МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

МЕДИКО–БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Издание официальное

gost.e-ecolog.ru

МОСКВА — 1990

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Издание официальное

Москва
ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
1990

Настоящие медико-биологические требования предназначены: для организаций и учреждений агропромышленного комплекса, разрабатывающих нормативно-техническую документацию и производящих продовольственное сырье и пищевые продукты для Госстандарта СССР; для органов, планирующих производство и потребление продовольственного сырья и пищевых продуктов; для органов здравоохранения, осуществляющих государственный санитарный надзор за соответствием пищевых продуктов санитарным нормам и оценку рациональности питания населения.

Разработаны: Институтом питания АМН СССР (Волгарев М.Н., Тутельян В.А., Скурихин И.М., Высоцкий В.Г., Куваева И.Б., Шевелева С.А., Иваницкий А.М., Зайцев А.Н., Левачев М.М., Степанова Е.Н., Гапшаров М.М.-Г, Фатеева Е.М., Щербакова А.И., Ладодо К.С., Конь И.Я., Карликанова Н.Р., Кондратьева И.И., Шумилова С.Л., Батурин А.К., Эллер К.И., Спиричев В.Б., Адигамов Л.Ф., Мещерякова В.А., Коныгев В.А., Смирнова Л.И., Рахманина Н.Л.), ВНИИГИНТОКС Минздрава СССР (Подрушняк А.Е.), Санитарно-гигиеническим отделом ГСПУ Минздрава СССР (Селиванова Л.В.), Госкомитетом СССР по науке и технике (Богатырев А.Н.).

При разработке настоящего документа были использованы материалы Института региональных проблем питания АМН СССР (директор Шарманов Т.Ш.), Киевского НИИ гигиены питания Минздрава УССР (директор Смоляр В.И.), кафедры гигиены питания ЦОЛИУВ Минздрава СССР (зав. Карплюк И.А.), НИИ общественного питания Минторга СССР (директор Пивоваров В.И.), ВНИИ молочной промышленности Госагропрома СССР (директор Костин Я.И.), ВНИИ мясной промышленности Госагропрома СССР (директор Иванов В.И.), ВНИИ кондитерской промышленности Госагропрома СССР (директор Грачев О.С.). ВНИИЗ Минхлебопродуктов СССР (директор Зелинский Г.С.).

"УТВЕРЖДАЮ"

Заместитель Министра
здравоохранения СССР

_____ Кондрусев А.И.

I августа 1989 г.

№ 5061-89

МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ЧАСТЬ I

I. Общие положения

Настоящие медико-биологические требования имеют целью способствовать улучшению качества пищевых продуктов, совершенствованию нормативно-технической документации на них, улучшению структуры питания и укреплению здоровья населения.

Медико-биологические требования включают в себя: критерии пищевой ценности и критерии безопасности по отдельным группам пищевых продуктов.

Они предназначены для использования при:

- разработке новой нормативно-технической документации на продовольственное сырье и пищевые продукты;
- пересмотре или переутверждении действующей нормативно-технической документации на продовольственное сырье и пищевые продукты;
- планировании производства и потребления пищевых продуктов;
- закупках по импорту;
- осуществлении государственного санитарного надзора за соответствием пищевых продуктов и пищевого сырья санитарным нормам;
- разработке рекомендаций по рациональному питанию населения;
- осуществлении ведомственного контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В соответствии с задачами документа он состоит из пяти частей: I – общей части, 2 – описания органолептических свойств продуктов, 3 – критериев пищевой ценности, 4 – критериев безопасности, 5 – гигиенических требований к продуктам для специализированного питания здоровых и больных детей раннего возраста. Выделение этих продуктов в особую группу вызвано наличием специфичности требований к их пищевой ценности и безопасности.

Кроме того, в данном документе приводятся определения используемых терминов, а также общие положения о порядке его внедрения.

I.I. Термины и определения

Настоящим документом предусматриваются следующие термины и определения:

Качество пищевых продуктов: – совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать потребности организма человека в пищевых веществах, органолептические характеристики продукта, безопасность его для здоровья потребителя, надежность в отношении стабильности состава и сохранения потребительских свойств.

Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов – комплекс критериев, определяющих пищевую ценность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Пищевые продукты – объекты животного или растительного происхождения, используемые в пищу в натуральном или переработанном виде в качестве источника энергии, пищевых и вкусоароматических веществ.

Пищевые продукты подразделяются на:

Продукты массового потребления традиционной технологии, предназначенные для регулярного использования в питании основной массы населения.

Продукты массового потребления с измененным химическим составом (продукты с заданными свойствами), включая витаминизированные, низкожировые (содержание жира снижено на 33 % по сравнению с традиционными), низкокалорийными (калорийность менее 40 ккал/I00 г) и другие.

Лечебные (диетические) продукты – пищевые продукты с измененным химическим составом и физическими свойствами, специально созданные для использования в лечебном, а также профилактическом питании (для отдельных контингентов или профессиональных групп населения) и рекомендованные для этой цели органами здравоохранения, в том числе продукты с повышенным содержанием белков и других пищевых веществ, пищевых волокон, продукты с избирательно уменьшенным содержанием пищевых веществ, в том числе: сахарозы, белка, холестерина, натрия или других пищевых веществ и продукты питания через зонд.

Продукты детского питания – специально созданные для питания здоровых и больных детей до 3-х летнего возраста.

Продовольственное сырье – сырье для получения пищевых продуктов.

Пищевая ценность – понятие, интегрально отражающее всю полноту полезных свойств пищевых продуктов, включая степень обеспечения данным продуктом физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах и энергии. Пищевая ценность характеризуется прежде всего химическим составом пищевого продукта с учетом потребления его в общепринятых количествах.

Биологическая ценность – показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.

Биологическая эффективность – показатель качества жировых компонентов пищевых продуктов, отражающий содержание в них полиненасыщенных жирных кислот.

Энергетическая ценность – количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов питания для обеспечения его физиологических функций.

Безопасность пищевых продуктов – отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или иного неблагоприятного действия продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах; гарантируется установлением и соблюдением регламентируемого уровня содержания (отсутствие или ограничение уровней предельно допустимой концентрации) загрязнителей химической и биологической природы, а также природных токсических веществ, характерных для данного продукта и представляющих опасность для здоровья.

