

«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом Министра
здравоохранения и социальной защиты
Приднестровской Молдавской Республики
от 29 июня 2009 года N 338
Регистрационный N 5070 от 30 ноября 2009 г. (САЗ 09-49)

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ
СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1078-09

"ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ
ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ"

1. Область применения

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) разработаны в соответствии со статьей 38 Закона Приднестровской Молдавской Республики от 3 июня 2008 года N 481-3 – IV "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (САЗ 08-22), с изменением и дополнениями внесенными Законом Приднестровской Молдавской Республики от 6 августа 2009 года N 838-ЗИД-IV (САЗ 09-32), и устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов.

2. Санитарные правила обязательны для исполнения гражданами, индивидуальными предпринимателями, юридическими лицами, деятельность которых осуществляется в области изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также для органов Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль.

3. Гигиенические требования к материалам и изделиям, контактирующим с пищевыми продуктами, устанавливаются специальными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4. В санитарно-эпидемиологических правилах и нормах используются следующие основные понятия:

а) 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;

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

в) продукты диетического питания – предназначенные для лечебного и профилактического питания пищевые продукты;

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

д) 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;

е) биологически активные добавки (далее – БАД) – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные

для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

ж) материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами (далее – материалы и изделия), – материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности;

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

и) 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;

к) 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, материалов и изделий – документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;

л) 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;

м) 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);

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

о) фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

п) идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий – деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках;

р) утилизация пищевых продуктов, материалов и изделий – использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются.

2. Общие положения

5. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологически активных веществ

и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений (рекомендуемое содержание белков, жиров и углеводов в отдельных пищевых продуктах указано в Приложении N 12 к настоящим санитарным правилам).

6. Изготавливаемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Приднестровской Молдавской Республики пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать санитарным правилам.

7. Изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, не соответствующих требованиям, установленным настоящими санитарными правилами, не допускается.

8. Требования настоящих санитарных правил должны выполняться при разработке нормативных и технических документов, регламентирующих вопросы изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов.

9. При разработке новых видов пищевых продуктов, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновывать требования к качеству и безопасности, сохранению качества и безопасности, разрабатывать программы производственного контроля за качеством и безопасностью, методики их испытаний, устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов. Внедрение новых технологических процессов производства пищевых продуктов, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий, технологического оборудования допускается при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии их санитарным правилам.

10. Проекты технических документов подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в порядке установленном Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 2 апреля 2007 года N 201 "Об утверждении Положения о порядке проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты" (регистрационный N 3927 от 16 мая 2007 года) (САЗ 07-21).

11. Изготовление пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с нормативными и техническими документами и подтверждаться изготовителем удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

12. Не требуется оформление удостоверения качества и безопасности на пищевые продукты общественного питания, а выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на услуги общественного питания с утвержденным ассортиментом изготавливаемой продукции.

13. Соответствие санитарным правилам пищевых продуктов и проектов технических документов подтверждается при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в соответствии с Положением о порядке проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты, утвержденное Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 2 апреля 2007г. N 201 (регистрационный N 3927 от 16 мая 2007 года) (САЗ 07-21).

14. При отсутствии в санитарных правилах требований безопасности и пищевой ценности для конкретного нового или впервые ввозимого вида пищевого продукта при санитарно-эпидемиологической экспертизе устанавливаются требования для такой продукции с учетом показателей:

а) установленных разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного и (или) технического документа;

б) установленных действующими санитарными правилами к аналогичному по составу и свойствам продукту;

в) предъявляемых к продукту в стране его происхождения;

г) рекомендуемых международными организациями.

15. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов вносятся в санитарно-эпидемиологическое заключение, которое выдается органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы.

16. Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов, а также дата последней обработки ими.

17. Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, также с указанием наименования пестицида и конечной даты его использования.

18. Ввоз, использование и оборот продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении пестицидов при его производстве, не допускается.

19. Продовольственное сырье и пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации, в том числе с пролонгированными сроками годности. Расфасованные пищевые продукты должны иметь этикетку (вкладыш), на которой наносится маркировка с указанием показателей пищевой ценности (Приложение N 10 к настоящим санитарным правилам).

20. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, обязаны предоставлять покупателям или потребителям, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов и оказании услуг в сфере розничной торговли и общественного питания.

Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты, содержащие компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (далее – ГМО) и др.) указываются:

а) область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище);

б) наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена;

в) рекомендации по использованию, применению, при необходимости, противопоказания к их использованию;

г) для биологически активных добавок к пище обязательна информация: "Не является лекарством";

д) для пищевых продуктов, полученных с применением ГМО, в том числе не содержащих дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок,

обязательна информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из генно-инженерно-модифицированных организмов", или "продукция содержит компоненты генно-инженерно-модифицированных организмов" (содержание в пищевых продуктах 0,9 % и менее компонентов, полученных с применением ГМО, является случайной или технически неустранимой примесью, и пищевые продукты, содержащие указанное количество компонентов ГМО, не относятся к категории пищевых продуктов, содержащих компоненты, полученные с применением ГМО);

е) для пищевых продуктов, полученных из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с использованием методов генной инженерии) (далее – ГММ), обязательна информация:

ж) для содержащих живые ГММ – "Продукт содержит живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы";

з) для содержащих нежизнеспособные ГММ – "Продукт получен с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов";

и) для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ, – "Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов";

к) для пищевых продуктов, произведенных с использованием технологий, обеспечивающих их получение из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО, не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения и в соответствии с настоящими санитарными правилами (далее – органические продукты), указывается информация: "органический продукт".

21. Использование терминов "диетический", "лечебный", "профилактический", "детский" или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту проводится в соответствии с ГОСТ ПМР ГОСТ Р 51074-2005 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования".

22. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке (Приложение N 9 к настоящим санитарным правилам).

23. Пищевые продукты, содержащие кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты, не прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке, не подлежат ввозу, изготовлению и обороту на территории Приднестровской Молдавской Республики. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

24. За соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности осуществляется производственный контроль и государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль.

25. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль, в том числе лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям

настоящих санитарных правил СанПиН МЗ и СЗ ПМР 1.1.1058-08 "Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденным Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 5 декабря 2008 г. N 585 (регистрационный N 4863 от 4 июня 2009 года) (САЗ 09-23).

26. Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, по результатам проведения мероприятий, направленных на обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, соответствие требованиям нормативных и технических документов, включая проведение производственного контроля, на каждую партию пищевого продукта оформляется удостоверение качества и безопасности.

27. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, осуществляют лабораторные исследования и испытания самостоятельно либо с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.

28. Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей качества и безопасности пищевых продуктов допускаются метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности измерений, способам использования при испытаниях образцов продукции и контролю их параметров, а также методики, соответствующие указанным требованиям и утвержденные в установленном порядке.

29. Нормативные и технические документы на питательные среды, предназначенные для контроля микробиологических показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.

30. При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности, по нему проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию.

31. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за соответствием пищевых продуктов настоящим санитарным правилам осуществляется органами и учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы Приднестровской Молдавской Республики.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

32. Настоящими санитарными правилами установлены гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и способности их удовлетворять физиологические потребности человека в основных пищевых веществах и энергии.

33. Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции, и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

34. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта.

35. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей

определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным в Приложении N 1 к настоящим санитарным правилам.

36. Определение показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, в том числе биологически активных добавок к пище, смешанного состава производится по основному (ым) виду (ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых загрязнителей.

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

38. Гигиенические нормативы распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта.

39. В пищевых продуктах контролируется содержание основных химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека.

Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов.

40. Содержание микотоксинов – афлатоксина В1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина – контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М1 – в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов – дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных – афлатоксин В1; для продуктов переработки фруктов и овощей – патулин.

41. Не допускается присутствие микотоксинов в продуктах детского и диетического питания.

42. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов контролируются пестициды: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты. В зерне и продуктах переработки контролируются также ртутьорганические пестициды, 2, 4-Д кислота, ее соли и эфиры. В рыбе и продуктах переработки контролируется также 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры.

43. Контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на информации, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.

44. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов, содержащих пестициды, осуществляется в соответствии с действующими гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

45. В продуктах животного происхождения контролируются остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

46. В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы контролируются как допущенные к применению в сельском хозяйстве кормовые антибиотики – гризин, бацитрацин, так и лечебные антибиотики, наиболее часто используемые в ветеринарии – антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин. В молоке и молочных продуктах контролируются пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин; в яйцах и яйцепродуктах – бацитрацин, антибиотики тетрациклиновой группы, стрептомицин, левомицетин.

47. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, препаратов, не указанных в п. 46, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторов роста животных и лекарственных препаратов.

48. Полихлорированные бифенилы контролируются в рыбе и рыбопродуктах; бенз (а) пирен – в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах.

49. Не допускается присутствие бенз (а) пирена в продуктах детского и диетического питания.

50. В отдельных пищевых продуктах контролируются: содержание азотсодержащих соединений: гистамина – в рыбе семейств лососевых и скумбриевых (в том числе группа тунцовых); нитратов – в плодоовощной продукции; N-нитрозаминов – в рыбе и рыбопродуктах, мясных продуктах и пивоваренном солоде.

51. В жировых продуктах контролируются показатели окислительной порчи: кислотное число и перекисное число.

52. В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов.

Радиационная безопасность пищевых продуктов по цезию-137 и стронцию-90 определяется их допустимыми уровнями удельной активности радионуклидов, установленными настоящими Санитарными правилами. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия – В, значение которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности цезия-137 и стронция-90 в пробе:

$$B = (A/H) 90Sr + (A/H) 137Cs,$$

где А – значение удельной активности 90Sr и 137Cs в пищевом продукте (Бк/кг),

Н – допустимый уровень удельной активности для 90Sr и 137Cs в том же продукте (Бк/кг).

Радиационная безопасность пищевых продуктов, загрязненных другими радионуклидами, определяется с учетом требований СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.6.1.758-07 "Нормы радиационной безопасности" (далее – НРБ), утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 17 апреля 2007 года N 223 (регистрационный N 3938 от 28 мая 2007 года) (САЗ 07– 23).

53. В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

54. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки на наличие возбудителей паразитарных болезней проводится в соответствии с санитарными правилами по проведению паразитологического контроля и паразитологическими показателями безопасности (Приложение N 6 к настоящим санитарным правилам).

55. В мясе и мясных продуктах не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.

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

При обнаружении живых личинок гельментов следует руководствоваться действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики по профилактике паразитарных болезней.

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

58. Гигиенические нормативы по паразитологическим показателям безопасности питьевой воды определяются в соответствии с гигиеническими нормативами, установленными СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.4.1074-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденным Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 12 апреля 2007 года N 222 (регистрационный N 3928 от 17 мая 2007 года) (САЗ 07- 21).

59. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов включают следующие группы микроорганизмов:

а) санитарно-показательные, к которым относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), бактерии группы кишечных палочек – БГКП (колиформы), бактерии семейства *Enterobacteriaceae*, энтерококки;

б) условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся: *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*;

в) патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*;

г) микроорганизмы порчи – дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

д) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молчнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и др.) – в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

60. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

61. Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов (промышленная стерильность) является отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека (Приложение N 8 к настоящим санитарным правилам).

62. Биологически активные добавки к пище являются источниками пищевых, минеральных, про- и пребиотических природных (идентичных природным) биологически активных веществ (компонентов) пищи, обеспечивающими поступление их в организм человека при употреблении с пищей или введении в состав пищевых продуктов.

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, должны обеспечивать их эффективность и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека (Приложение N 4 к настоящим санитарным правилам).

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека при использовании их в составе биологически активных добавок к пище, не

допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище (Приложение N 5 к настоящим санитарным правилам).

63. В пищевых продуктах определяются показатели пищевой ценности. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов обосновываются изготовителем (разработчиком технических документов) на основе аналитических методов исследования и (или) с использованием расчетного метода с учетом рецептуры пищевого продукта и данных по составу сырья.

64. Отдельные пищевые продукты по показателям пищевой ценности должны соответствовать требованиям к настоящим санитарным правилам (Приложение N 2 к настоящим санитарным правилам).

65. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка (Приложение N 11 к настоящим санитарным правилам).

67. Продукты детского питания и их компоненты, продукты для беременных и кормящих женщин (далее – специализированные продукты) должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности, установленным настоящими санитарными правилами (Приложение N 3 к настоящим санитарным правилам).

68. В пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и здоровье человека, и жизнь и здоровье будущих поколений (Приложение N 7 к настоящим санитарным правилам).

Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, не указанные в Приложении N 7 к настоящим санитарным правилам, не подлежат изготовлению, ввозу и реализации на территории Приднестровской Молдавской Республики.

69. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах регламентированы санитарными правилами СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1293-07 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 сентября 2007 года N 497 (регистрационный N 4092 от 1 октября 2007 года) (САЗ 07-41).

4. Санитарно-эпидемиологические требования к органическим продуктам

70. Для производства сельскохозяйственных культур и растений, продуктов животноводства, птицеводства и пчеловодства, полученных с использованием технологий, обеспечивающих изготовление пищевых продуктов из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО и не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения, а также продукты их переработки, содержащие в своем составе не менее 95 % ингредиентов, полученных с учетом требований настоящих санитарных правил, а содержание остальных ингредиентов в конечном продукте не превышает 5 % от массы всех ингредиентов (за исключением пищевой соли и воды) (далее – органические продукты), используются:

а) сельскохозяйственные поля, угодья, участки, фермы, для которых переходный период составляет не менее двух лет со времени посева или в случае многолетних культур (за исключением травопольных) как минимум три года до первого сбора органических продуктов;

б) только натуральные ароматизаторы;

в) препараты из микроорганизмов и ферменты, разрешенные в установленном порядке, используемые при переработке пищевых продуктов или в качестве технологических вспомогательных средств, за исключением

генетически модифицированных микроорганизмов или ферментов, полученных методом генной инженерии;

71. Не допускается приобретение и хранение материалов с неясным происхождением и не разрешенных для производства органических продуктов.

72. Оборудование, используемое при производстве органических продуктов, и трубопроводы для полива должны содержаться и эксплуатироваться в соответствии с документацией, разрешенной для их использования.

73. Уборочное оборудование, транспортные средства и контейнеры должны быть маркированы по назначению (только для органических продуктов) и после применения должны подвергаться санитарной обработке и храниться в условиях, исключающих их загрязнение после обработки и до использования.

Все транспортные средства, используемые для перевозки органических продуктов, должны быть в исправном техническом состоянии, иметь санитарный паспорт.

74. Допускается транспортировать и реализовать продукты органического производства только в упакованном виде, с маркировкой "органический продукт", и сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение как органических продуктов, качество и безопасность.

Каждая партия органических продуктов должна сопровождаться документацией, позволяющей проследить происхождение продукта и его качество (удостоверение о качестве и безопасности).

75. Импортируемые органические продукты должны проходить санитарно-эпидемиологическую экспертизу с подтверждением идентификации органического продукта со стороны уполномоченного органа страны-импортера.

76. Требования к производству органических продуктов растительного происхождения изложены в пунктах 77 – 88 настоящих санитарных правил.

77. При выращивании органических продуктов растительного происхождения необходимо обеспечить исключение влияния других производств, не относящихся к производству органических продуктов, для предотвращения их загрязнения радиоактивными, химическими, биологическими веществами и их соединениями, микроорганизмами и другими биологическими организмами, представляющими опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений (далее – загрязняющие вещества).

78. Участки земель, используемые для производства органических продуктов, должны соответствовать требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.7.1287-07 "Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы", утвержденными Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 29 мая 2007 года N 312 (регистрационный N 4246 от 15 января 2008 года) (САЗ 08-2).

Участки земель, в которых превышены гигиенические нормативы содержания загрязняющих веществ для почвы (согласно требованиям СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.1.7.1287-07 "Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы"), должны быть выведены при производстве органических продуктов из севооборота.

79. Вода, используемая для мытья или переработки сельскохозяйственных культур, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

80. Допускается использование материалов на основе полиэтилена, полипропилена и других поликарбонатов, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, для покрытия защищаемых конструкций, синтетических мульчей, сеток от насекомых и обматывания

силоса. Не допускается применение продуктов на основе полихлорида.

81. Допускается подвергать культуру сушке воздушным или другими физическими способами, включая использование нагревателей, но продукты сгорания топлива не должны ее загрязнять. Использование этих способов должно обеспечивать полное сгорание топлива. Помещение для сушки должно быть оборудовано принудительной приточно-вытяжной вентиляцией.

82. Допускаются к применению пищевые добавки и вспомогательные технологические средства в соответствии с требованиями, указанными в Таблицах NN 1 и 2 настоящих санитарных правил.

83. Допускаются к использованию только средства контроля за численностью вредителей и борьбы с болезнями растений и агрохимикаты, разрешенные на территории Приднестровской Молдавской Республики, приведенные в Таблицах NN 3 и 4 настоящих санитарных правил.

84. Не допускается использование удобрений, полученных при переработке побочных продуктов скотобойни и свежей крови, а также мочевины и чилийский нитрат.

85. Не допускается использование синтетических гербицидов, фунгицидов, инсектицидов и других пестицидов.

86. Не допускается использование препаратов, содержащих медь в количестве, превышающем 3 кг/га в год.

87. Не допускается применение синтетических регуляторов роста и синтетических красителей. Исключение составляет этилен в качестве регулятора роста растений.

88. Хранилища органических продуктов должны содержаться в чистоте и подвергаться санитарной обработке средствами, разрешенными для этих целей и приведенными в Таблице N 4 настоящих правил.

89. Требования к производству органических продуктов пчеловодства и животноводства изложены в пунктах 90 и 92 настоящих санитарных правил..

90. Ульи должны располагаться таким образом, чтобы все хозяйства в радиусе 6 км от места нахождения пасеки отвечали требованиям настоящих санитарных правил.

Допускается нахождение в этом радиусе других хозяйств, которые не представляют собой опасности загрязнения радиоактивными, химическими, биологическими веществами и их соединениями, микроорганизмами и другими биологическими организмами, представляющими опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений, и в которых не используются пестициды.

Продукты пчеловодства реализуются как органические продукты при условии, что они были получены в соответствии с настоящими санитарными правилами по истечении одного года от начала деятельности пасеки.

91. При работе с пчелами (во время сбора продуктов пчеловодства) должны быть использованы только допущенные к применению репелленты. Не допускается использование синтетических химических репеллентов.

92. Допускается для борьбы с вредителями и болезнями пчел применение следующих веществ и средств: молочная, щавелевая, муравьиная и уксусная кислоты, сера, природные эфирные масла (ментол, эвкалиптол, камфора), пар и открытое пламя, а также разрешенные бактериальные препараты (*Bacillus thuringiensis*).

93. Допускается для обработки органических продуктов животноводства и пчеловодства применение пищевых добавок и вспомогательных технологических средств в соответствии с требованиями, указанными в Таблицах NN 5 и 6 настоящих санитарных правил.

94. Продукты животного происхождения признаются органическими продуктами, если при их производстве использовались пастбища, которые на протяжении последних 3 лет не обрабатывались какими-либо средствами, не включенными в Таблицы NN 3 и 4 настоящих санитарных правил. Количество применяемых в хозяйстве удобрений не должно

превышать 170 кг азота в год на 1 га сельхозугодий.

95. Для производства органических продуктов не допускается использование крупного рогатого скота из стада, в котором за последние шесть лет были зарегистрированы случаи коревой губчатой энцефалопатии (BSE).

96. Не допускается хранение на территории содержания животных строительных и других материалов, обработанных красками, консервантами и токсичными веществами, которые могут оказать отрицательное влияние на безопасность органического продукта.

97. Не допускается хранение средств борьбы с грызунами и паразитами в пределах досягаемости животных.

98. Допускается использование для очистки и дезинфекции животноводческих помещений и зданий для содержания животных и птиц, а также оборудования и приборов следующих веществ и препаратов: калийное и натронное мыло, известковое молоко, известь, жженая известь, гипохлорид натрия, едкий натр, едкий кали, перекись водорода, природные растительные эссенции, лимонная, надуксусная, муравьиная, молочная, щавелевая и уксусная кислоты, этиловый спирт, азотная и фосфорная кислоты, карбонат натрия.

99. Необходимо применение кормов для животных и птиц, удовлетворяющих их физиологические потребности на различных стадиях развития и служащих достижению высокого качества продукции. Не допускается использование кормов с добавками, предназначенными для интенсивного производства (гормонов и т.п.), а также кормов с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов.

100. Допускается использование кормов, приготовленных без применения органических растворителей. Макро- и микроэлементы, витамины, разрешенные для производства органических продуктов, изложены в Таблице N 7 настоящих правил.

101. Допускается использовать силос, при производстве которого в качестве добавок или средств обработки кормов использованы только сорбиновая кислота (E 200), муравьиная кислота (E 236), уксусная кислота (E 260), молочная кислота (E 270), пропионовая кислота (E 280), лимонная кислота (E 330), морская соль, каменная соль, сыворотка, сахар, жмых сахарной свеклы, зерновая мука, меласса в соответствии с регламентами их применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе.

102. Допускаются к использованию для кормления животных ферменты, микроорганизмы, связующие вещества (стеарат кальция натурального происхождения (E 470), коллоидный диоксид кремния (E 551), бентонит (E 558), алюмосиликат (E 559), силикат калия (E 560), вермикулит, сепиолит, перлит), пивные дрожжи, после проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.

103. Не допускается применение в рационе питания животных антибиотиков, кокцидостатиков и других фармакологических препаратов, стимуляторов роста и лактации.

104. Не допускается в профилактических целях назначение химико-синтетических аллопатических препаратов или антибиотиков.

Таблица N 1

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

| N п/п | Наименование пищевых добавок | Условия применения |
|----------|------------------------------|--------------------|
| 1 | 2 | 3 |

| | | |
|-----|---|--|
| 1. | Карбонаты кальция (Е 170) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 "★" |
| 2. | Диоксид серы (Е 220) | Для продуктов виноделия в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 3. | Молочная кислота (270) | Для ферментированных овощных продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 4. | Диоксид углерода (Е 290) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 5. | Яблочная кислота (Е 296) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 6. | Аскорбиновая кислота (Е 300) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 7. | Токоферолы, концентрат смеси натуральных (Е 306) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 8. | Лецитины (Е 322) – полученные без использования отбеливающих средств и органических растворителей | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 9. | Лимонная кислота (330) | Для продуктов из овощей и фруктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 10. | Тартраты натрия (Е 335) | Для тортов и кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 11. | Тартраты калия (Е 336) | Для злаковых, кондитерских изделий, тортов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 12. | Орто-фосфат кальция 1-замещенный (Е 341i) | Только для поднятия теста в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 13. | Альгиновая кислота (Е 400) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 14. | Альгинат натрия (Е 401) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 15. | Альгинат калия (Е 402) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 16. | Агар (Е 406) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 17. | Каррагинан (Е 407) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 18. | Камедь рожкового дерева (410) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 19. | Гуаровая смола (Е 412) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 20. | Трагакант камедь (Е 413) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 21. | Гуммиарабик (Е 414) | Для молочных продуктов, жиров и кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |

| | | |
|-----|--|--|
| 22. | Ксантановая камедь (Е 415) | Для продуктов из овощей и фруктов, на основе жиров, для тортов и печенья, салатов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 23. | Карайи камедь (Е 416) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 24. | Пектины (Е 440) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 25. | Карбонаты натрия (не модифицированные) (Е 500) | Для тортов и печенья, кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 26. | Карбонаты калия (Е 501) | Для злаковых изделий, тортов и печенья, кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 27. | Карбонаты аммония (Е 503) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 28. | Карбонаты магния (Е 504) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 29. | Хлорид калия (Е 508) | Для замороженных фруктов и овощей, консервированных фруктов и овощей, соусов из овощей, кетчупов и горчицы в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 30. | Хлорид кальция (Е 509) | Для молочных продуктов, продуктов на основе жиров, фруктов и овощей, соевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 31. | Хлорид магния (Е 511) | Для соевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 32. | Сульфаты кальция (Е 516) | Для тортов и печенья, соевых продуктов, дрожжей в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 33. | Гидроксид натрия (Е 524) | Для злаковых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 34. | Аргон (Е 938) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 35. | Азот (Е 941) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 36. | Кислород (Е 948) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |

"*" СанПиН 2.3.2.1293-07 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 сентября 2007 года N 497 (регистрационный номер 4092 от 1 октября 2007 года) (САЗ 07-41) .

