт	
	Радионуклиды**		
	Диоксины*:	в пересчете на исходный продукт (в пересчете на жир)	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/ г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.14.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	1×10(4)	0,01	1,0	1,0	25	100	
1.9.14.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	1×10(4)	0,01	1,0	-	25	100	B. cereus - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.4. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	5×10(4)	0,1	-	0,1	25	100	
1.9.14.5. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	5×10(4)	1,0	-	1,0	25	100	B. cereus - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.6. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и	5×10(4)	0,01	0,01	-	25	500	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/ г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	Патогенные в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8
куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные - пюре, овощные - пюре)							
1.9.14.8. Супы сухие грибные, требующие варки	5×10(4)	0,001	0,01	-	25	500	
1.9.14.7. Бульоны- концентраты сухие с пряностями, требующие варки	5×10(4)	1,0	0,01	-	25	200	
1.9.14.9. Концентраты каш сухие быстрого приготовления	1×10(4)	0,01	-	-	25	100	B. cereus - 100, и дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.10 Кисели плодово- ягодные сухие	1×10(5)	0,01	-	-	25	500	дрожжи - 500 КОЕ/г, не более
1.9.14.11. Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	5×10(3)	0,1	-	1,0	25	100	B. cereus - 10 и дрожжи - 10, КОЕ/г, не более

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция для общественного и социального питания							
1.9.15.1. Салаты из сырых овощей и фруктов:							
- без заправки	1×10(4)	0,1	1,0	1,0	-	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются то же; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
- с заправками (майонез, соусы и др.)	5×10(4)	0,1	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.:							
- без заправки и без добавления соленых овощей	1×10(5)	0,01	0,1	0,1	0,1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускается; то же; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
- с заправками (майонез, соусы и др.)	1×10(5)	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
1.9.15.3. Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей	-	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
1.9.15.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из							

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
вареных, жареных, тушеных овощей: - без добавления соленых овощей и заправки - с заправками (майонез, соусы и др.)	5×10(3) 5×10(4)	0,1 0,1	- 0,1	1,0 1,0	0,1 0,1	25 25	 дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д.: - без заправки - с заправками (майонез, соусы и др.)	 1×10(4) 5×10(4)	 0,1 0,1	 0,1 0,1	 0,1 0,1	 0,1 0,1	 25 25	 дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.6. Студни из рыбы (заливные) Студни из говядины, свинины, птицы (заливные) Паштет из мяса и печени Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса) Рыба отварная, жареная под маринадом	1×10(3) 1×10(4) 1×10(4) 1×10(4) 1×10(4)	1,0 0,1 0,1 1,0 1,0	- 1,0 1,0 - -	1,0 0,1 0,1 1,0 1,0	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1	25 25 25 25 25	 без заправки и соуса
1.9.15.7. Супы холодные: - окрошка, овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25	

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
- борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной)	1×10(4)	0,01	0,1	0,1	0,1	25	без заправки сметаной
- супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	1×10(3)	1,0	-	1,0	-	25	
1.9.15.8. Супы горячие и другие горячие блюда	5·10 ²	1,0	-	-	-	25	дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
борщи, щи, рассольники, супы-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	1·10 ³	1,0	-	1,0	-	25	
борщи, щи, рассольники, солянки, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки	5·10 ²	1,0	-	1,0	-	25	
супы с макаронными изделиями, картофелем, овощные, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	1·10 ³	1,0	-	1,0	-	25	
супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, щи, борщи, рассольники; супы рыбные с картофелем,							

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные пленки супы-пюре супы-пюре, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки	5·10 ² 1·10 ³	1,0 1,0	1,0 -	1,0 1,0	- -	25 25	дрожжи - 100 КОЕ/г, не более
1.9.15.9. Блюда из яиц: - яйца вареные - омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц	1×10(3) 1×10(3)	1,0 1,0	- -	1,0 1,0	- 0,1	25 25	
1.9.15.10 Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	5·10 ² 1·10 ³	1,0 1,0	- -	1,0 1,0	- 0,1	25 25	

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
запеканки из творога, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные плёнки	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более (в сумме)
1.9.15.11 Блюда из рыбы	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются
рыба отварная, припущенная, тушеная, жареная, запеченная	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	
блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25	
блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.), промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки							
1.9.15.12 Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25	

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
из рубленного мяса, в т.ч. запеченные и т.д. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из - субпродуктов промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки	1·10 ³	1,0	-	1,0	-	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие кlostридии в 1 г не допускаются,
1.9.15.13 Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, сульфитредуцирующие кlostридии в 1 г не допускаются
Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.) промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки	1·10 ³	1,0	-	1,0	-	25	
1.9.15.14							

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
Гарниры, каши, крупяные блюда							
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п.	1·10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25	без заправки
гарниры (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п.) промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки	1·10 ³	1,0	-	10	-	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи не более 100 КОЕ/г, плесени не более 100 КОЕ/г
каши (пшеничная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки	1·10 ³	1,0	1,0	1,0	-	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи и плесени не более 100 КОЕ/г (в сумме)
картофель отварной, жареный	1·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправки
картофель отварной, жареный, промышленного изготовления охлажденный, упакованный в полимерные пленки	1·10 ³	1,0	-	1,0	-	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи и плесени не более 100 КОЕ/г (в сумме)
овощи тушеные	5·10 ²	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправки

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.), промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки	5·10 ²	1,0	-	1,0	-	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи и плесени не более 100 КОЕ/г (в сумме)
1.9.15.15 Соусы и заправки для вторых блюд	5·10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25	Listeria monocytogenes в 25 г не допускаются, дрожжи не более 100 КОЕ/г, плесени не более 100 КОЕ/г
Соусы и заправки для вторых блюд, промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки	1·10 ³	1,0	-	1,0	-	25	
1.9.15.16. Сладкие блюда и напитки:							
- компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	5×10(2)	1,0	-	1,0	-	25	
- компоты из плодов и ягод сушеных	5×10(2)	1,0	-	1,0	-	50	
- кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	5×10(2)	1,0	-	1,0	-	50	
- соки фруктовые и овощные свежееотжатые	1×10(3)	1,0	1,0	1,0	-	25	в овощных соках: L. monocytogenes в 25 г не допускается

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7	8
- желе, муссы	1×10(3)	1,0	-	1,0	-	25	
- кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	1×10(5)	0,1	-	0,1	-	25	
- шарлотка с яблоками	1×10(3)	1,0	-	1,0	-	25	
- коктейли молочные	1×10(5)	0,1	-	1,0	-	25	
- сливки взбитые	1×10(5)	0,1	-	0,1	-	25	
1.9.15.17. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	1×10(3)	1,0	-	1,0	0,1	25	в упакованных под вакуумом сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.9.15.18. Пицца полуфабрикат замороженный	5×10(4)	0,01	0,1	0,1	-	25	
5.9.15.19. Пицца готовая	1×10(3)	1,0	-	1,0	0,1	25	
1.9.15.20. Вата сахарная	1×10(3)	1,0	-	-	-	25	
1.9.15.21. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	2×10(4)	0,1	1,0	1,0	-	25	
1.9.15.21. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	по п. 1.5.5						E. coli - в 0,1 г не допускаются

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. 3.12., 3.13., 3.15).

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

1.10. Биологически активные добавки к пище

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.1. БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов	Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п. 1.1.16, 1.2.4, 1.9.1, 1.9.2, 1.9.3, 1.9.4, 1.9.13		
1.10.2. БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения: - БАД на основе растительных масел - БАД на основе рыбного жира - БАД на основе животных жиров - БАД на смешанной жировой основе	Показатели безопасности регламентируются по разделам: п.п. 1.7.2, 1.7.3 п. 1.7.8 п.п. 1.7.4, 1.7.5, 1.7.6 по преобладающему компоненту		
	Диоксины*:	по п. 1.7.2, 1.7.3	БАД на основе растительных масел (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.8	БАД на основе рыбного жира (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.4	БАД на основе животных жиров (в пересчете на жир)
		по п. 1.7.3, 1.7.7	БАД на смешанной жировой основе (в пересчете на жир)
1.10.3. БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.	Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п. 1.5.1, 1.6.2, 1.9.8, 1.5.6 Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (п. 1.5.1)		
1.10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми,	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк	1,0 0,2	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,03	
	Микотоксины:		регламентируются по сырью
	Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор Алдрин	0,5 0,02 не допускается не допускается	 < 0,002 < 0,002
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	200 100	Бк/кг то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колифор-мы)	E. coli	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.10.4.1. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды), в т.ч. с пребиотическим действием	5×10(4)	0,1	1,0	25	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.5. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	
	Пестициды*:		для композиций с включением растительных компонентов
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Гептахлор	не допускается	< 0,002
	Алдрин	не допускается	< 0,002
	Радионуклиды:		для композиций с включением растительных компонентов
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.10.5.1. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с	5×10(4)	0,1	1,0	10,0	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.6. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	6,0 3,0 12,0 1,0 1,0	мумие
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	200 100	Бк/кг то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			B. cereus КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.10.6.1. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	1×10(4)	0,1	1,0	10,0	200	дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.7. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца - сухие (чай) - жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки, и др.)	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	6,0 0,5 1,0 0,1	
	Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты гептахлор алдрин	0,1 не допускается не допускается	< 0,002 < 0,002
	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,05 0,03 0,01	
	Пестициды*: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты гептахлор алдрин	0,1 0,1 не допускается не допускается	< 0,002 < 0,002

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Дрожжи КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.10.7.1. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:								
- таблетированные, капсулированные, порошкообразные	1×10(4)	0,1	1,0	1,0	10	100	100	V. cereus 200 КОЕ/г, не более
- таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов	-	0,1	1,0	1,0	10	100	100	Микроорганизмы пробиотики: 1×10(5) КОЕ/г, не менее
- жидкие асептического разлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам							
- жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	5×10(3)	1,0	-	-	10	50	50	V. cereus 200 КОЕ/г, не более
- смеси высушенных лекарственных растений (чай)	5×10(5)	0,01	0,1	-	10	100	10(3)	
- БАД-чай (детские сухие)	5×10(3)	0,1	1,0	1,0	25	50	50	V. cereus 200 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.8. БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	 1,0 1,5 1,0 0,2	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
- БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы - БАД на основе молочного сырья	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	для БАД на основе переработки молочного сырья
	Антибиотики ^{**} : левомицетин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа бацитрацин	0,01 0,02	
	левомицетин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллины	0,01 0,2 0,004	
	Пестициды [*] : Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор алдрин	0,1 0,1 не допускается не допускается	 < 0,002 < 0,002
	Микробиологические КМАФАнМ БГКП (колиформы)	показатели: 1×10(4) 0,1	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются
	E. coli	1,0	то же
	S. aureus	1,0	то же
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10,0	то же
	Дрожжи и плесени	200	КОЕ/г, не более, для продуктов пчеловодства

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Диоксины*:	по п.п. 1.1.1, 1.1.2, 1.1.9, 1.1.10	БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы (в пересчете на жир)
		по п. 1.2.1	БАД на основе молочного сырья (в пересчете на жир)
	Меламин	не допускается	< 1 мг/кг
1.10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	12,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,5	
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	Гептахлор	не допускается	< 0,002
	Алдрин	не допускается	< 0,002
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	1×10(4)	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
	E. coli	1,0	то же
	S. aureus	1,0	то же
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10,0	то же
	Дрожжи и плесени	200	КОЕ/г, не более* для БАД растительных морских организмов
	Диоксины*:	по п. 1.3.1	БАД на основе рыбы
		по п. 1.3.6	БАД на основе рыбного жира

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.10. БАД - на основе пробиотических микроорганизмов	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,1 0,05 0,03 0,005	
	Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор Алдрин	0,05 0,05 не допускается не допускается	 < 0,002 < 0,002

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.10.10.1. БАД - на основе пробиотических микроорганизмов:							
- БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов	2,0	-	2,0	10,0	10	10	микроорганизмы-пробиотики не менее 1×10(9) КОЕ/г
- БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.)	1,0	5,0	1,0	10,0	50	50	Микроорганизмы-пробиотики не менее 1×10(8) КОЕ/г
- БАД - жидкие на основе чистых культур	10,0	-	10,0	50,0	10*		микроорганизмы-пробиотики не менее

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
микроорганизмов концентрированные - БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные	10,0	-	10,0	50,0	10*		1×10(10) КОЕ/г *дрожжи и плесени суммарно Микроорганизмы- пробиотики не менее 1×10(7) КОЕ/г; *то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Нитраты	1000	для БАД на основе водорослей
	Пестициды*:		
	гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002
	Радионуклиды:		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ	1×10(4)	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
	E. coli	1,0	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	10,0	то же
	Дрожжи	10	КОЕ/г, не более, для дрожжей
		100	и их лизатов то же, для водорослей
	Плесени	50	КОЕ/г, не более, для дрожжей
		100	и их лизатов
	Живые клетки продуцента		то же, для водорослей
			для дрожжей и их лизатов в 1,0 г не допускаются

Примечание:

* - Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п.п. [3.12](#), [3.13](#), [3.15](#));

- 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):

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

Конгенер	Величина ТЭ
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордibenзофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордibenзофуран	0,01
Октахлордibenзофуран	0,0001

** 1 нг ТЭ означает, что это смесь ПХДЦ и ПХДФ, которая соответствует 1 нг 2,3,7,8-ТХДД.

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

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

Приложение 2

2.2. Критерии пищевой ценности фруктовых и овощных соков

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

Вид сока	BRIX	Аскорб. к-та, мг/л	Лимонная к-та, г/л	Яблочная к-та, г/л	ОМФ, мг/л	Фруктоза г/л	Глюкоза г/л	Глюкоза/Фруктоза	Сахароза г/л	Сорбит г/л	Na, мг/л	K, мг/л
Апельсиновый	10,0	≥ 200	6,3 - 17,0	0,8 - 3,0	≤ 10	20 - 50	20 - 50	1	10 - 50	-	≤ 30	1300 - 2500
Грейпфрутовый	9,5	≥ 200	8,0 - 20,0	0,2 - 12,0	≤ 10	20 - 50	20 - 50	0,9 - 1,02	5 - 40	-	≤ 30	900 - 2000
Яблочный	10,0	-	0,05 - 0,2	>3,0	≤ 20	45 - 85	15 - 35	0,3 - 0,5	5 - 30	2,5 - 7,0	≤ 30	900 - 1500
Виноградный*	13,5	-	0 - 0,5	2,5 - 7,0	≤ 20	60 - 110	60 - 110	1,0	нет	-	≤ 30	900 - 2000
Ананасовый	11,2	≥ 50	3,0 - 11,0	1,0 - 4,0	≤ 20	15 - 40	15 - 40	0,8 - 1,1	25 - 80	-	≤ 30	900 - 2000
Абрикосовый (пюре)	10,2 (11,2)	-	1,5 - 16,0	5 - 20	≤ 20	10 - 45	15 - 50	1,0 - 2,5	< 55	1,5 - 10	≤ 35	2000 - 4000
Томатный	5,0	-	2,0 - 5,0	0,1 - 0,6	≤ 20	12 - 18	10 - 16	0,8 - 1,0	< 1	-	≤ 100	1500 - 3500

Вид сока	BRIX	Аскорб. к-та, мг/л	Лимонная к-та, г/л	Яблочная к-та, г/л	ОМФ, мг/л	Фруктоза г/л	Глюкоза г/л	Глюкоза/Фруктоза	Сахароза г/л	Сорбит г/л	Na, мг/л	K, мг/л
Черная смородина (пюре)	11,6	≥ 750	26,0 - 42,0	1 - 4	≤ 20	30 - 65	23 - 50	0,6 - 0,9	0 - 5	-	≤ 30	2300 - 4100
Вишневый	13,5	-	0,0 - 0,4	15,5 - 27,0	≤ 20	32 - 60	35 - 70	1,0 - 1,35	нет	10 - 35	≤ 30	1600 - 3500
Персиковый	10,0	-	1,5 - 5,0	2,0 - 6,0	≤ 20	10 - 32	7,5 - 25	0,8 - 1,0	12 - 60	1 - 5	≤ 35	1400 - 3300
Клубничный	7,0	-	5 - 11	0,6 - 5,0	≤ 20	18 - 40	15 - 35	0,75 - 1,0	< 10	< 0,25	≤ 40	1300 - 2800
Грушевый	11,9	-	< 4,0	0,8 - 5,0	≤ 20	50 - 90	10 - 35	< 0,4	0 - 15	-	≤ 30	1000 - 2000
Лимонный	8,0	≥ 150	45 - 63	1,0 - 7,5	≤ 20	3 - 12	3 - 11	0,9 - 1,3	< 7,0	-	≤ 30	1100 - 2000

* - винная кислота 2,0 - 7,0 г/л.

Приложение 3

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания

3.1. Продукты питания для детей раннего возраста

3.1.1. Продукты на молочной основе

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Для детей от 0 до 5 месяцев жизни				
Белок*(1)	г/л	12 - 17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Таурин	мг/л	40 - 60	+	
Жир*(2)	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-	
Отношение альфа-токоферол/ПНЖК	-	1 - 2	-	
Углеводы*(3)	г/л	65 - 80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 700	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330 - 700	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
фосфор	мг/л	150 - 400	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400 - 800	+	
натрий	мг/л	150 - 300	+	
отношение калий/натрий	-	2,5 - 3	-	
магний	мг/л	30 - 90	+	
медь	мкг/л	300 - 600	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	3 - 9	+	
цинк	мг/л	3 - 10	+	
хлориды	мг/л	300 - 800	-	
йод	мкг/л	50 - 150	+	
селен	мкг/л	10 - 40	+	
зола	г/л	2,5 - 4,0	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400 - 1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 - 12,5	+	
витамин К	мкг/л	25 - 60	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 - 14,0	+	
пиридоксин (В6)	мг/л	0,3 - 1,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	2,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (В9)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1 - 3	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
L-карнитин	мг/л	10 - 20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы*(4)	КОЕ/см ³ , не менее	1×10(7)	+	в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии*(4)	то же	1×10(6)	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы*(4)	то же	1×10(7)	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	
Кислотность	(0)Тернера, не более	90	-	для жидких кисломолочных продуктов
Для детей от 5 до 12 месяцев жизни				
Белок*(1)	г/л	12 - 21	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	Не менее 35	+	
Жир*(2)	г/л	25 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-	
Углеводы*(3)	г/л	70 - 90	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 750	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400 - 900	+	
фосфор	мг/л	200 - 600	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	500 - 900	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
отношение калий/натрий	-	2 - 3	-	
магний	мг/л	50 - 100	+	
медь	мкг/л	400 - 1000	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	7 - 14	+	
цинк	мг/л	4 - 10	+	
хлориды	мг/л	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 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 21	+	
витамин К	мкг/л	25 - 170	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	3,0 - 14,0	+	
пиридоксин (В6)	мг/л	0,4 - 1,2	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (В9)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
L-карнитин	мг/л	5 - 20	-	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы*(4)	КОЕ/см ³ , не менее	1×10*(7)	+	в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии*(4)	то же	1×10(6)	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы*(4)	то же	1×10(7)	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	
Кислотность	(0)Тернера, не более	90	-	для жидких кисломолочных продуктов
Для детей от 0 до 12 месяцев жизни				
Белок*(1)	г/л	12 - 21	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Таурин	мг/л	40 - 60	+	
Жир*(2)	г/л	30 - 40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Линолевая кислота	мг/л	4000 - 8000	-	
Отношение альфа-токоферол/ПНЖК	-	1 - 2	-	
Углеводы*(3)	г/л	65 - 80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400 - 900	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
фосфор	мг/л	200 - 600	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2 - 2,0	-	
калий	мг/л	400 - 800	+	
натрий	мг/л	150 - 300	+	
отношение калий/натрий	-	2,5 - 3	-	
магний	мг/л	40 - 100	+	
медь	мкг/л	300 - 1000	+	
марганец	мкг/л	10 - 300	+	
железо	мг/л	6 - 10	+	
цинк	мг/л	3 - 10	+	
хлориды	мг/л	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	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 21	+	
витамин К	мкг/л	25 - 170	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,4 - 2,1	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,5 - 2,8	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7 - 14,0	+	
пиридоксин (В6)	мг/л	0,3 - 1,2	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0 - 10,0	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 350	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55 - 150	+	
инозит	мг/л	20 - 280	+	
холин	мг/л	50 - 350	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
биотин	мкг/л	10 - 40	+	
L-карнитин	мг/л	5 - 20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Ацидофильные микроорганизмы*(4)	КОЕ/см ³ , не менее	1×10(7)	+	в кисломолочных, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии*(4)	то же	1×10(6)	+	то же
Молочнокислые микроорганизмы*(4)	то же	1×10(7)	+	то же
Осмоляльность	мОсм/л	290 - 320	+	
Кислотность	(0)Тернера, не более	90	-	для жидких кисломолочных продуктов

Примечание:

*(1) - при условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока;

*(2) - запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;

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

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

отношение линолевой к альфа-линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15;

при обогащении смесей длинноцепочечными жирными кислотами, их содержание не должно быть более 1 % от общего жира для w-3 ДЦПНЖК и 2 % для w-6 ДЦПНЖК;

содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозогексаеновой кислоты;

*(3) - помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 % от общего содержания углеводов; углеводный компонент может включать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8 % от массы продукта) и лактулозу;

*(4) - для сухих и жидких кисломолочных смесей.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи: Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*:		
левомецетин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012. Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
пенициллины	0,004	
стрептомицин	0,2	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели		
Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	2×10(3) 3×10(3)	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 °С; не нормируется для кисломолочных 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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Ацидофильные микроорганизмы	1×10(7)	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1×10(6)	то же
Молочнокислые микроорганизмы	1×10(7)	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 10	
Жидкие кисломолочные смеси		
БГ КП (колиформы)	3	объем (см³), в котором не допускаются
E.coli	10	то же
S. aureus	10	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Ацидофильные микроорганизмы	1×10(7)	КОЕ/см³, не менее, (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1×10(6)	то же
Молочнокислые микроорганизмы	1×10(7)	КОЕ/см³, не менее в кисломолочных
Плесени	10	КОЕ/см³, не более
Дрожжи	10	то же
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18 - 22	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20 - 50	-	
Казеин	то же	50 - 80	-	
Жир	г/л	25 - 38	+	

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели:		
Смеси инстантного приготовления		
КМАФАнМ	2×10(3)	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 °С
	3×10(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	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Смеси, требующие термической обработки		
КМАФАнМ	2,5×10(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
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,8 - 3,2	+	для профилактического питания
Жир	то же г, не менее	3,2 - 3,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	2,0	+	
Зола	г	55 - 65	-	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	0,6 - 0,8	+	
Фосфор	то же	115 - 140	+	
Калий	то же	90 - 120	-	
Натрий	мг, не более	140 - 180	-	
Витамины:				
Ретинол (А)	мкг-экв	100 - 200	-	для витаминизированных продуктов
бета-каротин	то же	0,05 - 0,1	-	то же
Тиамин (В1)	то же	0,1 - 0,2	-	то же
Рибофлавин (В2)	то же	0,1 - 0,2	-	то же
Аскорбиновая кислота (С)	то же	2 - 8	+	то же