Пищевые добавки – природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью придания им заданных свойств (например, органолептических) и не употребляемые сами по себе в качестве пищевых продуктов или обычных компонентов пищи. Пищевые добавки могут оставаться в пищевых продуктах полностью или частично в неизменном виде или в форме веществ, образованных в результате химического взаимодействия добавок с компонентами пищевых продуктов.

I.2. Порядок внедрения и контроля

I.2.I. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления.

Конкретные величины нормируемых показателей пищевой ценности по отдельным продуктам разрабатываются их производителями в соответствии с требованиями, изложенными в 3-й части настоящего документа, и согласовываются с органами Госсаннадзора СССР или союзных республик в установленном порядке.

По требованию органов государственного санитарного надзора в перечень нормируемых показателей пищевой ценности к отдельным продуктам могут быть включены, помимо указанных в 3-й части, другие дополнительные показатели.

Маркируемые показатели должны соответствовать требованиям, изложенным в 3-й части настоящего документа.

Порядок внедрения приводимых критериев и показателей пищевой ценности в нормативно-техническую документацию устанавливается Госстандартом СССР.

I.2.2. Критерии пищевой ценности для лечебных (диетических), витаминизированных продуктов и продуктов массового потребления с измененным химическим составом.

Конкретные величины нормируемых показателей пищевой ценности по отдельным продуктам должны соответствовать требованиям, изложенным в 3-й части настоящего документа, а для витаминизированных продуктов – СанПиНам 42-I23-47I7-88 с последующими дополнениями и изменениями. Согласование дополнительных показателей пищевой ценности проводится с органами Госсаннадзора в установлен-

ном порядке и должно указываться в нормативно-технической документации. На потребительской упаковке должны указываться маркируемые показатели пищевой ценности в соответствии с требованиями, изложенными в 3-й части настоящего документа, и рекомендации по применению продукта.

Запрещается без специального разрешения органов здравоохранения использование терминов "диетический", "лечебный" или их эквивалентов в названиях продуктов, в маркировке на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту.

Порядок внедрения показателей пищевой ценности в нормативно-техническую документацию определяется Госстандартом СССР.

I.2.3. Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов.

Качество и пищевая ценность продуктов питания промышленного изготовления гарантируются соблюдением требований государственных стандартов и технических условий, которые в установленном порядке согласовываются с Государственным санитарным надзором (Минздравом СССР или союзной республики).

Производство пищевых продуктов регламентируется технологическими инструкциями, а постоянство состава - неуклонным соблюдением утвержденных рецептур.

Весь комплекс нормативно-технической документации тесно взаимосвязан.

Несогласованные изменения изготовителем в технологических процессах и рецептурах, влекущие за собой отклонения от установленных показателей пищевой ценности и качества готового продукта, не допускаются.

I.2.4. Критерии безопасности

Критерии безопасности вводятся в нормативно-техническую документацию в соответствии с требованиями, изложенными в 4-й части настоящего документа. В соответствии с требованиями органов Госсаннадзора в НТД на отдельные продукты в перечень нормируемых для них показателей безопасности могут быть введены дополнительные критерии или действующие величины могут быть изменены.

Порядок внедрения показателей безопасности в нормативно-техническую документацию определяется Госстандартом СССР.

I.2.5. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности.

Соответствие качества продовольственного сырья и пищевых продуктов утвержденным показателям пищевой ценности и безопасности и соблюдение установленной рецептуры и технологии гарантируется предприятием-изготовителем путем соблюдения технологии и рецептуры и постоянным лабораторным контролем. Выборочный контроль нормируемых показателей пищевой ценности и безопасности осуществляется учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в порядке государственного санитарного надзора. Контроль за соблюдением установленной рецептуры и технологии, а также качества пищевых продуктов осуществляется контролирующими организациями Госстандарта СССР.

I.2.6. Порядок пересмотра или переутверждения "Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов".

Настоящий документ периодически, но не реже чем I раз в 3 года, пересматривается и дополняется.

Предложения о пересмотре или дополнении направляются Главному государственному санитарному врачу СССР.

Изменения и дополнения к "Медико-биологическим требованиям" утверждаются Главным государственным санитарным врачом СССР или его заместителем.

ЧАСТЬ П

2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Органолептические свойства являются важной характеристикой качества пищевых продуктов. Хороший внешний вид, красивый цвет, приятный аромат и вкус, а для некоторых продуктов и консистенция, вызывают аппетит и усиливают желудочную секрецию.

Поэтому медико-биологические требования к органолептическим свойствам пищевых продуктов сводятся к тому, что они должны удовлетворять пищевым привычкам населения и также традиционным вкусам национальных групп. Органолептические показатели отдельных продуктов определяются в нормативно-технической документации.

При этом они должны быть специфичными для данного вида продукта и отвечать общепринятым требованиям качества. Продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений и других дефектов

ЧАСТЬ III

3. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность отдельных видов и групп продовольственного сырья и продуктов питания определяется, в основном, преимущественным содержанием в каждом из них отдельных пищевых веществ и энергетической ценностью. По данному принципу и построены нижеприведенные таблицы, отражающие медико-биологические требования к этому показателю качества различных групп сырья и продуктов. При этом приведенные в данных таблицах критерии качества пищевой ценности (содержание в 100 г съедобной части продукта белков, жиров, углеводов и поваренной соли – в г, некоторых витаминов, макро- и микроэлементов – в мг, энергетическая ценность – в ккал, дополнительные показатели) разделены на маркируемые ("М", отмечаются в указанных таблицах знаками "+", "–" или конкретными величинами на потребительской упаковке, вкладышах) и на нормируемые ("Н", отмечаются конкретными величинами или пределами их колебаний) в ГОСТах, НТД.

Маркировка показателей пищевой ценности с целью информирования населения о качестве продуктов питания осуществляется:

– для выпускаемых пищевыми отраслями промышленности видов – по одобренным Минздравом СССР справочным таблицам "Химический состав пищевых продуктов" (М., Агропромиздат, 1987, том I и 2);

– для принципиально новых продуктов и продуктов, не вошедших в перечень вышеуказанных справочных таблиц, – по результатам специальных исследований с использованием методов, одобренных Межведомственной комиссией (МВК) по составлению таблиц химического состава пищевых продуктов; возможность проставления этих данных на потребительской упаковке и вкладышах утверждается председателями соответствующих отраслевых подкомиссий МВК после согласования с методической подкомиссией МВК, функционирующей в Институте питания АМН СССР;

– для продуктов, выработанных из традиционного сырья и полученных по традиционной технологии, но с несущественными изменениями рецептуры, допускается использование данных по их пищевой

и энергетической ценности, полученных расчетным методом, которые утверждаются председателями соответствующих отраслевых подкомиссий без согласования с методической подкомиссией МВК;

- для мелкоштучных продуктов допускается маркировка пищевой и энергетической ценности в расчете на массу этого продукта в одной единице упаковки.