Таблица N 2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА,
КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

| N п/п | Наименования | Особые условия применения |
|----------|----------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Хлорид кальция | Отвердитель |
| 2. | Карбонат кальция | |
| 3. | Гидроксид кальция | |
| 4. | Сульфат кальция | Отвердитель |
| 5. | Хлорид магния | Отвердитель |
| 6. | Карбонат калия | Для целей высушивания гроздей винограда |
| 7. | Углекислый газ | |
| 8. | Азот | |
| 9. | Этанол | Растворитель |
| 10. | Дубильная кислота | Для целей фильтрации |
| 11. | Альбумины из яичного белка | |
| 12. | Казеин | |
| 13. | Желатин | |
| 14. | Рыбий клей | |
| 15. | Растительные масла | |
| 16. | Диоксид кремния | Применение в качестве геля или коллоидного раствора |
| 17. | Активированный уголь | |
| 18. | Тальк | |
| 19. | Бентонит | |
| 20. | Каолин | |
| 21. | Диатомовая земля | |
| 22. | Перлит | |
| 23. | Шелуха фундука | |
| 24. | Пчелиный воск | Антиадгезионные добавки |
| 25. | Карнаубский воск | Антиадгезионные добавки |

| | | |
|-----|------------------------------------|--|
| 26. | Серная кислота | Корректирование pH при удалении воды в сахарном сиропе |
| 27. | Гидроксид натрия | Корректирование pH при производстве сахара |
| 28. | Виннокаменная кислота и ее соли | |
| 29. | Карбонат натрия | Сахарное производство |
| 30. | Препараты на основе древесной коры | |
| 31. | Гидроксид калия | Корректирование pH при производстве сахара |
| 32. | Лимонная кислота | Корректирование pH |

Таблица N 3

АГРОХИМИКАТЫ, РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

| N п/п | Средства | Требования к составу и условия применения |
|----------|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Стойловый навоз и птичий помет, полученные в условиях системы производства органических продуктов | После компостирования, вермикулирования или термической переработки при наличии положительного ветеринарного заключения и регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 2. | Навоз из хозяйства, производящего органические продукты | После компостирования при внесении в почву за 120 дней до уборки урожая, предназначенного для пищевых целей и регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 3. | Остатки сельскохозяйственных культур и сидеральные удобрения, полученные из хозяйства, производящего органические продукты | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 4. | Солома и другая мульча, полученные из хозяйства, производящего органические продукты | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 5. | Компостированные экскременты животных, в том числе птичий помет, полученный из хозяйства, производящего органические продукты | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе. Необходимо указать виды животных |
| 6. | Компост и компостированный | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- |

| | | |
|-----|---|---|
| | стойловый навоз, полученные из хозяйства, производящего органические продукты | эпидемиологической экспертизе |
| 7. | Сухой стойловый навоз и сухой птичий помет, полученные из хозяйства, производящего органические продукты | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 8. | Гуано | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 9. | Солома | После компостирования используется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 10. | Компост и субстрат грибных отходов и вермикулита | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 11. | Сортированные, компостированные или ферментированные домашние пищевые отходы | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 12. | Компост из побочных продуктов растительного происхождения | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 13. | Переработанные продукты животноводства из скотобоев и рыбных заводов | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 14. | Побочные продукты пищевой и текстильной промышленности, не обработанные синтетическими добавками | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 15. | Морские водоросли и продукты из них | Должны быть получены только посредством: 1) физических процессов, включая дегидратацию, замораживание и измельчение, 2) экстрагирования водой или водным раствором кислоты и/или щелочным раствором, 3) ферментации и использоваться в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 16. | Опилки, кора и древесные отходы | После рубки древесина не должна быть обработана химическими веществами, применяется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |
| 17. | Древесина и древесный уголь | После рубки древесина не должна быть обработана химическими веществами, применяется в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно- эпидемиологической экспертизе |

| | | |
|-----|---|---|
| 18. | Природные фосфаты | Содержание кадмия не должно превышать 90 мг/кг P2O5, использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 19. | Томас-шлак | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 20. | Калийные соли (каинит, сильвинит и т.д.) | Содержание хлора не должно быть более 60%, использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 21. | Сульфат калия (патенкали и др.) | Полученные в результате физических процессов с последующим обогащением химическим путем в целях улучшения растворимости. Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 22. | Карбонат кальция природного происхождения (мел, мергель, известняк, фосфатсодержащий мел) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 23. | Магниевого природного происхождения | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 24. | Известково-магниевого природного происхождения | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 25. | Эпсолит (сульфат магния) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 26. | Природный гипс (сульфат кальция) только из природных источников | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 27. | Барда и экстракт барды, за исключением аммиачной барды | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 28. | Хлорид натрия | Использовать только рудниковую соль в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 29. | Алюминиево-кальциевый фосфат | Не должны использоваться в качестве дефолианта или гербицида. Использование хлоридов и нитратов указанных микроэлементов не допускается. Содержание кадмия не должно превышать 90 мг/кг P2O5. Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 30. | Микроэлементы (например, бор, медь, железо, марганец, молибден, цинк) | Не должны использоваться в качестве дефолиантов или гербицидов. Использование хлоридов и нитратов указанных микроэлементов запрещено. |

| | | |
|-----|--|---|
| | | Использовать в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 31. | Сера | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 32. | Каменный порошок (измельченный базальт) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 33. | Глинозем (например, бентонит, перлит, цеолит) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 34. | Биологические организмы, встречающиеся в естественных условиях (например, черви) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 35. | Вермикулит | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 36. | Торф | За исключением торфа с добавлением синтетических добавок. Использовать для проращивания семян в торфоперегнойных горшочках. В качестве кондиционера почвы не допускается. Другие способы использования торфа – в соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 37. | Гумус от червей и насекомых | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 38. | Гуминовые кислоты естественного (природного) происхождения (только водные и щелочные экстракты) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 39. | Хлорная известь | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 40. | Побочные продукты производства сахара (например, барда) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 41. | Побочные продукты переработки гвинейской пальмы, кокоса и какао (в том числе пальмовые гребни и выжимки, фильтрованный жмых, шелуха какао) | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 42. | Побочные продукты, полученные при переработке органических продуктов | В соответствии с регламентами применения, установленными при санитарно-эпидемиологической экспертизе |
| 43. | Раствор хлорида кальция | Для обработки листьев в случае доказанного дефицита кальция |

СРЕДСТВА КОНТРОЛЯ
ЗА ЧИСЛЕННОСТЬЮ ВРЕДИТЕЛЕЙ И БОРЬБЫ С БОЛЕЗНЯМИ РАСТЕНИЙ,
РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

| N п/п | Наименование | Условия использования |
|----------|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Растительного и животного происхождения | |
| 1.1. | Препараты на основе пиретринов, полученные из <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , которые могут содержать синергисты | Используются только при непосредственной угрозе урожаю, за исключением пиперонилбутоксиды в качестве синергиста |
| 1.2. | Препараты на основе ротенона, полученного из видов <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus spp</i> , <i>Thephrosia spp</i> | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.3. | Препараты на основе <i>Quassia amara</i> | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.4. | Препараты на основе <i>Ryania speciosa</i> | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.5. | Продукты на основе мели (азадирахтин) из <i>Aradiachta indica</i> | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.6. | Прополис | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.7. | Растительные и животные масла (например, масло мяты, сосны, тмина) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.8. | Морские водоросли, мука и экстракты из водорослей, морские соли и соленая вода, которые не подверглись химической обработке | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.9. | Желатин | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.10. | Казеин | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.11. | Лецитин | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.12. | Природные кислоты (например, уксусная) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.13. | Ферментированные продукты из леечного гриба | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |

| | | |
|-------|---|---|
| 1.14. | Экстракт грибов (Shiitake fungus) | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.15. | Экстракт хлореллы | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.16. | Нематициды хитинного действия естественного происхождения | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.17. | Натуральные растительные препараты (за исключением препаратов на основе табака) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.18. | Пчелиный воск | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 1.19. | Сабадилла | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2. | Минерального происхождения | |
| 2.1. | Медь в форме гидроокиси, хлорокиси (трехосновной), сульфата, закиси, бордосской и бургунской жидкости | Необходимость использования, назначение и дозировка подтверждаются в установленном порядке. Могут применяться в качестве фунгицида при условии использования препаратов, не приводящих к накоплению меди в почве выше установленного уровня |
| 2.2. | Сера | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.3. | Минеральные порошки (каменный порошок, силикаты, бентонит) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.4. | Диатомовая земля | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.5. | Силикат натрия | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.6. | Бикарбонат натрия | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.7. | Пермангонат калия | Используется только при непосредственной угрозе урожаю для фруктовых деревьев, винограда |
| 2.8. | Фосфат железа | Применяется в качестве моллюскоцида |
| 2.9. | Гашеная известь | Используется таким образом, чтобы минимизировать |

| | | |
|-------|---|---|
| | | накопление меди в почве |
| 2.10. | Минеральные масла (кроме нефтяных) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.11. | Парафиновое масло | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 2.12. | Кварцевый песок | |
| 3. | Микроорганизмы, используемые для биологической борьбы с вредителями | |
| 3.1. | Препараты <i>Bacillus thuringiensis</i> , вирус гранулеза и т.д. | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4. | Прочие | |
| 4.1. | Гомеопатические и аювердические препараты | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4.2. | Углекислый газ и азот | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4.3. | Калийное мыло (зеленое мыло) | |
| 4.4. | Этиловый спирт | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4.5. | Травяные и биодинамические препараты | |
| 4.6. | Стерилизованные самцы насекомых | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4.7. | Хищные насекомые | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 4.8. | Пчелиный воск | Используется только в качестве вещества при обрезке деревьев |
| 5. | Физические барьеры | |
| 5.1. | Обработка электромагнитным полем | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 5.2. | Звук | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 5.3. | Пар в качестве стерилизующего вещества | Используется только при непосредственной угрозе урожаю |
| 5.4. | Углекислый аммоний | Используется только в качестве репеллента для крупных животных. Контакт с почвой или съедобными культурами не допускается |
| 5.5. | Перекись водорода | Используются только при |

| | | |
|------|---|--|
| | | непосредственной угрозе урожаю |
| 6. | Ловушки | |
| 6.1. | Механические | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 6.2. | Феромоны – только в ловушках и раздаточных устройствах | Ловушки и/или раздаточные устройства должны предотвращать высвобождение используемых веществ в окружающую среду и их контакт с выращиваемыми культурами. После завершения работы ловушки должны собираться и безопасно утилизироваться |
| 6.3. | Клейкие ловушки | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 6.4. | Минеральные масла (кроме нефтяных) | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |
| 6.5. | Препараты на основе метальдегида, содержащие репелленты, для отпугивания более высокоорганизованных животных, а также используемые в ловушках | Используются только при непосредственной угрозе урожаю |

Таблица N 5

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ,
КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА И ПЧЕЛОВОДСТВА

| N п/п | Наименование | Область применения |
|----------|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Уголь растительный (E 153) | Для некоторых видов сыров, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 "★" |
| 2. | Карбонаты кальция (E 170) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07. Не должны использоваться в качестве красителя |
| 3. | Молочная кислота (E 270) | Для колбасных оболочек, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 4. | Диоксид углерода (E 290) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 5. | Лецитины (E 322), полученные без использования отбеливающих средств или органических растворителей | Для молочных продуктов, детского питания на основе молока, продуктов на основе жиров, майонезов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |

| | | |
|-----|---------------------------------------|--|
| 6. | Цитраты натрия (Е 331) | Для колбас, пастеризации яичного белка, молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 7. | Агар (Е 406) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 8. | Каррагинан (Е 407) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 9. | Камедь рожкового дерева (Е 410) | Для молочных и мясных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 10. | Гуаровая камедь (Е 412) | Для молочных продуктов, мясных консервов, продуктов из яиц, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 11. | Трагакант камедь (Е 413) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 12. | Гуммиарабик (Е 414) | Для молочных продуктов, продуктов на основе жиров, кондитерских изделий, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 13. | Пектины (не модифицированные) (Е 440) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 14. | Хлорид кальция (Е 509) | Для молочных продуктов, в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 15. | Аргон (Е 938) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 16. | Азот (Е 941) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |
| 17. | Кислород (Е 948) | В соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-07 |

"*" СанПиН 2.3.2.1293-07 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социальной защиты Приднестровской Молдавской Республики от 7 сентября 2007 года N 497 (регистрационный номер 4092 от 1 октября 2007 года) (САЗ 07-41).

Таблица N 6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА,
КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОВОДСТВА И ПЧЕЛОВОДСТВА

| N п/п | Наименование | Особые условия применения |
|----------|--------------------------|-----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Карбонат кальция (Е 170) | |
| 2. | Хлорид кальция (Е 509) | Для придания плотности в качестве |

| | | |
|----|--------------------------|--|
| | | загустителя при производстве сыра |
| 3. | Каолин | Для извлечения прополиса |
| 4. | Молочная кислота (Е 270) | Для молочных продуктов в качестве загустителя. Для корректировки pH соляных ванн при производстве сыра |
| 5. | Карбонат натрия (Е 500) | Для молочных продуктов в качестве нейтрализующего препарата |

Таблица N 7

КОРМА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ХИМИЧЕСКИХ РАСТВОРИТЕЛЕЙ, МАКРО- И МИКРОЭЛЕМЕНТЫ, ВИТАМИНЫ,
РАЗРЕШЕННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

| | | |
|----|---|--|
| 1. | Зерновые, зерно, продукты их переработки и побочные продукты | Овес в виде зерен, хлопьев, кормовой муки, отрубей; ячмень в виде зерен, белковой и кормовой муки; рис в виде зерен, сечки, кормовой муки, зародышевого жмыха; просо посевное в виде зерен; рожь в виде зерен, кормовой муки и отрубей; сорго в виде зерен; пшеница в виде зерен, кормовой муки, отрубей, клейковины, зародышей; тритикале в виде зерен; кукуруза в виде зерен, отрубей, кормовой муки, зародышевого жмыха и клейковины; солодовые ростки; пивоваренная барда. |
| 2. | Семена масличных, масличные культуры, продукты их переработки и побочные продукты | Семена рапса, рапсовый жмых и рапсовая шелуха; соевые бобы, нагретые паром, соевый жмых и шелуха соевых бобов; семена подсолнечника и их жмых; семена хлопчатника и их жмых; семена льна и их жмых; семя и жмых кунжута; пальмоядровый жмых; жмых семян сурепицы и шелуха сурепицы; тыквенный жмых; экстрагированный оливковый шрот (путем физического экстрагирования маслин). |
| 3. | Зернобобовые, продукты их переработки и побочные продукты | Нут бараний в виде семян; семена французской чечевицы; чина в виде семян, подвергнутых соответствующей тепловой обработке; горох в виде семян, кормовой муки, отрубей; конские бобы в виде семян, кормовой муки, отрубей; кормовые бобы в виде семян; вика и люпин в виде семян. |
| 4. | Корнеплоды, продукты их переработки и побочные продукты | Выщелоченная свекловичная стружка, жом сахарной свеклы, картофель, батат в форме клубней, маниока в форме корней, картофельная мезга (побочный продукт при получении крахмала), картофельный крахмал, картофельный белок и саго. |
| 5. | Прочие семена и плоды, продукты и побочные продукты | Рожковое дерево, стручки рожкового дерева и продукты из них; тыква; остатки отжима цитрусовых; яблоки, айва, груши, персики, инжир, виноград и выжимки из них; каштаны, жмых грецкого ореха, лесного ореха, шелуха какао и их жмых; желуди. |
| 6. | Зеленые и грубые корма | Люцерна, травяная мука из люцерны, клевер, травяная мука из клевера, зеленый корм (получаемый из кормовых растений), травяная мука, сено, силос, солома зерновых и корнеплодные овощи на зеленый корм. |
| 7. | Прочие растения, продукты их | Меласса только в качестве связующего вещества в комбикормах, мука из морских водорослей |

| | | |
|-----|---|--|
| | переработки и побочные продукты | (получаемая высушиванием и измельчением морских водорослей с последующим промыванием для уменьшения содержания йода), экстракты и мука измельченных растений, растительные белковые экстракты (только для кормления молодняка), пряности, разнотравье. |
| 8. | Молоко и молочные продукты | Сырое молоко, сухое молоко, обезжиренное молоко, сухое обезжиренное молоко, пахта, сухая пахта, молочная сыворотка, сухая молочная сыворотка, сухая молочная сыворотка частично обессахаренная, порошок сывороточного белка (экстрагированный физической обработкой), сухой казеин и сухая лактоза. |
| 9. | Рыба, другие морские животные, продукты их переработки и побочные продукты | Рыба, рыбный жир и нерафинированный тресковый жир, полученный ферментным путем, растворимые или нерастворимые аутолизаты, гидролизаты и протоллизаты частей рыб, безпозвоночных и ракообразных, только для кормления молодняка, рыбная мука. |
| 10. | Кормовые материалы минерального происхождения | Натрий (неочищенная морская соль, крупная каменная соль, сульфат натрия, углекислый натрий, бикарбонат натрия, хлорид натрия). Кальций (литотамнион и маэрль, раковины гидробионтов, включая кости каракатицы, углекислый кальций, молочнокислый кальций, глюконат кальция). Фосфор (осадочный костный двузамещенный кислый фосфорнокислый кальций, дефторированный двузамещенный фосфорнокислый кальций, дефторированный однозамещенный фосфорнокислый кальций, кальциево-магниевый фосфат, кальциево-натриевый фосфат). Магний (оксид магния, сульфат магния, хлорид магния, углекислый магний, фосфат магния). Сера (сульфат натрия). |
| 11. | Микроэлементы (необходимость использования подтверждается в установленном порядке) | Железо: карбонат (II), сульфат (II) моногидрат и/или гептагидрат, окись (III). Йод: йодат кальция (безводный), йодат кальция, гексагидрат, йодид калия. Кобальт: моногидрат и/или гептагидрат сернокислого кобальта (II), основной сернокислый кобальт (II) моногидрат. Медь: окись (II), основная углекислая медь (II) моногидрат, сернокислая медь (II) пентагидрат. Марганец: углекислый (II), оксид, сульфат (II) моно- и/или тетрагидрат. Цинк: углекислый, оксид, сульфат моно и/или гептагидрат. Молибден: аммоний молибденовокислый, натрий молибденовокислый. Селен: селенат натрия, селенит натрия. |
| 12. | Витамины, провитамины и химически четко определенные вещества с аналогичным действием | Допускаются витамины, провитамины и разрешенные химически определенные вещества аналогичного эффекта. Предпочтительно их следует получать из сырья, содержащегося естественным образом в кормах. Идентичные натуральным синтетические витамины, предназначенные только для моногастральных животных. |

безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

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 (все виды убойных, промысловых и диких животных) | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,5 0,1 0,05 0,03 | |
| | Антибиотики "": Левомецитин Тетрациклиновая группа Гризин Вакитрацин | не допускается не допускается не допускается не допускается | кроме диких животных < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г |
| | Пестициды "": Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета-болиты | 0,1 0,1 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 | 160 320 | Бк/кг, мясо без костей то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей |
| | стронций-90 | 160 50 100 200 | то же, кости (все виды) Бк/кг, мясо без костей то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей то же, кости (все виды) |
| | Диоксины "": | 0,000003 | говядина, баранина (в пересчете на жир) |
| | | 0,000001 | свинина (в пересчете на жир) |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| Микробиологические показатели: | | | | | | |
|--|-------------------------|--|--------------------------------|-------------------------|--------------------------|--|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускается | | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Плесени, КОЕ/г, не более | Примечание |
| 1 | 2 | БГКП (колиформы) | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 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 | - | - | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| - охлажденное и замороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях | 1 x 10 (3) | 0,1 | 25 | - | - | то же |
| 1.1.1.2. Мясо замороженное убойных животных: | | | | | | |
| - в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях | 1 x 10 (4) | 0,01 | 25 | - | - | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| - блоки из мяса | 5 x 10 (5) | 0,001 | 25 | - | - | то же |

| | | | | | | |
|---|------------|--------|----|---|--------------|--|
| на кости, бескостного, жилованного - мясная масса после дообвалки костей убойных животных | 5 x 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 x 10 (5) | 0,001 | 25 | - | - | L. monocytogenes в 25 г не допускаются то же |
| - мелкокусковые | 1 x 10 (6) | 0,001 | 25 | - | - | |
| 1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные): - формованные, в т.ч. панированные | 5 x 10 (6) | 0,0001 | 25 | - | 500 " * " | L. monocytogenes в 25 г не допускаются; " * " для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца |
| - полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки) | 2 x 10 (6) | 0,0001 | 25 | - | 500 " * " | L. monocytogenes в 25 г не допускаются; " * " для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца |
| - фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных | 5 x 10 (6) | 0,0001 | 25 | - | - | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) | 5 x 10 (6) | 0,0001 | 25 | - | - | L. monocytogenes 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 | 0,3 | |
| | ртуть | 1,0 | почки |
| | | 0,1 | почки |
| | | 0,2 | |
| | Антибиотики, пестициды и радионуклиды | по п. 1.1.1 | |
| | Диоксины "*****": | 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 клубстридии | 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; L. monocytogenes в 25 г на допускаются |
| 1.1.2.2. Кровь пищевая | 5 x 10(5) | 0,1 | 1,0 | 25 | - | S. aureus в 1 г не допускаются |
| 1.1.2.3. Продукты переработки крови: - альбумин пищевой | 2,5x10(4) | 0,1 | 1,0 | 25 | - | S. aureus и Proteus в 1 г не допускаются |
| - сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови | 5 x 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 убойных животных, кулинарные изделия из мяса | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,5 0,1 0,05 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) |
| | | | |

| М- Микробиологические показатели: | | | | | | |
|--|--------------------------------|--|-----------------------------------|--------------|--------------------------------------|--|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечание |
| | | ВГКП (колиформы) | Сульфитредуцирующие кlostридии | 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 сырокопченые и сыровяленные, в т.ч. | - | 0,1 | 0,01 | 1,0 | 25 | E. coli - в 1 г не допускаются; L. monocytogenes в 25 г не допускаются |

| | | | | | | |
|---|----------------------------|----------------|-----------------|------------|--------------|---|
| нарезанные и упакованные под вакуумом | | | | | | |
| 1.1.4.2. Колбасы полукопченые и варено-копченые | - | 1,0 | 0,01 | 1,0 | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.1.4.3. Колбасы варено-копченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | - | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.1.4.4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные) - высшего и первого сорта | 1 x 10(3) | 1,0 | 0,01 | 1,0 | 25 | В сосисках и сардельках L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| - второго сорта | 2,5 x 10(3) | 1,0 | 0,01 | 1,0 | 25 | то же |
| 1.1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные | 1 x 10(3) | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | |
| 1.1.4.6. Изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 1 x 10(3) *** | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | *** для сервировочной нарезки - 2,5 x 10(3) |
| 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 x 10(3) | 1,0 | 0,1 | - | 25 | |
| 1.1.4.8. Продукты мясные копчено-вареные: - окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке - щековина (баки), рулька | 1 x 10(3) 1 x 10(3) | 1,0 1,0 | 0,1 0,01 | - - | 25 25 | |
| 1.1.4.9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные | 1 x 10(3) | 1,0 | 0,1 | - | 25 | |
| 1.1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и | 1 x 10(3) *** | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | *** для сервировочной нарезки - 2,5 x 10(3) |

| | | | | | | |
|---|------------|------|---|-----|----|--|
| упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы | | | | | | |
| 1.1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные: | | | | | | |
| - из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные | 1 x 10 (4) | 0,01 | - | 0,1 | 25 | Enterococcus не более 1 x 10 (3) КОЕ/г |
| - из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п. | 2 x 10 (4) | 0,01 | - | 0,1 | 25 | то же |

| 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 | |
| | Бенз (а) пирен и нитрозамины | по п. 1.1.4 | |
| | Антибиотики, пестициды и радионуклиды | по п. 1.1.1 | |
| | Диоксины "*****": | по п. 1.1.2 | |

| Микробиологические показатели: | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------|--|--------------------------------|-----------|--------------------------------|------------|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАМ, 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 | 2 x 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 | 2 x 10 (3) | 1,0 | 0,1 | - *** | 25 | *** S. aureus в 1,0 г не допускается |
| 1.1.5.3. | | | | | | |
| Колбасы ливерные | 2 x 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 x 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. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.1.5.5. | | | | | | |
| Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.) | 2 x 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 1,0 | для консервов в сборной жестяной таре |
| | мышьяк кадмий | 0,1 0,05 0,1 | для консервов в сборной жестяной таре |
| | ртуть олово | 0,03 200,0 | для консервов в сборной жестяной таре |
| | хром | 0,5 | для консервов в сборной жестяной таре |
| | Пестициды "***": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА | 0,1 0,1 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 N 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 N 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 | почки |
| | ртуть | 0,6 0,1 | |
| | олово | 0,2 200,0 | почки для консервов в сборной жестяной таре |
| | хром | 0,5 | |
| | хром | 0,5 | для консервов в хромированной таре |
| 1.1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки | 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 N 8 к настоящим санитарным правилам | |
| | Диоксины "*****": | по п. 1.1.2 | |
| | 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 | |
| 1.1.8.1. | 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 x 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 том числе 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 " * " : левомецетин тетрациклиновая группа гризин бацитрацин | не допускается не допускается не допускается не допускается | кроме дикой птицы < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г |
| | Пестициды " * * " : Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболизты | 0,1 0,1 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 180 80 | Бк/кг Бк/кг |
| | 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 - охлажденное | 1 x 10 (4) | - | 25 | Отбор проб из глубоких слоев мышц L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| - замороженное | 1 x 10 (5) | - | 25 | L. monocytogenes в 25 г не |

| | | | | |
|--|------------|--------|----|--|
| - фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное | 5 x 10 (5) | - | 25 | допускаются то же |
| 1.1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: | | | | |
| - мясокостные, бескостные без панировки | 1 x 10 (5) | - | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| - мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные | 1 x 10 (6) | - | 25 | то же |
| - мясо кусковое бескостное в блоках | 1 x 10 (6) | - | 25 | то же |
| 1.1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные): | | | | |
| - в тестовой оболочке | 1 x 10 (6) | 0,0001 | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| - в натуральной оболочке, в т.ч. купаты | 1 x 10 (6) | - | 25 | то же |
| - в панировке и без нее | 1 x 10 (6) | - | 25 | то же |
| 1.1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный | 1 x 10 (6) | - | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.1.9.5. Кожа птицы | 1 x 10 (6) | - | 25 | то же |

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---------------------------------------|---------------------|------------------------------------|------------|
| 1.1.10. Субпродукты, полуфабрикаты | Токсичные элементы: | | |

| | | | |
|--------------------------|---|-------------|---|
| из субпродуктов птицы | 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 x 10 (6) | – | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|---|---------------------------------------|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 НДЗА | 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 кlostридии | S. aureus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.1.11.1. | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|-----------|-----|------|-----|----|--|
| Колбасные изделия сыровяленные, сырокопченые | | 0,1 | 0,01 | 1,0 | 25 | E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.1.11.2. Колбасные изделия сыровяленные, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | - | 0,1 | 0,1 | 1,0 | 25 | E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes 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. Варенные колбасные изделия (колбасы, мясные сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.) | 1 x 10(3) | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | для сосисок и сарделек L. monocytogenes 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 x 10(3) | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | |
| 1.1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленные | 1 x 10(3) | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса | 1 x 10(3) | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | |
| 1.1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы: | | | | | | |
| - жареные, отварные | 1 x 10(4) | 0,1 | - | 1,0 | 25 | Enterococcus не более 1 x10(3) КОЕ/г то же |
| - из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром | 2 x 10(4) | 0,1 | - | 1,0 | 25 | |

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|----------------------------|------------------------------------|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки | Токсичные элементы | по п. 1.1.10 | |
| | Бенз(а)пирен и нитрозамины | по п. 1.1.4 | |

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|--------------|--|
| (паштеты, ливерные колбасы и др.) | 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 x 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 x 10 (3) | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных | 2 x 10 (3) | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 25 | |
| 1.1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов | 5 x 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 | |
| | | 0,6 1,0 | Паштетные для консервов в сборной жестяной таре |
| | мышьяк | 0,1 1,0 | Паштетные |
| | кадмий | 0,05 0,3 0,1 | Паштетные для консервов в сборной жестяной таре |
| | ртуть | 0,03 0,1 | Паштетные |
| | олово | 200,0 | Паштетные для консервов в сборной жестяной таре |
| | | | |

| | | |
|---|-------------|------------------|
| хром | 0,5 | То же |
| Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА | 0,002 | |
| 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 N 8 к настоящим санитарным правилам |
| 1.1.13.1. 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 N 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 | |

| | | | | | | |
|--|------------|------|-----|-----|-----------------|-------------|
| перепелиное | | | | | | желтках |
| 1.1.15.2. Яйцо куриное столовое и других видов птицы | 5 x 10 (3) | 0,01 | – | – | 5 x 25 " * " | " * " то же |
| 1.1.15.3. Яичные продукты жидкие: | | | | | | |
| – смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные | 1 x 10 (5) | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 25 | |
| – замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета | 5 x 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 |
| | 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 x 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 25 | |
| 1.1.16.2. Меланж, белок, желток, сухие, смеси для омлета | 1 x 10 (5) | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 25 | |
| 1.1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки: | | | | | | |
| – желток | 5 x 10 (4) | 0,01 | 1,0 | – | 25 | |
| – белок, альбумин | 1 x 10 (4) | 0,1 | 1,0 | – | 25 | |

| Индекс, группа | Показатели | Допустимые уровни, | Примечание |
|----------------|------------|--------------------|------------|
|----------------|------------|--------------------|------------|

| продуктов | | мг/кг, не более | |
|--|---|----------------------------|---|
| 1.1.17. Яичный белок (альбумин) сухой | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,5 0,2 0,05 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 | |

"*" При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы 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. 43, 44 настоящих санитарных правил) .