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см ³), в котором не допускаются
E.coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см ³), в котором не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Дрожжи	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
Плесени	10(4) 10	для кефира КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
Молочнокислые микроорганизмы	1×10(7)	КОЕ/см ³ , не менее
Бифидобактерии	1×10(6)	КОЕ/см ³ , не менее; при изготовлении с их использованием
Ацидофильные микроорганизмы	1×10(7)	то же
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	7 - 17	+	
Жир	то же	3,5 - 15	+	
Углеводы	г, не более	12	-	
Энергетическая ценность	ккал	105 - 250	+	
Зола	г	3 - 4	-	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	150 - 200	+	
Натрий	мг, не более	50	+	
Кислотность	°Т, не более	150	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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 Мышьяк Кадмий Ртуть	0,06 0,15 0,06 0,015	
Антибиотики, микотоксины и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Пестициды**: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,55 0,33	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч.
S. aureus	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	То же
Дрожжи, КОЕ/г, не более	10	То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч.
Плесени, КОЕ/г, не более	10	То же
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	
Диоксины	не допускаются	

3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8 - 3,2	+	
Жир	то же	3,2 - 3,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	56 - 65	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	115 - 140	-	
Фосфор	то же	90 - 120	-	
Калий	то же	140 - 180	-	
Натрий	мг, не более	60	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели: - для молока инстантного приготовления - для молока, требующего кипячения после восстановления:	по п. 3.1.1.2	
КМАФАнМ	2,5×10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	2,0 - 5,0	+	
Жир	то же	1,0 - 4,0	+	
Углеводы	то же	7,0 - 12,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	45 - 105		
Минеральные вещества:				для обогащенных продуктов
кальций	мг	105 - 240	+	
фосфор	то же	65 - 180	+	
калий	то же	105 - 180	-	
железо	то же	1 - 2	-	
Витамины:				для витаминизированных продуктов
ретинол (А)	мкг-экв	80 - 120	+	
токоферол (Е)	мг	0,7 - 1,2	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	5 - 15	+	
тиамин (В1)	то же	0,2 - 0,5	+	
рибофлавин (В2)	то же	0,2 - 0,5	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:		
- Жидкие напитки		
КМАФАнМ	1,5×10(4)	КОЕ/см ³ , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см ³), в котором не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см ³), в котором не допускаются

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
Дрожжи	50	КОЕ/см ³ , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
Плесени	50	то же
Сухие напитки, требующие термической обработки продукта		
КМАФАнМ	2,5×10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
Сухие напитки instantного приготовления	по п. 3.1.1.2	смеси instantного приготовления
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

3.1.2.1. Мука и крупа, требующая варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		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	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,3 0,2 0,06 0,02	
Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксиниваленол зеараленон Т-2 токсин	не допускается не допускается не допускается не допускается	< 0,00015 < 0,05 для пшеничной, ячменной муки < 0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки < 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В_1 и В_2	0,2	для кукурузной муки
Пестициды: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты гексахлорбензол ртутьорганические пестициды 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	0,01 0,01 0,01 не допускаются не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте): цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/кг то же
Вредные примеси: Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Металлические примеси	не допускается 3×10(4)	 %; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
КМАФАнМ	5×10(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

3.1.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

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, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	то же	70 - 85	+	
Энергетическая ценность	ккал	315 - 480	+	
Зола	г	0,5 - 3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300 - 600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5 - 12	+	то же
йод	мкг	40 - 80	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (B1)	мг	0,2 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,3 - 0,8	+	то же
ниацин (PP)	то же	3 - 8	+	то же
аскорбиновая кислота (C)	то же	30 - 100	+	то же
ретинол (A)	мкг-экв	300 - 500	+	то же
токоферол (E)	мг	5 - 10	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, радионуклиды и зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по п. 3.1.2.1	
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы В. cereus Плесени Дрожжи	1×10(4) 1,0 50 200 100 50	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же КОЕ/г, не более то же то же

3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12 - 20	+	
Жир	то же	10 - 18	+	
Углеводы	то же	60 - 70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380 - 520	+	
Зола	г	2,5 - 3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400 - 600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	6 - 10	+	то же
Витамины:				
тиамин (В1)	мг	0,2 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В2)	то же	0,4 - 0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4 - 8	+	то же
ретинол (А)	мкг-ЭКВ	300 - 500	+	то же

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
токоферол (Е)	мг	5 - 10	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30 - 100	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Антибиотики*:		
левомецитин	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	0,01	
пенициллины	0,004	
стрептомицин	0,2	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
афлатоксин m1	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной каши
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной каши
Т-2 токсин	не допускается	0,05
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт):		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси:	по п. 3.1.2.1	
Диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г г, не менее	12 - 20 7	+	в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25 % при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
Жир	г г, не менее	10 - 18 5,0	+	
	то же	0,5		
Углеводы	то же	60 - 70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380 - 520	+	
Минеральные вещества:	по п. 3.1.2.3			
Витамины:	то же			

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 3.1.2.3	
Радионуклиды и зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по п. 3.1.2.1	
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) S. aureus B. cereus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes Плесени Дрожжи	1×10(4) 1,0 1,0 2×10(2) 50 100 50	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же КОЕ/г, не более то же КОЕ/г, не более то же
Диоксины		
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

3.1.2.5. Растворимое печенье

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		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	300 - 500	+	
Кальций	то же	300 - 600	+	для обогащенных продуктов
Железо	то же	10 - 18	+	то же
Витамины:				
Тиамин (B1)	мг	0,3 - 0,6	+	для витаминизированных продуктов

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		Нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Рибофлавин (B2)	то же	0,3 - 0,8	+	то же
Ниацин (PP)	то же	4 - 9	+	то же
Аскорбиновая кислота (C)	то же	20 - 50	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 3.1.2.3	
Радионуклиды	по п. 3.1.2.1	
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Плесени Дрожжи	1×10(4) 1,0 50 100 50	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же КОЕ/г, не более то же
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по п. 3.1.2.1	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ	%	4 - 16	-	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей, овощей, овощей с добавлением фруктов
	%	4 - 10	-	для соковой продукции из овощей и с добавлением фруктов

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
	%	4 - 11	-	для соковой продукции из моркови и тыквы
Массовая доля сухих веществ	%	4 - 25	-	для пюре
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,2	-	для соковой продукции из citrusовых 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)
Углеводы, в т.ч. добавленного сахара	г	3 - 25	+	для соков добавленный сахар не допускается
	г, не более	10	-	для нектаров и сокодержащих напитков
	г, не более	12	-	для морсов
Поваренная соль	%, не более	0,4	-	за исключением томатного сока
	%, не более	0,6	-	для томатного сока
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
железо	мг, не более	3,0	+	для обогащенных продуктов
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов
	мг, не менее	25,0		в конце срока годности

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:		

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку
Зеараленон	не допускается	< 0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку
Афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002 для фруктово-молочных пюре
Афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015 для фруктово-зерновых пюре
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 содержащей пшеничную, ржаную, ячменную, овсяную, рисовую муку
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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
5- Оксиметилфурфурол	20,0	для соковой продукции
5- Оксиметилфурфурол	по п. 2.2	для фруктовых соков и нектаров
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8	

3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	-	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	то же	17	-	консервы из мяса птицы
	г	8,5 - 15	+	
Жир	г, не менее	7	+	консервы из мяса птицы
Энергетическая ценность	то же	3 - 12	+	
Поваренная соль	ккал	80 - 180	+	
Железо	г, не более	0,4	+	
Витамины:	мг	1 - 5	+	в консервах, обогащенных железом
Крахмал		по п. 3.1.4.3		
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	3	-	как загуститель
	г, не более	5	-	то же

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 таре
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012. Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
бацитрацин	0,02	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты:	не допускается	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Радионуклиды:		

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины:	по п. 3.1.4.1	
Радионуклиды:	по п. 3.1.4.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2×10(2)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	1,0	то же
Диоксины	не допускаются	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		Нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г	5 - 26	-	для обогащенных продуктов
Белок	г	1,5 - 8,0	+	
Жир	то же	1 - 6	+	
Углеводы	то же	5 - 15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40 - 140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5 - 3,0	+	
Витамины:				для витаминизированных продуктов
бета-каротин	мг	1 - 3	-	
Тиамин (В1)	мг	0,1 - 0,2	-	
Рибофлавин (В2)	то же	0,1 - 0,3	-	
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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		для консервов в сборной жестяной таре
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012. Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
бацитрацин	0,02	
Микотоксины: Патулин Афлатоксин В1 Дезоксиниваленол	не допускается не допускается не допускается	< 0,02, для содержащих томаты < 0,00015, для содержащих крупу < 0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку
Зеараленон	не допускается	< 0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную муку
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05, для содержащих крупу
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
Пестициды **: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	70 30	Бк/кг то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8	
Диоксины	не допускаются	

3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе

3.1.5.1. Рыбные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	15 - 25	-	
Белок	г	8 - 15	+	
Жир	то же	5 - 11	+	
Энергетическая ценность	ккал	100 - 155	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества: железо	то же	0,4 - 3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины: тиамин (B1)	мг	0,1 - 0,2	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (B2)	то же	0,1 - 0,3	+	то же
ниацин(PP)	то же	1 - 4	+	то же
крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,5	
Мышьяк	0,5	
Кадмий	0,1	
Ртуть	0,15	
Олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды **: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	100 60	Бк/кг то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8	
Диоксины	не допускаются	

3.1.5.2. Рыбо-растительные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
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	то же	по п. 3.1.5.1	-	
Витамины:		по п. 3.1.5.1		
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,4	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,04	
Ртуть	0,05	
Олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины	по п. 3.1.4.3	

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Антибиотики* (для рыбы прудовой и садкового содержания):		
тетрациклиновая группа	0,01	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	

3.1.6. Детские травяные инстантные чаи

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10(3)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
V.cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников

3.2.1. Продукты на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Белок	г, не менее	12	
Жир	г, не более	18	
Поваренная соль	г, не более	1,2	
Крахмал	г, не более	3,0	
или			
рисовая и (или) пшеничная мука	г, не более	5,0	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть олово	0,3 0,1 0,03 0,02 100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*:		
левомецетин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012. Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
бацитрацин	0,02	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/кг то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 8 к настоящему Санитарным правилам	
Диоксины	не допускаются	

3.2.1.2. Колбасные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		Нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
Жир	г, не более	22	+	
Энергетическая ценность	ккал	230 - 250	+	
Поваренная соль	г, не более	1,8	+	
Крахмал	г, не более	5	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Антибиотики*	по п. 3.2.1.1	
Пестициды**:		
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	
Нитрозамины:		
Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Радионуклиды	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1×10(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
Дрожжи	100	*для сосисок и сарделек дополнительно L.monocytogenes КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
Плесени	100	то же
Диоксины	не допускаются	

3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г, не более	20	+	
Энергетическая ценность	ккал	165 - 220	+	
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитриты, нитрозамины	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10(5)	КОЕ/г, не более, рубленые сырые
БГКП (колиформы)	1×10(5)	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
S. aureus	0,001	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	0,1	то же
Плесени	25	то же
Диоксины	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке
	не допускаются	

3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	8	+	
Жир	г, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал	140 - 180	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитрозамины, нитриты, радионуклиды	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1×10(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
Диоксины	не допускаются	

3.2.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Макаронные изделия				
Белки	г	10 - 13	+	
Жиры	то же	1 - 3	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Углеводы	то же	60 - 70	+	для обогащенных продуктов
Энергетическая ценность	ккал	300 - 360	+	
Железо	мг	1,0 - 2,0	+	
Витамины:				
Тиамин (B1)	мг	0,15 - 0,25	+	для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	То же	0,1 - 0,15	+	то же
Ниацин (PP)	То же	1,0 - 3,0	+	то же
Хлебобулочные изделия				
Белки	г	8,0 - 13,0	+	для обогащенных продуктов
Жиры	то же	1,0 - 8,0	+	
Углеводы	то же	45 - 55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210 - 340	+	
Железо	мг	1,8 - 3,0	+	
Витамины:				
Тиамин (B1)	мг	0,15 - 0,40	+	для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	то же	0,1 - 0,5	+	то же
Ниацин(PP)	то же	1,5 - 3,0	+	то же
Мучные кондитерские изделия				
Жиры	г, не более	25	+	
Транс-изомеры	% от общего жира, не более	7		
Добавленный сахар	г, не более	25	+	для печенья
		38	+	для изделий из бисквитного полуфабриката

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	мукомольно-крупяные
	0,35	хлебобулочные и мучные кондитерские

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
мышьяк	0,2	мукомольно-крупяные
кадмий	0,15	хлебобулочные и мучные кондитерские
ртуть	0,1	мукомольно-крупяные
	0,07	хлебобулочные и мучные кондитерские
	0,03	мукомольно-крупяные
	0,015	хлебобулочные и мучные кондитерские
Микотоксины:		
Афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
Дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 из пшеницы, ячменя
Зеараленон	не допускается	< 0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
ократоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,0002
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Микробиологические показатели	по п. 1.4.5	мукомольно-крупяные
	по п. 1.4.7	хлебобулочные
	по п. 1.5.5	мучные кондитерские

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

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

3.2.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

3.2.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Антибиотики*: для рыбы прудовой и садкового содержания		
тетрациклиновая группа	0,01	
Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	не допускается	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	не допускается	моллюски
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	
гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Диоксины	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Радионуклиды:		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5 - 10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,01	масса продукта (г), в которой не допускается
S.aureus	0,01	то же
Патогенные в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,01	масса продукта (г), в которой не допускается (для продукции, упакованной под вакуумом)
V.parahaemolyticus	100	КОЕ/г, не более (для морской рыбы)

3.2.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни
Белок	г, не менее	13
Жир	г, не более	8
Энергетическая ценность	ккал	90 - 130
Поваренная соль	%, не более	0,8
Крахмал	г, не более	5

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины:		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	контроль по сырью	моллюски

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	контроль по сырью	моллюски
Микотоксины: контроль по сырью		
афлатоксин В1	не допускается	для крупы, муки
афлатоксин М1	не допускается	для продуктов с молочным компонентом
дезоксиэвгениол	не допускается	для крупы, муки
зеараленон	не допускается	для крупы, муки
Т-2 токсин	не допускается	для крупы, муки
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной и рисовой муки
Антибиотики*:		
Левомецитин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012. (для продуктов с молочным компонентом) Вводится в действие с 01.01.2012. (для продуктов с молочным компонентом)
тетрациклиновой группы	0,01	(для рыбы прудовой и садкового содержания; для продуктов с молочным, яичным компонентом)
пенициллины	0,004	(для продуктов с молочным компонентом)
стрептомицин	0,2	(для продуктов с молочным компонентом)
бацитрацин	0,02	(для продуктов с яичным компонентом)
Пестициды**:		
гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	контроль по сырью для крупы, муки
ртутьорганические пестициды	не допускается	контроль по сырью для крупы, муки
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускается	контроль по сырью для крупы, муки
Бенз(а)пирен	не допускается	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для продуктов, содержащих овощи
N-нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Радионуклиды:		
цезий-137	100	
стронций-90	60	
Диоксины	не допускаются	кулинарные изделия из рыбы
Микробиологические показатели:	по п.п. 1.3.3.9, 1.3.3.10, 1.3.3.11	

Примечание:

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

3.2.4. Молоко и молочные продукты.

3.2.4.1. Молоко; сливки; кисломолочные продукты, в т.ч. йогурты; напитки на молочной основе

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Белок			
	г	2,0 - 5,0	- молоко, кисломолочные продукты
	г, не менее	2,7	- сливки
Жир			
	г	1,5 - 4,0	- молоко, кисломолочные продукты
	то же	10 - 20	- сливки
Углеводы,	г	16,0	
в т.ч. сахара	г, не более	10	

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	

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*:		
левомецетин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012. Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	тоже
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Примечание
	(г), не более	БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
Молоко пастеризованное				
в потребительской таре	1×10(5)	0,01	25	S. aureus в 1 см ³ не допускается; L. monocytogenes в 25 см ³ не допускаются
Сливки пастеризованные:				

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Примечание
	(г), не более	БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
- в потребительской таре	1×10(5)	0,01	25	S. aureus в 1 см ³ не допускается; L. monocytogenes в 25 см ³ не допускаются
Молоко топленое	2,5×10(3)	1,0	25	
Молоко и сливки стерилизованные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с Приложением 8 СанПиН 2.3.2.1078-01			

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см ³ (г)	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 час.	-	0,01	1,0	25	-	
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час.	не менее 1×10(7)**	0,1	1,0	25	дрожжи - 50* плесени - 50	* кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи ** для термически обработанных продуктов не нормируется
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со	не менее 1×10(7); бифидобактерии - не менее 1×10(6)	0,1	1,0	25	дрожжи - 50* плесени - 50	* кроме напитков, изготавливаемых с использованием

Индекс, группа продуктов	Количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см ³ (г)	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
сроками годности более 72 час.						заквасок, содержащих дрожжи
Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
Сметана и продукты на ее основе	-	0,001*	1,0	25	дрожжи - 50** плесени - 50**	* для термически обработанных продуктов - 0,01; ** для продуктов со сроком годности более 72 час.

3.2.4.2. Творог, творожные изделия (в том числе с фруктовыми или овощными наполнителями).

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
Белок	г	7 - 17	
Жир	то же	3,5 - 15	
Углеводы, в т.ч. сахара	г, не более г, не более	12 10	
Энергетическая ценность	ккал	105 - 250	
Кислотность	(0)Т, не более	150	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечанием
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

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечанием
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины и радионуклиды, диоксины	по п. 3.2.4.1	
Пестициды **:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г) в которой не допускаются			Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 час.	0,001	0,1	25	-	
Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 час	0,01	0,1	25	дрожжи - 100, плесени - 50	
Творожные изделия термически обработанные	0,01	1,0	25	дрожжи и плесени - 50	

3.2.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
Массовая доля влаги	%, не более	60	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
Массовая доля жира в сухом веществе	то же	50	
Поваренная соль	г, не более	2	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	0,0005
Антибиотики*:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012. Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Пестициды**:		
гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,6	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,2	то же
Диоксины	не допускаются	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
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	5×10(3)	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	1×10(4)	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

Примечание:

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

3.2.5. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки, морсы, пюре: фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре; комбинированные продукты)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
Массовая доля сухих веществ	г	5 - 20	без учета внесенных хлоридов и сахара для овощных соков
	г, не менее	4	для томатного сока
Общая кислотность	%, не более	1,3	
Углеводы	г	4 - 25	
в т.ч. добавленные сахара	г, не более	10	для нектаров и напитков
	г, не более	12	для морсов
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	для фруктовых соков
Поваренная соль	г, не более	0,6	для овощных соков
Витамины:			
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4
	мг, не менее	25	в конце срока годности

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды **:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы
5-Оксиметилфурфурол	20	для фруктовых соков и нектаров
	10	для апельсинового и грейпфрутового соков и нектаров
Радионуклиды:		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов (Приложение 8 СанПиН 2.3.2.1078-01)	

Примечание:

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей

3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни				
Белок	г/л	14 - 20	+	в низколактозных продуктах в безлактозных продуктах
Таурин	мг/л	40 - 55	+	
L-карнитин	то же	10 - 15		
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	+	
Углеводы	г/л	65 - 80	+	
Декстрин-мальтоза	то же	50 - 60	+	
Лактоза	г/л, не более	10	+	
то же	то же	0,1		
Энергетическая ценность	ккал/л	570 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	300 - 700	+	
фосфор	то же	300 - 500	+	
калий	то же	500 - 800	+	
натрий	то же	150 - 300	+	
магний	то же	40 - 60	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
марганец	то же	20 - 100	+	
железо	мг/л	3 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
хлориды	то же	400 - 800	+	
йод	мкг/л	50 - 100	+	
зола	г/л	3 - 5	+	
Витамины:				

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
витамин К	то же	25 - 50	-	
тиамин (В1)	то же	350 - 700	+	
рибофлавин (В2)	то же	500 - 1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	300 - 700	+	
пантотеновая кислота	то же	2500 - 3500	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40 - 100	+	
биотин	мкг/л	10 - 20	-	
карнитин	мг/л	10 - 20	-	
инозит	мг/л	20 - 30	-	
холин	то же	50 - 100	-	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	
Низколактозное молоко				
Белок	г/л	40 - 47	+	
Казеин/ сывороточные белки	-	80:20	-	
Жир	г/л	20 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
то же	мг/л	5000 - 6000	-	
Углеводы	г/л	60 - 65	+	
Глюкоза	то же	25 - 28	+	
Галактоза	то же	6 - 7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600 - 680	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,05 0,05 0,02 0,005	
Микотоксины: афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики*:		
Левомецитин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012. Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Пестициды**:		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	то же
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2,5×10(4)	на сухой продукт 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
диоксины	не допускаются	

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

3.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка

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	15 - 20	+	
Метионин	то же	0,25 - 0,35	+	
Жир	г/л	30 - 38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000		
Углеводы	г/л	65 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650 - 720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	450 - 750	+	
фосфор	то же	250 - 500	+	
калий	мг/л	500 - 800	+	
натрий	то же	200 - 320	+	
магний	то же	40 - 80	+	
медь	то же	0,4 - 1,0	+	
железо	мг/л	6 - 14	+	
цинк	то же	4 - 10	+	
зола	г/л	3 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-ЭКВ/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5 - 15	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
витамин К	то же	25 - 100	-	
тиамин (В1)	то же	300 - 600	+	
рибофлавин (В2)	то же	600 - 1000	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
пиридоксин (В6)	то же	300 - 700	+	
фолиевая кислота (Вс)	мкг/л	60 - 150	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	1,5 - 3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4 - 8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60 - 150	+	
таурин	мг/л	45 - 55	+	
L-карнитин	то же	10 - 20	+	
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	300	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,02 0,05 0,02 0,005	
Микотоксины: афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
Пестициды **: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	40 25	Бк/л то же
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы)	2×10(3) 1,0	на сухой продукт КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

3.3.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
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)	мг	12	+	
Тиамин (В1)	то же	1,6	+	
Рибофлавин (В2)	то же	3,6	+	
Пиридоксин (В6)	то же	1,6	+	
Ниацин (РР)	то же	14	+	
Аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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 М1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики*:		
левомецитин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Пестициды **:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:	по п. 3.3.1	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5×10(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	50	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
диоксины	не допускаются	
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		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	+	

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	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015
зеараленон	не допускается	< 0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Т-2 токсин дезоксииниваленол охратоксин А	не допускается не допускается не допускается	< 0,05 < 0,05 из пшеницы, ячменя < 0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса
Пестициды**: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,01 0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	в готовом к употреблению продукте Бк/кг то же
Вредные примеси: зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) металлические примеси	не допускается 3×10(4)	 %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) S. aureus B. cereus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Плесени Дрожжи	3×10(3) 1,0 0,1 100 50 50 10	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются КОЕ/г, не более то же

3.3.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв.)	г/л	12 - 22	+	
Таурин	мг/л	40 - 55	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
L-карнитин	то же	10 - 25	+	
Жир	г/л	25 - 35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы (декстрин-мальтоза)	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	то же	50 - 100	+	
медь	то же	0,3 - 1,0	+	
железо	мг/л	6 - 14	+	
цинк	то же	3 - 10	+	
зола	г/л	4 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6 - 14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	5 - 15	+	
тиамин (В1)	то же	400 - 600	+	
рибофлавин (В2)	то же	600 - 1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	500 - 700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В12)	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	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи: перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	0,02 0,05 0,02 0,005	
Микотоксины: афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Пестициды**: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	то же
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/л то же
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) S. aureus B. cereus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Плесени Дрожжи	2×10(3) 1,0 1,0 100 100 50 100	на сухой продукт КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются КОЕ/г, не более то же

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок (экв.)	г/л	16 - 20	+	в продуктах на основе смеси аминокислот- отсутствие
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	
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	+	
то же	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы	г/л	65 - 80	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг/л	300 - 700	+	
Фосфор	то же	300 - 500	+	
Калий	мг/л	500 - 800	+	
Натрий	то же	150 - 300	+	
Магний	то же	40 - 60	+	
Медь	то же	0,3 - 1,0	+	
Железо	мг/л	3 - 14	+	
Цинк	то же	4 - 10	+	
Йод	мкг/л	50 - 120	+	
Зола	г/л	4 - 5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8 - 12	+	
тиамин (В1)	то же	350 - 700	+	
рибофлавин (В2)	то же	500 - 1000	+	
пиридоксин (В6)	то же	300 - 700	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
фолиевая кислота (Вс)	то же	50 - 100	+	
цианкобаламин (В12)	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	+	

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 **: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:	по п. 3.3.1	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2×10(3)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира

3.3.6. Сублимированные продукты

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		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 (В2)	то же	0,3	+	
Кислотность восстановленного продукта	°Т, не более	150	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики* :	по п. 3.3.3	
Пестициды** :		
гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте.