Нормируемые показатели пищевой и энергетической ценности приведены в таблицах медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и продуктов питания в виде конкретных величин или пределов их колебаний. Эти величины, нормируемые в ГОСТах и НТД на каждый вид сырья и пищевого продукта, должны гарантироваться предприятием-изготовителем продукции. Для контроля нормируемого показателя должны использоваться методы, описанные в ГОСТах и НТД на продукты или утвержденные соответствующими министерствами и ведомствами, а также одобренные МВК (справочник "Химический состав пищевых продуктов", М., "Легкая и пищевая промышленность", 1984, том 3) или разработанные и унифицированные МВК и согласованные с методической подкомиссией Института питания АМН СССР.

Медико-биологические требования к пищевой ценности различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов существенно отличаются и, поэтому, разработаны по групповому признаку. По данному признаку они подразделены применительно к следующим 9 группам сырья и продуктов:

1. Мясо, мясные продукты, птица и яйцо.
2. Молоко и молочные продукты.
3. Рыба, рыбные и другие продукты моря.
4. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия.
5. Сахар и кондитерские изделия.
6. Овощи, бахчевые, плоды, ягоды и продукты их переработки.
7. Жировые продукты.
8. Напитки и продукты брожения.
9. Другие продукты.

3.I. Пищевая ценность продуктов, относящихся к первой группе, которая включает мясо сельскохозяйственных животных и птицу, колбасные, кулинарные изделия и консервы из мяса этих животных и птицы, субпродукты, яйца и яйцепродукты определяется, в основном,

содержанием в них высокоценного белка, насыщенного жира, некоторых витаминов и микроэлементов, а также энергетической ценностью. В таблице 3.I приведены медико-биологические требования к данному показателю качества этой группы продуктов, распространяющиеся на подавляющее большинство из них и отражающие усредненные значения их должного химического состава. Не подпадающие под данные требования специфические сорта колбасных изделий такие, как например, "Эстонская", "Говяжья" "Зернистая", "Свиная" и некоторые другие, должны по химическому составу и энергетической ценности удовлетворять нормативным показателям соответствующих ГОСТов и НТД.

Биологическая ценность белков продуктов, изготовленных из мяса сельскохозяйственных животных и яйца, не должна быть по величине аминокислотного скора ниже I, а для белков других продуктов этой группы – не ниже 0,9. Приведенные в таблице 3.I разделы I и II показатели пищевой ценности относятся к мясу промышленной переработки. Отраслевыми институтами должны быть разработаны методы анализа, позволяющие определять в мясном сырье нормируемые показатели жира. Для прямой реализации населению через торговую сеть мясо должно поступать преимущественно промышленной фасовки. Ручной разруб мяса в торговых предприятиях должен быть практически прекращен. При промышленной фасовке в зависимости от вида и сортности мяса должны быть установлены согласованные с Минздравом СССР рациональные соотношения мышечной и жировой ткани и костей.

3.2. Пищевая ценность молока и молочных продуктов, в группу которых входят собственно молоко, кисломолочные продукты, молоко и молочные продукты сухие, консервы молочные, сыры, творожные изделия и мороженое, определяется преимущественно содержанием в них белка, жира, некоторых витаминов, макро- и микроэлементов, а также энергетической ценностью. В таблице 3.2 приведены медико-биологические требования к данному показателю качества этой группы продуктов, распространяющиеся на большинство из них и отражающие усредненные значения или пределы колебаний величин их должного химического состава. Не попадающие под данные требования отдельные виды продуктов должны по пищевой ценности удовлетворять нормативным показателям соответствующих ГОСТов и НТД.

Включение в некоторые рецептуры молока и молочных продуктов

фруктовых наполнителей и пищевых добавок должно регламентироваться соответствующими ГОСТами и НТД. В сырах и некоторых творожных изделиях регламентируется содержание поваренной соли.

3.3. Пищевая ценность группы продуктов "Рыба, рыбные и другие продукты моря", к которой относятся рыба свежая, охлажденная или мороженая (разделанная или неразделанная), рыбные консервы и пресервы, кулинарные изделия и продукты из нерыбных объектов морского промысла определяется, в основном, содержанием в них высокоценного белка, ненасыщенного жира, некоторых витаминов, макро- и микроэлементов и энергетической ценностью. Вместе с тем, величины показателей, характеризующие пищевую ценность отдельных видов этих продуктов, колеблются в очень широких пределах. Особенно большие различия наблюдаются в отношении содержания в рыбе жира (в 5–I0 раз) и белка (в 2 раза), что находится в прямой зависимости от степени "обводненности" тканей организма. Так, при массовой доле воды выше 85 % содержание белка в некоторых видах рыб не превышает 7–I0%, что предопределяет целесообразность их использования для переработки в комбинированные фаршевые изделия. Следует также переориентировать существующую структуру соленой рыбной продукции в сторону увеличения доли слабосоленых изделий в связи с необходимостью снижения потребления населением поваренной соли.

В таблице 3.3 приведены медико-биологические требования к показателям, характеризующим пищевую ценность отдельных видов нерыбных и подгрупп рыбных продуктов, распространяющиеся на большинство из них и отражающие усредненные значения их должного химического состава. Величины показателей пищевой ценности отдельных видов немассовых и деликатесных пищевых продуктов из рыбы и нерыбных объектов морского промысла могут существенно отличаться от приведенных в данной таблице, и поэтому должны соответствовать регламентированным в НТД.

Использование в производстве рыбных фаршевых продуктов пищевых добавок таких, как соли фосфорной кислоты, желатин, агар, пищевые кислоты, глутаминат натрия, красители и консерванты, регулируется "Санитарными правилами по применению пищевых добавок" (Минздрав СССР, I979 г., № I923–78) и специальными разрешениями Минздрава СССР; пищевые добавки, требующие систематического лабораторного контроля по критериям безопасности, перечислены ниже в

специальном разделе (4.2).