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

Примечание:

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

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

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) "*" "

| Конгенер | Величина ТЭ |
|---------------------------------------|-------------|
| Дибензо-п-диоксины (ПХДД) | |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Дибензофураны (ПХДФ) | |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

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

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 мышьяк кадмий ртуть | 0,1 0,05 0,03 0,005 | |
| | Микотоксины: афлатоксин M1 | 0,0005 | |
| | Антибиотики "*": левомецетин тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин | не допускается не допускаются не допускается не допускается | < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,01 ед/г |
| | 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, |

| | | | |
|--|---|-----------|--|
| | ДДТ и его метаболиты | 0,05 | сметана, в пересчете на жир молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе сливки, сметана, в пересчете на жир |
| | Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90 | 100 25 | Бк/кг то же |
| | Диоксины "****": | 0,000003 | (в пересчете на жир) |

| Микробиологические показатели: | | | | |
|--|---|--|-------------------------------------|--|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАМ, 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 x 10 ⁽⁵⁾ | – | 25 | соматические клетки не более 5 x10 ⁽⁵⁾ в 1 см ³ Соматические клетки не более 1 x10 ⁽⁶⁾ в 1 см ³ то же |
| – первый сорт | 5 x 10 ⁽⁵⁾ | – | 25 | |
| – второй сорт | 4 x 10 ⁽⁶⁾ | – | 25 | |
| 1.2.1.2. Молоко, сыворотка молочная, пахта пастеризованные – в потребительской таре | 1 x 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 и цистернах | 2 x 10 ⁽⁵⁾ | 0,01 | 25 | |
| 1.2.1.3. Сливки пастеризованные: – в | 1 x 10 ⁽⁵⁾ | 0,01 | 25 | S. aureus в |

| | | | | |
|--|--|------|----|---|
| потребительской таре | | | | 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 x 10 (5) | 0,01 | 25 | |
| 1.2.1.4. Молоко топленое | 2,5 x10 (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 N 8 к настоящим санитарным правилам | | | |

| Индекс, группа продуктов | Количество молочнокислых 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 т.ч. 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 x 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 |
| 1.2.1.8. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями, со сроками годности более 72 час. | не менее 1 x 10 (7); бифидобактерии - не менее 1 x 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 мышьяк кадмий ртуть | 0,3 0,2 0,1 0,02 | |
| | Микотоксины: афлатоксин M1 | 0,0005 | |
| | Пестициды "***": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 1,25 | в пересчете на жир |
| | ДДТ и его метаболиты | 1,0 | то же |
| | 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 5 | Примечание |
| | БГКП (колиформы) | S. aureus3 | патогенные, в т.ч. 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 сыворожки | 0,1 | 0,1 | 25 | дрожжи - 100 плесени - 50 | КМАФАнМ - не более 2 х 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. | Токсичные | | |

| | | | |
|--|---|-------------|---|
| Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное) | элементы: | | |
| | свинец | 0,3 | |
| | мышьяк | 0,15 | |
| | кадмий | 0,1 | |
| | ртуть | 0,015 | |
| | олово | 200,0 | для консервов в сборной жестяной таре |
| | хром | 0,5 | для консервов в хромированной таре |
| | Микотоксины: афлатоксин M1 | 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 | |

| 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 | |
| 1.2.3.1. Молоко сгущенное стерилизованное в банках | Должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением N 8 к настоящим санитарным правилам | | | |
| 1.2.3.2. Молоко сгущенное с сахаром: – в потребительской таре – в транспортной таре | 2 x 10 (4) – | 1,0 1,0 | 25 25 | |
| 1.2.3.3. Пахта, сыворотка молочная, сгущенные с сахаром | 5 x 10 (4) | 1,0 | 25 | |
| 1.2.3.4. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром | 3,5 x10 (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) ДДТ и его метаболиты | 1,25 | в пересчете на жир |
| | | 1,0 | то же |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 500 | Бк/кг |
| | | 200 | 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) | S. aureus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.2.4.1. Молоко коровье сухое цельное | 5 x 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 25 | |
| 1.2.4.2. Молоко сухое обезжиренное: – для непосредственного употребления – для промышленной переработки | 5 x 10 (9) | 0,1 | 1,0 | 25 | |
| | 1 x 10 (5) | 0,1 | 1,0 | 25 | |
| 1.2.4.3. Напитки сухие молочные | 1 x 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 x 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 25 | |
| 1.2.4.5. Сыворотка молочная сухая | 1 x 10 (5) | 0,1 | 1,0 | 25 | дрожжи – не более 50 КОЕ/г, плесени – не более 100 КОЕ/г |
| 1.2.4.6. Пахта сухая | 5 x 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 | 3 | 4 |
| 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 плавленные) | 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 | S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.2.6.2. Сыры плавленные – без наполнителей | 5 x 10 (3) | 0,1 | 25 | плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г |
| – с наполнителями | 1 x 10 (4) | 0,1 | 25 | плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г |

| | | | |
|----------------|------------|--------------------|------------|
| Индекс, группа | Показатели | Допустимые уровни, | Примечание |
|----------------|------------|--------------------|------------|

| продуктов | | мг/кг, не более | |
|--|---|-----------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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) | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |
| 1.2.7.1. Мороженое закаленное | 1 x 10 ⁽⁵⁾ | 0,01 | 1,0 | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.2.7.2. Мороженое мягкое | 1 x 10 ⁽⁵⁾ | 0,1 | 1,0 | 25 | то же |
| 1.2.7.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого | 3 x 10 ⁽⁴⁾ | 0,1 | 1,0 | 25 | то же |
| 1.2.7.4. Сухие смеси для мягкого мороженого | 5 x 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 | Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются: | Примечание |

| | микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г), не менее | БГКП (колиформы) | S. Aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы | |
|--|---|------------------|-----------|-------------------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 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, кисломолочного масла и сыров, пробиотических продуктов: – жидкие, в т.ч. замороженные | 1 x 10 ⁽⁸⁾ "★" | 10,0 | 10,0 | 100 | плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; "★" для заквасок концентрированных – не менее 1 x 10 ⁽¹⁰⁾ |
| – сухие | 1 x 10 ⁽⁹⁾ "★" | 1,0 | 1,0 | 10 | плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; "★" для заквасок концентрированных – не менее 1 x 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 | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,3 1,0 0,2 0,03 | |
| заквасочной и пробиотической микрофлоры | Микотоксины: афлатоксин М1 | 0,0005 | |
| | Пестициды "★★": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета-болиты | 1,25 1,0 | в пересчете на жир то же |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 160 80 | Бк/кг 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 x 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 | |

"*" При использовании химических методов определения стрептомицина, пенициллина и антибиотиков тетрациклиновой группы 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. 43,44 настоящих санитарных правил).

Примечание:

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

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

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) "**"

| Конгенер | Величина ТЭ |
|---------------------------------------|-------------|
| Дибензо-п-диоксины (ПХДД) | |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |
| Дибензофураны (ПХДФ) | |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

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

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

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---|---|------------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.3.1. Рыба живая, рыба-сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих | Токсичные элементы: свинец | 1,0 | тунец, меч - рыба, белуга пресноводная морская |
| | мышьяк | 2,0 | |
| | | 1,0 | |
| | кадмий | 5,0 | пресноводная нехищная пресноводная хищная морская тунец, меч - рыба, белуга |
| | ртуть | 0,2 | |
| | | 0,3 | |
| | | 0,6 | |
| | | 0,5 | |
| | | 1,0 | |
| | Гистамин | 100,0 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| | Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА | 0,003 | |
| | Пестициды "*": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,2 0,03 0,2 0,3 2,0 | морская, мясо морских животных пресноводная морская пресноводная осетровые, лососевые, сельдь жирная |
| | 2,4-D кислота, ее соли и эфиры | 0,2 не допускается | мясо морских животных пресноводная |

| | | |
|---|------------|----------------|
| Полихлорированные бифенилы | 2,0 | |
| Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 130 100 | Бк/кг то же |
| Диоксины "***": | 0,000004 | |

| 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 и L. monocytogenes | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая | 5 x 10 (4) | 0,01 | 0,01 | 25 | V. parahaemolyticus – не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы |
| 1.3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая | 1 x 10 (5) | 0,001 | 0,01 | 25 | то же |
| 1.3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция: – филе рыбное, рыба спецразделки | 1 x 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 x 10 (5) | 0,001 | 0,01 | 25 | то же |
| – фарш особой кондиции | 5 x 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, хром, бенз (а) пирен | по п. 1.3.1 200 0,5 0,005 "***" | в сборной жестяной таре в хромированной таре "***" для копченых продуктов |
| | Диоксины "***": | по п. 1.3.1 | |
| | Гистамин, нитрозамины, | по п. 1.3.1 | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды | | |
|--|---|--|--|

| Микробиологические показатели: | | | | | | |
|---|---|--|--------------|-----------------------------------|---|---|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечание |
| | | БГКП (колиформы) | S. aureus | Сульфитредуцирующие кловтридии | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы | 1 x 10 (5) | 0,01 | - | 0,01 | 25 | плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.2.2. Пресервы малосолёные пряного и специального посола из рыбы: - неразделанной | 1 x 10 (5) | 0,01 | 1,0 | 0,01 | 25 | плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г |
| - разделанной | 5 x 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 гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб) | 2 x 10 (5) | 0,01 | 1,0 | 0,01 | 25 | то же |
| 1.3.2.4. Пресервы "Пасты": - пасты рыбные | 5 x 10 (5) | 0,01 | 0,1 | 0,01 | 25 | то же |
| - из белковой пасты | 1 x 10 (5) | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 | то же |
| 1.3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы | 5 x 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 N 8 к настоящим санитарным правилам | | | | | |
| 1.3.2.7. Полукопсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением N 8 к настоящим санитарным правилам | | | | | |

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|---|---------------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, | Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные | по п. 1.3.1 | в пересчете на исходный продукт с учетом содержания |

| | | | |
|---|-----------------------------------|-------|--|
| соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению | бифенилы | | сухих веществ в нем и конечных продуктах |
| | Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА | 0,003 | |

В рыбе копченой, соленой, маринованной и другой рыбной продукции допустимые уровни радионуклидов нормируются и применяются: в отношении цезия – 137 – 130 Бк/кг; в отношении стронция – 90 – 100 Бк/кг.

| | | | |
|--|---------------|-------------|--|
| – копченая, соленая, маринованная и др. рыбная продукция | Радионуклиды: | по п. 1.3.1 | |
|--|---------------|-------------|--|

В рыбе сушеной, вяленой допустимые уровни радионуклидов нормируются и применяются: в отношении цезия – 137 – 260 Бк/кг; в отношении стронция – 90 – 200 Бк/кг.

| | | | |
|----------------------------|---|-------------------|------------------------------------|
| – рыба сушеная, вяленая | цезий-137 стронций-90 | 260 200 | Бк/кг то же |
| | Пестициды " * " : гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета- болиты | 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 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускается | | | | Примечание |
| | | ВГКП (колиформы) | S. aureus | Сульфитредуцирующие клубоидии | 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 х 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 х 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 0,1 " * " | 25 | то же " * " V. parahaemoliticus – не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы |
| – разделанная, в том числе внарезку (куском, сервировочная) | 3 х 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 0,1 " * " | 25 | то же " * " V. parahaemoliticu – не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы |

| | | | | | | |
|---|-----------------|-------|-----|-------------|-----------|--|
| – балычные изделия холодного копчения, в т.ч. внарезку | 7,5 x 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 0,1 *** | 25 | в упакованной под вакуумом *** |
| – ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями | 1 x 10 (5) | 0,01 | 1,0 | 0,1 *** | 25 | то же *** |
| 1.3.3.3. Рыба разделанная подкопченная, малосоленая, в том числе филе | 5 x 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 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 x 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 x 10 (5) | 0,01 | 0,1 | 0,1 *** | 25 | *** в упакованной под вакуумом |
| 1.3.3.5. Рыба вяленая | 5 x 10 (4) | 0,1 | – | 1,0 | 25 *** | *** только сальмонеллы плесени – не более 50 КОЕ/г, дрожжи – не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.3.6. Рыба провесная | 5 x 10 (4) | 0,1 | – | 1,0 *** | 25 *** | *** в упакованной под вакуумом; *** только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.3.7. Рыба сушеная | 5 x 10 (4) | 0,1 | – | 0,01 *** | 25 *** | *** то же; *** то же |
| 1.3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки | 5 x 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 фарш изделия, пасты, паштеты, запеченные, жаренные, отварные, в заливках и др.; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч. замороженные | 1 x 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 x 10 (4) | 0,01 | 1,0 | 1,0 *** | 25 *** | *** в упакованной под вакуумом; *** только сальмонеллы |
| – желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д. | 5 x 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 – рыба соленая рубленая; паштеты, пасты – масло селедочное, икорное, крилевое и др. | 1 x 10 (4) | 1,0 | 1,0 | – | 25 | Proteus в 0,1 г не допускаются |
| | 2 x 10 (5) | 0,01 | 0,1 | – | 25 | то же |
| | 2 x 10 (5) | 0,001 | 0,1 | – | 25 | то же |
| 1.3.3.11. Вареномороженая продукция: – быстрозамороженные | 2 x | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 25 | Enteroco – |

| | | | | | | |
|--|------------|------|-----|-----|--------|--|
| готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом | 10 (4) | | | *** | | ccus - 1 x 10(3) КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков) *** в упакованной под вакуумом |
| - изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.) | 1 x 10 (3) | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 25 | Enteroco - ccus - 2 x 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 | 2 | 3 | 4 |
| 1.3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 1,0 1,0 1,0 0,2 | |
| | Пестициды ***: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета-болиты | 0,2 2,0 | |
| | Полихлорированные бифенилы, радионуклиды | по п. 1.3.1 | |

| Микробиологические показатели: | | | | | | | | |
|---|--|--|-------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------|-------------------------|--|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Плесени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более | Примечание |
| | | БГКП (колиформы) | S. aureus | Сульфитредуцирующие клостридии | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1.3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые | 5 x 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 x 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 x 10 (4) 2 x 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, паусная - зернистая пастеризованная - ястычная слабосоленая, соленая | 1 x 10 (4) 1 x 10 (3) 5 x 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 - из замороженных ястыков | 1 x 10 (5) 5 x 10 (4) | 1,0 1,0 | 1,0 1,0 | 1,0 1,0 | 25 25 | 50 50 | 300 200 | |
| 1.3.4.6. Икра других видов рыб: - пробойная соленая; ястычная слабосоленая, копченая, вяленая - пастеризованная | 1 x 10 (5) 5 x 10 (3) | 0,1 1,0 | 1,0 1,0 | 1,0 1,0 | 25 25 | 50 0,1 *** | 300 0,1 *** | *** масса (г), в которой не допускаются |

| | | | | | | | | |
|--|--------------|-----|-----|-----|----|----|----|--|
| 1.3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. Белковые | 1 x 10(4) | 0,1 | 1,0 | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
|--|--------------|-----|-----|-----|----|----|----|--|

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|--|---------------------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.3.5. Печень рыб и продукты из нее | Токсичные элементы: свинец кадмий ртуть олово | 1,0 0,7 0,5 200,0 | для консервов в сборной жестяной таре для консервов в хромированной таре |
| | хром | 0,5 | |
| | Пестициды "***": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его мета-болиты | 1,0 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 N 8 к настоящим санитарным правилам | | |
| 1.3.5.2. Печень, головы рыб мороженые | Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) | 1 x 10(5) 0,001 | КОЕ/г, не более, масса продукта (г), в которой не допускаются |
| | S. aureus V. parahaemolyticus | 0,01 100 | то же КОЕ/г, не более, для морской рыбы |
| | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 25 | 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 | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 Фикотоксины: | 10,0 5,0 2,0 0,2 200 100 | Бк/кг Бк/кг |
| | паралитический яд моллюсков (сакситоксин) | 0,8 | моллюски |
| | амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | 20 | моллюски |

| | | | |
|-----------------------------|---|------|--------------------------|
| - водоросли и травы морские | амнистический яд моллюсков (домоевая кислота) | 30 | внутренние органы крабов |
| | диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота) | 0,16 | моллюски |
| | Токсичные элементы: | | |
| | свинец | 0,5 | |
| | мышьяк | 5,0 | |
| | кадмий | 1,0 | |
| | ртуть | 0,1 | |
| | Радионуклиды: | | |
| | цезий-137 | 200 | Бк/кг |
| | стронций-90 | 100 | Бк/кг |

| Микробиологические показатели: | | | | | | |
|---|--|--|-----------|--------------------------------|---|--|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечание |
| | | БГКП (колиформы) | S. aureus | Сульфитредуцирующие клостридии | Патогенные, в т.ч. 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 х 10 (4) | 0,01 | 0,01 | - | 25 | V. parahaemoliticus - не более 100 КОЕ/г, для морских |
| - охлажденные, мороженые | 1 х 10 (5) | 0,001 | 0,01 | - | 25 | то же |
| Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.): | | | | | | |
| - живые | 5 х 10 (3) | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 25 | E. coli в 1 г не допускаются, Enterococcus - в 0,1 г не допускаются V. parahaemoliticus - в 25 г не допускается, для морских |
| - охлажденные, мороженые | 5 х 10 (4) | 0,1 | 0,1 | - | 25 | V. parahaemoliticus - 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 х 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 х 10 (4) | 0,1 | 0,1 | - | 25 *** | *** только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г |
| 1.3.7.4. Консервы из нерыбных объектов промысла | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением N 8 к настоящим санитарным правилам | | | | | |
| 1.3.7.5. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных | 2 х 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 x 10 (4) | 0,1 | 0,1 | 1,0 *** | 25 | *** в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1 x 10 (3) – в продукции из порционных кусков, 2 x 10 (3) – в фаршевых *** в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1 x 10 (3) – в продукции из порционных кусков, 2 x 10 (3) – в фаршевых *** то же; Enterococcus, КОЕ/г, не более: 1 x 10 (3) – в продукции из порционных кусков, 2 x 10 (3) – в фаршевых |
| – мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков | 2 x 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 1,0 *** | 25 | |
| – из мяса креветок, крабов, криля | 2 x 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 1,0 *** | 25 | |
| 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 x 10 (4) 5 x 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 | 5 x 10 (4) | 0,1 | – | – | 25 *** | *** то же |
| – водоросли и травы морские сушеные | 5 x 10 (4) | 1,0 | – | – | 25 *** | *** только сальмонеллы; плесени не более 100 КОЕ/г |
| – джемы из морской капусты | 5 x 10 (3) | 1,0 | – | – | 25 *** | *** только сальмонеллы |
| – агар пищевой, агароид, фуцелларин и альгинат натрия пищевой | См. раздел "Другие продукты", п. 1.9.6.2. | | | | | |

*** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 43, 44 настоящих санитарных правил).

Примечание:

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

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

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) ***

| Конгенер | Величина ТЭ |
|---------------------------------------|-------------|
| Дибензо-п-диоксины (ПХДД) | |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |
| Дибензофураны (ПХДФ) | |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

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

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, | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,5 0,2 0,1 0,03 | |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| сорго | дезоксиниваленол | 0,7 | пшеница |
| | | 1,0 | ячмень |
| | T-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 "": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты гексахлорбензол ртутьорганические пестициды 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | 0,5 0,02 0,01 не допускаются не допускаются | пшеница |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 70 40 | Бк/кг то же |
| | Вредные примеси: спорынья горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности) вязель разноцветный гелиотроп опушенноплодный триходесма седая головчатые (маранные, синегузовые) зерна фузариозные зерна | 0,05 0,1 0,1 0,1 не допускается 10,0 1,0 3,0 0,1 не допускается | рожь, пшеница рожь, пшеница рожь, пшеница рожь пшеница рожь, пшеница, ячмень рожь кукуруза |
| | Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | 15,0 | суммарная плотность загрязненности, экз/кг, не более |
| 1.4.2. Семена зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут | охратоксин А | 0,005 | пшеница, ячмень, рожь, овес, рис |
| | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,5 0,3 0,1 0,02 | |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | |
| | Пестициды "": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,5 0,05 | |

| | | | |
|----------------------------------|--|----------------------------------|---|
| | Ртутьорганические пестициды 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются не допускаются | |
| | Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускаются | |
| 1.4.3. Крупа, толокно, хлопья | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 50 60 | Бк/кг то же |
| | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,5 0,2 0,1 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 стронций-90 | 50 30 | Бк/кг то же |
| | Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускаются | |
| | ократоксин 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 | В. cereus | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.4.3.1. Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки) | 5 x 10 (3) | 0,01 | 25 | 0,1 | 50 | |
| 1.4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии) | 1 x 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 (пшеничная), 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 метаболизмы 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 стронций-90 | 60 30 | Бк/кг то же |
| | Вредные примеси: загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи) зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба | не допускаются не допускается | для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после пробной лабораторной выпечки |
| | ократоксин А | 0,005 | пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая |
| | | | |
| 1.4.5. Макаронные изделия | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,5 0,2 0,1 0,02 | |
| | Микотоксины, пестициды | по п. 1.4.4 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 60 30 | Бк/кг 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 | Примечания |
| | | 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. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом) | 5 x 10 (4) | 0,01 | 0,1 | 25 | – | |
| 1.4.5.3. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой) | 5 x 10 (4) | 0,1 | – | 25 | 100 | |
| 1.4.5.4. Безбелковые макаронные изделия | 1 x 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, ржанные) | См. раздел 1.9.4 "Другие продукты" | | |
| 1.4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,35 0,15 0,07 0,015 | |
| | Микотоксины, пестициды | по п. 1.4.4 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 40 20 | Бк/кг 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 | 1 x 10 (3) | 1,0 | 1,0 | – | 25 | 50 | |

| | | | | | | | |
|---|---------------|------|-----|-----|----|----|--|
| и овощными начинками | | | | | | | |
| 1.4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: качапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др. | 1 х 10 (3) | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | 50 | |
| 1.4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом | 5 х 10 (3) | 0,01 | 1,0 | – | 25 | 50 | |
| 1.4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами | 1 х 10 (3) | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 25 | 50 | |

| 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 мышьяк кадмий ртуть | 0,5 0,2 0,1 0,02 | |
| | Микотоксины, пестициды | по 1.4.4 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 50 30 | Бк/кг 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. 43, 44 настоящих санитарных правил).

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 кадмий ртуть | 1,0 0,05 0,01 | |
| | Пестициды "∗": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,005 0,005 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 140 100 | Бк/кг то же |
| 1.5.2. Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазиро- ванные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине, марципановые, фруктово- ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 1,0 1,0 0,1 0,01 | |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | для изделий, содержащих орехи |
| | Пестициды "∗", "∗∗" | | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 160 100 | Бк/кг то же |

| 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 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.5.2.1. Конфеты неглазированные: – помадные, молочные – на основе пралине, на кондитерском жире | 5 х 10 (3) | 1,0 | 25 | 10 | 50 | |
| | 1 х 10 (4) | 0,01 | 25 | 50 | 100 | |
| 1.5.2.2. Конфеты глазированные с корпусами: – помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными – молочными, сбивными – из сухофруктов – из цукатов, взорванных зерен | 1 х 10 (4) | 1,0 | 25 | 50 | 50 | |
| | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 200 | 100 | |
| | 1 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|---------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|--|
| – кремовыми, на основе пралине | 5 х 10 (4) | 0,01 | 25 | 50 | 100 | |
| 1.5.2.3. Конфеты диабетические | 5 х 10 (3) | 1,0 | 25 | 50 | 50 | |
| 1.5.2.4. Драже (всех наименований) | 1 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| 1.5.2.5. Карамель неглазированная: – леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово- ягодной, сбивной – с начинкой ореховой, шоколадно- ореховой, шоколадной, сливочной и др. | 5 х 10 (2) 5 х 10 (3) | 1,0 0,1 | 25 25 | 50 50 | 50 50 | |
| 1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками – помадной, фруктовой – молочной, сбивной, ореховой | 1 х 10 (4) 5 х 10 (4) | 0,1 0,1 | 25 25 | 50 50 | 50 50 | |
| 1.5.2.7. Карамель диабетическая | 5 х 10 (2) | 1,0 | 25 | 50 | 50 | |
| 1.5.2.8. Ирис (всех наименований) | 1 х 10 (3) | 1,0 | 25 | 10 | 10 | |
| 1.5.2.9. Резинка жевательная | 5 х 10 (2) | 1,0 | 25 | 50 | 50 | |
| 1.5.2.10. Халва: – глазированная – неглазированная | 1 х 10 (4) 5 х 10 (4) | 0,01 0,01 | 25 25 | 50 50 | 50 50 | |
| 1.5.2.11. Пастиломармеладные изделия: – пастила, зефир, мармелад неглазированные – пастила, зефир, мармелад глазированные – пастиломармеладные изделия диабетические | 1 х 10 (3) 5 х 10 (3) 1 х 10 (3) | 0,1 0,1 1,0 | 25 25 25 | 50 50 50 | 100 100 50 | |
| 1.5.2.12. Восточные сладости: – типа мягких конфет, косхалва, ойла – типа мягких конфет глазированные – щербеты – рахат – лукум | 5 х 10 (3) 1 х 10 (4) 5 х 10 (3) 1 х 10 (4) | 0,1 0,1 0,1 0,01 | 25 25 25 25 | 100 100 200 – | 100 100 100 100 | |
| 1.5.2.13. Восточные сладости типа карамели – орех обжаренный – козинак | 1 х 10 (3) 5 х | 1,0 0,1 | 25 25 | 50 50 | 50 50 | |

| | | | | | | |
|--|-------------------------|-----|----|----|----|--|
| - типа карамели глазированные | 10 (3) 1 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| 1.5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа "вермишели" | 1 х 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 | 1,0 | |
| | мышьяк | 1,0 | |
| | кадмий | 0,5 | |
| | ртуть | 0,1 | |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 140 100 | |
| | Пестициды "★", "★★" | | |

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 | 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 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 50 | 100 | |
| | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 50 | 100 | |
| 1.5.3.2. Шоколад диабетический | 5 х 10 (3) | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| 1.5.3.3. Пасты, кремы: - молочные, шоколадные - ореховые | 5 х 10 (3) | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| | 5 х | 0,01 | 25 | 50 | 100 | |

| | | | | | |
|--|--------|--|--|--|--|
| | 10 (4) | | | | |
|--|--------|--|--|--|--|

| 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 мышьяк кадмий ртуть | 1,0 1,0 0,5 0,1 | |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 100 80 | Бк/кг то же |
| | Пестициды "∗": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,5 0,15 | |

| 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 | | | |
| 1.5.4.1. Какао-порошок: – товарный для промпереработки | 1 х 10 (5) 1 х 10 (4) | 0,01 0,01 | 25 25 | 100 100 | 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 мышьяк кадмий ртуть | 0,5 0,3 0,1 0,02 | |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксиниваленол | 0,005 0,7 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 50 30 | Бк/кг то же |
| | Пестициды "∗": гексахлорциклогексан | | |

| | | | |
|--|--|------|--|
| | (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,2 | |
| | | 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 x 10 (4) | 0,01 "" | 0,01 "" | 25 | 100 | 50 | "" в 0,1 г не допускаются со сроком годности 5 и более суток "" то же |
| – белково – сбивной, типа суфле | 1 x 10 (4) | 0,01 "" | 0,01 "" | 25 | 50 | 100 | "" то же |
| – фруктовой, помадной, из шоколадной глазури | 1 x 10 (4) | 0,01 "" | 0,1 "" | 25 | 50 | 100 | "" то же |
| – жировой | 5 x 10 (4) | 0,01 "" | 0,1 "" | 25 | 50 | 100 | "" то же |
| – творожно – сливочной | 5 x 10 (4) | 0,01 "" | 0,1 "" | 25 | – "" | – "" | "" то же "" дрожжи – 50, плесени – 100 КОЕ/г, не более, со сроком годности 5 и более суток "" то же |
| – типа "картошка" | 5 x 10 (4) | 0,01 "" | 0,1 "" | 25 | 50 | 100 | "" то же |
| – с заварным кремом | 1 x 10 (4) | 0,01 "" | 1,0 "" | 25 | 50 | 100 | "" то же |
| 1.5.5.2. Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров | 1 x 10 (4) | 1,0 "" | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| 1.5.5.3. Торты, пирожные, рулеты диабетические | 5 x 10 (3) | 0,1 | 1,0 | 50 | 50 | 50 | |
| 1.5.5.4. Торты вафельные с начинкой: – жировой | 5 x 10 (3) | 0,1 | – | 25 | 50 | 50 | |
| – пралине, шоколадно – ореховой | 5 x 10 (4) | 0,01 | – | 25 | 50 | 50 | |
| 1.5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой: – сливочной, жировой | 5 x 10 (4) | 0,01 | 0,1 | 25 | 50 | 100 | |
| – фруктовой, с цукатами, маком, | 1 x 10 (4) | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 100 | |

| | | | | | | | |
|--|--|------------------------------|-------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|--|
| орехами | | | | | | | |
| 1.5.5.6. Кексы: - с сахарной пудрой - глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой | 5 х 10 (3) 5 х 10 (3) | 0,1 0,1 | - - | 25 25 | 50 50 | 50 100 | |
| 1.5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке | 5 х 10 (3) | 0,1 | 0,1 | 25 | 50 | 50 | |
| 1.5.5.8. Вафли: - без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой - с орехово - пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью | 5 х 10 (3) 5 х 10 (4) | 0,1 0,01 | - - | 25 25 | 50 50 | 100 100 | |
| 1.5.5.9. Пряники, коврижки: - без начинки - с начинкой | 2,5 х 10 (3) 5 х 10 (3) | 1,0 0,1 | - - | 25 25 | 50 50 | 50 50 | |
| 1.5.5.10. Печенье: - сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное - с кремовой прослойкой, начинкой - галеты, крекеры | 1 х 10 (4) 1 х 10 (4) 1 х 10 (3) | 0,1 0,1 1,0 | - 0,1 - | 25 25 25 | 50 50 - | 100 100 100 | |
| 1.5.5.11. Мучные восточные сладости: - бисквит с корицей, курабье, шакер - лукум, шакер - чурек - земелах - рулеты и трубочки с орехами - глазированные | 5 х 10 (2) 5 х 10 (3) 1 х 10 (3) 1 х 10 (4) | 1,0 1,0 1,0 0,1 | - - - | 25 25 25 25 | 50 50 50 50 | 50 50 50 100 | |

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|-----------------------------|--|---------------------------------------|----------------|
| 1.5.6. Мед | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий | 1,0 0,5 0,05 | |
| | Оксиметилфурфурол | 25 | |
| | Пестициды: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,005 0,005 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 100 80 | Бк/кг то же |

"*" Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 43, 44 настоящих санитарных правил).