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
диоксины	не допускаются	

3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
Свинец	0,2	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Антибиотики*:		
левомицетин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	Действует до 01.01.2012. Вводится в действие с 01.01.2012.

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
тетрациклиновая группа	0,01	
бацитрацин	0,02	
Пестициды **: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте
Стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
Для детей до 2 лет		
КМАФАнМ	1×10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
Для детей старше 2 лет		
КМАФАнМ	1,5×10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>B. cereus</i>	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
диоксины	не допускаются	

3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	1,0 0,2 0,1 0,03	
Пестициды **: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор Алдрин	0,1 0,1 не допускается не допускается	< 0,002 < 0,002
Микотоксины: патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте
Стронций-90	25	то же

3.3.7. Продукты для недоношенных детей

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	18 - 24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	60	-	
Казеин	то же	40	-	
Таурин	мг/л	45 - 60	+	
Жир	г/л	34 - 45	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14 - 20	+	
Углеводы, в т.ч.	мг/л	65 - 90	+	
лактоза	то же	35 - 50	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	700 - 800	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600 - 1200	+	
фосфор	то же	400 - 700	+	
калий	то же	650 - 1000	+	
натрий	то же	260 - 350	+	
магний	то же	70 - 100	+	
медь	то же	0,4 - 1,4	+	
железо	мг/л	4,0 - 11,0	+	
цинк	то же	5 - 12	+	
хлориды	то же	450 - 700	+	
марганец	мкг/л	30 - 300	+	
Йод	то же	70 - 220	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-ЭКВ/л	600 - 1200	+	
токоферол (Е)	мг/л	4 - 16	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 30	+	
витамин К	то же	30 - 100	+	
тиамин (В1)	то же	400 - 2000	+	
рибофлавин (В2)	то же	600 - 2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2 - 5	+	
пиридоксин (В6)	мкг/л	400 - 2000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	400 - 500	+	
цианкобаламин (В12)	то же	1,5 - 3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4 - 10	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	50 - 300	+	
инозит	то же	30 - 50	+	
биотин	мкг/л	15 - 50	+	
холин	мг/л	50 - 150	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
L-карнитин	мг/л	10 - 20	+	
Осмоляльность	МОсм/кг, не более	310	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец	0,002	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
Антибиотики*:		
левомецетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/кг Для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте
Стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2×10(3)	на сухой продукт
	3×10(3)	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37 - 50 °С
БГКП (колиформы)	1,0	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70 - 85 °С
		масса (г), в которой не допускаются

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Listeria monocytogenes	100	то же
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
диоксины	не допускаются	на молочной и мясной основе
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг (для продуктов на основе молока)

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 3.15).

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

*** Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям п. 3.3.5.1. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.

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

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются				Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
3.4.1. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное, сливки стерилизованные и т.п.) неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100*	*только сальмонеллы

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются				Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
3.4.2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100	B. cereus 20 КОЕ/г, не более
3.4.3. Кисломолочные продукты: - все продукты, кроме бифилина	-	3,0	10,0	10,0	50*	*только сальмонеллы; бифидобактерии 1×10(6) КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1×10(7) КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4
- бифилин	-	10,0	10,0	10,0	50	Бифидобактерии 1×10(7) КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4
3.4.4. Творожные изделия: - творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т.п.	-	1,0	-	1,0	50*	*только сальмонеллы; Микроскопический препарат по п.3.1.1.4
- творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
3.4.5. Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований)	1×10(3)	1,0	-	1,0	50	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются				Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
3.4.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	5×10(3)	1,0	10,0	-	50*	*только сальмонеллы
3.4.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100	Микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1×10(8) КОЕ/г, не менее; Микроскопический препарат по п.3.1.1.4

3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
хлориды	то же	1000 - 1600	-	
йод	мкг/л	100 - 250	+	
зола	г/л	9 - 12	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500 - 1500	+	
токоферол (Е)	то же	10 - 40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10 - 15	+	
витамин К	то же	50 - 120	+	
тиамин (В1)	мг/л	0,8 - 1,5	+	
рибофлавин (В2)	мг/л	0,8 - 1,5	+	
пантотеновая кислота	то же	8 - 12	+	
пиридоксин (В6)	то же	1,5 - 3,0	+	
ниацин (РР)	то же	10 - 25	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	0,8 - 2,0	+	
цианкобаламин (В12)	мкг/л	3,0 - 8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100 - 300	+	
инозит	то же	80 - 120	+	
холин	то же	80 - 120	+	
биотин	мкг/л	80 - 200	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*:		В продуктах на молочной основе
левомецетин (хлорамфеникол)	0,01	Действует до 01.01.2012.

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012.
тетрациклиновая группа	0,01	
Пенициллины	0,004	
Стрептомицин	0,2	
Микотоксины:		
афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002, для продуктов на молочной основе
афлатоксин В1	не допускается	< 0,00015, для продуктов на соевой основе
Пестициды 5536343.99991:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же

Микробиологические показатели:		
3.5.1.1. Сухие продукты инстантного приготовления		
КМАФАнМ	2,5×10(4)	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускается
E. coli	10	то же
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 допускается
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же
3.5.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные		
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам		
3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе		
БГКП (колиформы)	3	объем (см³), в котором не допускаются

S. aureus	10	то же
B. cereus	1,0	объем (см ³)
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	то же
Бифидобактерии	1×10(6)	КОЕ/см ³ , не менее, при изготовлении с их использованием
Молочнокислые микроорганизмы	1×10(7)	КОЕ/см ³ , не менее
Плесени	10	КОЕ/см ³ , не более
Дрожжи	1×10(7)	КОЕ/см ³ , не более
диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг (для продуктов на основе молока)

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

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	то же	70 - 80	+	
Энергетическая ценность	ккал	340 - 460	+	
Зола	г	0,5 - 3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	250	+	для обогащенных продуктов то же
кальций	мг	200 - 500	+	
железо	то же	20 - 50	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	300 - 400	+	для витаминизированных продуктов то же то же то же
витамин Е	мг	5 - 12	+	
витамин D	мкг	5 - 10	+	
витамин С	мг	30 - 120	+	

тиамин (B1)	мг	0,2 - 0,7	+	то же
рибофлавин (B2)	то же	0,3 - 0,8	+	то же
ниацин (PP)	мг	5 - 12	+	то же
фолиевая кислота (Bc)	мкг	600 - 1200	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин M1	не допускается	< 0,00002
афлатоксин B1	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
T-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин A	не допускается	< 0,0005 из пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса
Антибиотики*:	по п. 3.5.1	
Пестициды*:	по п. 3.1.2.1	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды (в готовом к употреблению продукте):		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси:		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Металлические примеси	3×10(4)	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10(4)	КОЕ/г, не более

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
Плесени	200	КОЕ/г, не более
Дрожжи	100	то же
диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе
Меламин	не допускается	< 1 мг/кг (для продуктов на основе молока)

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ (соки)	г, не менее	5		соки
Углеводы	г	4 - 20		
Минеральные вещества: железо	мг	2 - 4		для обогащенных продуктов
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15 - 30		для витаминизированных продуктов
бета-каротин	то же	1 - 2		то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	100 - 400		то же
ретинол (А)	мкг-ЭКВ	100 - 300		то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,01	
Микотоксины:		
Патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Пестициды 5536343.99991: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,01 0,005	
Нитраты	200	На овощной и фруктово-овощной основе
	50	На фруктовой основе
Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/кг то же
5-оксиметилфурфурол	по п. 2.2	для фруктов соков и нектаров
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам	

3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть	0,02 0,05 0,02 0,005	
Пестициды 5536343.99991: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,02 0,01	
Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) В.сereus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Плесени Дрожжи	5×10(3) 1,0 100 25 50 50	КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются КОЕ/г, не более то же

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп. 3.12, 3.13, 3.15).

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, радионуклиды	по п. 3.1.1.1	для сухих компонентов в восстановленном продукте
	Ингибирующие вещества	не допускается	молоко и сливки сырье
	Диоксины	не допускаются	
	меламин	не допускается	< 1 мг/кг

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.1.1. Молоко коровье сырое:						соматические клетки – не более 5×10(5) в 1 см ³
- высший сорт	3×10(5)	-	-	25		
- первый сорт	5×10(5)	-	-	25		
3.6.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25 %, сухое обезжиренное	2,5×10(4)	1,0	1,0	25,0	плесени - 100; дрожжи - 50	
3.6.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа	1×10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.1.4. Углеводно-белковый концентрат	1×10(4)	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.5. Молочно-белковый концентрат	1×10(4)	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5×10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5×10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи -	
3.6.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	микроскопический препарат
3.6.1.9. Концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	то же
3.6.1.10. Казецит сухой	1×10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	1,5×10(4)	0,3	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД)	1,5×10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
3.6.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5×10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5×10(4)	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи -- 50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.2. Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бенз(а)перен	п. 3.1.2.1	
	Радионуклиды: цезий-137 стронций-90	40 25	Бк/кг то же

Микробиологические показатели:

Индекс, 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		
3.6.2.1. Крупы- рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5×10(4)	1,0	-	25	100	100
3.6.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5×10(4)	0,1	-	25	200	100
3.6.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1×10(4)	1,0	1,0	25	50	10
3.6.2.4. Крупа манная	1×10(4)	1,0	1,0	25	50	50

Индекс, 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		
3.6.2.5. Толокно овсяное	1×10(4)	1,0	1,0	25	50	10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.3. Фрукты, овощи свежие	Токсичные элементы:	по п. 3.1.3	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
	Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,01 0,005	
	Нитраты:	600 400 200 50	свекла капуста овощи, бананы фрукты
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	25	то же
3.6.3.1. Соки концентрированные консервирования быстрозамороженные	фруктовые асептического или	Токсичные элементы	по п. 3.1.3
		Микотоксины: патулин	не допускается
		Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	< 0,02 для яблочных, облепиховых 0,1 0,05

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
	Нитраты	100	фрукты
3.6.4. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,1	для детей до 3 лет
		0,2	для детей старше 3 лет
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,01	для детей до 3 лет
		0,02	для детей старше 3 лет
	Антибиотики*		
	левомицетин	0,01	Действует до 01.01.2012
	(хлорамфеникол)	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
3.6.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	0,01	Действует до 01.01.2012
	(хлорамфеникол)	0,0003	Вводится в действие с 01.01.2012

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
	тетрациклиновая группа	0,01	
	бацитрацин	0,02	
	Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	
	стронций-90	30	

Микробиологические показатели:

Индекс, 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
3.6.4. Мясо убойных животных (в тушах и отрубях):		1,0	-	25
- парное	10	1,0	-	25
- охлажденное	1×10(3)	0,1	-	25
- замороженное	1×10(4)	0,01	-	25
- замороженное в блоках и кусках	1×10(5)	0,001	-	25
- субпродукты	-	-	-	25
- кровь пищевая сухая	2,5×10(4)	1,0	1,0	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.5. Мясо птицы	Токсичные элементы: свинец мышьяк	0,2 0,1	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
	кадмий	0,03	Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012
	ртуть	0,02	
	Антибиотики*: Левомецетин (хлорамфеникол)	0,01 0,0003	
	тетрациклиновая группа бацитрацин	0,01 0,02	
	Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	30	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, 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
3.6.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):				
- птица охлажденная, замороженная	1×10(5)	-	-	25
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров	1×10(5)	-	-	25
охлажденное, замороженное				
- мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	2×10(5)	-	-	25

Индекс, 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
- мясо механической обвалки	1×10(6)	-	-	25
3.6.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	2×10(5)	-	-	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
1	2	3	4
3.6.6. Рыба	Токсичные элементы: свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	Антибиотики*: в рыбе прудовой и садкового содержания		
	тетрациклиновая группа	0,01	
	Пестициды*: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	60	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, 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
3.6.6. рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженная	5×10(4)	0,01	0,01	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
3.6.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	2	Ммоль активного кислорода/кг мг КОН/г
	кислотное число	0,6	
	анизидиновое число	3,0	Ед/г
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются				
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Плесени	Дрожжи
1	2	3	4	5	6	7
3.6.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	20	1,0
3.6.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	100	1,0
3.6.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	20	1,0

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.8. Масло коровье высший сорт Жир птичий топленый	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	Ртуть	0,03	
	Антибиотики*: в том числе в жире птичьим топленом		Действует до 01.01.2012 Вводится в действие с 01.01.2012
	левомицетин	0,01	
	(хлорамфеникол)	0,0003	
	тетрациклиновая группа	0,01	
	пенициллины	0,004	
	стрептомицин	0,2	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М1	не допускается	< 0,00002
	Пестициды*:		
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	Диоксины:	не допускаются	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	40	Бк/кг

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
	стронций-90	25	то же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФанМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечания
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
3.6.8.1. Масло коровье высший сорт	1×10(4)	0,1	1,0	25*	100	* дополнительно L. monocytogenes
3.6.8.2. Жир птичий топленый	1×10(2)	1,0	1,0	25	-	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.9. Сахарный песок	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды*:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	не допускаются	< 0,005
	ДДТ и его метаболиты	не допускаются	< 0,005

Микробиологические показатели:

Индекс, 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)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
3.6.9.1. Сахарный песок, сахар молочный рафинированный	1×10(3)	1,0	-	25	10	10
3.6.9.2. Патока кукурузная	5×10(3)	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	1×10(4)	1,0	-	25	50	50
3.6.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	1×10(4)	1,0	-	25	50	10
3.6.9.5. Аспартам	2,5×10(2)	1,0	-	10	-	-
3.6.9.6. Потока кукурузная сухая, получаемая по импорту	5×10(3)	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.7. Патока низкоосахаренная, порошкообразная	1×10(4)	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала	1×10(4)	1,0	-	25	100	50
3.6.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	1×10(4)	1,0	-	25	50	10
3.6.9.10. Сахар молочный рафинированный	1×10(3)	1,0	-	25	10	10
3.6.9.11. Лактоза пищевая распылительной сушки	1×10(4)	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.12. Концентрат лактозы	5×10(3)	1,0	-	50	100	50

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
3.6.10. Прочие компоненты			

Микробиологические показатели:

Индекс, 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
3.6.10.1. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допускаются
3.6.10.2. Минеральный премикс	1×10(4)	1,0	1,0	25	50	50
3.6.10.3. Изолированный соевый белок	5×10(3)	0,1	1,0	25	-	-
3.6.10.4. Пектин	1×10(4)	0,1	-	25	100	100

* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов и антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. пп. 3.12, 3.13, 3.15).

Приложение 4

Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников

Исключено с 1 сентября 2007 г.

Приложение 5а

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

1. Пищевые вещества:

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

1.2. Жиры, жироподобные вещества и их производные:

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

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

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

1.2.4. стерины, выделенные из пищевого сырья;

1.2.5. среднецепочечные триглицериды;

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

1.3. Углеводы и продукты их переработки:

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

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

1.3.3. крахмал и продукты его гидролиза;

1.3.4. инулин и другие полифруктозаны;

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

1.4. Витамины, витаминоподобные вещества и коферменты: витамин С (аскорбиновая кислота, ее соли и эфиры), витамин В1 (тиамин), витамин В2 (рибофлавин, флавинмоноклеотид), витамин В6 (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид, никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин В12 (цианкобаламин, метилкобаламин), пантотеновая кислота (соли пантотеновой кислоты), биотин, витамин А (ретинол и его эфиры), каротиноиды (бета-каротин, ликопин, лютеин и др.), витамин Е (токоферолы, токотриенолы и их эфиры), витамин Д и его активные формы, витамин К, парааминобензойная кислота, липоевая кислота, оротовая кислота, инозит, метилметионинсульфоний, карнитин, пангамовая кислота.

1.5. Минеральные вещества (макро - и микроэлементы): кальций, фосфор, магний, калий, натрий, железо, йод, цинк, бор, хром, медь, сера, марганец, молибден, селен, кремний, ванадий, фтор, германий, кобальт.

2. Минорные компоненты пищи:

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

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

2.3. естественные метаболиты: янтарная кислота, альфа-кетокислоты, убихинон, лимонная кислота, фумаровая кислота, винная кислота, орнитин, цитрулин, креатин, бетаин, глутатион, таурин, яблочная кислота, индолы, изотиоцианаты, октакозанол, хлорофилл, терпеноиды, иридоиды, резвератрол, стевиозиды.

3. Пробиотики (в монокультурах и в ассоциациях) и пребиотики:

3.1. Бифидобактерии, в том числе видов *infantis*, *bifidum*, *longum*, *breve*, *adolescentis*; *Lactobacillus*, в том числе видов *acidophilus*, *fermentii*, *casei*, *plantarum*, *bulgaricus* и другие; *Lactococcus*; *Streptococcus thermophilus*; *Propionibacterium* и другие;

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

3.3. биологически активные вещества - иммунные белки и ферменты, гликопептиды, лизоцим, лактоферрин, лактопероксидаза, бактериоцины молочнокислых микроорганизмов, за исключением препаратов из тканей и жидкостей человека.

4. Растения (пищевые и лекарственные), продукты моря, рек, озер, пресмыкающиеся, членистоногие, минерало-органические или минеральные природные субстанции (в сухом, порошкообразном, таблетированном, капсулированном виде, в виде водных, спиртовых, жировых сухих и жидких экстрактов, настоев, сиропов, концентратов, бальзамов): мумие, спирулина, хлорелла, дрожжи инактивированные и их гидролизаты, цеолиты и др.

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

Приложение 5б

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

1. Растения, содержащие сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества:

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
1.	Абрус молитвенный (Индийская лакрица, Молельные бобы, Хеквирити)	<i>Abrus precatorius</i> L.	семена