3.4. Пищевая ценность группы хлебобулочных изделий и мукомольно-крупяных продуктов определяется содержанием в них белков, жиров, углеводов, витаминов группы В и некоторых макро- и микроэлементов, а также энергетической ценностью. Величины всех указанных показателей маркируются на потребительской упаковке, вкладышах или рекламных листах. Нормирование проводят лишь в отношении содержания белка, т.к. эта группа продуктов является основным источником растительного белка, а хлебопекарные свойства пшеничной муки преимущественно зависят от уровня клейковины. Исключением из этого должны быть витаминизированные хлебобулочные и макаронные изделия, в которых нормируется содержание вносимых витаминов, и диетические продукты с нормированием компонентного состава и используемых пищевых добавок. В таблице 3.4 приведены медико-биологические требования к пищевой ценности отдельных видов и подгрупп продуктов, отражающие усредненные значения должного химического состава или пределы колебаний этих значений. Продукты, не вошедшие в перечень таблицы 3.4, должны характеризоваться химическим составом и энергетической ценностью, регламентированными соответствующими ГОСТами и НТД.

3.5. Пищевая ценность сахара и кондитерских изделий (сахаристые и мучные продукты) определяется в каждой из этих подгрупп содержанием основного пищевого вещества и дополнительных компонентов.

Пищевая ценность сахара (песка, рафинада) определяется исключительно сахарозой.

Пищевая ценность сахаристых кондитерских изделий может колебаться в широких пределах и зависит от содержания сахара (40-65 %) и других углеводов, жира (в среднем I0-I5%; по рецептуре от 3% в карамели до 42% в шоколаде) и в некоторых случаях белка (в шоколаде 5-8%, халве II-I3%). Энергетическая ценность этих продуктов колеблется от 300 до 550 ккал и в среднем может быть приравнена к сахару.

Пищевая ценность мучных кондитерских изделий определяется преимущественным содержанием в них углеводов за счет крахмала пшеничной муки (30-40%) и сахара (до 40%); некоторые изделия (печенье, кексы, вафли с жировой начинкой) характеризуются высоким содержанием жира (30-40%). Энергетическая ценность этой под-

группы продуктов составляет 400–500 ккал.

В связи с тем, что кондитерские изделия, сырьем для производства которых служат рафинированные продукты (сахар, мука пшеничная высшего и первого сортов, жиры и др.), не содержат значимых количеств витаминов, то для повышения их пищевой ценности целесообразна витаминизация ряда этих продуктов. В витаминизированных кондитерских изделиях массовая доля добавленных витаминов должна нормироваться в НТД с описанием методов их определения и маркироваться на потребительской упаковке. Во всех кондитерских изделиях должно регламентироваться содержание сахара, других углеводов и жиров, а в некоторых из них (шоколад, галеты) нормируется содержание белка. На потребительской упаковке маркируется содержание углеводов, в том числе сахара в некоторых, жира и белка, во всех – энергетическая ценность.

Диабетические кондитерские изделия вырабатываются по рецептурам, согласованным с Минздравом СССР и Минздравами союзных республик. Заместителями сахара в этих изделиях являются ксилит, сорбит или маннит. Массовая доля ксилита в сахаристых кондитерских изделиях колеблется в пределах 25–70% (в среднем 55%), в мучных кондитерских изделиях массовая доля ксилита или сорбита в среднем составляет 30%. Максимальное содержание сахарозы в продуктах для больных диабетом не должно превышать 3% – в неглазированных конфетах, I5% – в глазированных конфетах, 8% – в шоколаде и 2% – в мучных кондитерских изделиях. В диетических кондитерских изделиях целесообразно использовать плодово-ягодные пульпы, пюре или порошки, муку из цельного зерна, отруби, пектин, агар и другие студнеобразователи, микрокристаллическую целлюлозу и пищевые волокна.

При производстве этой группы продуктов широко используются вспомогательные материалы, технологические вещества и пищевые добавки.

В сахарном и сахарорафинадном производстве применяются:

– для обработки диффузионных соков и сиропов – гидросульфит, гидроокись кальция (известь), углекислый газ, поверхностно-активные вещества и пеногасители (дистиллированные, ацетилированные моно- и диглицериды), сорбиты и ионообменные смолы (катиониты КУ-2-8, КУ-2-8 и С, аниониты АВ-I6ГС, АВ-I7-8 и С, ЭДЭ I0п), активные угли;

– для фильтрования – диатомит, перлит, тканевые фильтры;
– для подкрашивания – ультрамарин и индигокармин.

При изготовлении кондитерских изделий широко применяются пищевые добавки:

– студнеобразователи (агар, агароид или фурцеллеран, пектин, желатин);
– эмульгаторы (фосфатиды, лецитин);
– пенообразователи (отвар мыльного корня, глицирризин);
– химические разрыхлители (двууглекислый натрий, углекислый аммоний, виннокислый калий ("кремортартар"));
– пищевые кислоты (лимонная, молочная, винокаменная, о-фосфорная кислота, а также их натриевые, калиевые и кальциевые соли;
– пищевые красители (натуральные растительные, синтетические: тартразин и индигокармин);
– пищевые ароматические эссенции, ванилин;
– сладкие многоатомные спирты (сорбит, ксилит) и интенсивные подсластители – сахарин, аспартам – используются в производстве диетических (для лиц, страдающих сахарным диабетом, избыточным весом) кондитерских изделий;
– для повышения рассыпчатости затяжного печенья, галет, крекеров допускается добавление пиросульфита натрия в количествах, рассчитанных так, чтобы остатки диоксида серы (SO_2) не превышали установленных нормативов; кроме того, остатки диоксида серы, обусловленные использованием сульфитированных плодово-ягодных полуфабрикатов, допускаются в мармеладе, пастильных изделиях, некоторых сортах карамели и конфет.

Все пищевые добавки и химические продукты, применяемые в качестве вспомогательных материалов, по качественным показателям и чистоте должны отвечать нормативно-техническим документам (ГОСТы, ТУ и т.д.) и должны быть разрешены Минздравом СССР для указанных целей.

Использование пищевых добавок в производстве сахара и кондитерских изделий регулируется "Санитарными правилами по применению пищевых добавок" (Минздрав СССР, 1979, № 1923–8), специальными разрешениями Минздрава СССР, а также технологическими инструкция-

ми по применен ю отдельных добавок или по производству различных изделий.