"**" Допустимые уровни гексахлоциклогексана (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 свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы | Токсичные элементы: | | |
| | свинец | 0,5 | Фрукты, ягоды |
| | мышьяк | 0,4 | |
| | кадмий | 0,2 | Грибы |
| | ртуть | 0,5 | |
| | | 0,03 | Грибы |
| | | 0,1 | |
| | | 0,02 | Грибы |
| | | 0,05 | |
| | Нитраты: | | |
| | картофель | 250 | |
| | капуста | 900 | |
| | белокочанная ранняя (до 1 сентября) | | |
| | капуста | 500 | |
| | белокочанная поздняя | | |
| | морковь | 400 | |
| | ранняя (до 1 сентября) | | |
| | морковь | 250 | |
| | поздняя томаты | 150 | |
| | | 300 | Защищенный грунт |
| | огурцы | 150 | |
| | | 400 | Защищенный грунт |
| | свекла столовая | 1400 | |
| | лук репчатый | 80 | |
| | лук - перо | 600 | |
| | | 800 | Защищенный грунт |
| | редис | 1200 | |
| | | 1500 | Защищенный грунт |
| | листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.) | 2000 | |
| | | 2500 | Защищенный грунт |
| | перец | | |

| | | | |
|---|---|------------|--|
| картофель овощи, бахчевые фрукты, ягоды, виноград ягоды дикорастущие грибы | сладкий | 200 400 | Защищенный грунт |
| | Гогошары | 150 | |
| | Кабачки | 400 | |
| | Виноград | 60 | |
| | Фрукты (яблоки, груши, черешни и др.) | 60 | |
| | Арбузы | 60 | |
| | Дыни | 90 | |
| | Тыква | 250 | |
| | Баклажаны | 250 | |
| | Чеснок | 200 | |
| | Пестициды "★": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 0,1 | Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла Овощи, бахчевые, грибы Фрукты, ягоды, виноград |
| | | 0,5 | |
| | | 0,05 | |
| | ДДТ и его метаболиты | 0,1 | |
| | Радионуклиды: | | Бк/кг То же То же То же То же То же То же То же |
| | цезий-137 | 120 | |
| | стронций-90 | 40 | |
| | цезий-137 | 120 | |
| | стронций-90 | 40 | |
| | цезий-137 | 40 | |
| | стронций-90 | 30 | |
| | цезий-137 | 160 | |
| | стронций-90 | 60 | |
| | цезий-137 | 500 | |
| | стронций-90 | 50 | |

| 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 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежемороженые и продукты их переработки: | | | | | | |
| - овощи свежие цельные | 1 х 10 (4) | 1,0 | 25 | 1 х 10 (2) | 1 х 10 (2) | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| бланшированные быстрозамороженные | | | | | | |
| - овощи свежие цельные | 1 х 10 (5) | 0,01 | 25 | 5 х 10 (2) | 5 х 10 (2) | "★" для овощей резанных, в т.ч. смесей |
| небланшированные быстрозамороженные | "★" | | | | | - 5 х 10 (5) |
| - овощи зеленые и листовые | 5 х 10 (5) | 0,01 | 25 | 5 х 10 (2) | 5 х 10 (2) | в бланшированных L. monocytogene в 25 г не допускаются |
| быстрозамороженные | | | | | | |
| - грибы | 1 х 10 (4) | 1,0 | 25 | 1 х 10 (2) | 1 х 10 (2) | |
| быстрозамороженные бланшированные | | | | | | |
| - полуфабрикаты из картофеля | 5 х 10 (4) | 0,01 | 25 | 1 х 10 (3) | | |

| | | | | | | |
|---|---------------|------|----|------------------------|------------------------|---|
| быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.) - салаты и смеси из бланшированных овощей | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 1 х 10 (2) | 1 х 10 (2) | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| быстрозамороженные - полуфабрикаты овощные пюреобразные | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 2 х 10 (2) | 2 х 10 (2) | Сульфитредуцирующие клубостридии в 1 г не допускаются |
| быстрозамороженные - котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты) | 1 х 10 (5) | 0,1 | 25 | 1 х 10 (3) | | |
| 1.6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки | | | | | | |
| - плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 2 х 10 (2) | 2 х 10 (3) | |
| - плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные | 5 х 10 (5) | 0,1 | 25 | 5 х 10 (2) | 1 х 10 (3) | |
| - ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 2 х 10 (2) | 5 х 10 (2) | |
| - ягоды протертые или дробленные, быстрозамороженные | 1 х 10 (5) | 0,01 | 25 | 5 х 10 (2) | 1 х 10 (2) | |
| - блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные | 1 х 10 (3) | 1,0 | 25 | 1 х 10 (2) " * " | 1 х 10 (2) " * " | " * " количество дрожжей и плесеней в сумме |
| - полуфабрикаты десертные плодово-ягодные | 1 х 10 (5) | 0,1 | 25 | 1 х 10 (3) " * " | 1 х 10 (3) " * " | " * " то же |

| 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 | 600 | Бк/кг |
| | стронций-90 | 200 | То же |
| овощи, | цезий-137 | 600 | То же |
| бахчевые | стронций-90 | 200 | То же |
| фрукты, ягоды, | цезий-137 | 200 | То же |
| виноград | стронций-90 | 150 | То же |
| ягоды | цезий-137 | 800 | То же |
| дикорастущие | стронций-90 | 300 | То же |
| грибы | цезий-137 | 2500 | То же |
| | стронций-90 | 250 | 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 х 10 (5) | 0,01 | 25 | 5 х 10 (2) | В. cereus 1 х 10 (3) КОЕ/г, не более |
| – сухое картофельное пюре | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 5 х 10 (2) | |
| – картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой | 2 х 10 (4) | 0,01 | 25 | 5 х 10 (2) | |
| – чипсы | 1 х 10 (3) | 0,1 | 25 | – | |
| – чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками | 1 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 2 х 10 (2) | |
| 1.6.2.2. Сухие фрукты и ягоды: | | | | | |
| – фрукты и ягоды (сухофрукты) | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 5 х 10 (2) | дрожжи 5 х 10 (2) КОЕ/г, не более |
| – плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 1 х 10 (2) | |
| – цукаты | 1 х 10 (3) | 1,0 | 25 | 50 | дрожжи 50 КОЕ/г, не более |
| 1.6.2.3. Грибы сушеные | 5 х 10 (5) | 0,001 | 25 | 5 х 10 (2) | |
| 1.6.2.4. Концентраты пищевые: | | | | | |
| – десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки) | 5 х 10 (3) | 1,0 | 25 | 1 х 10 (2) | S.aureus в 1 г и В. cereus в 0,1 г не допускаются |
| – порошки овощные (сублимационной сушки) | 5 х 10 (4) | 0,01 | 25 | 1 х 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 0,4 1,0 | Фрукты, ягоды в сборной жестяной таре |
| | мышьяк | 0,2 | |
| | кадмий | 0,03 0,05 | |
| | ртуть | 0,02 | в сборной жестяной таре |
| | олово | 200,0 | в сборной жестяной таре |
| | хром | 0,5 | в хромированной таре |
| | Митотоксины: Патулин | 0,05 | яблочные, томатные, облепиховые |
| | 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 N 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 N 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 N 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 N 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, радионуклиды: | по п. 1.6.1 | |
| Микробиологические показатели: | | | |
| Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" (из натуральных грибов) или консервов группы "В" (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением N 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 – соки, нектары, полуфабрикаты, мороженое | Токсичные элементы свинец мышьяк кадмий ртуть олово хром | 0,5 0,4 1,0 0,2 0,03 0,05 0,02 200 0,5 | овощные фруктовые, ягодные в сборной жестяной таре в сборной жестяной таре в сборной жестяной таре в хромированной таре |
| – напитки, пищевой лед – концентраты | свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,3 0,1 0,03 0,005 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 |
| 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 | по п. 1.6.1 | |
| – концентраты | стронций-90 | 1200 | Бк/кг |
| | цезий-137 | 240 | Бк/кг |
| | стронций-90 | | |

Микробиологические показатели:

| Индекс, группа продуктов | Требования |
|--|---|
| 1.6.5.1. Соки овощные, консервированные, имеющие рН 4,2 и выше | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением N 8 к настоящему 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 N 8 к настоящему санитарным правилам |
| 1.6.5.3. Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12% и выше (томатные пасты, томатные соусы) | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением N 8 к настоящему 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 N 8 к настоящему санитарным правилам |
| 1.6.5.5. Соки овощные с рН 3,7 – 4,2 (с добавлением кислот) | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением N 8 к |

| | |
|--|--|
| | настоящим санитарным правилам |
| 1.6.5.6. Соки овощные с рН ниже 3,7; фруктовые (из citrusовых), 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 | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением N 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 рН 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 промпереработок и: пастеризованные | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением N 8 к настоящим санитарным правилам | | | | | |
| непастеризованные, в т.ч. быстрозамороженные | 5 х 10 (3) | 1,0 | 25 | 2 х 10 (3) | 5 х 10 (2) | |
| 1.6.5.9. Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в т.ч. с добавлением консервантов | 5 х 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 х 10 (5) | 0,01 | 25 | 100 | 100 | |
| 1.6.5.11. Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда | 5 х 10 (4) | 0,01 | 25 | 100 | 100 | сухие смеси контролируются после восстановления водой |
| 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, | Токсичные элементы: свинец | 0,5 | |

| | | | |
|--|-----------------------------|-------|----------------------------|
| конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово- ягодные концентраты с сахаром | | 1,0 | в сборной жестяной таре |
| | мышьяк | 1,0 | |
| | кадмий | 0,05 | |
| | ртуть | 0,02 | |
| | олово | 200,0 | в сборной жестяной таре |
| | хром | 0,5 | в хромированной таре |
| | Микотоксины: Патулин | 0,05 | яблочные, облепиховые |
| | Нитраты, пестициды "***" | | |
| | Радионуклиды: цезий-137 | 80 | Бк/кг |
| | стронций-90 | 70 | то же |

| 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. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные | 5 x 10 (3) | 1,0 | 25 | 50 | 50 | |
| 1.6.6.2. Джемы, 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 N 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. | |

| |
|--------------------------------|
| 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 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 200 100 | Бк/кг то же |

| Микробиологические показатели: | | | | | | |
|--|--------------------------------|--|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАМ, 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, | 5 х 10 (5) 2 х 10 (6) | 0,01 0,001 | 0,01 | 25 25 | 1 х 10 (3) 1 х 10 (4) | |

| | | | | | | |
|--|---------------|------|------|----|---------------|---|
| мускатный орех и др. | | | | | | |
| 1.6.8.2. Комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами | 5 x 10 (5) | 0,01 | 0,01 | 25 | 2 x 10 (2) | |
| 1.6.8.3. Пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые | 5 x 10 (4) | 0,01 | 0,01 | 25 | 2 x 10 (2) | |
| 1.6.8.4. Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки) | 5 x 10 (3) | 1,0 | – | 25 | 1 x 10 (2) | B. cereus 1 x 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 мышьяк кадмий ртуть | 0,5 0,3 0,1 0,05 | |
| | Пестициды "": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,5 0,15 | |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 200 100 | Бк/кг то же |

| Микробиологические показатели: | | | | |
|--|--|--------------------------------------|--------------------------------|------------|
| Индекс, группа продуктов | Масса продукта (г, см ³) в которой не допускаются | | Плесени, не более КОЕ/г, | 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 x 10 (3) | |
| 1.6.9.2. Орехи | 0,1 | 25 | 5 x 10 (2) | |

| | | | | |
|---|------|----|------------|--|
| обжаренные | | | | |
| 1.6.9.3. Орехи кокосовые высушенные измельченные | 0,01 | 25 | 1 x 10 (2) | |
| 1.6.9.4. Орехи кокосовые измельченные | 0,01 | 25 | 1 x 10 (2) | |

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|---|---------------------------------------|---|
| 1.6.10. Чай (черный, зеленый, плиточный) | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 10,0 1,0 1,0 0,1 | |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 400 200 | Бк/кг то же |
| | Микробиологические показатели: Плесени | 1 x 10 (3) | КОЕ/г, не более |
| 1.6.11. Кофе (в зернах, молотый, растворимый) | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 1,0 1,0 0,05 0,02 | |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 300 100 | Бк/кг то же |
| | Микробиологические показатели: плесени | 5 x 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. 43, 44 настоящих санитарных правил).

"***" 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, рапса, арахиса) | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 1,0 0,3 0,1 0,05 | |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | |
| | Пестициды "∗": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 0,2 0,4 0,5 | соя, хлопчатник; лен, горчица, рапс; подсолнечник, арахис, кукуруза |
| | ДДТ и его метаболиты | 0,05 0,1 0,15 | соя, хлопчатник, кукуруза лен, горчица, рапс подсолнечник, арахис |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 70 90 | Бк/кг то же |
| | | | |
| 1.7.2. Масло растительное (все виды) | Показатели окислительной порчи: кислотное число | 4,0 0,6 | мг КОН/г то же, для рафинированных масел |
| | перекисное число | 10,0 | ммоль активного кислорода / кг |
| | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,1 0,2 0,1 0,05 0,03 | арахисовое |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | для нерафинированных масел |
| | Пестициды "∗": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,2 0,05 0,2 0,1 | рафинированные, дезодорированные 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 | Показатели окислительной порчи: перекисное | | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты) | число | 10 | ммоль активного кислорода / кг |
| | Токсичные элементы: свинец | 0,1 0,3 | майонез |
| | мышьяк | 0,1 | |
| | кадмий | 0,05 | |
| | ртуть | 0,05 | |
| | никель | 0,7 | для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 Пестициды, радионуклиды | 0,005 по п. 1.7.2 | |
| | Полихлорированные бифенилы | 3,0 | для продуктов, содержащих рыбные жиры |
| | 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 | КМАФАМ, 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 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.7.3.1. Майонез – в потребительской таре – для промпереработки | – | 0,1 | 25 | 5 х 10 (2) | 50 | |
| | – | 0,01 | 25 | 1 х 10 (3) | 50 | |
| 1.7.3.2. Кулинарные и кондитерские жиры | – | 0,001 | 25 | 1 х 10 (3) | 1 х 10 (2) | |
| 1.7.3.3. Маргарины столовые, бутербродные | – | 0,01 | 25 | 5 х 10 (2) | 50 | |
| 1.7.3.4. Кремы на растительных маслах | 1 х 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 свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый | Токсичные элементы: | | |
| | свинец | 0,1 | |
| | мышьяк | 0,1 | |
| | кадмий | 0,03 | |
| | ртуть | 0,03 | |
| | Антибиотики "***": | | |
| | левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| | тетрациклиновая группа | не допускаются | < 0,01 ед/г |
| | Гризин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| | Бацитрацин | не допускается | < 0,02 ед/г |
| | Нитрозамины: сумма НДМА и НДЗА | 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 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 100 50 | Бк/кг то же |
| | 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 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Примечание |
| | | БГКП (колиформы) | Сульфитредуцирующие клостридии | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | |
| 1.7.4.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый | 5 x 10 (4) | 0,001 | – | 25 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.7.4.2. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено – запеченные | 5 x 10 (3) | 1,0 | 0,1 | 25 | то же для соленых и копченых продуктов |

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|--------------------------|------------|------------------------------------|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.7.5. Жиры | Показатели | | |

| | | | |
|-------------------------|--|--|--|
| животные топленые | окислительной порчи: кислотное число перекисное число | 4,0 10,0 | Мг КОН/г ммоль активного кислорода / кг |
| | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть медь железо | 0,1 0,1 0,03 0,03 0,4 1,5 | для поставляемых на хранение то же |
| | Антибиотики, нитрозамины, пестициды, радионуклиды | по п. 1.7.4 | |
| | Диоксины "****": | по п. 1.7.4 | (в пересчете на жир) |
| | Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы | 2,5 | 0 Кеттстофера |
| | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть медь железо | 0,1 0,3 0,1 0,03 0,2 0,03 0,4 1,5 | масло шоколадное масло шоколадное для поставляемого на хранение для поставляемого на хранение |
| 1.7.6. Масло коровье | Микотоксины: афлатоксин M1 | 0,0005 | |
| | Антибиотики "***": левомецетин тетрациклиновая группа стрептомицин пенициллин | не допускается не допускаются не допускается не допускается | < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,01 ед/г |
| | Пестициды "****": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 1,25 1,0 | в пересчете на жир то же |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 200 60 | Бк/кг 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 | Примечание |
| | | 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 x 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 x 10 (5) | 0,01 | 0,1 | 25 | 100 в сумме | | То же "в" в кислосливочном масле не нормируется |
| 1.7.6.3. Масло шоколадное | 1 x 10 (5) | 0,01 | 0,1 | 25 | 100 | 100 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.7.6.4. Масло из коровьего молока (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59% | 2 x 10 (5) | 0,001 | 0,01 | 25 | 100 | 100 | L. monocytogenes в 25 г не допускаются |
| 1.7.6.5. Масло коровье топленое | 1 x 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 | 0 Кеттстофера ммоль активного кислорода / кг в жировой фазе |
| | Токсичные элементы: свинец | 0,1 0,3 | с шоколадным компонентом |
| | мышьяк кадмий | 0,1 0,03 0,2 | с шоколадным компонентом |
| | ртуть медь | 0,03 0,4 | для поставляемых на хранение |
| | железо никель | 1,5 0,7 | то же комбинированные масла с гидрогенизированным жиром |
| | Микотоксины: афлатоксин M1 | 0,0005 | |
| | Антибиотики "в": левомецетин тетрациклиновая | не допускается не допускается | < 0,01 < 0,01 ед/г |

| | | |
|--|----------------------------------|--|
| группа стрептомицин пенициллин | не допускается не допускается | < 0,5 ед/г < 0,01 ед/г |
| Пестициды " * " : гексахлорциклопексан (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 | Примечание |
| | | 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 x 10 (5) | 0,01 | 0,1 | 25 | 100 | 100 | L. monocytogenes 25 г не в допускаются |
| 1.7.7.2. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира 30 – 59% | – | 0,01 | 0,01 | 25 | 200 в сумме | | то же |

| 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 "": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,1 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. 43, 44 настоящих санитарных правил).

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

Примечание:

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

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

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) "**"

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

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

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

1.8. Напитки

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---|--|------------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.8.1. Питьевая вода бутилированная (газированная и негазированная) **" | К бутилированным питьевым водам предъявляются требования в соответствии с СанПиН 2.1.4.1116-07 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества", утвержденные Приказом МЗ иСЗ ПМР от 26.04.2007г. N 245 (регистрационный N 3925 от 14.05.07 г.) (САЗ 07-21) | | |
| 1.8.2. Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно - столовые, лечебные ***" | Токсичные элементы: | | |
| | свинец | 0,1 | |
| | кадмий | 0,01 | |
| | ртуть | 0,005 | |
| | Радионуклиды ***": | | |
| | общая альфа - радиоактивность | 0,1 | Бк/кг |
| | общая бета - радиоактивность | 1,0 | то же |
| | Микробиологические показатели: | | |
| | КМАФАнМ | 100 | КОЕ/см ³ , не более |
| | БГКП (колиформы) | 100 | объем (см ³), в котором не допускаются; |
| | | | проводится 3-кратное исследование по 100 см ³ |
| | | | то же |
| | БГКП (колиформы) фекальные | 100 | то же |
| | Pseudomonas aeruginosa | 100 | то же |

| | | | |
|--|---|------------|---|
| 1.8.3. Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые консервированные | См. раздел "Фруктово-овощная 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 соко-содержащие и искусственно минерализованные | свинец | 0,3 | |
| | мышьяк | 0,1 | |
| | кадмий | 0,03 | |
| | ртуть | 0,005 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 70 100 | Бк/л то же |
| | Микотоксины: Патулин | 0,05 | соко-содержащие: 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/г, не более | Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются | | Дрожжи, и плесени, (сумма), КОЕ/г, см ³ , не более | Примечание |
| | | 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 соко-содержащие со сроком стойкости 30 суток и более: | | | | | |
| – на сахарах | – | 100 | 100 | 15 " " | " " |
| – на подсластителях | 100 " " | 100 | 100 | – | КОЕ/100 см ³ , не более " " |
| | | | | | количество мезофильных |

| | | | | | |
|---|--|-----|-----|-------------------------------|--|
| - сокосодержащие | - | 100 | 100 | 40 " " " | аэробных микроорганизмов, КОЕ/100 см ³ , не более " " " 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 x 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 x 10 (5) | 1,0 | 25 | 100 - дрожжи 100 - плесени | |
| 1.8.5.5. Сиропы непастеризованные | - | 1,0 | 25 | 50 " " " | " " " КОЕ/100 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 N 8 к настоящим санитарным правилам См. раздел "Фруктово-овощная продукция", п. 1.6.5.8 | | | | |

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--------------------------|--|------------------------------------|---------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.8.6. Напитки брожения | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 0,3 0,1 0,03 0,005 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 70 100 | Бк/л то же |

| Микробиологические показатели: | | | | | |
|--------------------------------|---|--|--------------------------------|------------------|------------|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ / см ³ , не более | Объем или масса продукта (см ³ , г), в которых не допускаются | | | Примечания |
| | | БГКП (колиформы) | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Дрожжи и плесени | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.8.6.1. | | | | | |

| | | | | | |
|---|----|------|----|-----|--|
| а) квасы нефильтрованные: | | | | | |
| – в кегах | – | 3,0 | 25 | – | |
| – разливные | – | 1,0 | 25 | – | |
| б) квасы фильтрованные непастеризованные: | | | | | |
| – в полимерных бутылках (ПЭТФ) | – | 10,0 | 25 | – | |
| – в кегах | – | 3,0 | 25 | – | |
| – разливные | – | 1,0 | 25 | – | |
| в) 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: | | | | | |
| – 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 мышьяк кадмий ртуть | 0,3 0,2 0,03 0,005 | |
| | Метиловый спирт | 0,05 1,0 | %, не более (объемная доля в пересчете на безводный спирт) – водки, спирты этиловые пищевые г/дм ³ , не более (коньяки, коньячные спирты) |
| | Хинин | 300 | спиртные напитки, |

| | | | |
|---|--|-----------|---------------------|
| | | | содержание хинин |
| Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА | | 0,003 | пиво |
| Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | | 70 100 | Бк/л то же |

| Микробиологические показатели: | | | | | |
|---|--|---|--------------------------------------|---------------------|------------|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ / см ³ , не более | Объем или масса продукта (см ³ , г), в которых не допускаются | | | 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 – в бутылках | | 3,0 10,0 | 25 25 | – – | |
| Пиво пастеризованное и обеспеченное | 500 | 10 | 25 | 40 | |

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

"**" При превышении нормативов общей активности производится измерение индивидуальных концентраций радионуклидов в соответствии нормативными требованиями, в том числе природных радионуклидов Ra-226, U-238, Th-232 и техногенных радионуклидов Cs-137, Sr-90.

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 текстуранты 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 | |
| | дезоксиэваленол | 0,7 1,0 | из пшеницы из ячменя |
| | зеараленон | 1,0 | из пшеницы, ячменя, кукурузы |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | Пестициды "": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 0,5 | из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса |
| | 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 |
| | | 0,02 | из зерновых |
| | Олигосахара | 2,0 | %, не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания |
| | Ингибитор трипсина | 0,5 | то же |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 80 100 | Бк/кг то же |

| Микробиологические показатели: | | | | | | |
|---|--------------------------------|--|--------------|--------------------------------------|------------------------------------|--|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | Примечания |
| | | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Сульфитредуцирующие кловстридии | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 5 | 7 |
| 1.9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая | 5,0 x 10 (4) "" | 0,1 | 0,1 | 25 | 0,1 | дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более; "" 5 x 10 (3) для детских продуктов |
| 1.9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья | 1 x 10 (3) | 1,0 | - | 25 | - | дрожжи и плесени в 1 г не допускаются |
| 1.9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой | 5 x 10 (4) | 0,1 | - | 25 | - | плесени - 10 КОЕ/г, не более |
| 1.9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные | 2,5 x 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 мышьяк кадмий ртуть | 0,3 1,0 0,2 0,03 | |
| | Микотоксины: афлатоксин M1 | 0,0005 | |
| | Пестициды "∗": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 1,25 1,0 | в пересчете на жир то же |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 300 80 | Бк/кг 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 |
| 1.9.2.1. Казеинаты пищевые | 5 х 10 (4) | 0,1 | 25 | сульфитредуцирующие кловстридии в 0,01 г не допускаются |
| 1.9.2.2. Концентрат сывороточный белковый | 5 х 10 (4) | 1,0 | 25 | S. aureus в 0,1 г н едопускается |
| 1.9.2.3. Концентрат альбуминоказеиновый | 2,5 х 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 мышьяк кадмий ртуть | 1,0 1,0 0,1 0,03 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 160 80 | Бк/кг то же |
| 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 |
| 1.9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 1,0 0,2 0,1 0,03 | |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | |
| | дезоксиниваленол | 0,7 1,0 | из пшеницы из ячменя |
| | зеараленон | 1,0 | из пшеницы, ячменя, кукурузы |
| | Пестициды "∗": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,5 0,02 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 1 170 120 | Бк/кг то же |
| | 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 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 100 | с термической обработкой |
| 1.9.4.2. | | | | | |

| | | | | | |
|---|---------------|-----|----|----|--|
| Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки | 5 x 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. сквашенные; тофу и окара | Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть | 0,2 0,1 0,2 0,03 | в пересчете на сухое вещество |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | |
| | дезоксиниваленол | 0,7 1,0 | из пшеницы из ячменя |
| | зеараленон | 1,0 | из пшеницы, ячменя, кукурузы |
| | Пестициды "": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты ртутьорганические пестициды | 0,1 0,01 не допускаются | в пересчете на сухое вещество |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 130 80 | в пересчете на сухое вещество Бк/кг то же |
| | Олигосахара | по п. 5.9.1 | |
| | Ингибитор трипсина | по п. 5.9.1 | |
| | Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть | 0,2 0,1 0,2 0,03 | в пересчете на сухое вещество |
| | Микотоксины: афлатоксин В1 | 0,005 | |
| | дезоксиниваленол | 0,7 1,0 | из пшеницы из ячменя |
| | зеараленон | 1,0 | из пшеницы, ячменя, кукурузы |
| | Пестициды "": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты ртутьорганические | 0,1 0,01 не допускаются | в пересчете на сухое вещество |
| – напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие | Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть | 0,2 0,1 0,2 0,03 | в пересчете на сухое вещество |

| | | | |
|--|-----------------|--|---|
| | | 10,0 | пектин, камеди: |
| | мышьяк | 3,0 | гхати, тары, карайи пектин, агар, альгинаты, каррагинан, камеди: |
| | кадмий | 1,0 | гхати, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука |
| | ртуть | 1,0 | каррагинан |
| | медь | 50 | то же |
| | цинк | 25 | пектин |
| | Радионуклиды: | | пектин |
| | цезий-137 | 160 | Бк/кг |
| | стронций-90 | 90 | то же |
| | Пентахлорфенол: | не допускается (менее 0,001 мг/кг) | гуаровая камедь, камедь рождового 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 х 10 (2) 5 х 10 (4) | 1,0 0,1 | 25 25 | 50 100 | дрожжи – 50 КОЕ/г, не более; дрожжи – 100 КОЕ/г, не более |
| 1.9.6.2. Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой | 5 х 10 (4) | 1,0 | 25 | 100 | |
| 1.9.6.3. Каррагинан | 5 х 10 (3) | 1,0 | 25 | 100 | |
| 1.9.6.4. Загустители и стабилизаторы на | 5 х 10 (3) | 1,0 | 25 | 500 " " " | дрожжи и плесени в |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|-------|
| основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.) | | | | | сумме |
|---|--|--|--|--|-------|

| Индекс, группа продуктов | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|---|---------------------------------------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.9.7. Желатин, концентраты соединительно- тканых белков | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 2,0 1,0 0,1 0,05 | |
| | Пестициды "※": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,1 0,1 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 160 80 | Бк/кг 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 | |
| 1.9.7.1. Желатин пищевой: – для продуктов детского и диетического питания – для продуктов массового потребления | 1 х 10 (4) | 1,0 | 25 | |
| | 1 х 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 | кукурузные картофельные |
| | | 0,05 0,1 | кукурузные картофельные |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 400 100 | Бк/кг то же |
| | | | |

| Микробиологические показатели: | | | | | | |
|---|-------------------------------|---|--------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАМ, 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 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1.9.8.1. Крахмал сухой, (картофельный, кукурузный, гороховый) | 1 х 10 (5) | 0,01 | 25 | 500 | 500 | |
| 1.9.8.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный | 1 х 10 (4) | 0,1 | 25 | 250 | 250 | |
| 1.9.8.3. Патока низкосахаренная | 1 х 10 (4) | 1,0 | 25 | 50 | 100 | |
| 1.9.8.4. Мальтин, мальтодекстрины | 5 х 10 (4) | 1,0 | 25 | 50 | 100 | |
| 1.9.8.5. Концентрат лактолозы | 5 х 10 (3) | 1,0 | 50 | 50 | 100 | S. aureus в 1,0 г не допускается |
| 1.9.8.6. Глюкозо – фруктозный сироп | 1 х 10 (5) | 1,0 | 25 | 50 | 100 | |
| 1.9.8.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками | 1 х 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 | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 1,0 0,2 0,2 0,03 | |
| | Радионуклиды: | | |

| | | | |
|----------|-------------|-----|-------|
| культуры | цезий-137 | 100 | Бк/кг |
| | стронций-90 | 80 | то же |