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
2.	Авран лекарственный (Кровник)	<i>Gratiola officinalis</i> L.	надземная часть
3.	Адлумия грибовидная	<i>Adlumia fugosa</i> Greene	все части
4.	Азадирахта индийская (Маргоза, Ним)	<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	все части
5.	Азиазарум гетеротропный	<i>Asiasarum heterotropoides</i> F. Maek.	корни
6.	Акация	<i>Acacia</i> L.	все виды, надземная часть
7.	Аконит (Борец)	<i>Aconitum</i> L.	все виды, все части
8.	Амми зубная (Виснага морковевидная)	<i>Ammi visnaga</i> (L.) Lam. (<i>Visnaga daucoides</i> Gaertn.)	все части
9.	Аморфофаллус Ривьера	<i>Amorphophallus rivieri</i> Durieu	все части
10.	Анабазис	<i>Anabasis</i> L.	все виды, побеги
11.	Аденантера	<i>Adenanthera</i> L.	все виды, все части
12.	Анамирта коккулюсовидная (Коккулюс индийский, Кукольван)	<i>Anamirta cocculus</i> (L.) Wight et Arn.	все части
13.	Анхалониум Левина	<i>Anhalonium lewinii</i> Jennings	все части
14.	Аплопаппус разнолистный	<i>Aplopappus heterophyllus</i>	все части
15.	Аргемоне	<i>Argemone</i> L.	все виды, все части
16.	Арека катеху (Арековая пальма, Бетельная пальма, Пальма катеху)	<i>Areca catechu</i> L.	все части
17.	Аризарум	<i>Arisarum</i> L.	все виды, все части
18.	Аристолохия	<i>Aristolochia</i> L.	все виды, все части
19.	Арника	<i>Arnica</i> L.	все виды, цветки
20.	Аронник	<i>Arum</i> L.	все виды, все части
21.	Артрокнемум сизый	<i>Arthrocnemum glaucum</i> Delile	надземная часть
22.	Атеросперма мускусная	<i>Atherosperma moschatum</i> Labill.	все части
23.	Багульник (Розмарин лесной)	<i>Ledum</i> L.	все виды, надземная часть, побеги
24.	Бакаутовое дерево (Гваяковое дерево)	<i>Guaiacum officinale</i> L.	все части
25.	Баккония	<i>Bacconia</i> L.	все виды, все части
26.	Баранец обыкновенный (Плаун - баранец)	<i>Huperzia selago</i> L.	все части
27.	Барбарис	<i>Berberis</i> L.	все виды, корни, кора
28.	Барвинок (Катарантус)	<i>Vinca</i> L.	все виды, все части
29.	Башмачок	<i>Cypripedium</i> sp.	все виды, все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
30.	Безвременник	Colchicum sp.	все виды, все части
31.	Бейлшмидия нис	Beilschmiedia Nees	все части
32.	Белена	Hyoscyamus sp.	все виды, все части
33.	Белозер болотный (Белоцветка болотная, Перелойная трава)	Parnassia palustris L.	все части
34.	Белоцветник летний	Leucojum aestivum L.	все части
35.	Бересклет европейский (Бруслина)	Euonymus europaea L.	семена
36.	Биота восточная	Biota orientalis L.	все части
37.	Бирючина обыкновенная	Ligustrum vulgare L.	листья, плоды
38.	Блефарис съедобный	Blepharis edulis Pers.	все части
39.	Блошница болотная	Pulicaria uliginosa Stev. ex DC.	все части
40.	Бобовник анагировидный (Золотой дождь)	Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.)	все части
41.	Болиголов	Conium L.	все виды, все части
42.	Борония	Boronia Sm.	эфирные масла из листьев и побегов всех видов
43.	Бруцея яванская	Bucea javanica Merr.	все части
44.	Бузина травянистая	Sambucus edulus L.	- " -
45.	Бузульник зубчатый	Ligularia dentata Hara	все части
46.	Бурасайя мадагаскарская	Burasaia madagascariensis DS	все части
47.	Василистник	Thalictrum L.	все виды, надземная часть
48.	Вексия толстоплодная	Vexibia pachycarpa Yakovl	все части
49.	Верблюжья колючка обыкновенная	Alhagi pseudalhagi Fisch.	побеги
50.	Ветреница	Anemone L.	все виды, все части
51.	Вех (Цикута)	Cicuta L.	все виды, все части
52.	Витания снотворная	Withania somnifera (L.) Dunal	все части
53.	Воаканга африканская	Voacanga africana	все части
54.	Водосбор	Aquilegia L.	все виды, корни
55.	Воловик лекарственный	Anchusa officinalis L.	все части
56.	Волчеягодник	Daphne sp.	все виды, все части
57.	Воронец	Actaea L.	все виды, все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
58.	Вороний глаз	Paris L.	все виды, все части
59.	Вязель, Многоцвет (Чахоточная трава)	Coronilla L.	все виды, корни, семена
60.	Гармала (Могильник, Собачье зелье)	Peganum L.	все виды, надземная часть
61.	Гельземиум	Gelsemium L.	все виды, все части
62.	Гиднокарпус (Чаульмугра)	Hydnocarpus Gaertn.	все виды, семена
63.	Гидрастис (Желтокорень, Золотая печать)	Hydrastis L.	все виды, все части
64.	Гирчевник ехольский	Conioselinum jeholense M.Pimem	все части
65.	Глауциум (Мачек)	Glaucium L.	все виды, надземная часть
66.	Гледичия обыкновенная (Гледичия трехколючковая)	Gleditsia triacanthos L.	все части
67.	Гомфокарпус (Харг)	Gomphocarpus L.	все виды, все части
68.	Горицвет (Адонис)	Adonis L.	все виды, надземная часть
69.	Горошек посевной (Горошек узколистый)	Vicia Angustifolia, V. sativa	все части растения
70.	Горчица полевая	Sinapis arvensis L.	все части растения в период плодоношения
71.	Грудника (Сидя)	Cida L.	все виды, все части
72.	Гуперция селяго	Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart. (Lycopodium selago L.)	все части
73.	Декодон мутовчатый	Decodon verticillatus Ell.	надземная часть
74.	Дельфиниум (Живокость)	Delphinium L.	все виды, все части
75.	Дехаазия оттопыренная	Dehaasia squarrosa Hassk.	все части
76.	Джефферсония сомнительная	Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore	все части
77.	Джуг	Corchorus L.	все виды, семена
78.	Диоскорея жестковолосистая	Dioscorea hispida Dennst.	все части
79.	Донник аптечный	Melilotus officinalis.	все части
80.	Дорифора сассафрас	Doryphora sassafras Endl.	эфирные масла всех частей
81.	Дрок красильный	Genista tinctoria L.	все части
82.	Дурман	Datura L.	все виды, все части
83.	Дурнишник (Зобник, Репей колкий)	Xanthium L.	все виды, все части
84.	Дымянка	Fumaria L.	все виды, все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
85.	Дюбуазия	Duboisia L.	все виды, все части
86.	Желтушник	Erysimum L.	все виды, все части
87.	Жимолость Шамиссо	Lonicera. chamissoi	все части
88.	Жимолость татарская	Lonicera. tatarica	плоды
89.	Жимолость обыкновенная	Lonicera xylosteum	плоды
90.	Зигаденус сибирский	Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray	все части
91.	Иберийка горькая	Iberis amara L.	все части
92.	Игнация горькая	Ignatia amara L.	все части
93.	Ипекакуана	Cephaelis L.	все виды, все части
94.	Ипомея небесно-голубая	Ipomea violacea	семена
95.	Каби паранская	Cabi paraensis Ducke	все части
96.	Кактус Пейот	Lophophora williamsii	надземная часть
97.	Кактус Сан Педро	Echinopsis pachanoi	надземная часть
98.	Каладиум	Caladium L.	все виды, все части, кроме К. съедобный - C. esculentum (корневища)
99.	Клен серебристый	Acer saccharium	листья
100.	Калея закатечичи	Calea zacatechichi	надземная часть
101.	Калужница	Caltha sp.	все виды, надземная часть
102.	Кананга душистая (Иланг-иланг)	Cananga odorata Hook. f. et Thoms.	все части
103.	Кардария крупковая	Cardaria draba (L.) Desv.	все части
104.	Кат съедобный (ката, катх, Абиссинский чай, Арабский чай)	Catha edulis Forsk.	надземная часть
105.	Качим (Гипсолюбка, Перекасти поле)	Gypsophila L.	все виды, все части
106.	Квилайя мыльная	Quillaja saponaria Molina	все части
107.	Кендырь	Apocynum L.	все виды, все части
108.	Кислица обыкновенная	Oxalis acetosella L.	- " -
109.	Клещевина обыкновенная	Ricinus communis L.	все части
110.	Клоповник пронзеннолистный	Lepidium perfoliatum L.	все части
111.	Княжик сибирский	Atragene sibirica L.	все части
112.	Кокаиновый куст (Кока)	Erythroxylum coca Lam.	все виды, все части
113.	Кокорыш обыкновенный (Собачья петрушка)	Aethusa Cynapium L.	все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
114.	Коллинсония анисовая	<i>Collinsonia anisata</i> Sims.	надземная часть
115.	Колоказия	<i>Colocasia</i> L.	все виды, все части
116.	Конопля	<i>Cannabis</i> sp.	все виды, все части
117.	Консолида великолепная	<i>Consolida regalis</i> S.F. Gray	плоды, семена
118.	Коптис (Золотая нить, Пикрориза курроа)	<i>Coptis</i> L.	все виды, все части
119.	Копытень	<i>Asarum</i> L.	все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ
120.	Кориария	<i>Coriaria</i>	все виды, надземная часть
121.	Коринокарпус гладкий	<i>Corynocarpus laevigata</i> Forst.	ядро, плод
122.	Корнулака белоцветковая	<i>Cornulaca leucantha</i> Charif et Allen	надземная часть
123.	Косциниум продырявленный	<i>Coscinium fenestratum</i> Colebr.	все части
124.	Красавка обыкновенная (Белладонна)	<i>Atropa belladonna</i> L.	все части
125.	Крестовник (Аденостилес ромболистный)	<i>Senecio</i> L.	все виды, надземная часть
126.	Кроссоптерикс кочияновый (Кочи)	<i>Crossopteryx kotschyana</i> Fenzl.	кора
127.	Кротолария	<i>Crotalaria</i> L.	все виды, все части
128.	Кротон слабительный	<i>Croton tiglium</i> L.	все части
129.	Круглосемянник тонколистный	<i>Cyclospermum leptophyllum</i> Sprague	плоды
130.	Ксанториза простейшая	<i>Xanthorrhiza simplicissima</i> Marsh. (<i>Zanthorrhiza</i>)	все части
131.	Кубышка	<i>Nuphar</i> L.	все виды, все части
132.	Куколь обыкновенный	<i>Agrostemma githago</i> L.	все части
133.	Купена (Соломонова печать)	<i>Polygonatum</i> L.	все виды, все части
134.	Купырь прицветниковый	<i>Anthriscus caucalis</i> Bieb.	все части
135.	Лавр американский	<i>Sassafras officinale</i> albium	все части
136.	Лаконос (Фитолакка американская)	<i>Phytolacca</i> L.	все виды, все части
137.	Ландыш	<i>Convallaria</i> L.	все виды, все части
138.	Ластовень	<i>Vincetoxicum</i> sp.	все виды, все части
139.	Латуа ядовитая	<i>Latua venenosa</i> Phil.	все части
140.	Лилия однобратственная	<i>Lilium monadelphum</i> Bieb.	все части
141.	Линдера Олдгема	<i>Lindera oldhamii</i> Hemsl.	стебли, лист

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
142.	Лобелия	Lobelia L.	все виды, все части
143.	Ломонос (Клематис)	Clematis sp.	все виды, все части
144.	Лотос голубой	Nymphaea Caerulea	листья, лепестки
145.	Лофофора (Пейотл)	Lophophora L.	все виды, все части
146.	Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	все части
147.	Льнянка обыкновенная	Linaria vulgaris Mill.	все части
148.	Лютик	Ranunculus L.	все виды, надземная часть
149.	Магнолия	Magnolia L.	все виды, все части
150.	Магония (Горный виноград)	Mahonia Nutt.	все виды, все части
151.	Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный)	Papaver L.(P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)	все части, кроме семян
152.	Маклея	Macleaya	все виды, надземная часть
153.	Макрозамия спиральная	Macrozamia spiralis Miq.	все части
154.	Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum L.	все части
155.	Марь	Chenopodium L.	все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян
156.	Марьянник	Melampyrum sp.	все виды, все части
157.	Мелкоракитник русский (Ракитник)	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenticus	все части
158.	Мелия индийская	Melia azedarach L.	все части
159.	Мирикария	Myricaria L.	все виды, все части
160.	Митрагина	Mitragyna L.	все виды, все части
161.	Можжевельник казацкий	Janiperus sabina L.	все части
162.	Молочай	Euphorbia sp.	все виды, все части
163.	Мордовник	Echinops L.	все виды, плоды
164.	Морозник	Helleborus L.	все виды, все части
165.	Мужской папоротник	Dryopteris filix mas Schott.	корневища
166.	Мускатный орех	Myristica fragrans Hjuft	плод (орех)
167.	Мыльнянка лекарственная (Мыльная трава, Мыльный корень)	Saponaria officinalis L.	все части
168.	Мытник	Pedicularis sp.	все виды, все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
169.	Нандина домашняя	<i>Nandina domestica</i> Thunb.	кора, кора корней
170.	Наперстянка	<i>Digitalis</i> sp.	все виды, все части
171.	Науклея клюволистная	<i>Nauclea rhynchophylla</i> Miq.	все части
172.	Нектандра пухури большая	<i>Nectandra puchury-major</i> Nees et Mart.	плоды
173.	Немуарон Гумбольдта	<i>Nemuaron humboldtii</i> Bail.	эфирное масло
174.	Норичник	<i>Scrophularia</i> sp.	все виды, все части
175.	Обвойник	<i>Periploca</i> L.	все виды, кора
176.	Одостемон ползучий	<i>Odostemon aquifolium</i> Rydb.	корни
177.	Окопник	<i>Symphytum</i> L.	все виды, корни
178.	Олеандр	<i>Nerium</i> L.	все виды, все части
179.	Омежник	<i>Oenanthе</i> sp.	все виды, все части
180.	Омела (Дубовые ягоды, Офиопгон японский, Птичий клей)	<i>Viscum</i> L.	все виды, все части
181.	Орикса японская	<i>Orixa japonica</i> Thunb.	все части
182.	Осока парвская	<i>Carex brevicollis</i> DC.	надземная часть
183.	Остролодочник	<i>Oxytropis</i> L.	все виды, все части
184.	Оцимум священный	<i>Ocimum sanctum</i> L.	все части
185.	Очиток (Грыжная трава, Лихорадочная трава)	<i>Sedum</i> L.	все виды, все части
186.	Очный цвет полевой	<i>Anagallis arvensis</i> L.	все части
187.	Парнолистник	<i>Zygophyllum</i> L.	все виды, все части
188.	Паслен	<i>Solatium</i> sp.	все виды, все части
189.	Пеларгония (герань)	<i>Pelargonium</i> Willd.	все виды, все части растения
190.	Переступень	<i>Bryonia</i> L.	все виды, корни
191.	Перец бетель	<i>Piper betle</i> L.	все части
192.	Перец опьяняющий (Перец Кава-Кава, Кава-кава)	<i>Piper methysticum</i> (kava-kava)	все части
193.	Песколюб седоватый	<i>Prammogeton canescens</i> Vatke	плоды
194.	Петалостилис лабихеевидный	<i>Petalostylis labicheoides</i> R. Br.	надземная часть
195.	Петросимония однотычинковая	<i>Petrosimonia monandra</i> Bunge	надземная часть
196.	Печеночница	<i>Anemone</i> sp.	все виды, все части
197.	Пикульник	<i>Galeopsis</i> sp.	все виды, все части
198.	Пинеллия тройчатая	<i>Pinellia ternata</i> Britenbach	стебли

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
199.	Пион уклоняющийся	<i>Paeonia anomalae</i> L.	все части
200.	Пиптадения иноземная	<i>Piptadenia peregrina</i> Benth.	кора
201.	Писцидия ярко-красная	<i>Piscidia erythrina</i> L.	все части
202.	Плевел опьяняющий	<i>Lolium temulentum</i> L.	плоды
203.	Повилика	<i>Cuscuta</i> L.	все виды, все части
204.	Погремок	<i>Rhinanthus</i> L.	все виды, все части
205.	Подofil	<i>Podophyllum</i> L.	все виды, корневища с корнями
206.	Подснежник Воронова	<i>Galanthus woronowii</i> Lozinsk.	все части
207.	Полынь Таврическая	<i>Artemisia taurica</i> Willd.	надземная часть, эфирное масло всех частей
208.	Полынь цитварная	<i>Artemisia cina</i> Berg. Ex Poljak.	надземная часть, эфирное масло всех частей
209.	Пролесник	<i>Mercurialis</i> L.	все виды, все части
210.	Прострел	<i>Pulsatilla</i> sp.	все виды, все части
211.	Псилокаулон непохожий	<i>Psilocaulon absimile</i> N.E.Br.	надземная часть
212.	Пузырница	<i>Physochlaina</i> L.	все виды, все части
213.	Пузырчатая головня кукурузы	<i>Ustilago maydis</i> DC.	все части
214.	Пузырчатка вздутая	<i>Utricularia physalis</i>	надземная часть
215.	Рамона чистецовая	<i>Ramona stachyoides</i> Briq.	все части
216.	Раувольфия разнолистная	<i>Rauvolfia heterophylla</i> Roem. et Schult.	все части
217.	Ремерия отогнутая	<i>Roemeria refracta</i> DC.	все части
218.	Рогоглавник	<i>Ceratocephala</i> L.	все виды, все части
219.	Рододендрон	<i>Rhododendron</i> sp.	все виды, все части
220.	Роза гавайская	<i>Argyrea nervosa</i> ; Hawaiian Baby Woodrose	все части
221.	Рута	<i>Ruta</i> L.	все виды, все части
222.	Рыбная ягода	См. Анамирта кокку люсовидная	-
223.	Рябчик уссурийский	<i>Fritillaria ussuriensis</i> Maxim.	все части
224.	Саговник завитой	<i>Cycas circinalis</i> L.	семена
225.	Саговник поникающий	<i>Cycas revoluta</i> Thunb.	семена

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
226.	Саксаул	<i>Haloxylon</i> L.	все виды, лист, стебли
227.	Сангвинария канадская	<i>Sanguinaria canadensis</i> L.	корни
228.	Сарколобус	<i>Sarcolobus</i> R. Br.	все виды, все части
229.	Саркоцефалус	<i>Sarcocephalus</i> Afzel.	все виды, все части
230.	Сарсазан шишковатый	<i>Haloxylon articulatum</i> Bunge	листья, стебли
231.	Сассифрас беловатый	<i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees.	все части, эфирное масло из корней и древесины
232.	Сведа вздутоплодная	<i>Suaeda physophora</i> L.	все части
233.	Свинчатка европейская	<i>Plumbago europaea</i> L.	все части
234.	Сейдлия розмариновая	<i>Seidlitzia rosmarinus</i> Bunge	лист, стебли
235.	Секурина	<i>Securinega</i> L.	все виды, побеги
236.	Сигезбекия восточная	<i>Siegesbeckia orientalis</i> L.	все части
237.	Симмондсия калифорнийская (Хохоба)	<i>Simmondsia californica</i> Nutt.	семена
238.	Синяк обыкновенный	<i>Echium vulgare</i> L.	все части
239.	Скелетиум скрученный	<i>Sceletium tortuosum</i>	все части
240.	Скополия	<i>Scopolia</i> L.	все виды, все части
241.	Смодингиум острый	<i>Smodingium argutum</i> E. Mey	все части
242.	Солерос кустарниковый	<i>Salicornia fruticosa</i> L.	лист, стебли
243.	Солянка южная (Солянка русская)	<i>Salsola australis</i> R. Br. (= <i>S. ruthenica</i> Iljin)	все части растения
244.	Сорго аллепское (Гумай, Джонсонова трава)	<i>Sorghum halepense</i> (L.) Pers.	все части
245.	Споришь (Маточные рожки)	<i>Claviceps</i> sp.	все виды, все части
246.	Стеллера карликовая	<i>Stellera chamaejasme</i> L.	все части
247.	Стефания	<i>Stephania</i> L.	все виды, клубни с корнями
248.	Стриктокардия липолистная	<i>Strictocardia tiliaefolia</i> Hall.	семена
249.	Строфант комбе	<i>Strophanthus kombe</i> Oliv.	все части
250.	Сферофиза солонцовая	<i>Sphaerophysa salsula</i> (Pall.) DC.	все части
251.	Табак	<i>Nicotiana</i> L.	все виды, все части
252.	Табернанте ибоба	<i>Tabernanthe iboga</i> Baill	все части
253.	Тамус обыкновенный (Адамов корень)	<i>Tamus communis</i> L.	все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
254.	Таушия	Tauschia Schltdl.	все виды, все части
255.	Термопсис альпийский (Мышатник, Пьяная трава)	Thermopsis alpine L.	надземная часть
256.	Тиноспора сердцелистная	Tinospora cordifolia Miers	все части
257.	Тисс	Taxus L.	все виды, все части
258.	Тоддалия азиатская	Toddalia asiatica Lam.	все части
259.	Токсидендрон	Toxicodendron L. (= Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	все виды, все части
260.	Турбина коримбоза (Ололиуки, Ололюки)	Turbina corymbosa	семена
261.	Турбина щитковидная	Turbina corymbosa Raf.	семена
262.	Тысячеголов	Viccaria sp.	все виды, все части
263.	Унгерния Виктора	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	все части
264.	Унгерния Северцева	Ungernia. Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch.	все части
265.	Унона душистейшая	Unona odoratissima Blanco	цветы
266.	Фибраурея красильная	Fibraurea tinctoria Lour.	все части
267.	Физохляйна алайская	Physochlaina alaica Korotk.	корни
268.	Физохляйна восточная	Physochlaina orientalis G. Don f.	корни
269.	Хеймия иволистная	Heimia salicifolia	надземная часть
270.	Хинное дерево	Cinchona succirubra Pavon.	кора
271.	Хренное дерево	Moringa oleifera Lam.	все части
272.	Хохлатка	Corydalis sp.	все виды, все части
273.	Хуннеманния дымянколистная	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	все части
274.	Цефалантус западный	Cephalanthus occidentalis L.	надземная часть
275.	Цикламен аджарский (Дряква аджарская)	Cyclamen adsharicum Pobed.	все части
276.	Цикламен европейский	Cyclamen europaeum L.	все части
277.	Цимбопогон Винтера	Cymbopogon winterianus Jowitt.	эфирные масла всех частей
278.	Цирия Смита	Zieria smithii Andr.	надземная часть, эфирное масло всех частей
279.	Чемерица	Veratrum sp.	все виды, все части
280.	Чернокорень лекарственный (Лиходейка)	Cynoglossum officinalis L.	все части

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
281.	Чилибуха (Рвотный орех)	Strychnos L.	все виды, семена
282.	Чина	Lathyrus sp.	все виды, все части
283.	Чистец болотный	Stachys palustris L.	все части
284.	Чистец шероховатый	Stachys aspera Michx.	надземная часть
285.	Чистотел	Chelidonium L.	все виды, надземная часть
286.	Чистяк калужницелистный (Чистяк весенний)	Ficaria calthifolia Reichenb., F. verna Huds.	все части
287.	Шалфей предсказательный	Salvia divinorum	листья
288.	Шангиния ягодная	Schanginia baccata Moq.	лист, побеги
289.	Эвodia мелиелистная	Evodia meliifolia Benth.	все части
290.	Эвodia простая	Evodia simplex Cordem.	все части
291.	Энцефалартос Баркнера	Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.	все части
292.	Эхинопсис	Echinopsis	Все виды, надземная часть
293.	Эфедра (Хвойник Хвоцевой)	Ephedra sp.	все виды, все части
294.	Якорцы	Tribulus L.	все виды, все части
295.	Ялапа настоящая	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	все части
296.	Ятролиза дланевидная (Колумба)	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (Jatrorrhiza co-lmnba (Roxb.) Miers.)	все части
297.	Айлант высочайший	Ailanthus altissima	Надземная часть
298.	Алстония ядовитая	Alstonia venenata R.Br.	Кора
299.	Арундо тростниковый	Arundo donax L.	Цветы
300.	Афанамиксис крупноцветковый	Aphanamixis grandiflora Blume	Семена
301.	Балдуина узколистная	Balduina angustifolia	Надземная часть
302.	Балиоспермум горный	Baliospermum Montana Muell. Arg	Корень, корневище
303.	Банистериопсис	Banisteriopsis	Все виды, все части
304.	Бархатные бобы	Mucuna pruriens DC	Семена
305.	Бейлея многолучевая	Baileya multiradiata Harv. et Gray	Надземная часть
306.	Вирола	Virola	Все виды, надземная часть
307.	Гайлардия красивая	Gaillardia pulchella Foug.	Листья, цветы
308.	Девясил британский	Inula Britannica L.	Цветы, надземная часть

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
309.	Девясил глазковый	<i>Inula oculus-christi</i> L.	Надземная часть
310.	Делосперма	<i>Delosperma</i>	Все виды, надземная часть
311.	Десмодиум ветвистый	<i>Desmodium racemosum</i> DC	Надземная часть
312.	Десмодиум красивый	<i>Desmodium pulchellum</i> Benth.	Надземная часть
313.	Дицентра	<i>Dicentra</i>	Все виды, все части
314.	Дубоизия (Питури)	<i>Duboisia</i>	Все виды, надземная часть
315.	Евботриоидес Грея	<i>Eubotryoides grayana</i> Hara	Листья
316.	Иллициум	<i>Illiciaceae</i>	Все виды, семена, листья
317.	Канареечник клубненосный	<i>Phalaris tuberosa</i> L.	Надземная часть
318.	Крапива шариконосная	<i>Urtica pilulifera</i> L.	Надземная часть
319.	Леспедеца двуцветная	<i>Lespedeza bicolor</i> Turcz	Листья, кора, корневище
320.	Лох	<i>Elaeagnus</i>	Все виды, надземная часть
321.	Маммиллярия	<i>Mammillaria</i>	Все виды, надземная часть
322.	Мостуеа стимулирующая	<i>Mostuea stimulans</i> A. Cheval	Надземная часть
323.	Пеумус болдус	<i>Peumus boldus</i> Molina	Эфирное масло листьев
324.	Пиптадения	<i>Piptadenia</i>	Все виды, все части
325.	Рубиева многонадрезная	<i>Roubieva multifida</i> Moq.	Эфирное масло надземных частей
326.	Самшит вечнозеленый	<i>Buxus sempervirens</i> L.	Стебель, листья
327.	Схенокаулон лекарственный	<i>Schoenocaulon officinal</i> A.Gray	Семена
328.	Трихоцереус	<i>Trichocereus</i>	Все виды, надземная часть
329.	Тростник южный	<i>Phragmites Australia</i> Trin. ex Steud.	Корневище
330.	Ферула смолоносная	<i>Ferula gummosa</i> Boiss	Семена
331.	Хамедафне прицветничковая (Мирт болотный)	<i>Chamaedaphne calyculata</i> Moench	Надземная часть
332.	Цельнолистник	<i>Haplophyllum</i>	Все виды, все части
333.	Эритрофлеум	<i>Eriophyllum</i>	Все виды, кора
334.	Ясенец белый	<i>Dictamnus albus</i> L.	Листья, плоды
335.	Аир болотный	<i>Acorus calamus</i> L.	Корневище, эфирное масло, листья
336.	Аир злаковый	<i>Acorus gramineus</i> Soland. (= <i>A. pusillus</i> Sieb.)	Корневище, эфирное масло, листья
337.	Бинерция округлокрылая	<i>Bienertia cycloptera</i> Bunge	Надземная часть

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
338.	Бассия холодная	Bunium cycloptera Bunge	Надземная часть
339.	Буниум персидский	Bunium persicum B. Fedtsch.	Все части растения
340.	Буниум цилиндрический	Bunium cylindricum Drude	Надземная часть и эфирное масло из него
341.	Гимнокалициум	Gymnocalycium	Надземная часть
342.	Двукосточник тростниковый	Phalaris tuberosa L.	Надземная часть
343.	Ежовник членистый	Anabasis articulate	Надземная часть
344.	Колюченосник Зибторпа	Echinophoria sibthorpiana Huss	Надземная часть
345.	Колоцинт	Citrullus colocynthis Schrad.	Плоды (порошок, экстракт)
346.	Корифанта мелкодольчатая	Coryphantha micromeris Lem.	Все растение
347.	Лебеда монетная	Artriplex nummularia Lindl.	Надземная часть
348.	Многоколосник морщинистый	Agastache rugosa O.Kuntze	Эфирное масло
349.	Мосла двупыльниковая	Mosla dianthera L.	Эфирное масло
350.	Орлайя морковная	Orlaya daucoides	Плоды (эфирное масло)
351.	Ортодон азароновый	Orthodon asaroniferum	Надземная часть
352.	Петрушка курчавая	Petroselinum crispum A.W. Hill.	Плоды (эфирное масло)

2. Вещества, не свойственные пище, пищевым и лекарственным растениям.