3.6. Овощи, картофель, бахчевые, плоды, ягоды и продукты их переработки являются основными источниками в питании человека ряда минеральных веществ, витамина С, β- к..ротина, фолацина и, в существенной степени, - клетчатки, пектиновых веществ и усвояемых углеводов, что и предопределяет пищевую ценность продуктов этой группы. В процессе их хранения в непереработанном виде происходит потеря части пищевых веществ и, прежде всего, витаминов, приводящая к снижению пищевой ценности. Это обуславливает необходимость проведения целенаправленных исследований для отработки оптимальных условий хранения непереработанной продукции по критерию пищевой ценности и регламентирования допустимой степени ее потери по срокам хранения. В связи с отсутствием этих данных медико-биологические требования к пищевой ценности продуктов указанной группы в непереработанном виде на данном этапе не выдвигаются. Исключение составляют свежевыкопанные картофель и морковь красная, для которых необходимо установить содержание крахмала не менее I6% и содержание β-каротина не менее 8 мг/I00 г, соответственно.

Применяемые в промышленности способы пере_ ботки большинства видов продуктов из этой группы (соление, консервирование, замораживание, высушивание, получение соков, паст и др.) также могут снижать их пищевую ценность и, прежде всего, за счет разрушения витаминов. В связи с этим по степени девитаминизации можно судить о качестве переработанной продукции и о совершенстве технологии ее обработки. Учитывая изложенное, важнейшей задачей является альтернатива между возможностью сохранения витаминной ценности этой продукции применением щадящей технологии или ее поддержания дополнительным внесением в продукты витаминов; не исключается и смешанный вариант.

В таблице 3.6 приведены медико-биологические требования к пищевой ценности плодоовощной продукции в переработанном виде, которые дают как общие, так и частные представления о нормировании и маркировке этого показателя качества продуктов, относящихся к данной группе.

3.7. Пищевая ценность группы жировых продуктов, к которой относятся масла растительные [illegible] майонезы, м..очный жир

и жиры топленые животные, определяется содержанием в них жира и жирорастворимых витаминов, которые наряду с энергетической ценностью маркируются на потребительской упаковке. В маргаринах и майонезах маркируется также содержание нежировых добавок и примесей. Кроме этих показателей, за исключением энергетической ценности, нормированию подлежат количество воды, неомыляемых веществ (не более I% в растительных маслах), йодное число (специфическое для различных видов масла) и кислотное число, а также содержание в маргаринах и масле сливочном железа ($\leq$ I,5 мг/кг) и меди ($\leq$ 0,4 мг/кг), являющимися оксидантами, и дополнительные показатели (табл. 3.7).

В таблице 3.7 приведены медико-биологические требования к пищевой ценности и ряду других показателей, которые распространяются на большинство видов продуктов из этой группы.

3.8. Пищевая ценность безалкогольных напитков определяется содержанием в них углеводов и некоторых водорастворимых витаминов, а минеральных вод – специфическим для каждого вида содержанием минеральных веществ. Величины этих показателей нормируются в ГОСТах и НТД и маркируются наряду с энергетической ценностью (кроме минеральных вод) на этикетках. При содержании сахаров менее I% они не маркируются. В пиве нормируется и маркируется содержание углеводов и алкоголя, а также маркируется энергетическая ценность. В других спиртных напитках нормируется и маркируется содержание алкоголя. Во всех напитках при содержании алкоголя $\leq$ I% об. он не нормируется и не маркируется.

3.9. Пищевая ценность изолятов и концентратов белков связана с уровнями содержания в них белков и углеводов. При этом, если в препаратах молочных белков углеводы представлены лактозой, которая вносит в некоторых из них существенный вклад в энергетическую ценность продукта, то в соевых белках – олигосахарами и неусвояемыми полисахаридами, не являющимися в организме человека источниками энергии. Кроме того, в "концентратах сывороточных белковых" при расчете энергетической ценности необходимо учитывать содержание в них липидов.

Указанные белковые препараты являются полуфабрикатами и используются преимущественно для изготовления специализированных лечебных и детских продуктов, а также в качестве обогатителей

и заместителей в продуктах массового потребления.

Ниже приводятся медико-биологические требования к маркируемым и нормируемым показателям пищевой ценности различных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов. При этом все показатели выражаются, если это специально не оговорено, в % на съедобную часть. Витамины и минеральные вещества в мг %.

Таблица 3.I

3.I. Мясо, мясные продукты, птица и яйцо

№№ пп	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок		Жир		Тиамин		Рибофлавин		Витамин РР		Железо		Фосфор		Энергетическая ценность		Дополнительные показатели	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	20
	I. Мясо																		
I.	Говядина I категории	-	-	-	≤I6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Говядина II категории	-	-	-	≤I0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	Баранина I категории	-	-	-	≤I6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	Баранина II категории	-	-	-	≤I0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	Свинина беконная	-	-	-	≤28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	Свинина мясная	-	-	-	≤33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	Свинина жирная	-	-	-	≤49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	Телятина	-	-	-	≤ 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	II. Птица																		
9.	Бройлеры I категории	-	-	-	≤I6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
I0.	Бройлеры II категории	-	-	-	≤II	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
II.	Куры I категории	-	-	-	≤I8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение табл. 3.I

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	20
I2.	Куры II категории	-	-	-	≤ 8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
I3.	Гуси I категории	-	-	-	≤39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
I4.	Гуси II категории	-	-	-	≤29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
I5.	Индейки I категории	-	-	-	≤22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
I6.	Индейки II категории	-	-	-	≤I2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
I7.	Утки I категории	-	-	-	≤38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
I8.	Утки II категории	-	-	-	≤24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	III. Колбасные изделия из мяса с/х животных																		
I9.	Вареные колбасы высшего сорта	+	≥I3	+	≤26	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
20.	Вареные колбасы I сорта	+	≥I2	+	≤24	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
2I.	Вареные колбасы 2 сорта	+	≥I2	+	≤I8	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
22.	Сардельки свиные	+	≥I0	+	≤30	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
23.	Сардельки говяжьи	+	≥I0	+	≤I5	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
24.	Сосиски высшего сорта	+	≥I0	+	≤24	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
25.	Сосиски I сорта	+	≥I0	+	≤20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
26.	Мясные хлебцы высшего сорта	+	≥I0	+	≤25	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
27.	Мясные хлебцы I сорта	+	≥II	+	≤2I	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
28.	Мясные хлебцы 2 сорта	+	≥II	+	≤20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
29.	Варено-копченые колбасы высшего сорта	+	≥I6	+	≤40	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
30.	Варено-копченые колбасы I сорта	+	≥I8	+	≤39	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-