| 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 концентратов; дрожжи – 10 и плесени – 10 КОЕ/г, не более |
| 1.9.9.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки | 1,0 | 1,0 | 25 | КМАФАнМ – 1 x 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 мышьяк кадмий ртуть | 1,0 1,0 0,2 0,1 | |
| | Пестициды: гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 0,1 | в пересчете на исходный |

| | | | |
|---|--|-----------------------------------|----------------|
| | ДДТ и его метаболиты | 0,1 | продукт |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 160 50 | Бк/кг то же |
| | Микробиологические показатели | по п. 1.9.14.7 | |
| | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть никель | 1,0 2,0 0,05 0,01 2,0 | |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 200 100 | Бк/кг то же |
| 1.9.11. Ксилит, сорбит, маннит и др. сахароспирты | | | |

| 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 x 10 (4) | 1,0 | 25 | 1 x 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 | 2,0 1,0 0,1 0,1 0,01 | "Экстра", лечебно – профилактическая |
| | йод | 0,04 | мг/г, йодированная; при определении допустимый уровень – 0,04 +/- 0,015 |
| | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 300 100 | Бк/кг то же |
| 1.9.13. | | | |

| | | | |
|--|---|---------------------------|----------------|
| Аминокислоты кристаллические и смеси из них | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 1,0 1,0 0,1 0,03 | |
| | 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 | | Плесени, КОЕ/г, не более | Примечание |
|--|--------------------------------|---|--------------------------------------|--------------------------------|------------|
| | | БГКП (колиформы) | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | |
| 1.9.13.1. Аминокислоты кристаллические и смеси из них | 1 х 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 клубстридии | 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 х 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 х 10 (4) | 0,01 | 1,0 | - | 25 | 100 | B. cereus - 100 КОЕ/г, не более |
| 1.9.14.3. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант) | 5 х 10 (4) | 0,1 | - | 0,1 | 25 | 100 | |
| 1.9.14.4. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не | 5 х 10 (4) | 1,0 | - | 1,0 | 25 | 100 | B. cereus - 100 КОЕ/г, не более |

| | | | | | | | |
|--|---------------|-------|------|-----|----|-----|---|
| требующие варки | | | | | | | |
| 1.9.14.5. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные – пюре, овощные – пюре) | 5 x 10 (4) | 0,01 | 0,01 | – | 25 | 500 | |
| 1.9.14.6. Супы сухие грибные, требующие варки | 5 x 10 (4) | 0,001 | 0,01 | – | 25 | 500 | |
| 1.9.14.7. Бульоны – концентраты сухие с пряностями, требующие варки | 5 x 10 (4) | 1,0 | 0,01 | | 25 | 200 | |
| 1.9.14.8. Концентраты каш сухие быстрого приготовления | 1 x 10 (4) | 0,01 | – | – | 25 | 100 | <i>B. cereus</i> – 100 и дрожжи – 100 КОЕ/г, не более |
| 1.9.14.9. Кисели плодово- ягодные сухие | 1 x 10 (5) | 0,01 | – | – | 25 | 500 | дрожжи – 500 КОЕ/г, не более |
| 1.9.14.10. Сухие продукты для профилактического питания – смесикрупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии) | 5 x 10 (3) | 0,1 | – | 1,0 | 25 | 100 | <i>B. cereus</i> – 10 и дрожжи – 10, КОЕ/г, не более |

| Микробиологические показатели: | | | | | | | |
|--|------------------------------------|--|----------------|------------------|----------------|--------------------------------------|--|
| Индекс, группа продуктов | КМАФАМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | | | Примечания |
| | | БГКП (колиформы) | <i>E. coli</i> | <i>S. aureus</i> | <i>Proteus</i> | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1.9.15. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания | | | | | | | |
| 1.9.15.1. Салаты из сырых овощей и фруктов: – без заправки | 1 x 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 1,0 | – | 25 | <i>L. monocytogenes</i> 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 x 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 – с заправками (майонез, соусы и др.) | 1 x 10 (5) 1 x 10 (5) | 0,01 0,01 | 0,1 0,1 | 0,1 0,1 | 0,1 0,1 | 25 25 | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются; то же; дрожжи – 500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более |
| 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 вареных, жареных, тушеных овощей: – без добавления соленых овощей и заправки – с заправками (майонез, соусы и др.) | 5 x 10 (3) 5 x 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 x 10 (4) 5 x 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 Говядины, птица, кролик, свинина и т.д., отварные Рыба отварная, жареная под маринадом | 1 x 10 (3) 1 x 10 (4) 1 x 10 (4) 1 x 10 (4) 1 x 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 – борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом – супы сладкие и супы – пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных | – 1 x 10 (4) 1 x 10 (3) | 0,01 0,01 1,0 | 0,1 0,1 – | 0,1 0,1 1,0 | 0,1 0,1 – | 25 25 25 | без заправки сметаной |
| 1.9.15.8. Супы горячие и другие горячие блюда: – борщи, щи, рассольник, суп – харчо, солянки, овощные супы, бульоны – супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупками; супы молочные с теми же наполнителями – супы – пюре | 5 x 10 (2) 5 x 10 (2) 5 x 10 (2) | 1,0 1,0 1,0 | – 1,0 | – 1,0 1,0 | – – | 25 25 25 | |
| 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 x 10 (3) 1 x 10 (3) | 1,0 1,0 | – – | 1,0 1,0 | – 0,1 | 25 25 | |
| 1.9.15.10. Блюда из творога: – вареники | 5 x | 1,0 | – | 1,0 | – | 25 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|--|
| ленивые, пудинг варенный на пару – сырники – творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги | 10 (2) 1 x 10 (3) | 1,0 | – | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| 1.9.15.11. Блюда из рыбы: – рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная – блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, эссы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги | 1 x 10 (3) 2,5 x 10 (3) | 1,0 1,0 | – – | 1,0 1,0 | 0,1 0,1 | 25 25 | |
| 1.9.15.12. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные и т.д. | 1 x 10 (3) | 1,0 | – | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| 1.9.15.13. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д. | 1 x 10 (3) | 1,0 | – | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| 1.9.15.14. Гарниры: – рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п. – картофель отварной, жареный – овощи тушеные | 1 x 10 (3) 1 x 10 (3) 5 x 10 (2) | 1,0 1,0 1,0 | 1,0 – – | 1,0 1,0 1,0 | 0,1 0,1 0,1 | 25 25 25 | без заправки |
| 1.9.15.15. Соусы и заправки для вторых блюд | 5 x 10 (3) | 1,0 | – | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| 1.9.15.16. Сладкие блюда и напитки: – компоты из плодов и ягод свежих, консервированных – компоты из плодов и ягод сушеных – кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных – соки фруктовые и овощные свежеотжатые – желе, муссы – кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.) – шарлотка с яблоками – коктейли молочные – сливки взбитые | 5 x 10 (2) 5 x 10 (2) 5 x 10 (2) 1 x 10 (3) 1 x 10 (3) 1 x 10 (5) 1 x 10 (3) 1 x 10 (5) 1 x 10 (5) | 1,0 1,0 1,0 1,0 0,1 0,1 0,1 | – – – 1,0 – – – | 1,0 1,0 1,0 1,0 0,1 1,0 0,1 | – – – – – – | 25 50 50 25 25 25 25 25 | в овощных соках: L. monocytogenes в 25 г не допускаются |

| | | | | | | | |
|---|---------------|------|-----|-----|-----|----|---|
| 1.9.15.17. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом | 1 х 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 х 10 (4) | 0,01 | 0,1 | 0,1 | - | 25 | |
| 1.9.15.19. Пицца готовая | 1 х 10 (3) | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 | |
| 1.9.15.20. Вата сахарная | 1 х 10 (3) | 1,0 | - | - | - | 25 | |
| 1.9.15.21. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые | 2 х 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 1,0 | | 25 | |
| 1.9.15.22. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания | по п. 1.5.5 | | | | | | Е. coli - в 0,1 г не допускаются |

"*" Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 43, 44 настоящих санитарных правил) .

"**" 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 контаминантов.

Примечание:

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

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

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) "*" "

| Конгенер | Величина ТЭ |
|---------------------------------------|-------------|
| Дибензо-п-диоксины (ПХДД) | |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |
| Дибензофураны (ПХДФ) | |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

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

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 рыбьего 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. 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 кадмий ртуть | 1,0 0,2 0,1 0,03 | |

| | | | |
|---|--|---|--------------------------------|
| микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолиго- сахара, хитозан и др. полисахариды) | 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 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются | | | Примечание |
|--|-------------------------------|---|---------|--------------------------------------|---|
| | | БГКП (колиформы) | E. coli | Патогенные, в т.ч. 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 x 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 мышьяк кадмий ртуть | 5,0 3,0 1,0 1,0 | |
| | Пестициды "★": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор Алдрин | 0,1 0,1 не допускается не допускается | для композиций с включением растительных компонентов < 0,002 < 0,002 |
| | Радионуклиды: | | для композиций с включением растительных компонентов |
| | 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 (колиформы) | E. coli | Патогенные, в т.ч. 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 использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков | 5 x 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 10,0 | дрожжи и плесени – 100 КОЕ/г, не более |

| 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 | 6,0 | мумие |
| | мышьяк | 3,0 | |
| | | 12,0 | |
| | кадмий | 1,0 | |
| | ртуть | 1,0 | |
| | Радионуклиды: | | |
| | 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 | | | В. cereus, КОЕ/г, не более | Примечание |
|--|--------------------------|--|-----------|--------------------------------|----------------------------|--|
| | | БГКП (колиформы) | S. aureus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | |
| 1.10.6.1. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие | 1 x 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) | <p>Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть</p> <p>Пестициды "★": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты гептахлор алдрин</p> <p>Радионуклиды: цезий-137</p> <p>стронций-90</p> | <p>6,0 0,5 1,0 0,1</p> <p>0,1 0,1 не допускается не допускается</p> <p>200 400</p> <p>100 200</p> | <p>< 0,002 < 0,002</p> <p>Бк/кг то же, лекарственные растения (травы, кора, корневище, плоды) Бк/кг то же, лекарственные растения (травы, кора, корневище, плоды)</p> |
| – жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.) | <p>Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть</p> <p>Пестициды "★": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты гептахлор алдрин</p> <p>Радионуклиды: цезий-137 стронций-90</p> | <p>0,5 0,05 0,03 0,01</p> <p>0,1 0,1 не допускается не допускается</p> <p>200 100</p> | <p>< 0,002 < 0,002</p> <p>Бк/кг то же</p> |

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) | 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, | 1 х 10 (4) | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 10 | 100 | 100 | B. cereus 200 КОЕ/г, |

| | | | | | | | | |
|---|---|------|-----|-----|----|-----|--------|--|
| порошкообразные – таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов – пробиотиков | – | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 10 | 100 | 100 | не более Микроорганизмы – пробиотики: 1 x 10(5) КОЕ/г, не менее |
| – жидкие асептического разлива – жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др. – смеси высушенных лекарственных растений (чай) – БАД – чай (детские сухие) | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением N 8 к настоящим – санитарным правилам | | | | | | | |
| | 5 x 10 (3) | 1,0 | – | – | 10 | 50 | 50 | B. cereus 200 КОЕ/г, не более |
| | 5 x 10 (5) | 0,01 | 0,1 | – | 10 | 100 | 10 (3) | |
| | 5 x 10 (3) | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 25 | 50 | 50 | B. 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 мясомолочного 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 | |
| | Микотоксины: афлатоксин M1 | 0,0005 | для БАД на основе переработки молочного сырья |
| – БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы | Антибиотики "***": Левомецетин тетрациклиновой группы Гризин Вацитрацин | не допускается не допускаются не допускается не допускается | < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г |
| – БАД на основе молочного сырья | Левомецетин тетрациклиновой группы Стрептомицин Пенициллин | не допускается не допускаются не допускается не допускается | < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,01 ед/г |
| | Пестициды "****": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор алдрин | 0,1 0,1 не допускается не допускается | < 0,002 < 0,002 |
| Микробиологические показатели: | | | |
| | КМАФАнМ | 1 x 10(4) | КОЕ/г, не более |
| | ВГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | E. coli | 1,0 | не допускаются |
| | 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 |
| | 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) |
| | 1.10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) – сухие | Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть | 10,0 12,0 2,0 0,5 |
| | | Пестициды "": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Гептахлор Алдрин | 0,2 0,2 не допускается не допускается |
| | | Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 200 100 Бк/кг то же |
| | | Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) E. coli S. aureus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы Дрожжи и плесени | 1 x 10 (4) 0,1 1,0 1,0 10,0 200 КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же то же то же КОЕ/г, не более " " для БАД растительных морских организмов |
| | Диоксины "****": | по п. 1.3.1 по п. 1.3.6 | БАД на основе рыбы 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 "★": гексахлорциклопексан (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 | Примечания |
| | БГКП (колиформы) | E. coli | S. aureus | Патогенные, в т.ч. 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 x 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 x 10 (8) КОЕ/г |
| – БАД – жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные | 10,0 | – | 10,0 | 50,0 | 10 "★" | | микроорганизмы – пробиотики не менее 1 x 10 (10) КОЕ/г "★" дрожжи и плесени суммарно |
| – БАД – жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные | 10,0 | – | 10,0 | 50,0 | 10 "★" | | Микроорганизмы – пробиотики не менее 1 x 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 мышьяк кадмий ртуть | 2,0 1,0 1,0 0,1 | |
| | Нитраты | 1000 | для БАД на |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | | | основе водорослей |
| Пестициды "": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты гептахлор алдрин | 0,1 0,1 не допускается не допускается | | < 0,002 < 0,002 |
| Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 200 100 | | Бк/кг то же |
| Микробиологические показатели: КМАФАнМ | 1 x 10 ⁽⁴⁾ | | КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | | то же |
| E. coli Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 1,0 10,0 | | то же |
| Дрожжи | 10 100 | | КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов то же для водорослей |
| Плесени | 50 100 | | КОЕ/г, не более, для дрожжей и их лизатов то же для водорослей |
| Живые клетки продуцента | | для дрожжей и их лизатов в 1,0 г не допускаются | |

"*" Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. п. 43, 44 настоящих санитарных правил).

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

Примечание:

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

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

ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ) "*" "

| Конгенер | Величина ТЭ |
|---------------------------|-------------|
| Дибензо-п-диоксины (ПХДД) | |

| | |
|---------------------------------------|--------|
| 2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин | 1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин | 0,01 |
| Октахлордибензодиоксин | 0,0001 |
| Дибензофураны (ПХДФ) | |
| 2,3,7,8-тетрахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран | 0,05 |
| 2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран | 0,5 |
| 1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран | 0,1 |
| 1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| 1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран | 0,01 |
| Октахлордибензофуран | 0,0001 |

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

Приложение N 2
к СанПиН 2.3.2.1078-09
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

2. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ОТДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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, г/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 |
| Грейп-фрутовый | 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 |
| Черная смородина | 11,6 | >= 750 | 26,0 – 42,0 | 1 – 4 | <= 20 | 30 – 65 | 23 – 50 | 0,6 – 0,9 | 0 – 5 | – | <= 30 | 2300 – 4100 |

| | | | | | | | | | | | | |
|------------|------|--------|--------------|----------------|-------|---------|----------|---------------|---------|------------|-------|----------------|
| (пюре) | | | | | | | | | | | | |
| 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 N 3
к СанПиН 2.3.2.1078-09
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

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 | + | |
| 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 (Вс) | 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 | + | |
| 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 x 10 ⁷ | + | в кисломолочных (при изготовлении с их использованием) |
| Бифидобактерии "4" | то же | 1 x 10 ⁶ | + | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы "4" | то же | 1 x 10 ⁷ | + | то же |
| Осмоляльность | мОсм/л | 290 – 320 | + | |
| Кислотность | °Тернера, | 90 | – | для жидких |

| | | | | |
|------------------------------------|--|-------------|---|---------------------------|
| | не более | | | киломолочных 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 | + | |
| 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 (Вс) | 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 | + | |
| 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 x 10 ⁷ | + | в кисломолочных (при изготовлении с их использованием) |
| Бифидобактерии "4" | то же | 1 x 10 ⁶ | + | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы "4" | то же | 1 x 10 ⁷ | + | то же |
| Осмоляльность | мОсм/л | 290 – 320 | + | |
| Кислотность | °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 | + | |
| 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 (D) | 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 | + | |
| биотин | мкг/л | 10 – 40 | + | |
| Л-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 x 10 ⁷ | + | в кисломолочных (при изготовлении с их использованием) |
| Бифидобактерии "4" | то же | 1 x 10 ⁶ | + | то же |

| | | | | |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------|---|--|
| Молочнокислые микроорганизмы "4" | то же | 1×10^7 | + | то же |
| Осмоляльность | мОсм/л | 290 – 320 | + | |
| Кислотность | °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 докозотексаеновой 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 |
|---|--|--|
| 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 | |
| Антибиотики " ": левомицетин тетрациклиновой группы пенициллин стрептомицин | не допускается не допускаются не допускается не допускается | < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г |
| Микотоксины: Афлатоксин М1 | не допускается | < 0,00002 |

| | | |
|--|---|--|
| 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 |
| Диоксины | не допускаются | |
| Микробиологические показатели: | | |
| СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ СМЕСИ ИНСТАНТНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ПРЕСНЫЕ, КИСЛОМОЛОЧНЫЕ) | | |
| КМАФАнМ | 2 x 10 (3) | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых от 37 °С до 50 °С; не нормируется для кисломолочных |
| | 3 x 10 (3) | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых от 70 °С до 85 °С; не нормируется для кисломолочных |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 100 | масса (г), в которой не допускаются |
| Плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 10 | то же |
| Ацидофильные микроорганизмы | 1 x 10 (7) | КОЕ/г, не менее, в кисломолочных (при изготовлении с их использованием) |
| Бифидобактерии | 1 x 10 (6) | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы | 1 x 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 N 10 | |

| ЖИДКИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СМЕСИ | | |
|--------------------------------|-----------------------|---|
| БГКП (колиформы) | 3 | объем (см ³), в котором не допускаются |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Ацидофильные микроорганизмы | 1 x 10 ⁽⁷⁾ | КОЕ/см ³ , не менее (при изготовлении с их использованием) |
| Бифидобактерии | 1 x 10 ⁽⁶⁾ | то же |
| Молочнокислые микроорганизмы | 1 x 10 ⁽⁷⁾ | КОЕ/см ³ , не менее, в кисломолочных |
| Плесени | 10 | КОЕ/см ³ , не более |
| Дрожжи | 10 | то же |

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 | + | |
| Линолевая кислота | % от суммы жирных кислот, не менее | 14 | + | |
| то же | мг/л, не менее | 5 x 10 ⁽³⁾ – 6 x 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 | |
| Диоксины | не допускаются | |
| Микробиологические показатели: | | |
| СМЕСИ ИНСТАНТНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ | | |
| КМАФАнМ | 2 x 10 (3) | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых от 37°C до 50°C |
| | 3 x 10 (3) | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых от 70°C до 85°C |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| E. coli | 10 | то же |
| S. aureus | 10 | то же |
| B. cereus | 100 | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 100 | масса (г), в которой не допускаются |

| | | |
|---|--------------|-------------------------------------|
| Плесени | 50 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 10 | то же |
| СМЕСИ, ТРЕБУЮЩИЕ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ | | |
| КМАФАнМ | 2,5 x 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 |

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 2,0 | + | |
| Энергетическая ценность | ккал | 55 – 65 | + | |
| Зола | г | 0,6 – 0,8 | – | |
| Минеральные вещества: | | | | |
| Кальций | мг | 115 – 140 | + | |
| Фосфор | то же | 90 – 120 | + | |
| Калий | то же | 140 – 180 | – | |
| Натрий | мг, не более | 60 | – | |
| 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, | по п. 3.1.1.1 | |

| | |
|-------------------------------|---|
| пестициды и радионуклиды | |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением N 8 к настоящим санитарным правилам |
| Диоксины | не допускаются |

3.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодоовощными 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 г, не более | 2,0 – 3,2 4,0 | + | для профилактического питания |
| Жир | г г, не менее | 2,5 – 7,0 1,5 | + | |
| Углеводы | то же | 4 – 12 | – | для профилактического питания |
| Энергетическая ценность | ккал | 40 – 125 | + | |
| Зола | г | 0,5 – 0,8 | – | |
| Минеральные вещества: кальций | мг | 60 – 140 | + | |
| фосфор | то же | 30 – 120 | – | |
| калий | то же | 140 – 180 | – | |
| натрий | мг, не более | 60 | – | |
| Витамины: тиамин (B1) | то же | 0,05 – 0,1 | + | для витаминизированных продуктов то же то же |
| рибофлавин (B2) | то же | 0,1 – 0,2 | + | |
| аскорбиновая кислота (C) | то же | 2 – 8 | + | |
| 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 |
| 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 x 10 (7) | | КОЕ/см ³ , не менее |
| Бифидобактерии | 1 x 10 (6) | | КОЕ/см ³ , не нмеее; при изготовлении с их использованием |
| Ацидофильные микроорганизмы | 1 x 10 (7) | | то же |
| Микроскопический препарат | Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры | | |
| Диоксины | не допускаются | | |

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 Пестициды "***": гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты Микробиологические показатели: БГКП (колиформы) | по п. 3.1.1.1 0,55 0,33 0,3 | масса (г), в которой не допускаются То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч Масса (г), в которой не допускаются То же |
| E. coli | 1,0 | То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч |
| S. aureus | 1,0 | Масса (г), в которой не допускаются То же |
| 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 | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 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 БГКП (колиформы) | 2,5 x 10 (4) 1,0 | КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 1,0 25 | то же то же |

| | | |
|----------|----------------|-----------------|
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| Диоксины | не допускаются | |

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: | | | | |
| кальций | мг | 105 – 240 | + | |
| фосфор | то же | 65 – 180 | + | |
| калий | то же | 105 – 180 | – | |
| железо | то же | 1 – 2 | – | для обогащенных продуктов |
| Витамины: | | | | |
| ретинол (А) | мкг-экв | 80 – 120 | + | для витаминизированных продуктов |
| токоферол (Е) | мг | 0,7 – 1,2 | + | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 5 – 15 | + | то же |
| тиамин (В1) | то же | 0,2 – 0,5 | + | то же |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,2 – 0,5 | + | то же |

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 x 10 ⁴ (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 |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 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 ПОСЛЕ ВОССТАНОВЛЕНИЯ | | |
| КМАФАМ | 2,5 x 10 (4) | КОЕ/см ³ , не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus | 1,0 | то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 25 | то же |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| – СУХИЕ НАПИТКИ ИНСТАНТНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ | по п. 3.1.1.2 | Смеси инстантного приготовления |
| Диоксины | не допускаются | |

3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

3.1.2.1. Мука и крупа, требующие 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 | 25 | – | |

| | | | | |
|--------|-------------|-------|---|--|
| железо | более 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 |
| 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 x 10 (4) | %; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| Микробиологические показатели: КМАФАнМ БГКП (колиформы) | 5 x 10 (4) 0,1 | КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются |

| | | |
|-----------------------------------|----------------|---|
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 25 | то же |
| Плесени | 200 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 100 | то же |
| ократоксин А | не допускается | < 0,0005 для пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной, рисовой муки |
| фумонизины В1 и В2 | 0,2 | для кукурузной муки |

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 |
| Витамины: тиамин (В1) | мг | 0,2 – 0,6 | + | для витаминизированных продуктов |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,3 – 0,8 | + | то же |
| ниацин (РР) | то же | 3 – 8 | + | то же |
| аскорбиновая кислота (С) | то же | 30 – 100 | + | то же |
| ретинол (А) | мкг-экв | 300 – 500 | + | то же |
| токоферол (Е) | мг | 5 – 10 | + | то же |

2) Показатели безопасности

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|------------|---------------------------------------|------------|
|------------|---------------------------------------|------------|

| | | |
|------------------------------|---------------|-----------------|
| Токсичные элементы, | по п. 3.1.2.1 | |
| микотоксины, пестициды, | | |
| бенз(а)пирен, радионуклиды и | | |
| зараженность и | | |
| загрязненность вредителями | | |
| хлебных запасов (насекомые, | | |
| клещи) и металлические | | |
| примеси | | |
| Микробиологические | | |
| показатели: | | |
| КМАФАнМ | 1 x 10 (4) | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | масса (г), в |
| | | которой не |
| | | допускаются |
| Патогенные, в т.ч. | 50 | то же |
| сальмонеллы | | |
| <i>B. cereus</i> | 200 | КОЕ/г, не более |
| Плесени | 100 | то же |
| Дрожжи | 50 | 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 | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 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 (B1) | мг | 0,2 - 0,6 | + | для витаминизированных продуктов |
| рибофлавин (B2) | то же | 0,4 - 0,8 | + | то же |
| ниацин (PP) | то же | 4 - 8 | + | то же |
| ретинол (A) | мкг-экв | 300 - 500 | + | то же |
| токоферол (E) | мг | 5 - 10 | + | то же |
| аскорбиновая кислота (C) | то же | 30 - 100 | + | то же |

2) Показатели безопасности

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--|------------------------------------|--------------|
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,3 | |
| мышьяк | 0,2 | |
| кадмий | 0,06 | |
| ртуть | 0,03 | |
| Антибиотики "★": (в готовом к употреблению продукте) | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновой группы | не допускается | < 0,01 ед./г |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед./г |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед./г |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин B1 | не допускается | < 0,00015 |
| афлатоксин M1 | не допускается | < 0,00002 |

| | | |
|---|-------------------|--|
| дезоксиниваленол | не допускается | < 0,05 для пшеничной, ячменной каш |
| зеараленон | не допускается | < 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной каш |
| Т-2 токсин | не допускается | < 0,05 |
| Пестициды "***": | | |
| гексахлорциклогексан (альфа, бе-а, гамма-изомеры) | 0,01 | |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | |
| Бенз(а)пирен | не допускается | < 0,2 мкг/кг |
| Диоксины | не допускаются | |
| Радионуклиды (в пересчете на готовый к употреблению продукт): | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |
| зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси | по п. 3.1.2.1 | |

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 |

| | | | | |
|----------------------------|---------------------|----------------|---|--|
| Жир | г г, не менее | 10 - 18 5,0 | + | в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла |
| | то же | 0,5 | | в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла |
| Углеводы | 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 | | 1 x 10 (4) | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | | 1,0 | масса (г), в |
| | | | которой не |
| | | | допускаются |
| S. aureus | | 1,0 | то же |
| B. cereus | | 2 x 10 (2) | КОЕ/г, не более |
| Патогенные, в т.ч. | | 50 | то же |
| сальмонеллы и L. | | | |
| monocytogenes | | | |
| Плесени | | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | | 50 | то же |
| Диоксины | | не допускаются | |

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 |

| | | | | |
|-----------------------------|-------|-----------|---|--|
| Рибофлавин (В2) | то же | 0,3 – 0,8 | + | витаминизированных продуктов то же |
| Ниацин (РР) | то же | 4 – 9 | + | то же |
| Аскорбиновая кислота (С) | 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) | 1 x 10(4) 1,0 | КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | |
| Плесени | 100 | КОЕ/г, не более |
| Дрожжи | 50 | то же |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси | по п. 3.1.2.1 | |

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

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 – 20 | + | для соков и пюре |
| | г, не менее | 11 | + | |
| Общая кислотность | %, не более | 0,8 | – | |
| Углеводы | г | 5 – 25 | + | кроме соков |
| в т.ч. добавленного сахара | г, не более | 10 | – | |
| | | | | |

| | | | | |
|--|--------------------|-----------------|--------|---|
| Белки | г, не менее | 0,5 | - | для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре для фруктовых соков и пюре |
| Массовая доля этилового спирта | %, не более | 0,2 | - | |
| Минеральные вещества: калий натрий | мг мг, не более | 70 - 300 200 | + - | |
| железо | мг | 1,0 - 3,0 | + | для обогащенных продуктов |
| Витамины: аскорбиновая кислота (С) | мг | 15,0 - 50,0 | + | для витаминизированных продуктов |
| бета-каротин | то же | 1 - 4 | + | то же |

2) Показатели безопасности

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|--|---------------------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть | 0,3 0,2 0,02 0,01 | |
| Микотоксины: 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 |
| охратоксин А | не допускается | < 0,0005 содержащей пшеничную, ржаную, ячменную, овсяную, рисовую муку |

| | | |
|--|---|---|
| Афлатоксин В1 | не допускается | < 0,00015 для фруктово- зерновых пюре |
| Пестициды "***": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,01 0,005 | |
| Нитраты: | 50 200 | на фруктовой основе на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы |
| 5-Оксиметилфурфурол | по п. 2.2 | для фруктовых соков и нектаров |
| Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 60 25 | Бк/кг то же |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением N 8 к настоящим санитарным правилам | |