3. Неприродные синтетические вещества - аналоги активно действующих начал лекарственных растений (не являющиеся эссенциальными факторами питания).

4. Антибиотики.

5. Гормоны.

6. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами риска 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 брызжейку 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 десна;

- 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.

При ввозе в Российскую Федерацию сырья 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 т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

7. Ткани и органы человека.

8. Представители родов и видов бактерий, в составе которых распространены штаммы, вызывающие заболевания человека или способные служить векторами генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы - представители родов *Bacillus* (в том числе *B. polymyxa*, *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;

- жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода *Candida*; актиномицеты, стрептомицеты;

- все роды и виды микроскопических плесневых грибов;

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

9. 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	2	3	4
1	Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево	<i>Aralia elata</i> (Miq.) Seem. = <i>Aralia mandshurica</i> Rupr. et Maxim.	все части
2	Африканская слива	<i>Pygeum africanum</i>	кора
3	Валериана	<i>Valeriana</i> L.	все виды, корень и корневища
4	Гинкго двулопастное	<i>Ginkgo biloba</i> L.	надземная часть
5	Джимнема сильвестре	<i>Gymnema sylvestre</i>	все части
6	Дикий ямс, Диоскорея мохнатая	<i>Dioscorea villosa</i>	корневища
7	Женьшень	<i>Ginseng</i>	все виды, все части
8	Заманиха высокая, Оплопанакс высокий, Эхинопанакс высокий	<i>Oplopanax elatus</i> Nakai = <i>Echinopanax elatus</i> Nakai	все части
9	Зверобой	<i>Hypericum</i> L.	все виды, все части
10	Иглица шиповатая	<i>Ruscus aculeatus</i> (Butchers Broom)	все части
11	Йохимбе (паусинисталия йохимбе)	<i>Pausinystalia yohimbe</i> (K. Schum.) Pierre ex Beile	все части
12	Лимонник китайский	<i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill.	все части
13	Муира пуама	<i>Muiira puama</i> (<i>Liriosma jvata</i>)	все части
14	Муравьиное дерево, По де Арко, Табебуйя	<i>Tabebuia heptaphylla</i>	кора
15	Родиола розовая, Золотой корень	<i>Rhodiola rosea</i> L.	все части
16	Турнера возбуждающая, Дамиана	<i>Turnera Diffusa</i>	все части
17	Элеутерококк колючий, Свободнаягодник колючий, Чертов куст	<i>Eleutherococcus senticosus</i> (Rupr. et Maxim.) Maxim = <i>Aconthopanax senticosus</i> (Rupr. et Maxim.) Harms	все части
18	Юкка нитевидная	<i>Yucca filamentosa</i>	листья

Приложение 6

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

Таблица 1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		Личинки в живом виде													
1	2	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 семейств, указанных в пп. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
13.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в пп. 1 - 11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
14.	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств,	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

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		Личинки в живом виде													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
15.	указанных в пп. 1 - 11														
15.1	Икра рыб семейств: щуковые, окуневые, тресковые (род налимов), хариусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.2	лососевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
15.3	сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.4	осетровые (бассейны Амура, низовья Волг, Каспийское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-

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

1	2	3
3 - описторхисов 4 - клонорхисов 5 - псевдамфистом 6 - метагонимусов 7 - нанофиетусов 8 - эхинохазмусов 9 - меторхисов 10 - россикотремиев 11 - апофалусов	12 - дифиллоботриумов	13 - анизакисов 14 - контрацекумов 15 - диоктофим 16 - гнатостом

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания					
		Личинки в живом виде					
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Лососи	-	н/д	н/д	-	-	-
2.	Дальневосточные лососи	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
3.	Фарш из рыб семейств, указанных в п. 1. п. 2	-	н/д	н/д	-	-	-
		н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
4.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. 1 п. 2	-	н/д	н/д	-	-	-
		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. п. 2.	-	н/д	н/д	-	-	-
		н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.	Икра (гонады) рыб, указанных в пп. 1 - 2.	-	н/д	н/д	-	-	-

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

2) личинки паразитов:

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

Таблица 3

Морская рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания												
		Личинки в живом виде												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Морская рыба, в т.ч. по районам промысла и семействам:													
1.	Баренцево море													
1.1	Лососевые проходные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
1.2	Корюшковые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
1.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
1.4	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-
1.5	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
1.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.	Северная Атлантика													
2.1	Корюшковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.2	Сельдевые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
2.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
2.4	Макруровые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.5	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.6	Скумбриевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
2.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.8	Камбаловые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.	Южная Атлантика													
3.1	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
3.2	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.3	Волохвостовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
4.	Балтийское море													
4.1	Корюшковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-
4.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
4.4	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
5.	Черное, Азовское, Средиземное моря													
5.1	Бычковые	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания												
		Личинки в живом виде												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
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	Бериковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.9	Гемпиловые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.10	Тунцы (скумбриевые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.11	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-
9.	Фарш из рыб семейств, указанных в пп. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
10.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в пп. 1 - 8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
11.	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания												
		Личинки в живом виде												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
12.	семейств, указанных в пп. 1 - 8													
13.	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-

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

2) личинки паразитов:

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

Таблица 4

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

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания								
		Личинки в живом виде								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Ракообразные и продукты их переработки									
1.1	Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу,	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания								
		Личинки в живом виде								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.4	Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин) 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	Черепahi									
4.2.1	морские	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2.2	пресноводные	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-

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

2) личинки паразитов:

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

Приложение 7

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

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E100	Куркумины (curcumins) (i) Куркумин (Curcumin) Натуральный краситель из <i>Curcuma longa</i> и других видов (ii) Турмерик (Turmeric) Турмерик - порошок корневища куркумы	краситель
E101	Рибофлавины (Riboflavins) (i) Рибофлавин (Riboflavin) (ii) Натриевая соль рибофлавина 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium)	краситель
E102	Тартразин (Tartrazine)	краситель
E103	Алканет, Алканин (Alkanet)	краситель
E104	Желтый хинолиновый (Quinoline Yellow)	краситель
E107	Желтый 2G (Yellow 2G)	краситель
E110	Желтый «солнечный закат» (Sunset Yellow FCF)	краситель
E120	Кармины (Carmines)	краситель
E122	Азорубин, Кармуазин (Azorubine)	краситель
E124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (Ponceau 4R)	краситель
E128	Красный 2G (RED 2G)	краситель
E129	Красный очаровательный AC (Allura Red AC)	краситель
E131	Синий патентованный V (Patent Blue V)	краситель
E132	Индигокармин (Indigotine)	краситель
E133	Синий блестящий FCF (Brilliant Blue FCF)	краситель
E140	Хлорофилл (Chlorophyll)	краситель
E141	Хлорофилла медные комплексы (Copper Chlorophylls) (i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex) (ii) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	краситель

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E142	Зеленый S (Green S)	краситель
E143	Зеленый прочный FCF (Fast Green FCF)	краситель
E150a	Сахарный колер I простой (Caramel I - Plain)	краситель
E150b	Сахарный колер II, полученный по «щелочно-сульфитной» технологии (Caramel II - Caustic sulphite process)	краситель
E150c	Сахарный колер III, полученный по «аммиачной» технологии (Caramel III - Ammonia process)	краситель
E150d	Сахарный колер IV, полученный по «аммиачно-сульфитной» технологии (Caramel IV - Ammonia-sulphite process)	краситель
E151	Черный блестящий PN (Brilliant Black PN)	краситель
E152	Уголь (Carbon Black (hydrocarbon))	краситель
E153	Уголь растительный (Vegetable Carbon)	краситель
E155	Коричневый HT (Brown HT)	краситель
E160a	Каротины (Carotenes) (i) бета-Каротин синтетический (Beta-carotene synthetic) (ii) Экстракты натуральных каротинов (Natural Extracts)	краситель
E160b	Аннато экстракты (Annato Extracts)	краситель
E160c	Маслосмолы паприки (Paprika Oleoresins)	краситель
E160d	Ликопин (Lycopene)	краситель
E160e	бета-Апокаротиновый альдегид (Beta-Apo-Carotenal)	краситель
E160f	бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры (Beta-Apo-8-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester)	краситель
E161a	Флавоксантин (Flavoxanthin)	краситель
E161b	Лютеин (Lutein)	краситель
E161c	Криптоксантин (Cryptoxanthin)	краситель
E161d	Рубиксантин (Rubixanthin)	краситель
E161e	Виолоксантин (Violoxanthin)	краситель
E161f	Родоксантин (Rhodoxanthin)	краситель
E161g	Кантаксантин (Canthaxanthin)	краситель
E162	Красный свекольный (Beet Red)	краситель
E163	Антоцианы (Anthocyanin)	краситель

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
	(i) Антоцианы (Anthocyanins) (ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract) (iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract)	
E170	Карбонаты кальция (Calcium Carbonates) (i) Карбонат кальция (Calcium carbonate) (ii) Гидрокарбонат кальций (Calcium hydrogen carbonate)	поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор
E171	Диоксид титана (Titanium Dioxide)	краситель
E172	Оксиды железа (Iron Oxides) (i) оксид железа (+2, +3), черная (Iron oxide, black) (ii) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red) (iii) Оксид железа (+3), желтая (Iron oxide, yellow)	красители
E174	Серебро (Silver)	краситель
E175	Золото (Gold)	краситель
E181	Танины пищевые (Tannins, Food Grade)	краситель, эмульгатор, стабилизатор
E182	Орсейл, Орсин (Orchil)	краситель
E200	Сорбиновая кислота (Sorbic Acid)	консервант
E201	Сорбат натрия (Sodium Sorbate)	консервант
E202	Сорбат калия (Potassium Sorbate)	консервант
E203	Сорбат кальция (Calcium Sorbate)	консервант
E209	пара-Оксибензойной кислоты гептиловый эфир (Heptyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E210	Бензойная кислота (Benzoic Acid)	консервант
E211	Бензоат натрия (Sodium Benzoate)	консервант
E212	Бензоат калия (Potassium Benzoate)	консервант
E213	Бензоат кальция (Calcium Benzoate)	консервант
E214	пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир (Ethyl P-Hydroxybenzoate)	консервант
E215	пара-Оксибензойной кислоты этилового эфира натриевая соль (Sodium Ethyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E216	пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир (Propyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E217	пара-Оксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль (Sodium Propyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E218	пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир (Methyl p-Hydroxybenzoate)	консервант

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E219	Пара-Оксибензойной кислоты метилового эфира натриевая соль (Sodium Methyl p-Hydroxybenzoate)	консервант
E220	Диоксид серы (Sulphur Dioxide)	консервант, антиокислитель
E221	Сульфит натрия (Sodium Sulphite)	консервант, антиокислитель
E222	Гидросульфит натрия (Sodium Hydrogen Sulphite)	консервант, антиокислитель
E223	Пиросульфит натрия (Sodium Metabisulphite)	консервант, антиокислитель, отбеливающий агент
E224	Пиросульфит калия (Potassium Metabisulphit)	консервант, антиокислитель
E225	Сульфит калия (Potassium Sulphite)	консервант, антиокислитель
E226	Сульфит кальция (Calcium Sulphite)	консервант, антиокислитель
E227	Гидросульфит кальция (Calcium Hydrogen Sulphite)	консервант, антиокислитель
E228	Гидросульфит (бисульфит) калия (Potassium Bisulphite)	консервант, антиокислитель
E230	Дифенил (Diphenyl)	консервант
E231	орто-Фенилфенол (Orto-Phenylphenol)	консервант
E232	орто-Фенилфенола натриевая соль (Sodium O-Phenylphenol)	консервант
E234	Низин (Nisin)	консервант
E235	Пимарицин, Натамицин (Pimaricin, Natamycin)	консервант
E236	Муравьиная кислота (Formic Acid)	консервант
E237	Формиат натрия (Sodium Formate)	консервант
E238	Формиат кальция (Calcium Formate)	консервант
E239	Гексаметилентетрамин (Hexamethylene Tetramine)	консервант
E241	Гваяковая камедь (Cum Guaicum)	консервант
E242	Диметилдикарбонат (велькорин) (Dimethyl Dicarbonate)	консервант
E249	Нитрит калия (Potassium Nitrite)	консервант, фиксатор окраски
E250	Нитрит натрия (Sodium Nitrite)	консервант, фиксатор окраски
E251	Нитрат натрия (Sodium Nitrate)	консервант, фиксатор окраски
E252	Нитрат калия (Potassium Nitrate)	консервант, фиксатор окраски
E260	Уксусная кислота ледяная (Acetic Acid Glacial)	консервант, регулятор кислотности
E261	Ацетаты калия (Potassium Acetates) (i) Ацетат калия (Potassium acetate) (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate)	консервант, регулятор кислотности

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E262	Ацетаты натрия (Sodium Acetates) (i) Ацетат натрия (Sodium acetate) (ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
E263	Ацетат кальция (Calcium Acetates)	консервант, стабилизатор, регулятор кислотности
E264	Ацетат аммония (Ammonium Acetate)	регулятор кислотности
E265	Дегидрацетовая кислота (Dehydroacetic Acid)	консервант
E266	Дегидрацетат натрия (Sodium Dehydroacetate)	консервант
E270	Молочная кислота, L-, D и DL- (Lactic Acid, L-, D- and DL-)	регулятор кислотности
E280	Пропионовая кислота (Propionic Acid)	консервант
E281	Пропионат натрия (Sodium Propionate)	консервант
E282	Пропионат кальция (Calcium Propionate)	консервант
E283	Пропионат калия (Potassium Propionate)	консервант
E290	Диоксид углерода (Carbon Dioxide)	газ для насыщения напитков
E296	Яблочная кислота (Malic Acid, DL-)	регулятор кислотности
E297	Фумаровая кислота (Fumaric Acid)	регулятор кислотности
E300	Аскорбиновая кислота, L- (Ascorbic Acid, L-)	антиокислитель
E301	Аскорбат натрия (Sodium Ascorbate)	антиокислитель
E302	Аскорбат кальция (Calcium Ascorbate)	антиокислитель
E303	Аскорбат калия (Potassium Ascorbate)	антиокислитель
E304	Аскорбилпальмитат (Ascorbyl Palmitate)	антиокислитель
E305	Аскорбилстеарат (Ascorbyl Stearate)	антиокислитель
E306	Токоферолы, концентрат смеси (Mixed Tocopherols Concentrate)	антиокислитель
E307	альфа-Токоферол (Alpha-Tocopherol)	антиокислитель
E308	гамма-Токоферол синтетический (Synthetic Gamma-Tocopherol)	антиокислитель
E309	дельта-Токоферол синтетический (Synthetic Delta-Tocopherol)	антиокислитель
E310	Пропилгаллат (Propyl Gallate)	антиокислитель
E311	Октилгаллат (Octyl Gallate)	антиокислитель
E312	Додецилгаллат (Dodecyl Gallate)	антиокислитель
E314	Гваяковая смола (Guaiac Resin)	антиокислитель
E315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (Isoascorbic Acid, Erythorbic Acid)	антиокислитель

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E316	Изоаскорбат натрия (Sodium Isoascorbate)	антиокислитель
E317	Изоаскорбат калия (Potassium Isoascorbate)	антиокислитель
E318	Изоаскорбат кальция (Calcium Isoascorbate)	антиокислитель
E319	Трет-Бутилгидрохинон (Tertiary Butylhydroquinone)	антиокислитель
E320	Бутилгидроксанизол (Butylated Hydroxyanisole)	антиокислитель
E321	Бутилгидрокситолуол, «Ионол» (Butylated Hydroxytoluene)	антиокислитель
E322	Лецитины, фосфатиды (Lecithins)	антиокислитель, эмульгатор
E323	Аноксомер (Anoxomer)	антиокислитель
E325	Лактат натрия (Sodium Lactate)	синергист антиокислителя, влагоудерживающий агент, наполнитель
E326	Лактат калия (Potassium Lactate)	синергист антиокислителя, регулятор кислотности
E327	Лактат кальция (Calcium Lactate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E328	Лактат аммония (Ammonium Lactate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E329	Лактат магния, DL- (Magnesium Lactate, DL-)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E330	Лимонная кислота (Citric Acid)	регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразователь
E331	Цитраты натрия (Sodium Citrates) (i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate) (iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate)	регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E332	Цитраты калия (Potassium Citrates) (i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate)	регулятор кислотности, стабилизатор, комплексообразователь
E333	Цитраты кальция (Calcium Citrates)	регулятор кислотности, стабилизатор консистенции, комплексообразователь
E334	Винная кислота, L(+)- (Tartaric Acid, L(+)-)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей, комплексообразователь
E335	Тартраты натрия (Sodium Tartrates) (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate) (ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E336	Тартраты калия (Potassium Tartrates)	стабилизатор, комплексообразователь

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
	(i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate) (ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate)	
E337	Тартрат калия-натрия (Potassium Sodium Tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E338	орто-Фосфорная кислота (Orthophosphoric Acid)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей
E339	Фосфаты натрия (Sodium Phosphates) (i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
E340	Фосфаты калия (Potassium Phosphates) (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
E341	Фосфаты кальция (Calcium Phosphates) (i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E342	Фосфаты аммония (Ammonium Phosphates) (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E343	Фосфаты магния (Magnesium Phosphates) (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E345	Цитрат магния (Magnesium Citrate)	регулятор кислотности
E349	Малат аммония (Ammonium Malate)	регулятор кислотности
E350	Малаты натрия (Sodium Malates) (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate) (ii) Малат натрия (Sodium malate)	регулятор кислотности, влагоудерживающий агент
E351	Малаты калия (Potassium Malates) (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate)	регулятор кислотности

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
	(ii) Малат калия (Potassium malate)	
E352	Малаты кальция (Calcium Malates) (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate) (ii) Малат кальция (Calcium malate)	регулятор кислотности
E353	мета-Винная кислота (Metatartaric Acid)	регулятор кислотности
E354	Тартрат кальция (Calcium Tartrate)	регулятор кислотности
E355	Адипиновая кислота (Adipic Acid)	регулятор кислотности
E356	Адипаты натрия (Sodium Adipates)	регулятор кислотности
E357	Адипаты калия (Potassium Adipates)	регулятор кислотности
E359	Адипаты аммония (Ammonium Adipates)	регулятор кислотности
E363	Янтарная кислота (Succinic Acid)	регулятор кислотности
E365	Фумараты натрия (Sodium Fumarates)	регулятор кислотности
E366	Фумараты калия (Potassium Fumarates)	регулятор кислотности
E367	Фумараты кальция (Calcium Fumarates)	регулятор кислотности
E368	Фумараты аммония (Ammonium Fumarate)	регулятор кислотности
E375	Никотиновая кислота (Nicotinic Acid)	стабилизатор цвета
E380	Цитраты аммония (Ammonium Citrates)	регулятор кислотности
E381	Цитраты аммония-железа (Ferric Ammonium Citrate)	регулятор кислотности
E383	Глицерофосфат кальция (Calcium Glycerophosphate)	загуститель, стабилизатор
E384	Изопропилцитратная смесь (Isopropyl Citrates)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Calcium Disodium Ethylene Diamine-Tetra-Acetate)	антиокислитель, консервант, комплексообразователь
E386	Этилендиаминтетраацетат динатрий (Disodium Ethylene-Diamine-Tetra-Acetate)	синергист антиокислителя, консервант, комплексообразователь
E387	Оксистеарин (Oxystearin)	антиокислитель, комплексообразователь
E391	Фитиновая кислота (Phytic Acid)	антиокислитель
E400	Альгиновая кислота (Alginic Acid)	загуститель, стабилизатор
E401	Альгинат натрия (Sodium Alginate)	загуститель, стабилизатор
E402	Альгинат калия (Potassium Alginate)	загуститель, стабилизатор
E403	Альгинат аммония (Ammonium Alginate)	загуститель, стабилизатор

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E404	Альгинат кальция (Calcium Alginate)	загуститель, стабилизатор, пеногаситель
E405	Пропиленгликольальгинат (Propylene Glycol Alginate)	загуститель, эмульгатор
E406	Агар (Agar)	загуститель, желеобразующий агент, стабилизатор
E407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фуцеллеран (Carrageenan and Its Na, K, NH ₄ Salts (Includes Furcellaran))	загуститель, желеобразующий агент, стабилизатор
E407a	Каррагинан из водорослей Euchema (Carrageenan Pes- Processed Euchema Seaweed)	загуститель, желеобразующий агент, стабилизатор
E409	Арабиногалактан (Arabinogalactan)	загуститель, желеобразующий агент, стабилизатор
E410	Камедь рожкового дерева (Carob Bean Gum)	загуститель, стабилизатор
E411	Овсяная камедь (Oat Gum)	загуститель, стабилизатор
E412	Гуаровая камедь (Guar Gum)	загуститель, стабилизатор
E413	Трагакант камедь (Tragacanth Gum)	загуститель, стабилизатор, эмульгатор
E414	Гуммиарабик (Gum Arabic (Acacia Gum))	загуститель, стабилизатор
E415	Ксантановая камедь (Xantan Gum)	загуститель, стабилизатор
E416	Карайи камедь (Karaya Gum)	загуститель, стабилизатор
E417	Тары камедь (Tara Gum)	загуститель, стабилизатор
E418	Геллановая камедь (Gellan Gum)	загуститель, стабилизатор, желеобразующий агент
E419	Гхатти камедь (Gum Ghatti)	загуститель, стабилизатор, желеобразующий агент
E420	Сорбит и сорбитовый сироп (Sorbitol and Sorbitol syrup)	подсластитель, влагоудерживающий агент, комплексообразователь, текстуратор, эмульгатор
E421	Маннит (Mannitol)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E422	Глицерин (Glycerol)	Влагоудерживающий агент, загуститель
E425	Конжак (Конжаковая мука) (Konjac (Konjac flour)) (i) Конжаковая камедь (Konjac gum) (II) Конжаковый глюкоманнан (Konjac glucomannane)	загуститель
E430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (Polyoxyethylene (8) Stearate)	Эмульгатор
E431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (Polyoxyethylene (40) Stearate)	эмульгатор
E432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate)	эмульгатор
E433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate)	эмульгатор