Продолжение табл. 3.I

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	20
3I.	Полукопченые колбасы высшего сорта	+	>I6	+	<40	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
32.	Полукопченые колбасы I сорта	+	>I5	+	<38	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
33.	Сырокопченые колбасы высшего сорта	+	>23	+	<50	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
34.	Сырокопченые колбасы I сорта	+	>2I	+	<48	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	IУ. Колбасные изделия из мяса птицы																		
35.	Вареные колбасы	+	>I7	+	<I2	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	У. Кулинарные изделия из мяса и птицы																		
36.	Полуфабрикаты рубленые мясные	+	>I0	+	<20	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
37.	Быстрозамороженные блюда из птицы	+	>24	+	<I6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
	УI. Продукты из свинины																		
38.	Ветчина в форме	+	>22	+	<2I	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
39.	Грудинка всех видов	+	> 9	+	<63	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-
40.	Корейка всех видов	+	>I0	+	<48	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-

Продолжение табл. 3.I

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	20
4I.	Окорок вареный	+	>I4	+	<25	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–
	УП. Консервы мясные																		
42.	Из говядины	+	>I7	+	<I7	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–
43.	Из баранины	+	>I5	+	<20	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–
44.	Из свинины	+	>I4	+	<32	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–
45.	Колбасные фарши	+	>I0	+	<28	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–
	УШ. Консервы мясорастительные																		
46.	Каша пшеничная с говядиной	+	> 8	+	<I3	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Углеводы	I8%
47.	Каша пшеничная со свининой	+	> 7	+	<I6	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Углеводы	I8%
	IX. Консервы из птицы																		
48.	Курица в собственном соку	+	>23	+	<I0	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–
49.	Утка в собственном соку	+	>I6	+	<I7	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–
50.	Фарши колбасные	+	>I2	+	<20	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–
	X. Субпродукты																		
5I.	Первой категории	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

Продолжение табл. 3.I

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	I20
52.	Второй категории	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
53.	Паштеты	+	>I2	+	<28	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–
54.	Субпродукты кур	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	XI. Яйца и яйцепродукты																		
55.	Яйца куриные	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Витамин А	–
56.	Меланж	+	>I3	+	<II	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Витамин А	–
57.	Яичный порошок	+	>46	+	<37	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Витамин А	–
	XII. Витаминизированные мясопродукты																		
58.	Колбасные изделия и мясные консервы массового потребления	+	>I2	+	<28	+	0,8–I,2	+	0,8–I,2	+	8–I2	+	–	+	–	+	–	Витамин С	30–50
59.	Колбасные изделия и мясные консервы специального назначения	+	>I2	+	<28	+	I–2	+	I,2	+	I0–20	+	–	+	–	+	–	Витамин С	50–70
60.	Колбаски детские витаминизированные	+	>I2	+	<24	+	I	+	I	+	II	+	–	+	–	+	–	Нитрат натрия Витамин А Витамин Е Поварен. соль	0,003 0,5 4,8 I,5–I,8

Продолжение табл. 3.I

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	20
XII. Мясопродукты школьного питания																			
6I. Колбаса киевская	+	> I4	+	< I6	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Нитрит натрия 0,00I5 Поваренная соль I,5–I,8		
62. Колбаски детские	+	> I2	+	< 24	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Нитрит натрия 0,00I5 Поваренная соль I,5–I,8		
63. Полуфабрикат-ромштекс	+	> II	+	< I7	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Поваренная соль 0,7–0,9		
64. Паштеты из мяса	±	> 9	+	< I3	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–		
65. Консервы "Рулет мясной"	+	> I4	+	< I5	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Поваренная соль I,0		
66. Колбасы куриные	±	> I4	+	< I3	+	–	±	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Нитрит натрия 0,00I5 Поваренная соль I,3		
67. Пельмени-полуфабрикаты	+	> I0	+	< I0	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Поваренная соль I,0–I,7		
68. Паштеты из мяса птицы	+	> II	+	< II	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Поваренная соль 0,6–0,8		

Таблица 3.2

3.2. Молоко и молочные продукты

№№ п.п.	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белки		Жиры		Углеводы	Кальций		Магний		Фосфор		Витамины								Энергетическая ценность		Дополнительные показатели
													А		каротин		B_1		PP				
		М	Н	М	Н	М	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
I.	Молоко сырое	–	⩾2,9		⩾3,0	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	Показатели относятся к заготовляемому молоку
2.	Молоко и кисломолочные изделия	+	⩾2,8	+	I–6	+	⩽I0	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
3.	Витаминизированные продукты этой группы	+	⩾2,8	+	I–6	+	⩽I0	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Витамины A – 0,I5 C – I5
4.	Сливки и сметана	+	⩾2,4	+	I0–30	+	⩽4	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
5.	Консервы молочные	+	⩾5	+	⩽45	+	⩽I4	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Сухие вещества I5–30
6.	Молоко и молочные изделия сухие	+	⩾I0	+	⩽75	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Содержание воды ⩽5
7.	Сыры и творожные изделия	+	⩾5	+	⩽32	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	±	–	+	–	Сахароза ⩽30; специи, наполнители
8.	Мороженое	+	⩾3	+	⩽8	+	⩽6	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	Глазурь, наполнители

Таблица 3.3

3.3. Рыба, рыбные и другие продукты моря

№№ пп	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белки		Жиры		Кальций		Магний		Фосфор		Железо		Энергет. ценность		Поваренная соль		Дополнительные показатели	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	20
I.	Рыба свежая, охлажденная, нежирная	+	–	+	<5	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–
2.	Рыба среднежирная	+	–	+	5–I5	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–
3.	Рыба жирная	+	–	+	>I5	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–
4.	Рыба слабосоленая	+	–	+	I2–20	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	4–6	–	–
5.	Рыба среднесоленая	+	–	+	5–I8	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	6–I0	–	–
6.	Рыба (сельдь) крепкосоленая	+	–	+	<I8	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	>I0	–	–
7.	Рыба вяленая	+	–	+	4–6	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	II–I4	–	–
8.	Рыба холодного копчения, балычные изделия	+	–	+	+	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	5–I0	–	–
9.	Консервы рыбные натуральные, натуральные с добавлением масла, в желе	+	>I5	+	<25	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	I,5	–	–
I0.	Консервы рыбные в томатном соусе	+	>I2	+	<I0	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	I,5	–	–
II.	Консервы рыбные в масле	+	>I5	+	<35	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	I,5	–	–
I2.	Консервы рыбо-растительные (кусочки или фарш)	+	>I0	+	<I0	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	I,5	–	–
I3.	Икра зернистая пробойная	+	–	+	<I5	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	5–I4	–	–
I4.	Трепанг (мясо)	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–
I5.	Кальмар	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–