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 то же | 20 17 | - - | консервы из мяса птицы |
| Белок | г, г, не менее | 8,5 - 15 7 | + + | |
| Жир | то же | 3 - 12 | + | консервы из мяса птицы |
| Энергетическая ценность | ккал | 80 - 180 | + | |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 | + | в консервах, обогащенных |
| Железо | мг | 1 - 5 | + | |

| | | | | |
|-----------------------------|----------------|------------------|---|--------------------|
| Витамины: | | по п. 3.1.4.3 | | железом |
| Крахмал | г, не более | 3 | – | 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: свинец мышьяк кадмий ртуть олово | 0,2 0,1 0,03 0,02 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| Антибиотики "": Левомецетин Тетрациклиновой группы Гризин Бацитрацин | не допускается не допускается не допускается не допускается | < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г |
| Пестициды "": гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты | 0,02 0,01 | |
| 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 N 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 БГКП (колиформы) | 2 x 10 ² (2) 1,0 | КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50 | то же |
| Сульфитредуцирующие кlostридии | 0,1 | то же |
| <i>B. cereus</i> | 1,0 | то же |
| Диоксины | не допускаются | |

3.1.4.3. Мясо – растительные 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 | 17 - 26 | - | |
| Белок | г | 1,5 - 6 | + | |
| Жир | то же | 1 - 6 | + | |
| Углеводы | то же | 5 - 15 | + | |

| | | | | |
|-----------------------------|----------------|-----------|---|----------------------------------|
| Энергетическая ценность | ккал | 40 - 140 | + | |
| Поваренная соль | г, не более | 0,4 | + | |
| Железо | мг | 0,5 - 3,0 | + | для обогащенных продуктов |
| Витамины: бета - каротин | мг | 1 - 3 | - | для витаминизированных продуктов |
| Тиамин (B1) | мг | 0,1 - 0,2 | - | то же |
| Рибофлавин (B2) | то же | 0,1 - 0,3 | - | то же |
| Ниацин (PP) | то же | 1 - 4 | - | то же |
| Крахмал | г, не более | 3 | - | вносимый как загуститель |
| Рисовая и пшеничная мука | г, не более | 5 | - | то же |

2) Показатели безопасности

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть олово | 0,3 0,2 0,03 0,02 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| Антибиотики "★": Левомецетин Тетрациклиновой группы Гризин Бацитрацин | не допускается не допускаются не допускается не допускается | < 0,01 < 0,01 ед/г < 0,5 ед/г < 0,02 ед/г |
| Микотоксины: Патулин Афлатоксин В1 Дезоксиниваленол охратоксин А | не допускается не допускается не допускается не допускается | < 0,02, для содержащих томаты < 0,00015, для содержащих крупу < 0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку < 0,0005 для содержащей пшеничную, ржаную, ячменную, овсяную, рисовую муку |
| Зеараленон | не допускается | < 0,005, для содержащих |

| | | |
|--|--|---|
| Т-2 токсин | не допускается | пшеничную, ячменную, кукурузную муку < 0,05, для содержащих крупу |
| Пестициды "***": гексахлорциклопексан (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 N 8 к настоящим санитарным правилам | |
| 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 (В1) | мг | 0,1 - 0,2 | + | для обогащенных продуктов |
| рибофлавин (В2) | то же | 0,1 - 0,3 | + | то же |
| ниацин (РР) | то же | 1 - 4 | + | то же |

| | | | | |
|---------------------|----------|---|---|----|
| крахмал | г, | 3 | - | |
| вносимый как | | | | |
| загуститель | не более | | | |
| рисовая и пшеничная | г, | 5 | - | то |
| же | | | | |
| мука | не более | | | |

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 "***": | | |
| гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) | 0,02 | |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | |
| Полихлорированные бифенилы | 0,5 | |
| Гистамин | 100 | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
| 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 N 8 к настоящим санитарным правилам | |
| 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 | 17 – 18 | – | |
| 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 | |
| Пестициды "***": гексахлорциклопексан (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 допускается | < 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 N 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 мышьяк кадмий ртуть | 0,05 0,05 0,02 0,005 | |
| 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) | 5 x 10 (3) 1,0 | КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются |
| <i>B. cereus</i> Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 100 25 | КОЕ/г, не более то же |
| Плесени Дрожжи | 50 50 | КОЕ/г, не более то же |

"*" 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. 43, 44 настоящих санитарных правил) .

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 |
|---|---------------------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть олово | 0,3 0,1 0,03 0,02 100 | для консервов в сборной жестяной таре |
| Антибиотики " ": Левомецетин | не допускается | < 0,01 |

| | | |
|--|--|-------------|
| Тетрациклиновой группы | не допускаются | < 0,01 ед/г |
| Гризин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| Бацитрацин | не допускается | < 0,02 ед/г |
| 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 | 70 | Бк/кг |
| стронций-90 | 30 | то же |
| Микробиологические показатели | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением N 8 к настоящим 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 x 10 (3) | КОЕ/г, не более масса (г), в которой не допускаются то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток |
| БГКП (колиформы) | 1,0 | |
| E. coli | 1,0 | |
| S. aureus | 1,0 | |
| Сульфитредуцирующие кlostридии | 0,1 | то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы "**" | 25 | |
| Дрожжи | 100 | 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, | 20 | + | |

| | | | | |
|----------------------------|------------------|-----------|---|--|
| Энергетическая ценность | не более 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 x 10 (5) | КОЕ/г, не более, рубленые сырые |
| | 1 x 10 (5) | КОЕ/г, не более, натуральные сырые |
| БГКП (колиформы) | 0,001 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus | 0,1 | то же |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes | 25 | то же |
| Плесени | 250 | КОЕ/г, не более, для полуфабрика- тов в панировке |
| Диоксины | 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 x 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 кlostридии | 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 | + | |
| Углеводы | то же | 60 - 70 | + | |
| Энергетическая ценность | ккал | 300 - 360 | + | |
| Железо | мг | 1,0 - 2,0 | + | для обогащенных продуктов |

| | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|-------------|---|---|
| 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 |
| ХЛЕБОВУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ | | | | |
| Белки | г | 8,0 - 13,0 | + | |
| Жиры | то же | 1,0 - 8,0 | + | |
| Углеводы | то же | 45 - 55 | + | |
| Энергетическая ценность | ккал | 210 - 340 | + | |
| Железо | мг | 1,8 - 3,0 | + | для обогащенных продуктов |
| 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 38 | + | для печенья 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 |
| мышьяк | 0,2 | мукомольно – крупяные |
| | 0,15 | хлебобулочные и мучные |
| | | кондитерские |
| кадмий | 0,1 | мукомольно – крупяные |
| | 0,07 | хлебобулочные и мучные |

| | | |
|--|--|---|
| ртуть | 0,03 0,015 | кондитерские мукомольно – крупяные хлебобулочные и мучные кондитерские |
| Микотоксины: Афлатоксин В1 Дезоксиниваленол Зеараленон Т-2 токсин охратоксин А | не допускается не допускается не допускается не допускается не допускается | < 0,00015 < 0,05 из пшеницы, ячменя < 0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы < 0,05 < 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 | < 0,0002 |
| Радионуклиды: цезий-137 стронций-90 | 40 20 | Бк/кг 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. 43, 44 настоящих санитарных правил).

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, | Примечание |
|--|--------------------|------------|
| | мг/кг, не более | |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,5 | |
| мышьяк | 0,5 | |
| кадмий | 0,1 | |
| ртуть | 0,15 | |
| Фикотоксины: | | |
| паралитический яд моллюсков (сакситоксин) | не допускается | моллюски |
| амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | не допускается | моллюски |

| | | |
|--|----------------|------------------------------------|
| амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | не допускается | внутренние органы крабов |
| диарейный яд моллюсков (окадаиновая 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 |
| 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 кlostридии | 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 |
| 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 |
| дезоксиниваленон | не допускается | для крупы, муки |
| зеараленон | не допускается | для крупы, муки |
| Т-2 токсин | не допускается | для крупы, муки |

| | | |
|---|----------------|--|
| ократоксин А | не допускается | < 0,0005 для пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной и рисовой муки |
| Антибиотики "★": контроль по сырью | | |
| левомицитин | не допускается | для продуктов с молочным компонентом |
| тетрациклиновой группы | не допускается | для продуктов с молочным компонентом |
| пенициллин | не допускается | для продуктов с молочным компонентом |
| стрептомицитин | не допускается | для продуктов с молочным компонентом |
| бацитрацин | не допускается | для продуктов с яичным компонентом |
| Пестициды "★★": | | |
| гексахлорциклогексан (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 | |
| 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:

"*" 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.

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, | Примечание |
|------------|--------------------|------------|
|------------|--------------------|------------|

| | | |
|---|-----------------|-----------------------------------|
| | мг/кг, не более | |
| 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 | |
| Антибиотики "": | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновой группы | не допускаются | < 0,01 ед/г |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед/к |
| Микотоксины: | | |
| афлатоксин M1 | не допускается | < 0,00002 |
| Пестициды "": | | |
| гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры) | 0,02 | |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 | |
| Диоксины | не допускаются | |
| Радионуклиды: | | |
| цезий-137 | 40 | Бк/л |
| стронций-90 | 25 | то же |

| Микробиологические показатели: | | | | |
|--------------------------------|--|---|---|------------|
| Индекс, группа продуктов | КМА-ФАнМ, 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 |
|---------------------------------|--|------|----|---|
| 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: | | | | |
| – 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 | $2,5 \times 10^3$ | 1,0 | 25 | |
| Молоко и сливки стерилизованные | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с Приложением N 8 к настоящим санитарным правилам | | | |

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 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 |
| 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, | г, не более | 12 | |
| в т.ч. сахара | г, не более | 10 | |
| Энергетическая ценность | ккал | 105 – 250 | |
| Кислотность | °Т, не более | 150 | |

2) Показатели безопасности

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---|---------------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Показатели окислительной порчи: | | |
| перекисное число | 4,0 | ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами |
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,06 | |
| мышьяк | 0,15 | |
| кадмий | 0,06 | |
| ртуть | 0,015 | |
| Антибиотики, микотоксины 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 | |
| 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 M1 | не допускается | < 0,0005 |
| Антибиотики "★": | | |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 |
| тетрациклиновая группа | не допускаются | < 0,01 ед/г |
| стрептомицин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| пенициллин | не допускается | < 0,01 ед/г |
| Пестициды "★★": | | |
| гексахлорциклогексан (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 x 10 ³ | 0,1 | 25 | плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г |
| - с наполнителями | 1 x 10 ⁴ | 0,1 | 25 | плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г |

Примечание:

"★" При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пеницилина, 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.

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 | |
| | 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 "★": | | |
| гексахлорциклопексан (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 N 8 к настоящим санитарным правилам | |

Примечание:
 "★" Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

Приложение N 4
 к СанПиН 2.3.2.1078-09
 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

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 кислот, 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. полиглюкозоамины (хитозан, хондроитинсульфат, гликозаминогликаны, глюкосамин 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, флавиномононуклеотид), 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 – биофлавоноиды, 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, стевииозиды.

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 инаktivированные и их гидролизаты, цеолиты и др.

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

Приложение N 5
к СанПиН 2.3.2.1078-09
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

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.

| N п/п | Русское название растения | Латинское название растения | Части растений |
|----------|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. | Абрус молитвенный | Abrus precatorius L. | Семена |
| 2. | Авран лекарственный, кровник | Gratiola officinalis L. | Все части растения |
| 3. | Азадирахта индийская | Azadirachta indica A. Juss. | - " - |
| 4. | Аконит | Aconitum L. | Все виды, все части растения |
| 5. | Алоэ древовидное, столетник | Aloe arborescens Mill. | Все части растений |
| 6. | Амми зубная | Ammi visnaga L. | - " - |
| 7. | Анамирта кокку люсовидная | Anamirta cocculus L. | - " - |
| 8. | Арека катеху, пальма катеху | Areca catechu L. | - " - |
| 9. | Арника горная | Arnica montana L. | - " - |

| | | | |
|-----|--|--|------------------------------------|
| 10. | Аронник удлиненный, пятнистый | Arum elongatum, Arum maculatum L. | - " - |
| 11. | Багульник болотный, розмарин лесной, клоповник большой | Ledum palustre L. | - " - |
| 12. | Бадьян настоящий, анис звездчатый | Illicium verum Nook. | - " - |
| 13. | Бакаутное дерево | Guajacum afficinale L. | - " - |
| 14. | Баранец обыкновенный | Huperzia selago L. | - " - |
| 15. | Барбарис сибирский, обыкновенный | Berberis sibirica L., Berberis vulgaris L. | Корни, кора |
| 16. | Барвинок прямой, малый, розовый | Vinca erecta Regel et Schmalh., Vinca minor L., Vinca rosea L. | Все виды, все части растения |
| 17. | Башмачек | Cypripedium | - " - |
| 18. | Безвременник, собачья смерть, осенний цвет, великолепный и др. | Colchicum | - " - |
| 19. | Белена черная и др. | Hyoscyamus | - " - |
| 20. | Белладонна, красавка | Atropa belladonna L. | Все части растения |
| 21. | Белозер болотный, маточник белый, белоцветка болотная | Parnassia palustris L. | - " - |
| 22. | Белоцветник летний | Leucojum aestivum L. | - " - |
| 23. | Бересклет европейский, бруслина | Euonymus europaea L. | - " - |
| 24. | Биота восточная | Biota orientalis L. | - " - |
| 25. | Бирючина обыкновенная | Ligustrum vulgare L. | Листья, плоды |
| 26. | Бледная поганка | Amanita phalloides L. | Все части растения |
| 27. | Блефарис съедобный | Blepharis edulis | - " - |
| 28. | Блошница болотная | Pulicaria uliginosa Stev. | - " - |
| 29. | Бобовник анагировидный, ракитник, золотой дождь | Laburnum anagyroides Medic., Cytisus laburnum L. | - " - |
| 30. | Болиголов пятнистый, омег пятнистый | Conium maculatum | - " - |
| 31. | Бузина травянистая | Sambucus edulus L. | - " - |
| 32. | Василистник | Thalictrum | Все виды, все части растения |
| 33. | Вексбия толстоплодная, софора толстоплодная | Vexibia pachycarpa | Все виды, все части растения |
| 34. | Вех ядовитый, пятнистый, цикута пятнистая, ядовитая | Cicuta virosa L. | Все части растения |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 35. | Виснага морковевидная | Visnaga daucoides | - " - |
| 36. | Витания снотворная | Withania somnifera L. | - " - |
| 37. | Водосбор обыкновенный | Aquilegia vulgaris L. | - " - |
| 38. | Волчник, боровик обыкновенный, волчье лыко, волчеягодник, дафне и др. | Daphne. | Все виды, все части растения |
| 39. | Воронец красноплодный, колосовидный | Actaea erythrocarpa Fisch., Actaea spicata L. | Все части растения |
| 40. | Вороний глаз четырёхлистный, ранник | Paris quadrifolia L. | - " - |
| 41. | Вьюнок полевой, березка | Convolvulus arvensis L. | - " - |
| 42. | Вязель разноцветный, многоцвет, чахоточная трава | Coronilla varia L. | - " - |
| 43. | Гамала обыкновенная, могильник, рута дикая, собачье зелье, степная | Peganum harmala L. | - " - |
| 44. | Гармала обыкновенная | Corchorus olitorius L. | - " - |
| 45. | Гельземий вечнозеленый | Gelsemium nitidum Mich., Gelsemium sempervirens Ait. | - " - |
| 46. | Герань розовая, пеларгония | Pelargonium roseum Willd. | - " - |
| 47. | Глауциум | Glancium | Все виды, все части растения |
| 48. | Гледичия обыкновенная, гледичия трехколючковая | Gleditsia triacanthos L. | Все части растения |
| 49. | Горицвет (адонис) сибирский, весенний, волжский, амурский | Adonis apennina L., Adonis vernalis L., Adonis wolgensis, Adonis amurensis | - " - |
| 50. | Горошек посевной | Vicia sativa L. V. angustifolia | - " - |
| 51. | Горчица полевая | Sinapis arvensis L. | Все части растения в период плодоношения |
| 52. | Джуг длинноплодный | Datura. | Все виды, все части растения |
| 53. | Дрок красильный | Genista tinctoria L. | Все части растения |
| 54. | Дурман индейский | Erysimum diffusum Ehrh. | Все виды, все части растения |
| 55. | Дурнишник сибирский, колючий, обыкновенный, репей колкий, холерная трава | Xanthium sibiricum L., Xanthium spinosum L., Xanthium strumarium L., X. Spinosum | Все части растения |

| | | | |
|-----|---|--|---|
| 56. | Ежевик безлистный, анабазис безлистный | Anabasis aphylla L. | - " - |
| 57. | Желтушник желтый, левкойный | Erisimum flavum | - " - |
| 58. | Жимолость японская, татарская | Lonicera japonica Thunb. | Все части растения |
| 59. | Жостер слабительный | Rhamnus cathartica L., Rhamnus dahurica Pall. | Зеленые плоды |
| 60. | Зигаденус сибирский | Zygadenus sibiricus L. | Все части растения |
| 61. | Иберийка горькая, разнолепестник | Iberis amara L. | - " - |
| 62. | Ипекакуана | Cephaelis ipecacuanha | Все виды, все части растения |
| 63. | Иссоп лекарственный | Hussopus officinalis L. | Все части растения |
| 64. | Калужница болотная | Caltha palustris L. | Все виды, все части растения |
| 65. | Кардария крупковая, перечник крупковый | Cardaria draba L. | - " - |
| 66. | Катарантус розовый | Catharanthus roseus L. | - " - |
| 67. | Качим метельчатый, перекати-поле, кучерявка | Gypsophila paniculata | Все части растения |
| 68. | Каштан конский | Aesculus hippocastanum | Семена усиливают эффект антикоагулянтов; возможно гепато- и нефротоксическое действие |
| 69. | Квилая мыльная | Quillaja saponaria | Все части растения |
| 70. | Кендырь коноплевый | Apocynum cannabinum L. | - " - |
| 71. | Кислица обыкновенная | Oxalis acetosella L. | - " - |
| 72. | Клещевина обыкновенная | Ricinus communis L. | - " - |
| 73. | Клоповник сорный | Lepidium ruderae L. | - " - |
| 74. | Княжник сибирский, хмель дикий | Atragene sibirica L. | - " - |
| 75. | Кокаиновый куст, кока | Erythroxyllum coca | - " - |
| 76. | Колючелистник железистый, метельчатый | Acanthophyllum grandulosum Bge., Acanthophyllum paniculatum Rgl | - " - |
| 77. | Конопля | Cannabis L. | Все виды, все части растения |
| 78. | Копытень европейский | Asarum europaeum | Все части растения |

| | | | |
|------|---|--|--------------------------------|
| 79. | Крестовник | Senecio | Все виды, все части растения |
| 80. | Кротон слабительный | Croton tiglium L. | Все части растения |
| 81. | Крушина ломкая | Frangula alnus Mill., Rhamnus frangula L. | - " - |
| 82. | Кубышка желтая, вахта речная | Nuphar luteum L., Nuphar pumila | Все виды, все части растения |
| 83. | Куколь обыкновенный, посевной | Adrostemma githago L. | Все части растения |
| 84. | Купена лекарственная, соломонова печать, вороньи ягоды, волчья трава | Polygonatum odoratum, Polygonatum officinale All. | - " - |
| 85. | Купырь прицветниковый | Anthriscus caucalis Bieb. | - " - |
| 86. | Курослеп полевой | Anagallis arvensis L. | - " - |
| 87. | Лаконос американский, фитолакка американская | Phytolacca americana L. | - " - |
| 88. | Ландыш | Convallaria | Все виды, все части растения |
| 89. | Ластовень черноватый, Цинанхиум острый, ластовень лекарственный, ласточник, бородач и др. | Cynanchum atratum Bge., Vincetoxicum atratum Bge. и др. | Все виды, все части растения |
| 90. | Лилия ацедарах | Melia azedarach L. | Все части растения |
| 91. | Лобелия одутлая, лобелия вздутая, сидячецветковая | Lobelia inflata L., Lobelia sessilifolia Lamb. | - " - |
| 92. | Ломонос, клематис | Clematis | Все виды, все части растения |
| 93. | Лотос орехоносный | Nelumbium nuciferum Garth., Nelumbo speciosum Willd. | Все части растения |
| 94. | Лофофора Виллиамса | Lophophora williamsii L. | - " - |
| 95. | Луносемянник даурский | Menispermum dauricum L. | - " - |
| 96. | Льнянка обыкновенная, леновник | Linaria vulgaris Mill. | - " - |
| 97. | Лютик | Ranunculus | Все виды, все части растения |
| 98. | Магнолия крупноцветковая | Magnolia grandiflora L. | Все части растения |
| 99. | Мак сомнительный, мак снотворный, опийный мак лесной весенний | Papaver dubium L., Papaver somniferum L., Papaver vernalis Maxim | Зеленая масса, лепестки цветов |
| 100. | Маклея сердцевидная, мелкоплодная | Macleaya cordata, Macleaya microcarpa | Все части растения |

| | | | |
|------|---|--|---------------------------------|
| 101. | Мандрагора лекарственная | Mandragora officinarum | - " - |
| 102. | Марь лекарственная, марь противоглистная | Chenopodium ambrosioides L., Chenopodium athelminticum L. | Все части растения, масло семян |
| 103. | Марьянник полевой, дубравный, Иван - да - Марья, луговой | Melampyrum arvense L., Melampyrum nemorosum L., Melampyrum pratense L. | Все части растения |
| 104. | Мелкоракитник русский, ракитник | Chamaecytisus ruthenicus | Все виды, все части растения |
| 105. | Мирикария даурская, трехцветковая | Myricaria dahurica, Myricaria triflora | Все части растения |
| 106. | Михелия буроватая, магнолия буроватая | Michelia fuscata Blume | - " - |
| 107. | Молочай солнцеглед, приземистый, распростертый, аконит вьющийся, болотный, смолоносный, Паллиса, Зибольдиев и др. | Euphorbia | Все виды, все части растения |
| 108. | Морозник | Helleborus L. | Все виды, все части растения |
| 109. | Мужской папоротник | Dryopteris filix mas Schott. | Все части растения |
| 110. | Мухомор красный | Amanita muscaria L. | - " - |
| 111. | Мыльнянка лекарственная, мыльная трава, мыльный корень | Saponaria officinalis L. | - " - |
| 112. | Мытник хохлатый, лихорадная трава, почечуйник болотный, перевернутый, Кауфмана, вшивка и др. | Pedicularis | Все виды, все части растения |
| 113. | Наперстянка реснитчатая, крупноцветковая, шерстистая, пурпуровая | Digitalis ciliata Trautv. | - " - |
| 114. | Норичник шишковатый, зобная трава, узловатый и др. | Scrophularia | - " - |
| 115. | Обвойник греческий | Periploca graeca L. | Все части растения |
| 116. | Окопник | Symphitum | Все виды, все части растения |
| 117. | Олеандр обыкновенный | Nerium oleander L. | Все части растения |
| 118. | Омежник водяной и др. | Oenanthe aquatica L., Phellandrium aquaticum L. | Все виды, все части растения |
| 119. | Омела белая, дубовые ягоды, птичий клей | Viscum album L., Viscum coloratum | Все части растения |
| 120. | Осока парвская | Carex brevicollis DC. | Все виды, все |

| | | | |
|------|--|---|---|
| | | | части растения |
| 121. | Остролодочник мягкоигольчатый, волосистый | Oxytropis muricata, Oxytropis pilosa L. | Все части растения |
| 122. | Очиток едкий, живучий, грыжная трава, лихорадочная трава | Sedum aizoon L. | - " - |
| 123. | Парнолистник обыкновенный | Zygophyllum fabago L. Z. brachypetalum | - " - |
| 124. | Паслен сладко-горький, дольчатый, волчьи ягоды, глистовник | Solanum dulcamara L., Solanum laciniatum Ait., Solanum nigrum L. S. persicum | - " - |
| 125. | Переступень белый, двудомный, бриония белая | Brionia alba L., Brionia dioica L. | Все виды, все части растения |
| 126. | Перец бетель | Piper betle L. | Все части растения |
| 127. | Печеночница обыкновенная, прелеска обыкновенная и др. | Anemone hepatica L., Hepatica nolilis Schrab и др. | Все виды, все части растения |
| 128. | Пикульник двухнадрезанный, красивый, обыкновенный, ладанниковый, длинноцветковый и др. | Galeopsis | - " - |
| 129. | Писцидия ярко - красная | Piscidia erythrina L. | Все части растения |
| 130. | Плаун булавовидный, ликоподий | Lycopodium clavatum L., Lycopodium obscurum L. | - " - |
| 131. | Повилика европейская, вьюн, полица | Cuscuta europaea L. | - " - |
| 132. | Погремок большой, малый, поздний | Rhinanthus alectorolophus (Scop.) Pall. (R. Major L.), Rhinanthus minor L., Rhinanthus serotinus (Schoenh.) | - " - |
| 133. | Подмаренник настоящий | Galium verum L. | Все части растения во время цветения |
| 134. | Подofilл щитовидный | Podophyllum peltatum L. | Все части растения |
| 135. | Подснежник Воронцова | Galanthus woronowii Lozinsh. | - " - |
| 136. | Полынь | Artemisia | Все виды, все части растения (кроме A. vulgaris) |
| 137. | Пролесник однолетний | Mercurialis annua L., Mercurialis perrenis L. | Все части растения |
| 138. | Прострел даурский и др. | Pulsatilla | Все виды, все части растения |

| | | | |
|------|--|--|------------------------------------|
| 139. | Пузырница физалисовидная | Physochlaina physaloides L. | Все части растения |
| 140. | Пузырчатая головня кукурузы | Ustilago maydis DC. | - " - |
| 141. | Рогоглавник серповидный | Ceratocephala falcata L. C. testiculata | Все виды, все части растения |
| 142. | Рододендрон | Rhododendron | - " - |
| 143. | Рута пахучая, душистая | Ruta graveolens L. | Все части растения |
| 144. | Рябчик уссурийский | Fritillaria ussuriensis Maxim. | - " - |
| 145. | Сассафрас беловатый | Sassafras albidum | - " - |
| 146. | Сведа вздутоплодная | Sueda physophora Pall. | - " - |
| 147. | Свинчатка европейская | Plum bago europaea | - " - |
| 148. | Секуринога полукустарниковая | Securinega suffruticosa | - " - |
| 149. | Сигезбекия восточная | Siegesbeckia aorientalis L. | - " - |
| 150. | Сида сердцелистная, ромболистная | Cida cordifolia, C. rombifolia | - " - (содержит эфедрин) |
| 151. | Скополия корниольская | Scopolia carniolica | Все части растения |
| 152. | Солянка русская, поташник, соленая трава | Salsola ruthenica | - " - |
| 153. | Сорго аллепское, гумай, джонсонова трава | Sorghum halepensis L. | - " - |
| 154. | Сочевичник весенний, чина весенняя | Lathyrus vernus L., Orobis vernus L. | - " - |
| 155. | Спорынья, маточные рожки, пурпурная | Claviceps purpurea Tul. | - " - |
| 156. | Стеллера карликовая | Stellera chamaejasme L. | - " - |
| 157. | Стефания гладкая | Stephania glabra (Roxb.) Miers. | - " - |
| 158. | Строфант комбе | Strophanthus Kombe Oliv. | - " - |
| 159. | Сумах ядовитый | Rhus toxicodendron var. Hispidia Engl. | - " - |
| 160. | Сферофиза солончаковая | Sphaerophysa sasalsula (Pall.) DC. | - " - |
| 161. | Табак настоящий, табак папиросный | Nicotiana tabacum L. | - " - |
| 162. | Тамус обыкновенный, адамов корень | Thamus communis L. | - " - |
| 163. | Термопсис альпийский, очередноцветковый, ланцетный, пьяная трава, мышатник и др. | Thermopsis | Все виды, все части растения |

| | | | |
|------|---|---|---|
| 164. | Тисс ягодный | <i>Taxus baccata</i> L. | Все виды, все части растения |
| 165. | Токсидендрон восточный, укореняющийся | <i>Toxicodendron orientale</i> Grune., <i>Toxicodendron radicans</i> L. | Все части растения |
| 166. | Тысячеголов | <i>Viccaria vulgaris</i> , <i>Viscaria viscisa</i> | - " - |
| 167. | Тысячеголов пирамидальный | <i>Vaccaria pyramidata</i> Medic. | - " - |
| 168. | Унгерния Виктора, хинное дерево, унгерния Северцева | <i>Ungernia sewertzowii</i> , <i>Ungernia victoris</i> Vved. | - " - |
| 169. | Фиалка опушенная, полевая, удивительная, душистая, младенческая трава, сердечная трава, прыжная трава | <i>Viola mirabilis</i> L. | - " - |
| 170. | Фитолакка американская | <i>Cicuta maculata</i> L. | - " - |
| 171. | Хорг, голефокарпус кустарниковый | <i>Gomphocarpus fruticosus</i> L. | - " - |
| 172. | Хохлатка полая | <i>Corydalis cava</i> L. | - " - |
| 173. | Цикламен аджарский, дряква аджарская | <i>Cyclamen adsharicum</i> Pobed. | - " - |
| 174. | Цикламен европейский | <i>Cyclamen europaeum</i> L. | - " - |
| 175. | Чаульмугра | <i>Hydnocarpus kurzii</i> (King.) Warb., <i>Taractogenoskurzii</i> King. | - " - |
| 176. | Чемерица белая, цикута ядовитая, чемерица Лобеля и др. | <i>Veratrum</i> | Все виды, все части растения |
| 177. | Чемерица Лобеля | <i>Cinchona succirubra</i> Pavon. | Все части растения |
| 178. | Чернокорень лекарственный, лиходейка | <i>Cynoglossum officinale</i> L. | - " - |
| 179. | Чистотел большой | <i>Chelidonium majus</i> L. | Все виды, все части растения |
| 180. | Чистяк калужницелистный, весенний, лютичный, курослепник | <i>Ficaria calthifolia</i> Reichenb. | Все части растения во время созревания плодов |
| 181. | Эфедра, чилибуха, хвойник хвощевой и др. | <i>Ephedra</i> | Все виды, все части растения |
| 182. | Ялапа настоящая | <i>Exogenium purga</i> (Wend.) Benth., <i>Convolvuluspurga</i> Wen., <i>Ipomoea purga</i> Hayne | Все части растения |
| 183. | Ятрориза, коломбо | <i>Jatrorrhiza palmata</i> Miers. | - " - |