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate)	эмульгатор
E435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate)	эмульгатор
E436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate)	эмульгатор
E440	Пектины (Pectins)	загуститель, стабилизатор, желеобразующий агент
E442	Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (Ammonium Salts Of Phosphatidic Acid)	эмульгатор
E444	Сахарозы ацетат изобутират (Sucrose Acetate Isobutirat)	эмульгатор, стабилизатор
E445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (Glycerol Esters of Wood Resin)	эмульгатор, стабилизатор
E446	Сукцистеарин (Succistearin)	эмульгатор
E450	Пирофосфаты (Diphosphates) (i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate) (ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate) (iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate) (iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate) (v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate) (vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate) (vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate) (viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate)	эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплекссообразователь, влагоудерживающий агент
E451	Трифосфаты (Triphosphates) (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate) (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate)	комплекссообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
E452	Полифосфаты (Polyphosphates) (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate) (ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate) (iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodium calcium polyphosphate) (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates) (v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates)	эмульгатор, стабилизатор, комплекссообразователь, текстуратор, влагоудерживающий агент
E459	бета-Циклодекстрин (Beta-Cyclodextrin)	стабилизатор, связующее вещество
E460	Целлюлоза (Cellulose) (i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose) (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E461	Метилцеллюлоза (Methyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E462	Этилцеллюлоза (Ethyl Cellulose)	наполнитель, связующий агент
E463	Гидроксипропилцеллюлоза (Hydroxypropyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (Hydroxypropyl Methyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E465	Метилэтилцеллюлоза (Methyl Ethyl Cellulose)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь
E466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (Sodium Carboxymethyl Cellulose)	загуститель, стабилизатор
E467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (Ethyl Hydroxyethyl Cellulose)	эмульгатор, загуститель, стабилизатор
E468	Кроскарамеллоза (Crosccarmellose)	стабилизатор, связующее вещество
E469	Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная	загуститель, стабилизатор
E470	Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония (Salts of Fatty Acids (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH ₄))	эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E471	Моно- и диглицериды жирных кислот (Mono- and Diglycerides of Fatty Acids)	эмульгатор, стабилизатор
E472a	Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472b	Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (Lactic and Fatty Acid Esters Of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472c	Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472d	Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры (Tartaric Acid Esters of Mono- and Diglycerides of Fatty Acids)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472e	Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472f	Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (Mixed Tartaric, Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472g	Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (Succinylated Monoglycerides)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E473	сахарозы и жирных кислот, эфиры (Sucrose Esters of Fatty Acids)	эмульгатор
E474	Сахароглицериды (Sucroglycerides)	эмульгатор
E475	Полиглицерина и жирных кислот эфиры (Polyglycerol Esters of Fatty Acids)	эмульгатор
E476	Полиглицерина и взамоестерифицированных рициноловых кислот эфиры (Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acid)	эмульгатор

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E477	Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (Propylene Glycol Esters of Fatty Acids)	эмульгатор
E478	Лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля эфиры (Lactylated Fatty Acid Esters of Glycerol and Propylene Glycol)	эмульгатор
E479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (Thermally Oxidized soya Bean oil with mono- and diglycerides of fatty acids)	эмульгатор
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (Dioctyl Sodium Sulphosuccinate)	эмульгатор, увлажняющий агент
E481	Лактилаты натрия (Sodium Lactylates) (i) Стеароиллактитат натрия (Sodium Stearoyl Lactylate) (ii) Олеиллактитат натрия (Sodium Oleyl Lactylate)	эмульгатор, стабилизатор
E482	Лактилаты кальция (Calcium Lactylates)	эмульгатор, стабилизатор
E483	Стеарилтартрат (Stearyl Tartrate)	улучшитель для муки и хлеба
E484	Стеарилцитрат (Stearyl Citrate)	эмульгатор, комплексообразователь
E491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (Sorbitan Monostearate)	эмульгатор
E492	Сорбитан тристеарат (Sorbitan Tristearate)	эмульгатор
E493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (Sorbitan Monolaurate)	эмульгатор
E494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (Sorbitan Monooleate)	эмульгатор
E495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (Sorbitan Monopalmitate)	эмульгатор
E496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (Sorbitan Trioleat)	стабилизатор, эмульгатор
E500	Карбонаты натрия (Sodium Carbonates) (i) Карбонат натрия (Sodium carbonate) (ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate) (iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E501	Карбонаты калия (Potassium Carbonates) (i) Карбонат калия (Potassium carbonate) (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, стабилизатор
E503	Карбонаты аммония (Ammonium Carbonates) (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate) (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E504	Карбонаты магния (Magnesium Carbonates) (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate) (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E505	Карбонат железа (Ferrous Carbonate)	регулятор кислотности
E507	Соляная кислота (Hydrochloric Acid)	регулятор кислотности
E508	Хлорид калия (Potassium Chloride)	желирующий агент
E509	Хлорид кальция (Calcium Chloride)	отвердитель
E510	Хлорид аммония (Ammonium Chloride)	улучшитель муки и хлеба
E511	Хлорид магния (Magnesium Chloride)	отвердитель
E513	Серная кислота (Sulphuric Acid)	регулятор кислотности
E514	Сульфаты натрия (Sodium Sulphates)	регулятор кислотности
E515	Сульфаты калия (Potassium Sulphates)	регулятор кислотности
E516	Сульфаты кальция (Calcium Sulphate)	улучшитель муки и хлеба, комплексообразователь, отвердитель
E517	Сульфаты аммония (Ammonium Sulphate)	улучшитель муки и хлеба, стабилизатор
E518	Сульфаты магния (Magnesium Sulphate)	отвердитель
E519	Сульфат меди (Cupric Sulphate)	фиксатор цвета, консервант
E520	Сульфат алюминия (Aluminium Sulphate)	Отвердитель
E521	Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмо-натриевые (Aluminium Sodium Sulphate)	отвердитель
E522	Сульфат алюминия-калия, Квасцы алюмо-калиевые (Aluminium Potassium Sulphate)	регулятор кислотности, стабилизатор
E523	Сульфат алюминия-аммония, Квасцы алюмоаммиачные (Aluminium Ammonium Sulphate)	стабилизатор, отвердитель
E524	Гидроксид натрия (Sodium Hydroxide)	регулятор кислотности
E525	Гидроксид калия (Potassium Hydroxide)	регулятор кислотности
E526	Гидроксид кальция (Calcium Hydroxide)	регулятор кислотности, отвердитель
E527	Гидроксид аммония (Ammonium Hydroxide)	регулятор кислотности
E528	Гидроксид магния Magnesium Hydroxide	регулятор кислотности, стабилизатор цвета
E529	Оксид кальция (Calcium Oxide)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E530	Оксид магния (Magnesium Oxide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E535	Ферроцианид натрия (Sodium Ferrocyanide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E536	Ферроцианид калия (Potassium Ferrocyanide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E538	Ферроцианид кальция (Calcium Ferrocyanide)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E539	Тиосульфат натрия (Sodium Thiosulphate)	антиокислитель, комплексообразователь
E541	Алюмофосфат натрия (Sodium Aluminium Phosphate) (i) Кислотный (Acidis) (ii) Основной 8 (Basic)	регулятор кислотности, эмульгатор
E542	Фосфат костный (фосфат кальция) (Bone Phosphate (essentiale Calcium phosphate, tribasic)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E550	Силикаты натрия (Sodium Silicates) (i) Силикат натрия (Sodium silicate) (ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E551	Диоксид кремния аморфный (Silicon Dioxide Amorphous)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E552	Силикат кальция (Calcium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E553	Силикаты магния (Magnesium Silicates) (i) Силикат магния (Magnesium silicate) (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate) (iii) Тальк (Talc)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
E554	Алюмосиликат натрия (Sodium Aluminosilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E555	Алюмосиликат калия (Potassium Aluminium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E556	Алюмосиликат кальция (Calcium Aluminium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E558	Бентонит (Bentonite)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E559	Алюмосиликат (Aluminium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E560	Силикат калия (Potassium Silicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E570	Жирные кислоты (Fatty Acids)	стабилизатор пены, глазирователь, пеногаситель
E574	Глюконовая кислота (D-) (Gluconic Acid (D-))	регулятор кислотности, разрыхлитель
E575	Глюконо-дельта лактон (Glucono Delta-Lactone)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E576	Глюконат натрия (Sodium Gluconate)	комплексообразователь
E577	Глюконат калия (Potassium Gluconate)	комплексообразователь
E578	Глюконат кальция (Calcium Gluconate)	регулятор кислотности, отвердитель
E579	Глюконат железа (Ferrous Gluconate)	стабилизатор окраски
E580	Глюконат магния (Magnesium Gluconate)	регулятор кислотности, отвердитель
E585	Лактат железа (Ferrous Lactate)	стабилизатор окраски
E620	Глутаминовая кислота, L(+)- (Glutamic Acid, L(+)-)	усилитель вкуса и аромата
E621	Глутамат натрия 1-замещенный (Monosodium Glutamate)	усилитель вкуса и аромата
E622	Глутамат калия 1-замещенный (Monopotassium Glutamate)	усилитель вкуса и аромата
E623	Глутамат кальция (Calcium Glutamate)	усилитель вкуса и аромата
E624	Глутамат аммония 1-замещенный (Monoammonium Glutamate)	усилитель вкуса и аромата
E625	Глутамат магния (Magnesium Glutamate)	усилитель вкуса и аромата
E626	Гуаниловая кислота (Guanylic Acid)	усилитель вкуса и аромата
E627	5-Гуанилат натрия 2-замещенный (Disodium 5-Guanylate)	усилитель вкуса и аромата
E628	5-Гуанилат калия 2-замещенный (Dipotassium 5-Guanylate)	усилитель вкуса и аромата
E629	5-Гуанилат кальция (Calcium 5-Guanylate)	усилитель вкуса и аромата
E630	Инозиновая кислота (Inosinic Acid)	усилитель вкуса и аромата
E631	5-Инозинат натрия 2-замещенный (Disodium 5-Inosinate)	усилитель вкуса и аромата
E632	Инозинат калия (Potassium Inosinate)	усилитель вкуса и аромата
E633	5-Инозинат кальция (Calcium 5-Inosinate)	усилитель вкуса и аромата
E634	5-Рибонуклеотиды кальция (Calcium 5-Ribonucleotides)	усилитель вкуса и аромата
E635	5-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (Disodium 5-Ribonucleotides)	усилитель вкуса и аромата
E636	Мальтол (Maltol)	усилитель вкуса и аромата
E637	Этилмальтол (Ethyl Maltol)	усилитель вкуса и аромата
E640	Глицин (Glycine)	модификатор вкуса и аромата
E641	L-Лейцин (L-Zeucine)	модификатор вкуса и аромата
E642	Лизин гидрохлорид (Lysin Hydrochlorid)	усилитель вкуса и аромата

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E900	Полидиметилсилоксан (Polydimethylsiloxane)	пеногаситель, эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E901	Воск пчелиный, белый и желтый (Beeswax, White and Yellow)	глазирователь, разделитель
E902	Воск свечной (Candelilla Wax)	глазирователь
E903	Воск карнаубский (Carnauba Wax)	глазирователь
E904	Шеллак (Shellac)	глазирователь
E905a	Вазелиновое масло «пищевое» (Mineral Oil, Food Grade)	глазирователь, разделитель, герметик
E905b	Вазелин (Petrolatum (Petroleum Jelly))	глазирователь, разделитель, герметик
E905c	Парафин (Petroleum Wax) (i) Микрористаллический воск (Microcrystalline Wax) (ii) Парафиновый воск (Paraffin Wax)	глазирователь, разделяющий агент, герметик глазирователь глазирователь
E906	Бензойная смола (Benzoin Gum)	глазирователь
E908	Воск рисовых отрубей (Rice Bran Wax)	глазирователь
E909	Спермацетовый воск (Spermaceti Wax)	глазирователь
E910	Восковые эфиры (Wax Esters)	глазирователь
E911	Жирных кислот метиловые эфиры (Methyl Esters of Fatty Acids)	глазирователь
E913	Ланолин (Lanolin)	глазирователь
E920	Цистеин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cysteine, L-, and Its Hydrochlorides-Sodium and Potassium Salts)	улучшитель муки и хлеба
E921	Цистин, L- и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (Cystine, L- and Its Hydrochlorides-Sodium and Potassium Salts)	улучшитель муки и хлеба
E927a	Азодикарбонамид (Azodicarbonamide)	улучшитель муки и хлеба
E927b	Карбамид (мочевина) (Carbamide (Urea))	текстуратор
E928	Перекись бензоила (Benzoyl Peroxide)	улучшитель муки и хлеба, консервант
E930	Перекись кальция (Calcium Peroxide)	улучшитель муки и хлеба
E938	Аргон (Argon)	пропеллент, упаковочный газ
E939	Гелий (Helium)	пропеллент, упаковочный газ
E940	Дихлордифторметан, (хладон-12) (Dichlorodifluoromethane)	пропеллент, хладагент
E941	Азот (Nitrogen)	газовая среда для упаковки и хранения, хладагент
E942	Закись азота (Nitrous Oxide)	пропеллент, упаковочный газ
E943a	Бутан (Butane)	пропеллент

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E943b	Изобутан (Isobutane)	пропеллент
E944	Пропан (Propane)	пропеллент
E945	Хлорпентафторэтан (Chloropentafluoroethane)	пропеллент
E946	Октафторциклобутан (Octafluorocyclobutane)	пропеллент
E948	Кислород (Oxygen)	пропеллент, упаковочный газ
E950	Ацесульфам калия (Acesulfame Potassium)	подсластитель
E951	Аспартам (Aspartame)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E952	Цикламная кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли (Cyclamic Acid and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E953	Изомальт изомальтит, (Isomalt, Isomaltitol)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирующий агент
E954	Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (Saccharin and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (Sucralose, (Trichlorogalacto-Sucrose))	подсластитель
E957	Тауматин (Thaumatococcus)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E958	Глицирризин (Glycyrrhizin)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E959	Неогесперидин дигидрохалкон (Neohesperidine Dihydrochalcone)	подсластитель
E960	Стевиозид (Stevioside)	подсластитель
E962	Твинсвит (Twinsweet)	подсластитель
E965	Мальтит и мальтитный сироп (Maltitol and Maltitol Syrup)	подсластитель, стабилизатор, эмульгатор
E966	Лактат (Lactitol)	подсластитель, текстуратор
E967	Ксилит (Xylitol)	подсластитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор, эмульгатор
E999	Квиллайи экстракт (Quillaia Extracts)	пенообразователь
E1000	Холевая кислота (Cholic Acid)	эмульгатор
E1001	Холин, соли и эфиры (Choline Salts and Esters)	эмульгатор
E1100	Амилазы (Amylases)	улучшитель муки и хлеба
E1101	Протеазы (Proteases) (i) Протеаза (Protease) (ii) Папаин (Papain) (iii) Бромелайн (Bromelain)	улучшитель муки и хлеба стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
	(iv) Фицин (Ficin)	
E1102	Глюкозооксидаза (Glucose Oxidase)	антиокислитель
E1103	Инвертазы (Invertases)	стабилизатор
E1104	Липазы (Lipases)	усилитель вкуса и аромата
E1105	Лизоцим (Lysozyme)	консервант
E1200	Полидекстрозы А и N (Polydextroses A and N)	наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор
E1201	Поливинилпирролидон (Polyvinylpyrrolidone)	загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент
E1202	Поливинилполипирролидон (Polyvinylpolypyrrolidone)	стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор
E1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (Dextrins, Roasted Starch White and Yellow)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1401	Крахмал, обработанный кислотой (Acid-Treated Starch)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1402	Крахмал, обработанный щелочью (Alkaline Treated Starch)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1403	Крахмал отбеленный (Bleached Starch)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1404	Крахмал окисленный (Oxidized Starch)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами (Starches Enzyme-Treated)	загуститель
E1410	Монокрахмалфосфат (Monostarch Phosphate)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1411	Дикрахмалглицерин «сшитый» (Distarch Glycerol)	стабилизатор загуститель
E1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора (Distarch Phosphate Esterified With Sodium Trimetaphosphate; Esterified With Phosphorus Oxychloride)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат «сшитый» (Phosphated Distarch Phosphate)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1414	Дикрахмалфосфат ацетилованный «сшитый» (Acetylated Distarch Phosphate)	эмульгатор, загуститель
E1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (Starch Acetate Esterified With Acetic Anhydride)	стабилизатор, загуститель
E1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом (Starch Acetate Esterified With Vinyl Acetate)	стабилизатор, загуститель
E1422	Дикрахмаладипат ацетилованный (Acetylated Distarch Adipate)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1423	Дикрахмалглицерин ацетилованный (Acetylated Distarch Glycerol)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1440	Крахмал окипропилированный (Hydroxypropyl Starch)	эмульгатор, загуститель, связующее

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный «сшитый» (Hydroxypropyl Distarch Phosphate)	стабилизатор, загуститель
E1443	Дикрахмалглицерин оксипропилированный (Hydroxypropyl Distarch Glycerol)	стабилизатор, загуститель
E1450	Крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты эфир (Starch Sodium Octenyl Succinate)	стабилизатор, загуститель, связующее, эмульгатор
E1451	Крахмал ацетилованный окисленный (Acetilated Oxydised Starch)	эмульгатор, загуститель
E1503	Касторовое масло (Castor Oil)	разделяющий агент
E1505	Триэтилцитрат (Triethyl Citrate)	пенообразователь
E1518	Триацетин (Triacetin)	влагоудерживающий агент
E1520	Пропиленгликоль (Propylene Glycol)	влагоудерживающий, смягчающий и диспергирующий агент
E1521	Полиэтиленгликоль (Polyethylene Glycol)	пеногаситель
-	Аллилгорчичное масло	консервант
-	N-Лауроилглутаминовая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроиласпарагиновая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроилглицин	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	Ванилин	вкусоароматическое вещество
-	Дигидрокверцетин	антиокислитель
-	Имбрицин	консервант
-	Кверцетин	антиокислитель
-	Красный для карамели N 1	краситель
-	Красный для карамели N 2	краситель
-	Красный для карамели N 3	краситель
-	Красный рисовый (Red Rice)	краситель
-	Мыльного корня (Acantophyllum sp.) отвар, плотность 1,05	стабилизатор
-	Оксиант (оксиэтилсукцинат-21)	эмульгатор
-	Поливиниловый спирт	влагоудерживающий агент
-	Перекись водорода	консервант
-	Полиоксиэтилен	осветлитель
-	Сантохин	консервант

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
-	Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них	подсластитель
-	Сукцинаты натрия, калия и кальция	регуляторы кислотности
-	Ультрамарин	краситель
-	Формиат калия (Potassium Formate)	консервант
-	Хитозан, гидрохлорид хитозония	наполнитель, загуститель, стабилизатор
-	Хлорид железа	улучшитель муки и хлеба
-	Эритрит (Erythritol)	подсластитель
-	Юглон	консервант

Приложение 8

Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов

В зависимости от состава консервированного пищевого продукта (консервы), величины активной кислотности (рН) и содержания сухих веществ консервы делят на 5 групп: А, Б, В, Г, Д, Е. Консервированные продукты групп А, Б, В, Г и Е относятся к полным консервам, а группа Д - к полуконсервам.

Молочные продукты питьевые (молоко, сливки, десерты и т.п.), подвергнутые различным способам теплофизического воздействия и асептическому розливу, составляют самостоятельную группу стерилизованных продуктов.

Деление консервов детского питания и диетического питания на группы аналогично указанному выше.

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и реализации в нормальных (вне холодильника) условиях относятся к полным консервам.

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6 °С и ниже, являются полуконсервами.

Выделяют следующие группы консервов:

- группа А - консервированные пищевые продукты, имеющие рН 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыботорастительные и рыбные консервированные продукты с нелимитируемой кислотностью, приготовленные без добавления

кислоты; компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодоовощные и овощные с молочным компонентом);

- группа Б - консервированные томатопродукты:

а) неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные томаты, томатные напитки) с содержанием сухих веществ менее 12 %;

б) концентрированные томатопродукты, с содержанием сухих веществ 12 % и более (томатная паста, томатные соусы, кетчупы и другие);

- группа В - консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты, имеющие рН 3,7 - 4,2, в том числе огурцы консервированные, овощные и другие консервы с регулируемой кислотностью;

- группа Г - консервы овощные с рН ниже 3,7, фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8; соки овощные с рН ниже 3,7, фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже; напитки и концентраты напитков на растительной основе с рН 3,8 и ниже, фасованные методом асептического розлива;

- группа Д - пастеризованные мясные, мясорастительные, рыбные и рыба-растительные консервированные продукты (шпик, соленый и копченый бекон, сосиски, ветчина и другие);

- группа Е - пастеризованные газированные фруктовые соки и газированные фруктовые напитки с рН 3,7 и ниже.

Отбор проб консервов и подготовка их к лабораторным исследованиям на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям проводится после: осмотра и санитарной обработки; проверки герметичности; термостатирования консервов; определения внешнего вида консервов после термостатирования.

Таблица 1

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп А и Б*

№/№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1	2	3	4
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. subtilis	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов, оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта.	

№/№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1	2	3	4
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. <i>Cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см ³) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
5.	Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	-	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С	Не отвечают требованиям промышленной стерильности

* - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом.

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп В и Г

№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
1.	Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	Не определяются

№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Группа В	Группа Г
2.	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см ³) продукта	Не определяются
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	Не определяются
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) консервов группы Е

№ п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 50 КОЕ/г (см ³)
2.	Молочнокислые микроорганизмы	Не допускается в 1 г (см ³) продукта
3.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1000 г (см ³) продукта
4.	Дрожжи	Не допускается в 1 г (см ³) продукта
5.	Плесени	Не более 50 КОЕ/г (см ³)

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

№ п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2×10(2) КОЕ/г (см ³)
2.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1 г (см ³) продукта
3.	<i>B. cereus</i>	Не допускается в 1 г (см ³) продукта

№ п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1 г (см ³) продукта*
5.	S. aureus	Не допускается в 1 г (см ³) продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускается в 25 г (см ³) продукта

* - для рыбных полуконсервов - не допускается в 1,0 г (см³) продукта.

Таблица 5

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

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

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

9. ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

пробиотические микроорганизмы - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза человека и природных симбиотических ассоциаций, благотворно влияющие на организм человека путем поддержания нормального состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта, преимущественно родов: *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Propionibacterium* и др.;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение 10 (справочное)

10. НОРМАТИВНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ ПО МЕТОДАМ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ

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

10.2. ГОСТ 8558.1-78 "Продукты мясные. Методы определения нитрита".

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

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

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

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

- 10.7. ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца".
- 10.8. ГОСТ 26933-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия".
- 10.9. ГОСТ 26934-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка".
- 10.10. ГОСТ 26935-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова".
- 10.11. МУ 5178-90 "Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах".
- 10.12. МУ 01-19/47-11-92 "Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах".
- 10.13. ГОСТ 28038-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина".
- 10.14. МУ 4082-86 "Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии".
- 10.15. МУ 5177-90 "Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах".
- 10.16. ГОСТ Р 51116-97 "Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)".
- 10.17. МУ 3184-84 "Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье".
- 10.18. МУК 4.4.1.011-93 "Определение летучих N-нитрозоаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах".
- 10.19. СанПиН 42-123-4083-86 "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах".
- 10.20. МУ 5048-89 "Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства".
- 10.21. ГОСТ 29270-95 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов".
- 10.22. МУ 4721-88 "Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три-, ряда полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах".
- 10.23. ГОСТ Р 51650 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена".
- 10.24. Методические указания по определению канцерогенного углеводорода бенз(а)пирена в некоторых продуктах питания и упаковочных материалах (N 1426-76 МЗ СССР).
- 10.25. МУК 4.1-1023-01 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Минздрав России, Москва, 2001.
- 10.26. ГОСТ Р 30059-93 "Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия".
- 10.27. ГОСТ 26181-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты".
- 10.28. ГОСТ Р 50476-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии".
- 10.29. ГОСТ 8756.1-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты".