Продолжение табл. 3.3

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	20
I6.	Мидии	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–
I7.	Рапана	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–
I8.	Краб (мясо)	+	>I6	+	<4	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–
I9.	Креветка дальневосточная (мясо)	+	>I9	+	<3	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–
20.	Мясо антарктической креветки варено-мороженое (криль)	+	>2I	+	<2	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–
2I.	Паста "Океан"	+	>I3	+	<4	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	–	–
22.	Морская капуста	–	–	–	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	йод	–

Таблица 3.4

3.4. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия

№№ пп	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белки		Жиры		Углеводы		Кальций		Магний		Фосфор		Железо		Витамины B_1		Витамины B_2		Витамины PP		Энергетическая ценность		Дополнительные показатели
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	20	2I	22	23	24	25
I.	Горох	+	>25	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
2.	Фасоль	+	>24	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
3.	Мука пшеничная высшего сорта	+	>II,5	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
4.	То же, I сорта	+	>II,8	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
5.	То же, II сорта	+	>I2,2	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
6.	То же, обойная	+	>I2,8	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
7.	Мука ржаная сеяная	+	> 8,5	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
8.	То же, обдирная	+	>I0,8	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
9.	То же, обойная	+	>II,0	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
I0.	Крупа манная	+	>I2,0	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
II.	Крупа гречневая ядрица	+	>I3,0	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
I2.	Крупа рисовая	+	> 7,8	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
I3.	Пшено	+	>I2,0	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
I4.	Макаронные изделия	+	II,5–I5	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
I5.	Хлеб пшеничный	+	> 8	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–

Продолжение табл. 3.4

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	20	2I	22	23	24	25
I6.	Хлеб ржаной	+	>6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
I7.	Хлеб из смеси муки	+	>6	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Содержание белка в смешанных сортах зависит от пропорции муки
I8.	Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием жира	+	>8		5-I2	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-
I9.	Сдобные изделия	+	-	+	4-I2	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	В изделиях с добавкой жировых продуктов нормируется общее содержание жира с учетом добавки по рецептуре
20.	Сухарно-бараночные изделия	+	>8		-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	Общее содержание жира нормируется только в изделиях с добавкой жировых продуктов
2I.	Булка пшеничная высшего сорта и I сорта витаминизированная	+	>II,5	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	+	-	+	0,4-0,5	+	0,4-0,5	+	2,0-3,0	+	-	-

Продолжение табл. 3.4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
22.	Макаронные изделия витаминизированные	+	≥11,5	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	0,5 –0,6	+	0,5 –0,6	+	2,5 –3,0	+	–	–
23.	Хлебобулочные изделия из пшеничной муки витаминизированные	+	≥8		–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	0,25 –0,4	+	0,25 –0,4	+	2,0 –3,0	+	–	–
24.	Батоны из муки высшего сорта с отрубями витаминизированные	+	≥8	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	0,2 –0,3	+	0,25 –0,35	+	3–4	+	–	Витамины: B_1–0,1–0,2 B^2–2,2–3,0
25.	Хлебобулочные изделия для профилактического питания	+	≥8	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	0,5 –0,8	+	0,5 –0,8	+	5–8	+	–	Витамины: B_6–0,5–0,8; B_9 5–7; β-каротин – 0,5–1,0; фолацин, мкг% – 40–50
26.	Сухари витаминизированные	+	≥8,5		–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	1,0	+	1,0	+	5,0	+	–	–
27.	Макаронные изделия безбелковые	+	≤0,8	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
28.	Хлебобулочные изделия с пониженным содержанием натрия	+	≥8		–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	натрий ≤ 30 мг%
29.	Хлебобулочные и макаронные изделия с повышенным содержанием пищевых волокон	+	≥6	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	пищевые волокна – 15 %

Продолжение табл. 3.4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
30.	Хлебобулочные изделия с повышенной биологической ценностью	+	> 11	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
31.	Хлебобулочные изделия безбелковые	+	< 1,2	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–
32.	Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием лецитина	+	> 8	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	лецитин – 3,5-7,1 %
33.	Хлебобулочные изделия для питания диабетиков	+	> 8	+	–	+	10–40	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	ксилит или сорбит до 3,0 % с исключением добавления сахарозы
34.	Хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью	+	> 3	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	кислотность – 0,2
35.	Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием калия	+	> 8	+	–	+	–	+	350–400	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–

Таблица 3.5

3.5. Сахар и кондитерские изделия

№ пп	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок		Жир		Углеводы		Энергетическая ценность	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0
I.	Сахар рафинированный	–	–	–	–	+	99,7	+	–
2.	Карамель	–	–	+	≤ I0	+	75–85	+	–
3.	Конфеты помадные, фруктово-ягодные, сбивные	–	–	+	≤I5	+	65–74	+	–
4.	Конфеты грильяж, марципан	–	–	+	≤I5	+	60–75	+	–
5.	Конфеты шоколадно-кремовые	–	–	+	≤30	+	≤ 50	+	–
6.	Шоколад	+	5–8	+	≤42	+	55–63	+	–
7.	Ирис	–	–	+	≤ 5	+	≤ 70	+	–
8.	Халва	+	II–I3	+	≤30	+	25–45	+	–
9.	Пастила, зефир	–	–	–	–	+	≤ 80	+	–
I0.	Мармелад, желейные изделия	–	–	–	–	+	≤ 80	+	–
II.	Печенье сахарное, затяжное	+	≥7	+	≤ 28[x]	+	≤ 36[x]	+	–
I2.	Печенье сдобное	+	≥7	+	≤I,9[x]	+	≤ I0	+	–
I3.	Галеты, крекеры	+	≥9	+	≤ I5[x]	+	≤I2[x]	+	–
I4.	Пряники	+	≥3	+	≤ 22	+	≥49[x]	+	–
I5.	Вафли с фруктовой, помадной начинками	+	≥3	+	≤ I7[x]	+	≥65[x]	+	–
I6.	Вафли с жировой, пралиновой начинками	+	≥3	+	≤39[x]	+	≥5I[x]	+	–
I7.	Торт бисквитный с кремом	+	≥5	+	≤20	+	≥40	+	–
I8.	Торт бисквитный фруктовый	+	≥4	+	≤I0	+	≥40	+	–