А также:

| № п/п | 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 |
| 2 | Авран лекарственный (кровник) | <i>Gratiola officinalis</i> L. | Надземная часть растения |
| 3 | Адлумия грибовидная | <i>Adlumia fugosa</i> Greene | Все части растения |
| 4 | Азадирахта индийская (маргоза, ним) | <i>Azadirachta indica</i> A. Juss. | Все части растения |
| 5 | Азиазарум гетеротропный | <i>Asiasarum heterotropoides</i> F. Maek. | Корни |
| 6 | Аконит (борец) | <i>Aconitum</i> | Все виды, все части растения |
| 7 | Амми зубная (виснага морковевидная) | <i>Ammi visnaga</i> (L.) Lam. (= <i>Visnaga</i> <i>daucoides</i> Gaertn.) | Все части растения |
| 8 | Аморфофаллус | <i>Amorphophallus</i> Blus ex Decne | Все части растения |
| 9 | Анабазис | <i>Anabasis</i> L. | Все виды, побеги |
| 10 | Анаденантера иноземная | <i>Anadenanthera peregrina</i> Speg. | Все части растения |
| 11 | Анамирта коккулюсовидная (коккулюс индийский, кукольван, рыбная ягода) | <i>Anamirta cocculus</i> (L.) Wight et Arn. | Все части растения |
| 12 | Анхалониум Левина | <i>Anhalonium lewinii</i> Jennings | Все части растения |
| 13 | Аплопаппус разнолистный | <i>Aplopappus heterophyllus</i> | Все части растения |
| 14 | Аргемоне | <i>Argemone</i> L. | Все виды, все части растения |
| 15 | Арека катеху (арековая пальма, бетельная пальма, пальма катеху) | <i>Areca catechu</i> L. | Все части растения |
| 16 | Аризарум | <i>Arisarum</i> Mill. | Все части растения |
| 17 | Аристолохия (кирказон ломоносовидный) | <i>Aristolochia</i> L. | Все виды, все части растения |
| 18 | Арника | <i>Arnica</i> L. | Все виды, цветки |
| 19 | Аронник | <i>Arum</i> L. | Все виды, все части растения |
| 20 | Артрокнемум сизый | <i>Arthrocnemum glaucum</i> Delile | Надземная часть растения |
| 21 | Атеросперма мускусная | <i>Atherosperma moschatum</i> | Все части |

| | | | |
|----|--|---|---|
| | | Labill. | растения, эфирное масло всех частей растения |
| 22 | Багульник (клоповник большой, розмарин лесной) | Ledum L. | Все виды, надземная часть растения, побеги |
| 23 | Бакаутное дерево (гваяковое дерево) | Guaiacum officinale L. | Все части растения |
| 24 | Баккония | Bacconia L. | Все части растения |
| 25 | Баранец обыкновенный | = Плаун (Huperzia selago (L.) Bernh. ex Schrank et Mart.) | Все части растения |
| 26 | Барбарис | Berberis L. | Все виды, корни, кора |
| 27 | Барвинок (катарантус) | Vinca L. | Все виды, все части растения |
| 28 | Башмачок | Cypripedium sp. | Все виды, все части растения |
| 29 | Безвременник | Colchicum sp. | Все виды, все части растения |
| 30 | Бейлшмидия | Beilschmiedia Nees | Все части растения |
| 31 | Белена | Hyoscyamus sp. | Все виды, все части растения |
| 32 | Белладонна (красавка) | Atropa bella-donna L. | Все виды, все части растения |
| 33 | Белозор болотный (белоцветка болотная, перелойная трава) | Parnassia palustris L. | Все части растения |
| 34 | Белоцветник летний | Leucojum aestivum L. | Все части растения |
| 35 | Бересклет европейский (бруслина) | Euonymus europaea L. | Семена |
| 36 | Биота восточная | Biota orientalis L. | Все части растения |
| 37 | Бирючина обыкновенная | Ligustrum vulgare L. | Листья, плоды |
| 38 | Блефарис съедобный | Blepharis edulis Pers. | Все части растения |
| 39 | Блошница болотная | Pulicaria uliginosa Stev. ex DC. | Все части растения |
| 40 | Бобовник анагировидный (золотой дождь) | Laburnum anagyroides (= Cytisus laburnum L.) | Все части растения |
| 41 | Болиголов пятнистый | Conium maculatum L. | Все части растения |
| 42 | Борония | Boronia Sm. | Эфирное масло из листьев и побегов всех видов растения |

| | | | |
|----|---|---|--|
| 43 | Бруцея яванская | Bucea javanica Merr. | Все части растения |
| 44 | Бузина травянистая | Sambucus ebulus L., кроме S. Racemosa (семена для получения масла), S. Nigra (плоды в качестве пищевого красителя) | Все части растения |
| 45 | Бузульник зубчатый | Ligularia dentata Hara | Все части растения |
| 46 | Бурасайя мадагаскарская | Burasaia madagascariensis DS | Все части растения |
| 47 | Василистник | Thalictrum L. | Все виды, надземная часть растения |
| 48 | Вексия толстоплодная (софора толстоплодная) | Vexibia pachycarpa (C.A. Mey.) Yakovl. (= Sophora pachycarpa C.A. Mey.) | Все части растения |
| 49 | Верблюжья колючка обыкновенная | Alhagi pseudalhagi Fisch. | Побеги |
| 50 | Ветреница | Anemone nemorosa, A. ranunculoides. | Все части растения |
| 51 | Вех (цикута) | Cicuta L. | Все виды, все части растения |
| 52 | Витания снотворная | Withania somnifera (L.) Dunal | Все части растения |
| 53 | Водосбор | Aquilegia L. | Все виды, корни |
| 54 | Воловик лекарственный | Anchusa officinalis L. | Все части растения |
| 55 | Волчеягодник | Daphne sp. | Все виды, все части растения |
| 56 | Воронец | Actaea L. | Все виды, все части растения |
| 57 | Вороний глаз | Paris L. | Все виды, все части растения |
| 58 | Вязель (многоцвет, чахоточная трава) | Coronilla L. | Все виды, корни, семена |
| 59 | Гармала (могильник, собачье зелье) | Peganum L. | Все виды, надземная часть растения |
| 60 | Гельземиум вечнозеленый (желтый жасмин) | Gelsemium sempervirens L. | Все части растения |
| 61 | Гидрастис канадский (желтокорень, золотая печать) | Hydrastis canadensis L. | Все части растения |
| 62 | Гирчевник ехольский | Conioselinum jeholense M. Pimem | Все части растения |
| 63 | Глауциум (мачек) | Glaucium L. | Все виды, |

| | | | |
|----|---|---|--|
| | | | надземная часть |
| 64 | Гледичия обыкновенная (гледичия трехколючковая) | Gleditsia triacanthos L. | Все части растения |
| 65 | Гомфокарпус кустарниковый (харг) | Gomphocarpus (L.) Ait. f. | Все части растения |
| 66 | Горицвет (адонис) | Adonis L. | Все виды, надземная часть растения |
| 67 | Горошек посевной (Г. узколистный) | Vicia Angustifolia, V. sativa | Все части растения |
| 68 | Горчица полевая | Sinapis arvensis L. | Все части растения в период плодоношения |
| 69 | Грудника (сида) | Cida L. | Все виды, все части растения (содержит эфедрин) |
| 70 | Гуперция селяго | Huperzia selago Bernh. ex Schränk et Mart. (Lycopodium selago L.) | Все части растения |
| 71 | Декодон мутовчатый | Decodon verticillatus Ell. | Надземная часть растения |
| 72 | Дельфиниум (живокость) | Delphinium L. | Все виды, все части растения |
| 73 | Дехаазия оттопыренная | Dehaasia squarrosa Hassk. | Все части растения |
| 74 | Джефферсония сомнительная | Jeffersonia dubia Benth. et Hook. f. ex Baker et Moore | Все части растения |
| 75 | Джут | Corchorus L. | Все виды, семена |
| 76 | Диоскорея жестковолосистая | Dioscorea hispida Dennst. | Все части растения |
| 77 | Донник | Melilotus officinalis. | Кроме корней; надземная часть используется в качестве пряности, ароматизатора |
| 78 | Дорифора сассафрас | Doryphora sassafras Endl. | Все части растения, эфирное масло всех частей растения |
| 79 | Дрок красильный | Genista tinctoria L. | Все части растения |
| 80 | Дурман | Datura L. | Все виды, все части растения |
| 81 | Дурнишник (зобник, репей колкий) | Xanthium L. | Все виды, все части растения |

| | | | |
|-----|---|---|--|
| 82 | Дымянка | Fumaria L. | Все виды, все части растения |
| 83 | Дюбуазия | Duboisia L. | Все виды, все части растения |
| 84 | Желтушник | Erysimum | Все виды, все части растения |
| 85 | Жимолость | L. chamissoi, плоды L. Tatarica, L. xylosteum | L. chamissoi – все части растения: L. Tatarica, L. xylosteum – плоды |
| 86 | Зигаденус сибирский | Zigadenus sibiricus (L.) A. Gray | Все части растения |
| 87 | Иберийка горькая | Iberis amara L. | Все части растения |
| 88 | Игнация горькая | Ignatia amara L. | Все части растения |
| 89 | Ипекакуана | Cephaelis | Все виды, все части растения |
| 90 | Каби паранская | Cabi paraensis Ducke | Все части растения |
| 91 | Каладиум | Caladium Vent | Все части растения |
| 92 | Калужница | Caltha sp. | Все виды, надземная часть растения |
| 93 | Кананга душистая (иланг-иланг) | Cananga odorata Hook. f. et Thoms. | Все части растения |
| 94 | Кардария крупковая | Cardaria draba (L.) Desv. | Все части растения |
| 95 | Кат | Catha edulis Forsskal et Endl. | Лист |
| 96 | Качим (гипсолюбка, перекати-поле) | Gypsophila L. | Все виды, все части растения |
| 97 | Квилая мыльная | Quillaja saponaria Molina | Все части растения |
| 98 | Кендырь | Apocynum L. | Все виды, все части растения |
| 99 | Кислица обыкновенная | Oxalis acetosella L. | Все части растения |
| 100 | Клещевина обыкновенная | Ricinus communis L. | Все части растения |
| 101 | Княжик сибирский | Atragene sibirica L. | Все части растения |
| 102 | Кокаиновый куст (кока) | Erythroxylum coca Lam. | Все виды, все части растения |
| 103 | Кокорыш обыкновенный (Собачья петрушка) | Aethusa Cynapium L. | Все части растения |

| | | | |
|-----|---|--|---|
| 104 | Коллинсония анисовая | Collinsonia anisata Sims. | Надземная часть растения |
| 105 | Колоказия | Colocasia L. | Все виды, все части растения |
| 106 | Конопля | Cannabis sp. | Все виды, все части растения |
| 107 | Консолида великолепная | Consolida regalis S.F. Gray | Плоды, семена |
| 108 | Коптис (золотая нить, пикрориза курроа) | Picrorhiza kurroa | Все виды, все части растения |
| 109 | Копытень | Asarum L. | Все виды, все части растения, масло эфирное, масло из корней и корневищ |
| 110 | Коринокарпус гладкий | Corynocarpus laevigata Forst. | Ядро, плод |
| 111 | Корнулака белоцветковая | Cornulaca leucantha Charif et Allen | Надземная часть растения |
| 112 | Косциниум продырявленный | Coscinium fenestratum Colebr. | Все части растения |
| 113 | Крестовник | Senecio | Все виды, надземная часть растения |
| 114 | Кроссоптерикс (кочи) | Crossopteryx kotschyana Fenzl. | Кора |
| 115 | Кротолария | Crotalaria L. | Все виды, все части растения |
| 116 | Кротон слабительный | Croton tiglium L. | Все части растения |
| 117 | Круглосемянник тонколистный | Cyclospermum leptophyllum Sprague | Плоды |
| 118 | Ксанториза простейшая | Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza) | Корень |
| 119 | Кубышка | Nuphar L. | Все виды, все части растения |
| 120 | Куколь обыкновенный | Agrostemma githago L. | Все части растения |
| 121 | Купена (соломонова печать) | Polygonatum L. | Все виды, все части растения |
| 122 | Купырь прицветниковый | Anthriscus caucalis Bieb. | Все части растения |
| 123 | Лаконос (фитолакка американская) | Phytolacca L. | Все виды, все части растения |
| 124 | Ландыш | Convallaria L. | Все виды, все части растения |
| 125 | Ластовень | Vincetoxicum sp. | Все виды, все части растения |
| 126 | Латуа ядовитая | Latua venenosa Phil. | Все части |

| | | | |
|-----|----------------------------------|---|---|
| | | | растения |
| 127 | Лилия однобратственная | <i>Lilium monadelphum</i> Bieb. | Все части растения |
| 128 | Линдера Олдгема | <i>Lindera oldhamii</i> Hemsl. | Стебли, лист |
| 129 | Лобелия | <i>Lobelia</i> L. | Все виды, все части растения |
| 130 | Ломонос (клематис) | <i>Clematis</i> sp. | Все виды, все части растения |
| 131 | Лофофора (пейотл) | <i>Lophophora</i> L. | Все виды, все части растения |
| 132 | Луносемянник даурский | <i>Menispermum dauricum</i> L. | Все части растения |
| 133 | Льнянка обыкновенная | <i>Linaria vulgaris</i> Mill. | Все части растения |
| 134 | Лютик | <i>Ranunculus</i> L. | Все виды, надземная часть растения |
| 135 | Магнолия | <i>Magnolia</i> L. | Все виды, все части растения |
| 136 | Магония (горный виноград) | <i>Mahonia</i> Nutt. | Все виды, части растения |
| 137 | Мак | <i>Papaver</i> L. (<i>P. Arenarium</i> M. Bieb., <i>P. Bracteatum</i> Lindl., <i>P. Croceum</i> , <i>P. Dubium</i> , <i>P. Nudicaule</i>) | Все части (кроме семян) |
| 138 | Маклея | <i>Macleaya</i> | Все виды, надземная часть растения |
| 139 | Макрозамия спиральная | <i>Macrozamia spiralis</i> Miq. | Все части растения |
| 140 | Мандрагора лекарственная | <i>Mandragora officinarum</i> L. | Все части растения |
| 141 | Марь | <i>Chenopodium</i> L. | Все виды, все части растения, эфирное масло всех частей растения, масло семян |
| 142 | Марьянник | <i>Melampyrum</i> sp. | Все виды, все части растения |
| 143 | Мелия индийская | <i>Melia azedarach</i> L. | Все части растения |
| 144 | Мелкоракитник русский (ракитник) | <i>Chamaecytisus ruthenicus</i> , <i>Ch. borysthenticus</i> | Все части растения |
| 145 | Мирикария | <i>Myricaria</i> | Все виды, все части растения |
| 146 | Митрагина | <i>Mitragyna</i> L. | Все виды, все части растения |
| 147 | Можжевельник казацкий | <i>Juniperus sabina</i> L. | Все части растения |

| | | | |
|-----|---|---------------------------------------|------------------------------------|
| 148 | Молочай | Euphorbia sp. | Все виды, все части растения |
| 149 | Мордовник | Echinops L. | Все виды, плоды |
| 150 | Морозник | Helleborus | Все виды, все части растения |
| 151 | Мужской папоротник | Dryopteris filix mas Schott. | Корневища |
| 152 | Мыльнянка лекарственная (мыльная трава, мыльный корень) | Saponaria officinalis L. | Все части растения |
| 153 | Мытник | Pedicularis sp. | Все виды, все части растения |
| 154 | Нандина домашняя | Nandina domestica Thunb. | Кора, кора корней |
| 155 | Наперстянка | Digitalis sp. | Все виды, все части растения |
| 156 | Науклея клюволистная | Nauclea rhynchophylla Miq. | Все части растения |
| 157 | Нектандра пухури большая | Nectandra puchury-major Nees et Mart. | Плоды |
| 158 | Немуарон Гумбольдта | Nemuaron humboldtii Bail. | Эфирное масло растения |
| 159 | Норичник | Scrophularia sp. | Все виды, все части растения |
| 160 | Обвойник | Periploca L. | Все виды, кора |
| 161 | Одостемон ползучий | Odostemon aquifolium Rydb. | Корни |
| 162 | Окопник | Symphytum | Все виды, корни |
| 163 | Олеандр | Nerium L. | Все виды, все части растения |
| 164 | Омежник | Oenanthe sp. | Все виды, все части растения |
| 165 | Омела (дубовые ягоды, птичий клей) | Viscum L. | Все виды, все части растения |
| 166 | Орикса японская | Orixa japonica Thunb. | Все части растения |
| 167 | Осока парвская | Carex brevicollis DC. | Надземная часть растения |
| 168 | Остролодочник | Oxytropis L. | Все виды, все части растения |
| 169 | Оцимум священный | Ocimum sanctum L. | Эфирное масло всех частей растения |
| 170 | Очиток (грыжная трава, лихорадочная трава) | Sedum L. | Все виды, все части растения |
| 171 | Очный цвет полевой | Anagallis arvensis L. | Все части растения |

| | | | |
|-----|---|----------------------------------|--|
| 172 | Парнолистник | Zygophyllum L. | Все виды, все части растения |
| 173 | Паслен | Solatium sp. | Все виды, все части растения |
| 174 | Пеларгония (герань) | Pelargonium Willd. | Все виды, все части растения |
| 175 | Переступень | Bryonia L. | Все виды, корни |
| 176 | Перец бетель | Piper betle L. | Все части растения |
| 177 | Перец опьяняющий (перец Кава-Кава, кава-кава) | Piper methysticum (kava-kava) | Все части растения |
| 178 | Песколюб седоватый | Prammogeton canescens Vatke | Плоды |
| 179 | Петалостилис лабихеевидный | Petalostylis labicheoides R. Br. | Надземная часть растения |
| 180 | Петросимония однотычинковая | Petrosimonia monandra Bunge | Надземная часть растения |
| 181 | Печеночница | Anemone sp. | Все виды, все части растения |
| 182 | Пикульник | Galeopsis sp. | Все виды, все части растения |
| 183 | Пинеллия тройчатая | Pinellia ternata Britenbach | Стебли |
| 184 | Пион уклоняющийся | Paeonia anomalae | Все части растения |
| 185 | Пиптадения иноземная | Piptadenia peregrina Benth. | Кора |
| 186 | Писцидия ярко-красная | Piscidia erythrina L. | Все части растения |
| 187 | Плаун | Huperria L. | Все виды, все части растения |
| 188 | Плевел опьяняющий | Lolium temulentum L. | Плоды |
| 189 | Повилика | Cuscuta L. | Все виды, все части растения |
| 190 | Погремок | Rhinanthus L. | Все виды, все части растения |
| 191 | Подофил | Podophyllum L. | Все виды, корневища с корнями |
| 192 | Подснежник Воронова | Galanthus woronowii Lozinsk. | Все части растения |
| 193 | Полынь таврическая | Artemisia taurica Willd. | Надземная часть растения, эфирное масло всех частей растения |
| 194 | Полынь цитварная | Artemisia cina | Надземная часть |

| | | | |
|-----|--------------------------------|--|---|
| | | Berg. Ex Poljak. | растения, эфирное масло всех частей растения |
| 195 | Пролесник | Mercurialis L. | Все виды, все части растения |
| 196 | Прострел | Pulsatilla sp. | Все виды, все части растения |
| 197 | Псилокаулон непохожий | Psilocaulon absimile N.E.Br. | Надземная часть растения |
| 198 | Пузырница | Physochlaina L. | Все виды, все части растения |
| 199 | Пузырчатая головня кукурузы | Ustilago maydis DC. | Все части растения |
| 200 | Пузырчатка вздутая | Utricularia physalis | Надземная часть растения |
| 201 | Рамона чистецовая | Ramona stachyoides Briq. | Все части растения |
| 202 | Раувольфия разнолистная | Rauvolfia heterophylla Roem. et Schult. | Все части растения |
| 203 | Рвотный орех | Strychnos nux-vomica (lucida R. Br.) | Кора корней, плоды |
| 204 | Ремерия отогнутая | Roemeria refracta DC. | Все части растения |
| 205 | Рогоглавник | Ceratocephala L. | Все виды, все части растения |
| 206 | Рододендрон | Rhododendron sp. | Все виды, все части растения |
| 207 | Рута | Ruta L. | Все виды, все части растения |
| 208 | Рыбная ягода | См. Анамирта кокку люсовидная | - |
| 209 | Рябчик уссурийский | Fritillaria ussuriensis Maxim. | Все части растения |
| 210 | Саговник завитой | Cycas circinalis L. | Семена |
| 211 | Саговник поникающий | Cycas revoluta Thunb. | Семена |
| 212 | Саксаул | Haloxylon | Все виды, лист, стебли |
| 213 | Сангвинария канадская | Sanguinaria canadensis L. | Корни |
| 214 | Сарколобус | Sarcolobus R. Br. | Все части растения |
| 215 | Саркоцефалус | Sarcocephalus Afzel. ex Sabine | Все части растения |
| 216 | Сарсазан шишковатый | Haloxylon articulatum Bunge | Листья, стебли |
| 217 | Сассафрас беловатый | Sassafras albidum (Nutt.) Nees. | Все части растения, эфирное масло |

| | | | |
|-----|---|--|---------------------------------|
| | | | из корней и древесины |
| 218 | Сведа вздутоплодная | Suaeda physophora Pall. | Все части растения |
| 219 | Свинчатка европейская | Plumbago europaea L. | Все части растения |
| 220 | Сейдлия розмариновая | Seidlitzia rosmarinus Bunge | Лист, стебли |
| 221 | Секурина | Securinega | Все виды, побеги |
| 222 | Сигезбекия восточная | Siegesbeckia orientalis L. | Все части растения |
| 223 | Симмондсия калифорнийская (хохоба) | Simmondsia californica Nutt. | Семена |
| 224 | Синяк обыкновенный | Echium vulgare L. | Все части растения |
| 225 | Скополия | Scopolia L. | Все виды, все части растения |
| 226 | Смодингиум острый | Smodingium argutum E. Mey | Все части растения |
| 227 | Солерос кустарниковый | Salicornia fruticosa L. | Лист, стебли |
| 228 | Солянка южная (= С. русская) | Salsola australis R. Br. (= S. ruthenica Iljin) | Все части растения |
| 229 | Сорго аллепское (гумай, джонсонова трава) | Sorghum halepense (L.) Pers. | Все части растения |
| 230 | Спорынья (маточные рожки) | Claviceps sp. | Все виды, все части растения |
| 231 | Стеллера карликовая | Stellera chamaejasme L. | Все части растения |
| 232 | Стефания | Stephania | Все виды, клубни с корнями |
| 233 | Стриктокардия липолистная | Strictocardia tiliaefolia Hall. | Семена |
| 234 | Строфант комбе | Strophanthus kombe Oliv. | Все части растения |
| 235 | Сферофиза солонцовая | Sphaerophysa salsula (Pall.) DC. | Все части растения |
| 236 | Табак | Nicotiana L. | Все виды, все части растения |
| 237 | Тамус обыкновенный (адамов корень) | Tamus communis L. | Все части растения |
| 238 | Таушия | Tauschia Schltldl. | Все части растения |
| 239 | Термопсис ланцетный (мышатник, пьяная трава) | Thermopsis lanceolata R. Br. | Все виды, все части растения |
| 240 | Тиноспора сердцелистная | Tinospora cordifolia Miers | Все части растения |
| 241 | Тисс | Taxus L. | Все виды, все |

| | | | |
|-----|--|--|--|
| | | | части растения |
| 242 | Тоддалия азиатская | <i>Toddalia asiatica</i> Lam. | Все части растения |
| 243 | Токсидендрон | <i>Toxicodendron</i> L. (= <i>Rhus toxicodendron</i> var. <i>hispidum</i> Engl.) | Все виды, все части растения |
| 244 | Турбина щитковидная | <i>Turbina corymbosa</i> Raf. | Семена |
| 245 | Тысячеголов | <i>Viccaria</i> sp. | Все виды, все части растения |
| 246 | Унгерния Виктора | <i>Ungernia victoris</i> Vved. ex Artjushenko | Все части растения |
| 247 | Унгерния Северцева | <i>Ungernia</i> . <i>Sewertzowii</i> (Regel) B. Fedtsch. | Все части растения |
| 248 | Унона душистейшая | <i>Unona odoratissima</i> Blanco | Цветы |
| 249 | Фибраурея красильная | <i>Fibraurea tinctoria</i> Lour. | Все части растения |
| 250 | Физохляйна алайская | <i>Physochlaina alaica</i> Korotk. | Корни |
| 251 | Физохляйна восточная | <i>Physochlaina orientalis</i> G. Don f. | Корни |
| 252 | Хинное дерево | <i>Cinchona succirubra</i> Pavon. | Кора |
| 253 | Хохлатка | <i>Corydalis</i> sp. | Все виды, все части растения |
| 254 | Хренное дерево | <i>Moringa oleifera</i> Lam. | Все части растения |
| 255 | Хуннеманния дымянколистная | <i>Hunnemannia fumariaefolia</i> Sweet | Все части растения |
| 256 | Цефалантус западный | <i>Cephalanthus occidentalis</i> L. | Надземная часть растения |
| 257 | Цикламен аджарский, (дряква аджарская) | <i>Cyclamen adsharicum</i> Pobed. | Все части растения |
| 258 | Цикламен европейский | <i>Cyclamen europaeum</i> L. | Все части растения |
| 259 | Цимбопогон Винтера | <i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt. | Эфирное масло всех частей растения |
| 260 | Цирия Смита | <i>Zieria smithii</i> Andr. | Надземная часть растения, эфирное масло всех частей растения |
| 261 | Чаульмугра (гиднокарпус Курца) | <i>Hydnocarpus kurzii</i> (King.) Warb. (= <i>Taractogenos kurzii</i> King.) | Все части растения |
| 262 | Чемерица | <i>Veratrum</i> sp. | Все виды, все части растения |
| 263 | Чернокорень | <i>Cynoglossum officinalis</i> | Все части |

| | | | |
|-----|-------------------------------------|---|------------------------------------|
| | лекарственный (лиходейка) | L. | растения |
| 264 | Чина | Lathyrus sp. | Все виды, все части растения |
| 265 | Чистец болотный | Stachys palustris L. | Все части растения |
| 266 | Чистец шероховатый | Stachys aspera Michx. | Надземная часть растения |
| 267 | Чистотел | Chelidonium L. | Все виды, надземная часть растения |
| 268 | Чистяк весенний | Ficaria verna Huds. | Все части растения |
| 269 | Чистяк калужницелистный | Ficaria calthifolia Reichenb. | Все части растения |
| 270 | Шангиния ягодная | Schanginia baccata Moq. | Лист, побеги |
| 271 | Эвodia мелиелистная | Evodia meliefolia Benth. | Все части растения |
| 272 | Эвodia простая | Evodia simplex Cordem. | Все части растения |
| 273 | Энцефалартос Баркнера | Encephalartos barkeri Carruth. et Miq. | Все части растения |
| 274 | Эфедра (хвойник хвошевой, чилибуха) | Ephedra sp. | Все виды, все части растения |
| 275 | Ялапа настоящая | Ipomoea purga (Wend.) Hayne | Все части растения |
| 276 | Ятрориза дланевидная (Колумба) | Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrochiza columbae (Roxb.) Miers.) | Все части растения |

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, их экстракты и продукты их переработки, представляющие риск передачи агентов прионовых заболеваний (трансмиссивная губчатая энцефалопатия): череп, включая мозг и глаза, небные миндалины; позвоночный столб, спинной мозг и дорсальные ганглии; кишечник; селезенка жвачных животных, а также мясо механической обвалки, топленый жир, желатин, коллаген и кальция дифосфат, выработанные из них; органы и ткани скота и промысловых диких животных старше 30 месяцев; органы и ткани скота из третьих стран без сертификата об удалении специфических материалов риска. При ввозе в Приднестровскую Молдавскую Республику сырья для изготовления пищевой продукции и БАД к пище, а также БАД к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должна приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы – изготовителя этих компонентов.