- 10.30. ГОСТ Р 51182-98 "Кофепродукты. Методика выполнения измерений массовой доли кофеина".
- 10.31. ГОСТ 14351-73 "Вина и коньячные спирты. Метод определения содержания свободной и общей сернистой кислоты".
- 10.32. ГОСТ 26811-86 "Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты".
- 10.33. "Методические указания по определению антиоксидантов в жевательной резинке" (N 01-19/60-11 от 04.04.93).
- 10.34. ГОСТ Р 51240-98 "Соки фруктовые и овощные. Метод определения Д-глюкозы и Д-фруктозы".
- 10.35. ГОСТ 30089-93 "Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты".
- 10.36. ГОСТ 30627.1-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)".
- 10.37. ГОСТ 30627.2-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)".
- 10.38. ГОСТ 30627.3-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина Е (токоферола)".
- 10.39. ГОСТ 30627.4-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина РР (ниацина)".
- 10.40. ГОСТ 30627.5-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В1 (тиамина)".
- 10.41. ГОСТ 30627.6-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)".
- 10.42. МР 01-19/137-17-95 "Методические рекомендации по инверсионно-вольтамперометрическому определению токсичных элементов, витаминов в продуктах питания, продовольственном сырье, косметических изделиях и детских игрушках".
- 10.43. ГОСТ 30418-96 "Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава".
- 10.44. ГОСТ 51698-2000 "Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей".
- 10.45. "Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения". Минск - Москва, 1991.
- 10.46. МУК 4.2.026-95 "Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах".
- 10.47. МУ 3049-84 "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства".
- 10.48. ГОСТ 23454-79 "Молоко. Методы определения ингибирующих веществ".
- 10.49. ГН 1.1546-96 "Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды".
- 10.50. МУ 5778-91 "Стронций-90. Определение в пищевых продуктах" М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 14/1-89.
- 10.51. МУ 5779-91 "Цезий-137". Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 15/1-89.
- 10.52. МУК 2.6.2717-98 "Радиационный контроль. Sr90 и Cs137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания".
- 10.53. "Методика измерения. Цезий-134, цезий-137, калий-40. Определение в пробах сельскохозяйственной продукции и растительности с применением сцинтилляционного гамма-спектрометра". М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 37/17-91.
- 10.54. "Методические рекомендации. Удельная активность стронция-90. Бета-спектрометрические измерения в объектах окружающей среды, пищевых продуктах и биопробах". Утв. нач. Центра метрологии ионизирующих излучений НПО "ВНИИФТРИ" В.П. Ярына 23.06.93.
- 10.55. СанПиН 3.2.569-96 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации".

- 10.56. МУК 4.2.964-00 "Санитарно-паразитологические исследования воды хозяйственного и питьевого использования".
- 10.57. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Сборник санитарных и ветеринарных правил. М., 1996.
- 10.58. "Методика лабораторной диагностики трихинеллеза". Утверждена Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР. (Ветеринарное законодательство. М., 1988. Т. 4. С. 250 - 251).
- 10.59. МУК 3.2.988-00 "Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных пресмыкающихся и продуктов их переработки".
- 10.60. "Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженая морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)". Согласована с Минздравом СССР 22.12.89.
- 10.61. МУК 4.2.796-99 Методы санитарно-паразитологических исследований.
- 10.62. Санитарные правила по применению пищевых добавок (Минздрав СССР, N 1923-78. М., 1979) с дополнениями.
- 10.63. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".
- 10.64. ГОСТ 7698-93 "Крахмал. Правила приемки и методы анализа".
- 10.65. ГОСТ Р 51144-98 "Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб".
- 10.66. ГОСТ Р 51135-98 "Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа".
- 10.67. ГОСТ Р 300004.2-93 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".
- 10.68. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".
- 10.69. "Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности" (М., 1996).
- 10.70. "Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки" (М., 2000).
- 10.71. ГОСТ Р 51301-99 "Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)".
- 10.72. МУК 4.1.985-00 "Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки".
- 10.73. МУК 4.1.986-00 "Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии".
- 10.74. МУК 4.1.991-00 "Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии".

- 10.75. МУК 4.1.003-95 "Определение селена в продуктах питания".
- 10.76. ГОСТ Р 51232-98 "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества".
- 10.77. ГОСТ Р 51762-2001 "Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола".
- 10.78. ГОСТ Р 51786-2001 "Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности".
- 10.79. ГОСТ 30711-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1".
- 10.80. ГОСТ Р 51181-98 "Концентраты пищевые детского и диетического питания. Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов".
- 10.81. ГОСТ Р 50479-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР".
- 10.82. ГОСТ Р 51435-99 (ИСО 8128-1-93) "Сок яблочный, сок яблочный консервированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии".
- 10.83. ГОСТ Р 51440-99 (ИСО 8128-2-93) "Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии".
- 10.84. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. /Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. М.: Брандес - Медицина, 1998.
- 10.85. ГОСТ 30349-96 "Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".
- 10.86. ГОСТ 23452-79 "Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".
- 10.87. МУ N 2142-80 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое".
- 10.88. МУ N 1875-78 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в растительных маслах и животных жирах, фосфатидных концентратах, лузге, жмыхе и шроте методом жидкостной хроматографии".
- 10.89. "Определение альдрина, гексахлорана, гептахлора, ДДТ, ДДД, ДДЭ в воде, овощах, фруктах и биологическом материале газожидкостной хроматографией". В книге "Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде". М.: "Колос", 1977. С. 17 - 20.
- 10.90. МУ N 1222-75 "Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое".
- 10.91. МУ 1350-75 "Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в сырье для производства детских сухих молочных смесей".
- 10.92. ГОСТ 27669-88 "Мука пшеничная. Методы пробной лабораторной выпечки хлеба".

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

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

1. ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа".
2. ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа".
3. ГОСТ 26670-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов".
4. ГОСТ 51446-99 (ИСО 7218-96) "Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований".
5. ГОСТ 10444.1-84 "Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе".
6. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".
7. МУК 4.2.590-96 "Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора "Бак-Трак 4100".

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

Продукты для питания детей раннего возраста

8. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов".
9. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".
10. ГОСТ 30705-2000 "Продукты молочные для детского питания. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".
11. ГОСТ 30706-2000 "Продукты молочные для детей. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов".

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

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

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

14. "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания" (М., 1993; ГК СЭН РФ N 01-19.9-11 от 21.07.92).

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

16. ГОСТ 30425-97 "Консервы. Метод определения промышленной стерильности".

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

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

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

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

Консервы пастеризованные мясные и мясорастительные, из мяса птицы

21. "Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания" (М., 1993; ГК СЭН РФ N 01-19.9-11 от 21.07.92).

22. "Инструкция о порядке микробиологического контроля производства мясных пастеризованных консервов". М., 1984.

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

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

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

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

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

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

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

29. "Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов". М., 1996 г. (Отраслевой нормативный документ).
30. ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб".
31. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях". М., 1990 г.
32. ГОСТ 7702.2.0.-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям".
33. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".
34. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".
35. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".
36. ГОСТ 7702.2.2.-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*)".
37. ГОСТ 7702.2.3.-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл".
38. ГОСТ 7702.2.4-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*".
39. ГОСТ 7702.2.5.-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества листерелл".
40. ГОСТ 7702.2.6-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".
41. ГОСТ 7702.2.7.-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода *Proteus*".
42. ГОСТ 7702.2.1.-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".
43. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*".
44. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".
45. ГОСТ 10444.9-88 "Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*".
46. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".
47. ГОСТ 21237-75 "Мясо. Методы бактериологического анализа".
48. ГОСТ 9958-81 "Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа".
49. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*".

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

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

52. ГОСТ 29184-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства *Enterobacteriaceae*".

53. ГОСТ 30364.2-96 "Продукты яичные. Методы микробиологического контроля".

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

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

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

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

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

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

59. ГОСТ 13264-88 "Молоко коровье. Требования при закупках".

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

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

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

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

Рыба, рыбные продукты и другие продукты моря

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

65. "Методические указания по контролю в рыбных продуктах паразитических вибрионов - возбудителей пищевых токсикоинфекций". Л., 1991 г.

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

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

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

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

70. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".
71. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*".
72. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".
73. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".
74. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*".
75. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах".

Хлебобулочные, мукомольно-крупяные и кондитерские изделия

76. ГОСТ 27543-87 "Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов".
77. ГОСТ 26968-86 "Сахар-песок рафинированный. Методы микробиологического анализа".
78. Методические указания МУК 4.2.762-99 "Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом".
79. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".
80. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".
81. ГОСТ Р 50474-93 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".
82. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".
83. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".
84. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*".

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

85. "Инструкция по микробиологическому контролю быстрозамороженной плодоовощной продукции". Госагропром СССР, 29.09.89.
86. "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю сухих и быстрозамороженных продуктов из картофеля". Госагропром СССР, 20.11.84.
87. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".
88. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".
89. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".
90. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".
91. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*".

92. Инструкция "Эпидемиология и лабораторная диагностика иерсиниозов, организация и проведение профилактических и противозидемических мероприятий". МЗ СССР N 15-6/042, 1990.

Масличные и жировые продукты

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

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

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

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

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

Напитки и продукты брожения

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

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

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

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

102. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".

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

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

Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания и предприятиях пищевого концентратной промышленности

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

106. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".

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

108. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".
 109. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".
 110. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".
 111. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia".
 112. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli".
 113. МУК 4.2.1122-02 "Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах".

Биологически активные добавки к пище

114. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов".
 115. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".
 116. ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".
 117. ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".
 118. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus".
 119. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus".
 120. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов".
 121. ГОСТ 30726-2001 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli".

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

(справочное)

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

Индекс	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг (л))	ДСП**** (ссылки)
1.	Стимуляторы роста				

1.1	Эстрадиол-17β* Estradiol-17β	крупный рогатый скот, баранчики, куры	печень почки жир	-	0-0,05 (7)
1.2	Прогестерон* Progesterone	крупный рогатый скот, баранчики, куры	печень почки жир	-	0-30 (7)
1.3	Тестостерон* Testosterone	крупный рогатый скот	печень почки жир	-	0-2 (7)
1.4	Зеранол*** Zeranol	крупный рогатый скот	мясо печень	0,002 0,01	0-0,5 (3)
1.5	Тренболон ацетат Trenbolon acetate	крупный рогатый скот	мясо печень почки	0,002 как β-trenbolon 0,01 0,01 как α-trenbolon	0-0,01 (3)
1.6	Карбадокс Carbadox	свиньи	мясо печень	0,005 0,03 как хиноксалин-2-карбоновая кислота	- (3)
1.7	Бычьи соматотропины** Bovine somatotropins	крупный рогатый скот молочного направления	молоко мясо печень почки жир		- (6)
1.8	Меленгестрол ацетат*** Melengestrol Acetat	крупный рогатый скот	печень жир	0,002 0,005	0-0,3 (8)

2.	Глюкокортикоиды				
2.1	Дексаметазон*** Dexamethasone	крупный рогатый ркот, кони, свиньи	мясо почки печень	0,0005 0,0005 0,0025	0-0,015 (6)
		крупный рогатый скот	молоко	0,0003	
3.	Транквилизаторы				
3.1	Азаперон Azaperone	свиньи	мясо жир печень почки	0,06 0,06 0,1 0,1 как сумма азаперона и азалерола	0-6 (6)
4.	β-Адреноцепторы-блокаторы				
4.1.	Каразолол*** Carazolol	свиньи	мясо, жир печень почки	0,005 0,025 0,025	0-0,1 (7)
5.	Антимикробные средства				
5.1.	Спектиномицин*** Spectinomycin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы куры	мясо печень почки жир	0,5 2,0 5,0 2,0	0-40 (6)
		куры	яйца	2,0	
		крупный рогатый скот	молоко	0,2	
		крупный рогатый скот	мясо печень почки жир	0,5 15,0 20,0 0,5	0-60 (7)

5.2.	Неомицин*** Neomycin	свиньи, овцы, козы, утки, индюшки, куры	молоко	0,5	
			мясо	0,5	
			печень	0,5	
			жир	0,5	
		куры	яйца	0,5	
5.3.	Гентамицин*** Gentamycin	крупный рогатый скот, свиньи	мясо	0,1	0-20
			жир	0,1	(6)
			печень	2,0	
			почки	5,0	
		крупный рогатый скот	молоко	0,2	
5.4.	Цефтиофур Ceftiofur	крупный рогатый скот, свиньи	мясо	1,0	0-50
			печень	2,0	(5)
			почки	6,0	
			жир	2,0	
		крупный	молоко	0,1	
		рогатый скот		как десфууроил цефтиофур	
		крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица	мясо	0,1	0-50

5.5.	Сульфадимидин*** Sulphadimidine		печень	0,1	(3)
			почки	0,1	
			жир	0,1	
			молоко	0,025	
5.6.	Флумеквин*** Flumequine	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры	мясо	0,5	0-30
			печень	0,5	(8)
			почки	3,0	
			жир	1,0	
5.7.	Линкомицин*** Lincomycin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры	мясо	0,1	0-30
			печень	0,5	(8)
			почки	1,5	
			жир	0,1	
		крупный рогатый скот	молоко	0,15	
			мясо	0,05	0-5
			печень	0,1	(7)

5.8.	Тиамфеникол Thiamphenicol	свиньи	почки жир	0,5 0,05 как сумма тиамфеникола и конъюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол	
5.9.	Данофлоксацин*** Danofloxacin	крупный рогатый скот, куры свиньи	мясо печень почки жир мясо печень почки жир	0,2 0,4 0,4 0,1 0,1 0,05 0,2 0.1	0-20 (5)
5.10.	Спирамицин Spiramycin	крупный рогатый скот куры	мясо печень почки жир молоко мясо печень почки жир	0,2 0,6 0,3 0,3 0,2 0,2 0,6 0,8 0,3 как сумма спирамицина и неоспирамицина	0-50 (5)

		свиньи	мясо	0,2	
			печень	0,6	
			почки	0,3	
			жир	0,3	
			как спирамиин		
5.11.	Сарафлоксацин*** Sarafloxacin	индейки, куры	мясо	0,01	0-0,3
			печень почки	0,08 0,08	(6)
			жир	0,02	
6.	Антигельминтные средства				
6.1.	Клозантел*** Closantel	овцы	мясо	1,5	0-30
			печень	1,5	(3)
			почки	5,0	
			жир	2,0	
		крупный рогатый скот	мясо	1,0	
			печень	1,0	
			почки	3,0	
			жир	3,0	
6.2.	Ивермектин Ivermectin	крупный рогатый скот	печень	0,1	0-1
			жир	0,04	(8)
			молоко	0,01	

				как 22,23-ди-гидроивермектин B _{1a} (H ₂ B _{1a})	
6.3.	Флубендазол*** Flubendazole	свиньи	мясо	0,01	0-12 (3)
			печень	0,01	
		птица	мясо	0,2	
			печень	0,5	
			яйца	0,4	
6.4.	Тиабендазол Tiabendazole	крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи	мясо	0,1	0-100 (5)
			печень	0,1	
			почки	0,1	
			жир	од	
		крупный рогатый скот, козы	молоко	0,1	
				как сумма тиабендазола и 5- окситиабенда-зола	
6.5.	Триклабендазол Triclabendazole	крупный рогатый скот	мясо	0,2	0-3 (1)
			печень	0,3	
			почки	0,3	
			жир	0,1	
		овцы	мясо	0,1	
			печень	0,1	
			почки	0,1	
			жир	0,1	

				как 5-хлор-6-(2 ¹ ,3 ¹ ,- дихлорфенокси)-бензимидазол-2- он)	
6.6.	Левамизол*** Levamisole	крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица	мясо почки жир печень	0,01 0,01 0,01 0,1	0-6 (2)
6.7.	Фебантел, фенбендазол и оксфендазол Febantel, Fenbendazole and Oxfendazole	крупный рогатый скот, овцы, свиньи, кони, козы крупный рогатый скот	мясо почки жир печень молоко	0,1 0,1 0,1 0,5 0,1 как сумма фенбендазола, оксфендазола и оксфендазола сульфона в пересчете на оксфендазолсульфон	0-7 (6)
6.8.	Моксидектин*** Moxidectin	крупный рогатый скот олени овцы крупный рогатый скот, олени, овцы	мясо мясо мясо печень почки	0,02 0,02 0,05 0,1 0,05	0-2 (6)

			жир	0,5	
6.9.	Дорамектин*** Doramectin	крупный рогатый скот свиньи крупный рогатый скот, свиньи	мясо мясо печень почки жир	0,02 0,005 0,1 0,03 0,15	0-0,5 (7)
6.10.	Абамектин Abamectin	крупный рогатый скот	печень почки жир	0,1 0,05 0,1 как авермектин В _{1α}	0-1 (4)
6.11.	Эприномектин Eprinomectin	крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,1 2,0 0,3 0,25 0,02 как эприномектин В _{1α}	0-10 (6)
7.	Антипротозойные средства				
7.1.	Диклазурил*** Diclazuril	овцы, кролики, птица	мясо печень почки жир	0,5 3,0 2,0 1,0	0-30 (6)

7.2	Имидокарб*** Imidocarb	крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,3 2,0 1,5 0,05 0,05	0-10 (6)
8.	Трипаноцидные средства				
8.1.	Изометамидиум*** Izometamidium	крупный рогатый скот	мясо жир молоко печень почки	0,1 0,1 0,1 0,5 1,0	0-100 (3)
8.2.	Диминазен*** Diminazene	крупный рогатый скот	мясо печень почки молоко	0,5 12,0 6,0 0,15	0-100 (2)
9.	Инсектициды				
9.1.	Цихалотрин*** Cyhalothrin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,02 0,02 0,02 0,4 0,03	0-2 (8)
9.2.	Дицикланил*** Dicyclanil	овцы	мясо печень почки	0,2 0,4	0-7 (8)

			жир	0,4 0,15	
9.3.	Трихлорфон*** Trichlorfon	крупный рогатый скот	мясо печень почки молоко	0,05 0,05 0,05	0-20 (8)
9.4.	Делтаметрин*** Deltamethrin	крупный рогатый скот, овцы, куры крупный рогатый скот куры	мясо печень почки жир молоко яйца	0,03 0,05 0,05 0,5 0,03 0,03	0-10 (7)
9.5.	Фоксим** Phoxim	крупный рогатый скот, свины, овцы, козы крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,05 0,05 0,05 0,4 0,01	0-4 (7)

Примечание:

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

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

максимальные уровни остатков данных препаратов. Показана возможность использования дополнительных методов оценки продуктов животноводства - на основе анализа соматотропин-зависимых соматомединов.

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 13 (справочное)

13. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ДОПУСТИМЫХ УДЕЛЬНЫХ АКТИВНОСТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ, И ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ УСТАНОВЛЕННЫМ НОРМАТИВАМ

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

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

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

Таблица 1

Среднедушевое потребление пищевых продуктов, г/сутки

ПРОДУКТЫ	1992 г.	1993 г.	1994г.	1995 г.	1996 г.
Хлеб и хлебобродукты (в пересчете на муку)	286,0	293,0	276,0	279,0	266,0
Молоко и молокопродукты*	563,5	586,6	584,5	478,8	450,8
Картофель	293,0	309,0	309,0	309,0	296,0
Овощи и бахчевые	214,0	210,0	194,0	227,0	214,0
Мясо и мясопродукты	158,0	158,0	158,0	145,0	132,0
Рыба и рыбопродукты	32,9	29,6	23,0	26,3	26,3

Фрукты и ягоды	78,9	85,5	82,2	82,2	85,5
Итого	1626,3	1671,7	1626,7	1547,3	1470,6

* - без масла

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

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

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

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

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

$$B = (A/H) ^{90}\text{Sr} + (A/H) ^{137}\text{Cs}, \text{ где}$$

A — значение удельной активности ^{90}Sr и ^{137}Cs в пищевом продукте, Бк/кг;

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 14 (справочное)

14. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЭТИКЕТИРОВАНИЮ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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

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

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

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

Таблица 1

**Расчетная физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии
при нанесении на этикетку**

Основные пищевые вещества	Суточная потребность
Энергетическая ценность, ккал	2500
Белки, г	75
Жиры, г	83
в том числе полиненасыщенные жирные кислоты, г	11
Усвояемые углеводы, г	365
в том числе сахар (сахароза)	65
Пищевые волокна, г	30
Минеральные вещества, мг	
Железо	14
Иод	0,15

Цинк	15
Селен	0,07
Кальций	1000
Магний	400
Фосфор	1000
Калий	3500
Витамины:	
А (на ретиноловый эквивалент), мкг	1000
В ₁ (тиамин), мг	1,5
В ₂ (рибофлавин), мг	1,8
В ₆ , мг	2,0
Вс (фолиевая кислота), мкг	200
В ₁₂ (кобаламин), мкг	3
С (аскорбиновая кислота), мг	70
Д, мкг	5*
Е (на токофероловый эквивалент), мг	10
РР (на ниациновый эквивалент), мг	20

Примечание: * - 5 мкг холскальциферола — 200 МЕ витамина D

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

Допустимое потребление некоторых пищевых веществ

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

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

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

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

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

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

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

белки - 4 ккал/г,

углеводы - 4 ккал/г,

жиры - 9 ккал/г,

органические кислоты - 3 ккал/г,

алкоголь (этанол) - 7 ккал/г

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

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

белок = общий азот по Кьельдалю x К,

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 15 (справочное)

15. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

15.1. *Продукты детского питания на молочной основе*

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

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

- биологическую ценность белкового компонента продукта;
- пищевую ценность жиров (содержание линолевой кислоты, соотношение омега-3 и омега-6 жирных кислот, отношение ПНЖК/витамин Е);
- пищевую ценность углеводов;
- минеральный и витаминный состав;
- величины осмоляльности (осмолярности) и потенциальной водно-солевой нагрузки на почки.

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

- для детей от 0 до 3 месяцев;
- для детей с 3 до 12 месяцев.

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

Рекомендуемый состав этих смесей представлен в соответствующих разделах.

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

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

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

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

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

15.2. Продукты прикорма на зерновой основе

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

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

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

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

15.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе

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

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

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

15.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

Пищевая ценность консервов определяется содержанием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров, витаминов А, В₁, В₂, В₆, В₁₂, железа.

15.5. Продукты прикорма на рыбной основе

К ним относятся рыбные консервы для детского питания. Они используются с 8-9 месяцев жизни ребенка 1-2 раза в неделю. Пищевая ценность рыбных консервов определяется наличием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров (содержащих дефицитные в питании человека омега-3 жирные кислоты), витаминов В₁, В₆, В₁₂, железа, некоторых микроэлементов.

15.6. Продукты для детей дошкольного и школьного возраста

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

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

15.7. Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей

Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей определяется двумя критериями.

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

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

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

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

16. ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

- 16.1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000г. № 29-ФЗ.
- 16.2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
- 16.3. «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» от 22 июля 1993 г.
- 16.4. Федеральный закон «О радиационной безопасности населения» от 9 января 1996 г.
- 16.5. Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» от 9 января 1996 г.
- 16.6. Постановление Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».
- 16.7. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 «О Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации».
- 16.8. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
- 16.9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».
- 16.10. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 89 от 26 марта 2001г. «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий, парфюмерной и косметической продукции, средств и изделий для гигиены полости рта, табачных изделий».
- 16.11. МУК 2.3.2.970-00 «Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников».
- 16.12. МУК 2.3.2.721-98 «Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище».
- 16.13. Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации №14 от 08.11.2000 г. «О порядке проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных источников».
- 16.14. Социальное положение и уровень жизни России. Госкомстат России. М., 1997, С. 135, 147.
- 16.15. ICRP 82 «Protection of the Public in Situation of Prolonged Radiation Exposure», 1999, 41p.
- 16.16. WHO Technical Report Series № 832, 1993.
- 16.17. WHO Technical Report Series № 851, 1995.
- 16.18. Codex Alimentarius, v. 3, Rome, 1996.
- 16.19. WHO Technical Report Series № 876, 1998.
- 16.20. WHO Technical Report Series № 879, 1998.
- 16.21. WHO Food Additives Series № 41, Geneva, 1998.
- 16.22. WHO Food Additives Series № 43, Geneva, 2000.
- 16.23. WHO Food Additives Series № 45, Geneva, 2000.