Гормонально активные ткани и органы животных.

Объекты животного происхождения – скорпион (*Scorpiones L.*) – все тело; все виды шпанский мушки (*Lytta sp.*) – все тело; божья коровка семиточечная (*Coccinella septempunctata L.*) – все тело.

7. Ткани и органы человека.

8. Спороносные микроорганизмы (*B. Subtilis*, *B. Licheniformis* и т.п.); спороносные аэробные микроорганизмы – представители рода *Bacillus*: *B. Polimuxa*, *B. Cereus*, *B. Megatherium*, *B. Thuringiensis*, *B. Coagulans* и другие представители этого рода; *Polimuxa*, *B. Cereus*, *B. Megatherium*, *B. Thuringiensis*, *B. Coagulans* и другие представители этого рода;

а) представители родов и видов бактерии, среди которых распространены условно-патогенные штаммы, вызывающие заболевания человека или способные служить векторами генов антибиотикорезистентности (*Enterococcus faecalis*, *E. Faecium*, *Escherichia*, *Candida* и т.п.);

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

в) микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

г) жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы;

д) все виды микроскопических плесневых грибов, относящихся к родам *Aspergillus*, *Alternaria*, *Candida*, *Chaetomium*, *Cladosporium*, *Fusarium*, *Geotrichum*, *Pseudallescheria*, *Mucor* и др.;

е) живые дрожжи.

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

| N п/п | Название растения | Латинское название растения | Части растений |
|----------|---------------------|--|------------------------------------|
| 1 | Аралия высокая | <i>Aralia elata</i> (Miq.) Seem. = <i>Aralia mandshurica</i> Rupr. et Maxim. | Все части растения |
| * | Аралия маньчжурская | См. Аралия высокая | – |
| 2 | Африканская слива | <i>Pygeum africanum</i> | Кора растения |
| 3 | Валериана | <i>Valeriana L.</i> | Все виды, корень и корневища |
| 4 | Гинкго двулопастное | <i>Ginkgo biloba L.</i> | Надземная часть растения |
| * | Дамиана | См. Турнера возбуждающая | – |
| 5 | Джимнема сильвестре | <i>Gymnema sylvestre</i> | Все части растения |
| 6 | Дикий ямс | <i>Dioscorea villosa</i> | Корневища растения |
| * | Диоскорея мохнатая | См. Дикий ямс | – |
| 7 | Женьшень | <i>Ginseng</i> | Все виды, все части |

| | | | |
|----|------------------------------------|---|------------------------------------|
| | | | растения |
| 8 | Заманиха высокая | <i>Oplopanax elatus</i> Nakai = <i>Echinopanax elatus</i> Nakai | Все части растения |
| 9 | Зверобой | <i>Hypericum</i> L. | Все виды, все части растения |
| * | Золотой корень | См. Родиола розовая | |
| 10 | Иглица шиповатая | <i>Ruscus aculeatus</i> (Butcher's Broom) | Все части растения |
| 11 | Йохимбе (паусинисталия йохимбе) | <i>Pausinystalia yohimbe</i> (K. Schum.) Pierre ex Beile | Все части растения |
| 12 | Лимонник китайский | <i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill. | Все части растения |
| 13 | Муира пуама | <i>Muirea puama</i> (<i>Liriosma</i> <i>jvata</i>) | Все части растения |
| 14 | Муравьиное дерево | <i>Tabebuia heptaphylla</i> | Кора |
| * | Оплопанакс высокий | См. Заманиха высокая | – |
| * | По де Арко | См. Муравьиное дерево | – |
| 15 | Родиола розовая | <i>Rhodiola rosea</i> L. | Все части растения |
| * | Свободнаягодник колючий | См. Элеутерококк колючий | – |
| * | Табебуйя | См. Муравьиное дерево | – |
| 16 | Турнера возбуждающая | <i>Turnera Diffusa</i> | Все части растения |
| * | Чертов куст | См. Элеутерококк колючий | – |
| * | Чертово дерево | См. Аралия высокая | – |
| * | Шип-дерево | См. Аралия высокая | – |
| 17 | Элеутерококк колючий | <i>Eleutherococcus</i> <i>senticosus</i> (Rupr. et Maxim.) Maxim = <i>Aconthopanax senticosus</i> (Rupr. et Maxim.) Harms | Все части растения |
| 18 | Юкка нитевидная | <i>Yucca filamentosa</i> | Листья растения |

* Звездочкой обозначены синонимы русских названий лекарственных растений.

безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

ПАЗАРИТОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ
БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ, МОЛЛЮСКОВ,
ЗЕМНОВОДНЫХ, ПРЕСМЫКАЮЩИХСЯ И ПРОДУКТОВ
ИХ ПЕРЕРАБОТКИ "★"

Таблица N 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, 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 |
| 15. | Икра рыб семейств: | | | | | | | | | | | | | | |
| 15.1. | щуковые, окуневые, тресковые (род налимов), хариусовые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 15.2. | лососевые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д | - | - | - |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|-----|---|---|---|
| 15.3. | сиговые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - | - |
| 15.4. | осетровые (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | - | - |

Примечания:

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 – россикотремов 11 – апофалусов | 12 – дифиллоботриумов | 13 – анизакисов 14 – контрацекумов 15 – диоктофим 16 – гнатостом |

Таблица N 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 N 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 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 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. | Белокрылые | - | - | - | - | - | 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. | Вериковые | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 8.9. | Гемпиловы | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 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 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 |
| 12. | Икра минтая, трески | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - | н/д | - | - |
| 13. | 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 – криптокортилузов | 10 – пирамикоцефалусов | 13 – псевдотерранов | |
| 6 – россикотремоз | | | |
| 7 – апофалусов | | | |

Таблица N 4

Ракообразные, моллюски морские, земноводные,
пресмыкающиеся и продукты их 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 |
| 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, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин) | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1.4. | Соус из пресноводных крабов (п. 1.3) | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2. | Моллюски морские и продукты их переработки | | | | | | | | | |
| 2.1. | Кальмары | - | - | н/д | н/д | н/д | - | - | - | - |
| 2.2. | Осьминоги | - | - | н/д | - | н/д | - | - | - | - |
| 2.3. | Гребешки | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 2.4. | Мактры (спизула) | - | - | - | - | - | - | - | н/д | - |
| 2.5. | Устрицы | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д |
| 3. | Земноводные (лягушки) | - | н/д | - | - | - | н/д | н/д | - | - |
| 4. | Пресмыкающиеся | | | | | | | | | |
| 4.1. | Змеи | - | н/д | - | - | - | - | - | - | - |
| 4.2. | 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 - парогонимусов | 4 - спиромер | 5 - анизакисов |
| | | 6 - контрацекумов |
| | | 7 - псевдотерранов |
| | | 8 - диоктофим |
| | | 9 - гнатостом |
| | | 10 - сулькаскарисов |
| | | 11 - эхиноцефалусов |

Приложение N 7
к СанПиН 2.3.2.1078-09
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

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 рибофлавин 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 |
| 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 метилловый или этиловый эфиры (BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER) | краситель |
| E161a | Флавоксантин (FLAVOXANTHIN) | краситель |
| E161b | Лютеин (LUTEIN) | краситель |
| E161c | Криптоксантин (KRYPTOXANTHIN) | 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) (i) Антоцианы (Anthocyanins) (ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract) (iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract) | краситель |
| E170 | Карбонаты кальция (CALCIUM CARBONATES) (i) Карбонат кальция (Calcium carbonate) (ii) Гидрокарбонат кальция (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 |
| 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 METABISULPHITE) | консервант, антиокислитель |
| E225 | Сульфит калия (POTASSIUM SULPHITE) | консервант, антиокислитель |
| E226 | Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE) | консервант, антиокислитель |
| E227 | Гидросульфит кальция | консервант, |

| | | |
|------|---|---|
| | (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE) | 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 | Гексаметиленetetрамин (HEXAMETHYLENE TETRAMINE) | консервант |
| E241 | Гваяковая камедь (GUM 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 |
| 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 | Додecilгаллат (DODECYL GALLATE) | антиокислитель |
| E314 | Гваяковая смола (GUAIAIC RESIN) | антиокислитель |
| E315 | Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID) | антиокислитель |
| E316 | Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE) | антиокислитель |
| E317 | Изоаскорбат калия | антиокислитель |

| | | |
|------|--|--|
| | (POTASSIM ISOASCORBATE) | |
| 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) (i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate) (ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate) | стабилизатор, комплексообразователь |
| 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 | регулятор |

| | | |
|------|---|---|
| | (AMMONIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate) | 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) (ii) Малат калия (Potassium malate) | регулятор кислотности |
| 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 |
| E404 | Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE) | загуститель, стабилизатор, пеногаситель |
| E405 | Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE) | загуститель, эмульгатор |
| E406 | Агар (AGAR) | загуститель, желирующий агент, стабилизатор |
| E407 | Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фулцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN)) | загуститель, желирующий агент, стабилизатор |
| E407a | Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PES- PROCESSED EUCHEMA SEAWEED) | загуститель, желирующий агент, стабилизатор |
| E409 | Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN) | загуститель, желирующий 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, желирующий агент |
| E419 | Гхатти камедь (GUM GHATTI) | загуститель, стабилизатор, желирующий 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 |
| 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 три-стеарат (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE) | эмульгатор |
| E440 | Пектины (PECTINS) | загуститель, стабилизатор, желирующий 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, комплексообразователь, влагоудерживающий агент |
| E451 | Трифосфаты (TRIPHOSPHATES) (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate) (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate) | комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор |
| E452 | Полифосфаты (POLYPHOSPHATES) (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate) (ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate) (iii) Полифосфат натрия - кальция | эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающий агент |

| | | |
|-------|---|--|
| | (Sodium calcium polyphosphate) (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates) (v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates) | |
| 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 |
| 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 | Кроскаррамеллоза (CROSCARAMELLOSE) | 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 NH4)) | 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, комплексобразователь |
| E472b | Глицерина и молочной и жирных кислот | эмульгатор, |

| | | |
|-------|---|--|
| | эфиры (LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | стабилизатор, комплекссообразователь |
| E472c | Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплекссообразователь |
| E472d | Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | эмульгатор, стабилизатор, комплекссообразователь |
| E472e | Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплекссообразователь |
| E472f | Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL) | эмульгатор, стабилизатор, комплекссообразователь |
| E472g | Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (SUCCINYLATED MONOGLYCERIDES) | эмульгатор, стабилизатор, комплекссообразователь |
| 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 взаимоэтерифицированных рициноловых кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID) | эмульгатор |
| 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 DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | эмульгатор |
| E480 | Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE) | эмульгатор, увлажняющий агент |
| E481 | Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES) (i) Стеароиллактилат натрия (SODIUM STEAROYL LACTYLATE) (ii) Олеиллактилат натрия (SODIUM OLEYL LACTYLATE) | эмульгатор, стабилизатор |
| E482 | Лактилаты кальция (CALCIUM LACTYLATES) | эмульгатор, стабилизатор |

| | | |
|------|---|--|
| E483 | Стеарилтарtrat (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 |
| 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, комплексобразователь, 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 |

| | | |
|------|--|---|
| E538 | Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE) | добавка, препятствующая слеживанию и комкованию |
| E539 | Тиосульфат натрия (SODIUM THIOSULPHATE) | антиокислитель, комплексобразователь |
| 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 |
| 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-LEUCINE) | модификатор вкуса и аромата |
| E642 | Лизин гидрохлорид (LYSIN HYDROCHLORID) | усилитель вкуса и аромата |
| 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 (GELLIUM) | 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 |
| 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 | Цикламовая 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 (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)) | подсластитель |
| E957 | Тауматин (THAUMATIN) | 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 (TWINSWEEP) | подсластитель |
| E965 | Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP) | подсластитель, стабилизатор, эмульгатор |
| E966 | Лактит (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) | улучшитель муки и хлеба |

| | | |
|-------|---|---|
| | (ii) Папаин (Papain) (iii) Бромелайн (Bromelain) (iv) Фицин (Ficin) | стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата |
| 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 (POLYVINILPYRROLIDONE) | загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент |
| E1202 | Поливинилполипирролидон (POLYVINILPOLYPYRROLIDONE) | 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 GLICEROL) | стабилизатор, загуститель |
| E1412 | Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; 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 оксипропилованный (HYDROXYPROPYL STARCH) | эмульгатор, загуститель, связующее |
| E1442 | Дикрахмалфосфат оксипропилованный "сшитый" (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE) | стабилизатор, загуститель |
| E1443 | Дикрахмалглицерин оксипропилованный (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 OXYDISSED 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 |
| – | Кверцитин | 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 (Acanthophyllum sp.) отвар, плотность 1,05 | стабилизатор |
| – | Оксиант (оксиэтилсукцинат-21) | эмульгатор |
| – | Поливиниловый спирт | влагоудерживающий агент |
| – | Перекись водорода | консервант |
| – | Полиоксиэтилен | осветлитель |
| – | Сантохин | консервант |
| – | 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 N 8
к СанПиН 2.3.2.1078-09
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

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:

1) группа А – консервированные пищевые продукты, имеющие рН 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыбораствительные 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; стуженные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодовоовощные и овощные с молочным компонентом);

2) 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);

3) 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;

4) 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;

5) группа Д – пастеризованные мясные, мясорастительные, рыбные и рыбораствительные консервированные продукты (шпик, соленый и копченый бекон, сосиски, ветчина и другие);

6) 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 N 1

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

| N 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 <i>B. subtilis</i> | Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1г (см3) продукта | |
| 2. | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы группы <i>B. 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 (см3) продукта | Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см3) 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 |
| 6. | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно- | Отвечают требованиям промышленной стерильности, но | Не отвечают требованиям промышленной |

| | | |
|---------------------------|---|--------------|
| анаэробные микроорганизмы | температура хранения не должна быть выше 20 град. С | стерильности |
|---------------------------|---|--------------|

"*" Для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим ГОСТ 30425-97 "Консервы. Метод определения промышленной стерильности".

Таблица N 2

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

| N п/п | Микроорганизмы, выявленные в консервах | Группа В | Группа Г |
|----------|--|--|--------------------|
| 1. | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно – анаэробные микроорганизмы группы В. ролутуха | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | Не определяются |
| 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 (см3) продукта | Не определяются |
| 3. | Мезофильные клостридии | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfringens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта | Не определяются |
| 4. | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи | Не отвечают требованиям промышленной стерильности | |

Таблица N 3

Микробиологические показатели безопасности
(промышленная стерильность) консервов группы Е

| N | Показатели | Допустимый уровень, отвечающий |
|---|------------|--------------------------------|
|---|------------|--------------------------------|

| | | |
|-----|--|---|
| п/п | | требованиям промышленной стерильности |
| 1. | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более 50 КОЕ/г (см3) |
| 2. | Молочнокислые микроорганизмы | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 3. | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) | Не допускается в 1000 г (см3) продукта |
| 4. | Дрожжи | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 5. | Плесени | Не более 50 КОЕ/г (см3) |

Таблица N 4

Микробиологические показатели безопасности
(промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

| N п/п | Показатели | Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности |
|----------|--|--|
| 1. | Количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более 2 x 10(2) КОЕ/г (см3) |
| 2. | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 3. | <i>B. cereus</i> | Не допускается в 1 г (см3) |

| | | |
|----|-------------------------------------|---|
| | | продукта |
| 4. | Сульфитредуцирующие клостридии | Не допускается в 0,1 г (см3) продукта "*" |
| 5. | S. aureus | Не допускается в 1 г (см3) продукта |
| 6. | Патогенные, в том числе сальмонеллы | Не допускается в 25 г (см3) продукта |

"*" Для рыбных полукопченостей – не допускается в 1,0 г (см3) продукта.

Таблица N 5

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

| N 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, изменение 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 (см3) |
| 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.

Приложение N 9
к СанПин 2.3.2.1078-09
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

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 "4" (ссылки) |
|--------|---|---|--|--|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Стимуляторы роста | | | | |
| 1.1 | Эстрадиол-17бета "1" Estradiol-17бета | крупный рогатый скот, баранчики, куры | печень почки жир | - | 0 - 0,05 (7) |
| 1.2 | Прогестерон "1" Progesterone | крупный рогатый скот, баранчики, куры | печень почки жир | - | 0 - 30 (7) |
| 1.3 | Тестостерон "1" Testosterone | крупный рогатый скот | печень почки жир | - | 0 - 2 (7) |
| 1.4 | Зеранол "3" 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 бетатренболон 0,01 0,01 как альфатренболон | 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 "2" Bovine somatotropins | крупный рогатый скот молочного направления | молоко мясо печень почки жир | - | - (6) |
| 1.8 | Меленгестрол ацетат "3" Melengestrol Acetat | крупный рогатый скот | печень жир | 0,002 0,005 | 0 - 0,3 (8) |
| 2. | Глюкокортикоиды | | | | |
| 2.1 | Дексаметазон "3" Dexamethasone | крупный рогатый скот, кони, свиньи крупный рогатый скот | мясо почки печень молоко | 0,0005 0,0005 0,0025 0,0003 | 0 - 0,015 (6) |
| 3. | Транквилизаторы | | | | |
| 3.1 | Азаперон Azaperone | свиньи | мясо жир печень почки | 0,06 0,06 0,1 0,1 как сумма азаперона и азаперола | 0 - 6 (6) |
| 4. | бета-Адреноцепторы-блокаторы | | | | |
| 4.1. | Каразолол | свиньи | мясо, жир | 0,005 | 0 - 0,1 |

| | | | | | |
|-------|--|---|--|---|---------------|
| | "3" Carazolol | | печень почки | 0,025 0,025 | (7) |
| 5. | Антимикробные с р едства | | | | |
| 5.1 | Спектиномицин "3" Spectinomycin | крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры куры крупный рогатый скот | мясо печень почки жир яйца молоко | 0,5 2,0 5,0 2,0 2,0 0,2 | 0 – 40 (6) |
| 5.2. | Неомицин "3" Neomycin | крупный рогатый скот свиньи, овцы, козы, утки, индюшки, куры куры | мясо печень почки жир молоко мясо печень жир яйца | 0,5 15,0 20,0 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 | 0 – 60 (7) |
| 5.3. | Гентамицин "3" Gentamycin | крупный рогатый скот, свиньи крупный рогатый скот | мясо жир печень почки молоко | 0,1 0,1 2,0 5,0 0,2 | 0 – 20 (6) |
| 5.4. | Цефтиофур Ceftiofur | крупный рогатый скот, свиньи крупный рогатый скот | мясо печень почки жир молоко | 1,0 2,0 6,0 2,0 0,1 | 0 – 50 (5) |
| 5.5. | Сульфадимидин "3" Sulphadimidine | крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица крупный рогатый скот | мясо печень почки жир молоко | 0,1 0,1 0,1 0,1 0,025 | 0 – 50 (3) |
| 5.6. | Флумеквин "3" Flumequine | крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры | мясо печень почки жир | 0,5 0,5 3,0 1,0 | 0 – 30 (8) |
| 5.7. | Линкомицин "3" Lincomycin | крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры крупный рогатый скот | мясо печень почки жир молоко | 0,1 0,5 1,5 0,1 0,15 | 0 – 30 (8) |
| 5.8. | Тиамфеникол Thiamphenicol | свиньи | мясо печень почки жир | 0,05 0,1 0,5 0,05 | 0 – 5 (7) |
| 5.9. | Данофлоксацин "3" 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 свиньи | 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 | 0 – 50 (5) |
| | | | как сумма спирамицина и неоспирамицина | 0,2 0,6 0,3 0,3 | |
| | | | мясо печень почки жир | 0,2 0,6 0,3 как | |

| | | | | | |
|-------|---|---|--|--|----------------|
| | | | | спирамицин | |
| 5.11. | Сарафлоксацин "3" Sarafloxacin | индейки, куры | мясо печень почки жир | 0,01 0,08 0,08 0,02 | 0 - 0,3 (6) |
| 6. | Антигельминтные средства | | | | |
| 6.1. | Клозантел "3" Closantel | овцы | мясо печень почки жир | 1,5 1,5 5,0 2,0 | 0 - 30 (3) |
| | | крупный рогатый скот | мясо печень почки жир | 1,0 1,0 3,0 3,0 | |
| 6.2. | Ивермектин Ivermectin | крупный рогатый скот | печень жир молоко | 0,1 0,04 0,01 как 22, 23- дигидроивермектин В 1а (Н В) 2 1а | 0 - 1 (8) |
| 6.3. | Флубендазол "3" Flubendazole | свиньи птица | мясо печень мясо печень яйца | 0,01 0,01 0,2 0,5 0,4 | 0 - 12 (3) |
| 6.4. | Тиабендазол Tiabendazole | крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи крупный рогатый скот, козы | мясо печень почки жир молоко | 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 как сумма тиабендазола и 5-окситиабендазола | 0 - 100 (5) |
| 6.5. | Триклабендазол Triclabendazole | крупный рогатый скот овцы | мясо печень почки жир мясо печень почки жир | 0,2 0,3 0,3 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 как 5-хлор-6- 1 1 (2 , 3 , - дихлорфенокси) -бензимидазол -2-он) | 0 - 3 (1) |
| 6.6. | Левамизол "3" 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 "3" Moxidectin | крупный рогатый скот олени овцы крупный рогатый скот, олени, овцы | мясо мясо мясо печень почки жир | 0,02 0,02 0,05 0,1 0,05 0,5 | 0 - 2 (6) |
| 6.9. | Дорамектин "3" 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 1 альфа | 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 1 альфа | 0 – 10 (6) |
| 7. | Антипротозойные средства | | | | |
| 7.1. | Диклазурил "3" Diclazuril | овцы, кролики, птица | мясо печень почки жир | 0,5 3,0 2,0 1,0 | 0 – 30 (6) |
| 7.2. | Имидокарб "3" 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 "3" 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 "3" Diminazene | крупный рогатый скот | мясо печень почки молоко | 0,5 12,0 6,0 0,15 | 0 – 100 (2) |
| 9. | Инсектициды | | | | |
| 9.1. | Цихалотрин "3" 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 "3" Dicyclanil | овцы | мясо печень почки жир | 0,2 0,4 0,4 0,15 | 0 – 7 (8) |
| 9.3. | Трихлорфон "3" Trichlorfon | крупный рогатый скот | мясо печень почки молоко | 0,05 0,05 0,05 0,05 | 0 – 20 (8) |
| 9.4. | Делтаметрин "3" 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 "3" Phoxim | крупный рогатый скот, свиньи, овцы, козы крупный рогатый скот | мясо печень почки жир молоко | 0,05 0,05 0,05 0,4 0,01 | 0 – 4 (7) |

Примечание:

"1" 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.

"2" 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.

"3" Указанные максимальные уровни остатков даны на исходный препарат.

"4" ДСП – Допустимое суточное поступление в мкг/кг массы тела.

Приложение N 10
к СанПиН 2.3.2.1078-09
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЭТИКЕТИРОВАНИЮ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

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.

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.

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.

4. Необходимые данные для расчета вклада пищевого продукта в удовлетворение суточного потребления для условного "среднего" взрослого человека, при нанесении на этикетку приведено в Таблице N 1 настоящего Приложения, составленной с учетом "Норм физиологической потребности в пищевых веществах и энергии" и рекомендаций ФАО-ВОЗ.

Таблица N 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 |
| Йод | 0,15 |
| Цинк | 15 |
| Селен | 0,07 |
| Кальций | 1000 |
| Магний | 400 |
| Фосфор | 1000 |
| Калий | 3500 |
| Витамины: | |
| А (на ретиноловый эквивалент), мкг | 1000 |
| В1 (тиамин), мг | 1,5 |
| В2 (рибофлавин), мг | 1,8 |
| В6, мг | 2,0 |
| Вс (фолиевая кислота), мкг | 200 |
| В12 (кобаламин), мкг | 3 |
| С (аскорбиновая кислота), мг | 70 |
| Д, мкг | 5 "1" |
| Е (на токофероловый эквивалент), мг | 10 |
| РР (на ниациновый эквивалент), мг | 20 |

Примечание: "1" – 5 мкг холекальциферола – 200 МЕ витамина D.

5. Содержание холестерина, насыщенных жирных кислот и поваренной соли (в пересчете на натрий) ограничивается в соответствии с рекомендациями ФАО-ВОЗ (Таблица N 2 настоящего приложения), что также отражается на этикетке, в том числе в процентах от допустимого суточного потребления.

Таблица N 2

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) |

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.

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.

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

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").

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:

$$\text{ккал (за счет этанола)} = \text{объем продукта} / 100 \times \text{крепость (\% об.)} \times 0,8 \times 7.$$

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

$$\text{белок} = \text{общий азот по Кьельдалю} \times K,$$

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 N 11
(справочное)
к СанПиН 2.3.2.1078-09
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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:

- а) биологическую ценность белкового компонента продукта;
- б) пищевую ценность жиров (содержание линолевой кислоты, соотношение омега-3 и омега-6 жирных кислот, отношение ПНЖК/витамин Е);
- в) пищевую ценность углеводов;
- г) минеральный и витаминный состав;
- д) 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:

- а) для детей от 0 до 3 месяцев;
- б) 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°T .

"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°Т, а пастообразных – 150°Т.

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).

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, бета-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.

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.

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.

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.

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.).

(справочное)
к СанПиН 2.3.2.1078-09
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

РЕКОМЕНДУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ
В ОТДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

| Индекс | Наименование продукта | Белок | Жир | Углеводы | Примечания |
|--------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------|----------|------------|
| | | г на 100 г продукта | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Продукты переработки мяса и птицы | | | | | |
| 1.1. | Колбасные изделия | | | | |
| 1.1.1. | Колбасы вареные | Не менее 11 | Не более 30 | Менее 2 | |
| 1.1.2. | Сосиски и сардельки | Не менее 10 | Не более 30 | Менее 1 | |
| 1.1.3. | Мясные хлебы | Не менее 11 | Не более 30 | Менее 2 | |
| 1.1.4. | Варено- копченые | Не менее 16 | Не более 38 | Менее 1 | |
| 1.1.5. | Полукопченые колбасы | Не менее 16 | Не более 45 | Менее 1 | |
| 1.1.6. | Сырокопченые колбасы | Не менее 20 | Не более 50 | Менее 1 | |
| 1.1.7. | Продукты из свинины | Не менее 10 | Не более 50 | Менее 1 | |
| 1.2. | Мясные консервы | | | | |
| 1.2.1. | Из говядины | Не менее 17 | Не более 17 | Менее 1 | |
| 1.2.2. | Из баранины | Не менее 16 | Не более 15 | Менее 1 | |
| 1.2.3. | Из свинины | Не менее 15 | Не более 32 | Менее 1 | |
| 1.2.4. | Из птицы | Не менее 16 | Не более 18 | Менее 1 | |
| 2. | Молочные продукты | | | | |
| 2.1. | Творог | Не менее 14 | Не более 18 | – | |
| 2.2. | Сыры плавленые | Не менее 15 | Не более 32 | – | |

| | | | | | |
|--------|---------------------------------|----------------|----------------|---------|--|
| 3. | Рыбные продукты | | | | |
| 3.1. | Рыбные консервы | | | | |
| 3.1.1. | Натуральные | Не менее 19 | Не более 8 | Менее 1 | |
| 3.1.2. | В масле | Не менее 17 | Не более 23 | Менее 1 | |
| 4. | Жировые продукты | | | | |
| 4.1. | Масло коровье (сливочное) | - | Не менее 72 | - | Растительных или кулинарных жиров - отсутствие |