Приложение 17
(справочное)

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

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

Приложение 18

Формы витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов

Наименование	Форма
1	2
Витамины	
Витамин А	Ретинол, ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин
Витамин Д	Эргокальциферол; холекальциферол
Витамин Е	Д-альфа-токоферол; Д-Л-альфа-токоферол; Д-альфа-токоферолацетат; Д-Л-альфа-токоферолацетат, Д-Л-альфа-токоферолпальмитат; Д-альфа-токоферолсукцинат; Д-Л-альфа-токоферолсукцинат; Д-Л-гамма-токоферол
Витамин В1	Тиамин бромид, тиамин хлорид; тиамин мононитрат
Витамин В2	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли
Витамин В6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль, пиридоксамин и его фосфаты, пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин В12	Цианкобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота (птероилмоноглутаминовая)
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Витамин К	Филлохинон
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
Минеральные соли	
Кальций	Карбонат кальция; хлорид кальция; кальциевые соли лимонной кислоты; глюконат кальция, глицерофосфат кальция; лактат кальция; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат кальция; оксид кальция; гидроксид кальция

Наименование	Форма
1	2
Натрий	Натриевые соли лимонной кислоты; хлорид натрия; карбонат натрия; бикарбонат натрия; глюконат натрия; лактат натрия; натриевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат натрия; тартрат натрия; гидроксид натрия
Магний	Ацетат магния; карбонат магния; магниевые соли лимонной кислоты; хлорид магния; глюконат магния; магниевые соли ортофосфорной кислоты; сульфат магния; лактат магния; глицерофосфат магния; аминокислые комплексы магния; оксид магния; гидроксид магния
Калий	Калиевые соли лимонной кислоты; лактат калия; калиевые соли ортофосфорной кислоты; глюконат калия; глицерофосфат калия; глицерофосфат калия хлорид калия цитрат калия; карбонат калия; бикарбонат калия; гидроксид калия
Железо	Глюконат железа; сульфат железа; лактат железа; фумарат железа; сукцинат железа; дифосфат (пирофосфат) железа; дифосфат натрий-железа; цитрат железа; цитрат аммоний-железа; карбонат железа; ортофосфат железа; сахарат железа; аминокислые комплексы железа; элементарное железо
Медь	Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди; аминокислые комплексы меди цитрат
Цинк	Ацетат цинка; карбонат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка; цитрат цинка; лактат цинка; глюконат цинка; аминокислые комплексы цинка; оксид цинка
Марганец (Mn II)	Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца; глицерофосфат марганца; аминокислые комплексы марганца
Фосфор	Фосфорная кислота и ее соли натрия, калия, кальция и магния
Йод	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин
Селен	Селенат натрия; селенит натрия; селенит натрия однозамещенный; диоксид селена; аминокислые комплексы селена
Хром (Cr III)	Хлорид хрома; сульфат хрома; аминокислые комплексы хрома; пиколинат хрома; никотинат хрома
Молибден (Mo VI)	Молибдат аммония; молибдат натрия; аминокислые комплексы молибдена

Приложение № 19

Перечень пищевых продуктов, рекомендуемых к обогащению витаминами и минеральными веществами

Группа пищевых продуктов	Микронутриент, рекомендуемый для обогащения
1	2
1. Мука пшеничная высшего и первого сорта	Витамины: В ₁ , В ₂ , В ₆ , РР, фолиевая кислота, С (технологическая добавка) Минеральные вещества: железо, кальций
2. Хлеб и хлебобулочные изделия	Витамины: В ₁ , В ₂ , В ₆ , РР, фолиевая кислота, бета-каротин Минеральные вещества: железо, кальций, йод
3. Молочная продукция (молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, продукт переработки молока)	Витамины: С, А, Е, D, К, бета-каротин, В ₁ , В ₂ , В ₆ , РР, В ₁₂ , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Минеральные вещества: железо, кальций, йод
4. Напитки безалкогольные	Витамины: С, А, Е, D, К, бета-каротин и другие каротиноиды, В ₁ , В ₂ , В ₆ , РР, В ₁₂ , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Минеральные вещества: йод, железо, кальций
5. Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и овощей (соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки)	Витамины: С, А, Е, бета-каротин, В ₁ , В ₂ , В ₆ , РР, фолиевая кислота Минеральные вещества: йод, железо, кальций
6. Зерновые продукты (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления)	Витамины: С, А, Е, D, бета-каротин, В ₁ , В ₂ , В ₆ , РР, В ₁₂ , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Минеральные вещества: железо, кальций, йод
7. Масложировая продукция (масла растительные, маргарины, спреды, майонезы, соусы)	Витамины: А, Е, D, бета-каротин
8. Пищевые концентраты (кисели, напитки быстрого приготовления, блюда, не требующие варки)	Витамины: С, А, Е, D, К, бета-каротин, В ₁ , В ₂ , В ₆ , РР, В ₁₂ , фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин Минеральные вещества: йод, железо, кальций, магний, калий
9. Кондитерские изделия	Витамины: С, А, Е, бета-каротин, В ₁ , В ₂ , В ₆ , РР, фолиевая кислота Минеральные вещества: йод, железо, кальций, магний
10. Концентраты плодово-ягодные с добавлением сахара или других подслащивающих веществ (варенье, джем, конфитюр, желе, фруктовое мороженое и др.)	Витамины: С, А, Е, бета-каротин, В ₁ , В ₂ , В ₆ , РР, фолиевая кислота Минеральные вещества: йод, железо, кальций
12. Соль пищевая поваренная	Минеральные вещества: йод, фтор*, калий, магний

* - Для территорий с дефицитом этого микроэлемента.

**Критерии
отнесения пищевого продукта к категории обогащенных витаминами и/или минеральными веществами пищевых
продуктов**

Группа пищевых продуктов	Масса (объем) пищевого продукта, в которой должно содержаться не менее чем 15 и не более чем 50 % от норм физиологической потребности в микронутриенте
1	2
Мука пшеничная высшего и первого сорта	100 г
Хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего и первого сорта и ржано-пшеничной муки	150 г
Молочная продукция жидкая, продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур жидкие (соевое молоко)	200 мл
Молочная продукция и продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и др. культур (тофу) твердые и пастообразные	100 г
Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и (или) овощей, напитки безалкогольные, в т.ч. приготовленные из пищевых концентратов	300 мл
Зерновые продукты сухие (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления, не требующие варки)	50 г
Масложировая продукция, кондитерские изделия, сыры сычужные твердые, консервы и концентраты овощные, фруктовые, ягодные и пищевые концентраты	На 100 ккал
Соль пищевая поваренная йодированная	1 - 2 г
Соль пищевая поваренная	5 г

Приложение № 21

Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения, контролируемые согласно информации об их использовании при производстве продовольственного сырья

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
1.	Антимикробные средства**				
1.1.	Апрамицин Apramicin (аминогликозиды)	все виды убойных животных и птицы	Мясо, жир	1	
			печень	10	
			почки	20	
1.2.	Гентамицин Gentamycin (аминогликозиды)	все виды убойных животных	Мясо, жир	0,05	
			печень	0,2	
			почки	0,75	
		крупный рогатый скот	Молоко	0,1	
1.3.	Канамицин Kanamycin (аминогликозиды)	Все виды убойных животных и птицы, за исключением рыбы	Мясо, жир	0,1	
			печень	0,6	
			почки	2,5	
			Молоко	0,15	
1.4.	Неомицин	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо, жир	0,5	Включая фрамицетин
			Яйца и жидкие яичные продукты	0,5	
			Почки	5	
			печень	0,5	
			Молоко	1,5	
1.6.	Паромомицин Paromomycin (аминогликозиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо	0,5	
			Печень и почки	1,5	
1.7.	Спектиномицин		Жир	0,5	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
	Spectinomycin (аминогликозиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания за исключением овец	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	
1.8.	Стрептомицин /Дигидрострептомицин Streptomycin/ Dihydrostreptomycin (аминогликозиды)	Все виды убойных животных	Мясо	0,5	
			Жир	0,5	
			Печень	0,5	
			Почки	1	
		Птица	Яйца и яичные продукты	0,5	
1.9.	Цефтиофур Ceftiofur (цефалоспорины)	Все виды убойных млекопитающих животных, птица	мясо	1,0	Сумма всех остатков, содержащих β-лактамовую структуру, выраженных как десфуриилцефтиофур
			печень	2,0	
			почки	6,0	
			жир	2,0	
			молоко	0,1	
1.10.	Цефакетрил Cefacetrile (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	Молоко	0,125	При внутривыменном использовании
1.11.	Цефалексин Cefalexin (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	Молоко	0,1	
			Мясо	0,2	
			Жир	0,2	
			Почки	1	
			печень	0,2	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
1.12.	Цефалоним Cefalonium (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	молоко	0,02	
1.13.	Цефоперазон Cefoperazone (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	Молоко	0,05	
1.14.	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	
1.15.	Цефапирин Cefapirin (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	Мясо	0,05	Сумма цефапирина и дезацетил-цефапирина
			жир	0,05	
			почки	0,1	
			Молоко	0,01	
1.16.	Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	Все виды убойных животных и птицы	Мясо	0,1	Сумма всех остатков данной группы не должна превышать МДУ
			жир	0,1	
			печень	0,1	
			почки	0,1	
		Крупный рогатый скот Овцы Козы	Молоко	0,025	
1.17.	Баквилоприм Baciloprim (производные диаминопиримидина)	Крупный рогатый скот	жир	0,01	
			печень	0,3	
			почки	0,15	
			молоко	0,03	
		свиньи	кожа и жир	0,04	
			печень	0,05	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
			почки	0,05	
1.18.	Триметоприм Trimethoprim (производные диаминопиримидина)	Все виды убойных животных и птицы, за исключением лошадей	мясо	0,05	
			печень	0,05	
			почки	0,05	
			жир	0,05	
		Лошади	молоко	0,05	
			мясо	0,1	
			печень	0,1	
			почки	0,1	
1.19.	Клавулановая кислота Clavulanic acid (ингибиторы бета-лактамазы)	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	
1.20.	Линкомицин/ клиндамицин Lincomycin/ Clindamycin (линкозамиды)	Все виды убойных животных и птицы	мясо	0,1	
			жир, кожа	0,05	
			печень	0,5	
			почки	1,5	
			молоко	0,15	
			яйца и жидкие яичные продукты	0,05	
1.21	Пирлимицин Pirlimycin (линкозамиды)	все виды убойных животных и птицы	мясо	0,1	
			печень	1	
			почки	0,4	
			молоко	0,1	
1.22.	Тиамфеникол Thiamphenicol	все виды убойных животных, в том числе	мясо (для рыбы в натуральной	0,05	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
	(флорфениколы)	птица и рыба прудовая и садкового содержания	пропорции с кожей)		как сумма тиамфеникола и конъюгатов 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	
1.23	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	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
			жир	0,2	
			печень	2	
			почки	0,3	
1.24.	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	
			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	
			жир	0,25	
1.25.	Ципрофлоксацин /энрофлоксацин /Пефлоксацин/ офлоксацин/ норфлоксацин Ciprofloxacin/Enrofloxacin/pefloxacin/ofloxacin/norfloxacin (фторхинолоны)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо	0,1	Сумма фторхинолонов
			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	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
			Почки	0,3	
			Кожа	0,1	
		Свиньи, кролики	Печень	0,2	
			Почки	0,3	
1.26.	Сарафлоксацин Sarafloxacin (хинолоны)	индейки, куры	Мясо	0,01	
			Печень	0,1	
			Почки	0,1	
			Кожа и жир	0,01	
		рыба прудовая и садкового содержания (лососевые)	мясо (в натуральной пропорции с кожей)	0,03	
1.27.	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 убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)	0,1	
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
			Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей)	0,05	
1.28.	Дифлоксацин		Мясо	0,4	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
	Difloxacin (хинолоны)	Крупный и мелкий рогатый скот	Печень	1,4	
			Почки	0,8	
			Жир	0,1	
		Свиньи	Мясо	0,4	
			Печень	0,8	
			Почки	0,8	
			Кожа и жир	0,1	
		Птица	Мясо	0,3	
			Печень	1,9	
			Почки	0,6	
			Кожа и жир	0,4	
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)	0,3	
			Печень	0,8	
			Почки	0,6	
			Жир	0,1	
1.29.	Марбофлорксацин Marbofloxacin (хинолоны)	Крупный рогатый скот, свиньи	Мясо	0,15	
			Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей)	0,05	
			Печень	0,15	
			Почки	0,15	
			Молоко	0,075	
1.30.	Оксолиновая кислота Oxolinic acid	Все виды убойных животных, в том числе	Мясо (для рыбы в натуральной	0,1	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
	(хинолоны)	птица и рыба прудовая и садкового содержания	пропорции с кожей)		
			Печень	0,15	
			Почки	0,15	
			Жир (для свиней и птицы кожа и жир в естественных пропорциях)	0,05	
1.31.	Эритромицин Erythromycin (макролиды)	Все виды убойных 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	
1.32.	Спирамицин Spiramycin (макролиды)	Крупный рогатый скот	Мясо	0,2	Сумма спирамицина и неоспирамицина
			Жир	0,3	
			Печень	0,3	
			Почки	0,3	
			Молоко	0,2	
		Куры	Мясо	0,2	
			Кожа и жир	0,3	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
		Свиньи	Печень	0,4	эквиваленты спирамицина (остатки с антимикробной активностью)
			Мясо	0,25	
			Печень	2	
			Почки	1	
			Жир	0,3	
1.33.	Тилмикозин Tilmicosin (макролиды)	Птица	Мясо	0,075	
			кожа и жир	0,075	
			печень	1	
			почки	0,25	
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)	0,05	
			Печень	1	
			Почки	1	
			Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей)	0,05	
			Молоко	0,05	
1.34.	Тилозин Tylosin (макролиды)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)	0,1	Кактилозин А
			Печень	0,1	
			Почки	0,1	
			Жир (для свиней и птицы в натуральной пропорции с кожей)	0,1	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
			пропорции с кожей)		
			Яйца	0,2	
			Молоко	0,05	
1.35.	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	
1.36.	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-(диметиламино)-β-D-ксило-гексопираносил]окси]-1-окса-6-азацилопентдекан-15-один, выраженный как эквиваленты тулатромицина
			печень	3	
			почки	3	
		Свиньи	Кожа и жир	0,1	
			Печень	3	
			Почки	3	
1.37.	Тиамулин Tiamulin (плевромутилины)	Свиньи, кролики	Мясо	0,1	Сумма метаболитов, которые могут быть гидролизваны в 8-α-гидроксимутилин
			Печень	0,5	
		Куры	Мясо	0,1	
			Кожа и жир	0,1	
			Печень	1	
			Яйца и жидкие яичные продукты	1	
		Индейки	Мясо	0,1	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
1.38.	Вальнемулин Valnemulin (плевомутилины)	Свиньи	Кожа и жир	0,1	
			Печень	0,3	
			Мясо	0,05	
			Печень	0,5	
			почки	0,1	
1.39.	Рифаксимин/ рифампицин Rifaximin/ Rifampicin (ансамицины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	мясо	с 01.01.2012	рифаксимин
			Крупный рогатый скот	0,06	
			Пчелы	с 01.01.2012	
1.40.	Колистин Colistin (полимиксины)	Все виды убойных 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	
1.41.	Бацитрацин Bacitracin (полипептиды)	Крупный рогатый скот	молоко	0,1	Сумма бацитрацинов А, В, С, в т.ч. в виде цинкбацитрацина
		Кролики	Мясо	0,15	
			Жир	0,15	
			Печень	0,15	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
			почки	0,15	
1.42.	Новобиоцин Novobiocin	Крупный рогатый скот	молоко	0,05	
1.43.	Авиламицин Avilamycin (ортозомицины)	Свиньи, домашняя птица, кролики	Мясо	0,05	Дихлороизоэверниновая кислота
			Жир	0,1	
			Печень	0,3	
			Почки	0,2	
1.44.	Монэнзин Monensin (ионофоры)	Крупный рогатый скот	Мясо	0,002	монензин А
			Жир	0,01	
			Печень	0,03	
			Почки	0,002	
			молоко	0,002	
		Прочие виды убойных животных и птицы, кроме бройлеров, индеек	Печень	0,008	
			Другие продукты	0,002	
1.45.	Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	Птица	Мясо	0,02	ласалоцид А
			Кожа и жир	0,1	
			Печень	0,1	
			Почки	0,05	
			яйца	0,15	
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Молоко	0,001	Натрий ласалоцид
			Печень	0,05	
			Почки	0,05	
			Другие продукты	0,005	
1.46.	Нитрофураны (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, пчелы	Мясо Кожа и жир Печень Почки яйца молоко	0,001	Вводится в действие с 01.01.2012

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
			мед		
1.47.	Метронидазол (metronidazole)/ диметридазол (dimetridazole)/ ронидазол (ronidazole)/ дапсон (dapsone)/ клотримазол (clotrimazole)/ аминитризол (aminitrizole)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, пчелы	Мясо Кожа и жир Печень Почки яйца молоко мед	с 01.01.2012	не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
1.48.	Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, креветки	Мясо Печень Почки Жир Яйца Молоко	До 01.01.2012 0,7 0,7 0,7 0,7 0,7 0,7	флавофосфолипид
1.49.	Доксициклин Doxiciclin (тетрациклины)	Крупный рогатый скот	Мясо Печень Почки	0,1 0,3 0,6	
		Свиньи, домашняя птица	Мясо Кожа и жир Печень Почки	0,1 0,3 0,3 0,6	
1.50.	Бензилпенициллин/ пенетамат	Все виды убойных животных, в том числе	Мясо (для рыбы в естественных	0,05	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
	Benzylpenicillin/ Penethamate (группа пенициллина)	птица и рыба прудовая и садкового содержания	пропорциях с кожей)		
			Жир (для свиней и птицы в естественных пропорциях с кожей)	0,05	
			Печень	0,05	
			Почки	0,05	
1.51.	Ампициллин Ampicillin (группа пенициллина)	Все виды убойных 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	
1.52.	Амоксициллин Amoxicillin (группа пенициллина)	Все виды убойных 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	
1.53.	Клоксациллин Cloxacillin (пенициллины)	Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания	Мясо	0,3	
			Жир	0,3	
			Печень	0,3	
			Почки	0,3	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
			Молоко	0,03	
1.54.	Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллины)	Все виды убойных 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	
1.55.	Нафциллин Nafcillin (пенициллины)	Все виды жвачных животных	Мясо	0,3	
			Жир	0,3	
			Печень	0,3	
			Почки	0,3	
			Молоко	0,03	
1.56.	Оксациллин Oxacillin (пенициллины)	Все виды убойных 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	
1.57.	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	
2.	Антипротозойные средства**				
2.1.	Диклазурил Diclazuril	овцы кролики	мясо	0,5	как диклазурил
			печень	3,0	
			почки	2,0	
			жир	1,0	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
		Птица (цыплята-бройлеры, индейки для откорма), свиньи	мясо	0,5	
			печень	3	
			почки	2	
			жир, кожа	1	
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Яйца	0,002	
			Печень	0,04	
			Почки	0,04	
			Другие продукты	0,005	
2.2.	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	
2.3.	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	
2.4.	Никарбазин Nicarbazin	Цыплята-бройлеры	Мясо	0,2	как N,N-bis (4-нитрофенил) мочевины
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
		Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания	Жир, кожа	0,2	
			Яйца	0,1	
			Молоко	0,005	
			Печень	0,1	
			Почки	0,1	
			Другие продукты	0,025	
2.5.	Ампролиум Amprolium	Цыплята-бройлеры, индейки	Мясо	0,2	
			Кожа и жир	0,2	
			Печень	0,2	
			Почки	0,4	
			Яйца	1	
2.6.	Робенидин Robenidine	Все виды убойных животных, рыбы и птицы, кроме бройлеров, индеек и кроликов для откорма	Яйца	0,025	Робенидина гидрохлорид
			Печень	0,05	
			Почки	0,05	
			Кожа и жир	0,05	
			Другие продукты	0,005	
2.7.	Семдурамицин Semduramicin	Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят	Все виды продуктов	0,002	
2.8.	Наразин Narasin	Все виды убойных 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	
2.9.	Мадуромицин Maduramicin	Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового	Все виды продуктов	0,002	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
		содержания, исключая бройлерных цыплят и индеек			
2.10.	Салиномицин Salinomycin	Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и кроликов для откорма	Печень (за исключением кроличьей)	0,005	Salinomycin sodium
			Яйца	0,003	
			Другие продукты	0,002	
2.11.	Галофугинон Halofuginone	Все виды убойных 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	
2.12.	Декоквинат Decoquate	Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят, крупный и мелкий рогатый скот, кроме молочного	Все виды продуктов	0,02	
3.	Инсектициды**				
3.1.	Цигалотрин Cyhalothrin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы	мясо	0,02	как цигалотрин
			печень	0,02	
			почки	0,02	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
3.2.	Дицикланил Dicyclanil	крупный рогатый скот овцы	жир	0,4	Сумма дицикланила и 2,4,6-триаминопиримидин-5-карбонитрила
			молоко	0,03	
			мясо	0,2	
			печень	0,4	
			почки	0,4	
3.3.	Трихлорфон Trichlorfon (Metrifonate)	крупный рогатый скот	жир	0,15	как трихлорфон
			молоко	0,05	
3.4.	Дельтаметрин Deltamethrin	крупный рогатый скот, овцы, куры	мясо	0,03	как дельтаметрин
			печень	0,05	
			почки	0,05	
			жир	0,5	
		крупный рогатый скот	молоко	0,03	
		куры	яйца	0,03	
		рыба (лосось)	мясо	0,03	
3.5.	Фоксим Phoxim	овцы, козы	мясо	0,05	как фоксим
			печень	0,05	
			почки	0,05	
			жир	0,4	
		свиньи,	Мясо	0,02	
			Кожа и жир	0,7	
			Печень	0,02	
			Почки	0,02	
		куры	Мясо	0,025	
			Кожа и жир	0,55	
			Печень	0,05	
			Почки	0,03	
			Яйца	0,06	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
3.6.	Цифлутрин Cyfluthrin	крупный рогатый скот, козы	Мясо	0,01	как цифлутрин (сумма изомеров)
			Жир	0,05	
			Печень	0,01	
			Почки	0,01	
			Молоко	0,02	
3.7.	Циперметрин и альфа-циперметрин Cypermethrin a. Alpha-Cypermethrin	Все жвачные	мясо	0,02	Циперметрин (сумма изомеров)
			Жир	0,2	
			Печень	0,02	
			Почки	0,02	
			Молоко	0,02	
		Лососевые	мясо	0,05	Мышцы и кожа рыбы в естественных пропорциях
3.8.	Флуазурон Fluazuron	крупный рогатый скот	мясо	0,2	
			печень	0,5	
			почки	0,5	
			жир	7,0	
3.9.	Амитраз	Крупный рогатый скот	Жир	0,2	Сумма амитраза и всех метаболитов, содержащих 2,4-диметоксиамфетамин (2,4-DMA) группу, выраженная как амитраз
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	
		Овцы	Жир	0,4	
			Печень	0,1	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	
		Козы	Жир	0,2	
			Печень	0,1	
			Почки	0,2	
			Молоко	0,01	

Индекс	Названия препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков (мг/кг, не более)*	Примечания
1	2	3	4	5	6
		Свины	Кожа и жир	0,4	
			Печень	0,2	
			Почки	0,2	
		Пчелы	мед	0,2	

* Максимальные уровни остатков антимикробных средств для жира, печени и почек не применяются к рыбе.

** Контроль всех препаратов, включенных в **индекс 1** «Антимикробные средства», за исключением стрептомицина/дигидрострептомицина, веществ сульфаниламидной группы (сульфаниламидов), антибиотиков тетрациклиновой группы, бацитрацина в мясе, печени, почках, группы пенициллина, **индекс 2** «Антипротозойные средства», **индекс 3** «Инсектициды» - с момента утверждения методов определения.