Продолжение табл. 3.5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
19.	Торт песочный фруктовый	+	>4	+	≤25	+	>50	+	-
20.	Торт слоеный с кремом	+	>4	+	≤40	+	>17[x/]	+	-
21.	Пирожное белково-сбивное	+	-	-	-	+	60-65[x/]	+	-
22.	Мед	-	-	-	-	+	≤2,5[x/]		

x/ В расчете на продукт с товарной влажностью

Таблица 3.6

3.6. Овощи, бахчевые, плоды, ягоды и продукты их переработки

№№ пп	Наименование вида или подгруппы продуктов	Углеводы общие		Поваренная соль		Калий		Кальций		Магний		Фосфор		Железо		Витамины: β-каротин		Витамины: С		Энергетическая ценность		Дополнительные показатели	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		22	
1.	Консервы овощные натуральные	+	–	–	<1,5	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+		–	
2.	Консервы овощные закусочные	+	–	–	1,2–1,6	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+		–	
3.	Икра из кабачков витаминизированная	+	–	–	<1,6	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	>30	+		–	
4.	Продукты томатные концентрированные	+	+	–	+	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	±	–	+		–	
5.	Соки овощные витаминизированные	+	+	–	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	>30	+		–	
6.	Соки овощные	+	+	–	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+		–	
7.	Овощи и картофель сушеные	–	+	–	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+		Вода 8–12	
8.	Картофельное пюре (хлопья, крупка) витаминизированное	+	+	–	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	3–5	+	60–80	+		Вода 8–10; крахмал – 75–78	
9.	Грибы сушеные	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–		Вода 10–13	
10.	Компоты	+	+	–	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+		Органические кислоты – 0,2–2,0	

Продолжение табл. 3.6

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	I3	I4	I5	I6	I7	I8	I9	20	2I	22
II.	Компоты витаминизированные	+	+	–	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	>30	+	Орган. кисл. 0,2–2,0
I2.	Соки	+	+	–	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	+	–	+	Органич. кисл. 0,2–2,0
I3.	Соки витаминизированные	+	+	–	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	+	>30	+	Органич. кисл. 0,2–2,0
I4.	Напитки плодовые и ягодные	+	+	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	+	–	+	–
I5.	Напитки витаминизированные	+	+	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	+	>30	+	–
I6.	Варенье, джем, повидло, пюре, желе	+	+	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	+	–	+	–
I7.	Джем, повидло, желе витаминизированное	+	+	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	+	>45	+	–
I8.	Фрукты сушеные	–	+	–	–	+	–	–	–	–	–	–	–	+	–	+	–	–	–	+	–
I9.	Плоды шиповника сушеные	–	+	–	–	+	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	+	+	–	Вода I8–25
20.	Консервы фруктовые для диетического питания: пюре, пасты, компоты, соки	+	+	–	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	–	–	+	–	+	Сорбит или ксилит
2I.	Джем, варенье, повидло диабетическое	+	+	–	–	+	–	+	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	+	Сорбит или ксилит
22.	Фрукты в собственном соке	+	+	–	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–	+	–

Таблица 3.7

3.7. Жировые продукты

№№ пп	Наименование вида или подгруппы продуктов	Жир		Вода	Нежировые примеси		Кислотное число	Перекисное число	Витамины			Энергет. ценность	Дополнительные показатели
									А	β-каротин	Е		
		М	Н	Н	М	Н	Н	Н	М	М	М Н	М	Н
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II I2	I3 I4	I5	I6
I.	Масла растительные	+	>99,8	0,I –0,2	–	0	0,4–2,25	не более I0 мэкв активного кислорода кг масла	–	– –	+ –	+	Температура вспышки для рафинированного масла 225°С; эруковая кислота в пищевом рапсовом масле 5%; для оливкового масла специфическая экстинция в УФ I % E I ом при 232 нм, pH–3,5–5,5
2.	Витаминизированные салатные масла	+	>99,8	0,I –0,2	–	0	0,4–2,25	–"–	–	– –	+ 20 – 30	+	–
3.	Продукты переработки растительных масел	+	>40	I0 –50	+	+	<2 мг КОН на I г жира	–	+	– –	+ –	+	Нормируется и маркируется содержание нативного растительного масла или пищевой линолевой кислоты, сахара I8% и содержание NaCl
4.	Витаминизированные маргарины	+	>40	I0 –50	+	+	<2 мг КОН на I г жира	–	+ I,2 – 3	–	+ 20 – 30	+	–

Таблица 3.9

3.9. Другие продукты

№ пп	Наименование вида или подгруппы продуктов	Белок		Жир		Углеводы		Энергетическая ценность			Дополнительные показатели	
		М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	М	Н	
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II	I2	
I.	Казеинат натрия	+	≥86	+	≤I,8	+	≤I	+	–	–	–	
2.	Казеиты	+	≥76	+	≤I	+	≤I,5	+	–	–	-	
3.	Концентрат сывороточный белковый (КСБ-УФ)	+	≥55	+	≤7	+	≤27	+	–	–	–	
4.	Концентрат сывороточный белковый (КСБ-УФ-ЭД)	+	≥57	+	≤7	+	≤30	+	–	–	–	
5.	Сыворотка сухая деминерализованная (СД-ЭД)	+	≥I3	+	≤0,7	+	≤80	+	–	–	–	
6.	Белок сухой пищевой молочный К/С	+	≥84	+	≤2	+	≤ 2	+	–	–	–	
7.	Белок соевый изолированный	+	≥9I	+	≤I	+	≤ 2	+	–	+	Олигосахара	≤2
8.	Белок соевый концентрированный	+	≥70	+	≤I	+	≤20	+	–	+	Олигосахара –	≤2

ЧАСТЬ IУ

4. КРИТЕРИИ БЕЗОПАСНОСТИ

Критерии безопасности в настоящем разделе установлены по тем же группам и подгруппам пищевых продуктов с теми же индексами, которые были представлены выше в разделе 2 "Органолептическая характеристика" и 3 "Критерии пищевой ценности", т.е. полностью совпадают первые две цифры индексов, дальнейшая градация может отличаться из-за специфики показателей.

В основу таблиц показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов положены разработанные Минздравом СССР требования по ограничению допустимых уровней содержания в них основных групп потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения.

Для оценки гигиенических показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов используются унифицированные методы анализа, предусмотренные в Общесоюзных санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правилах и нормах, методических указаниях и рекомендациях Минздрава СССР, перечень которых приведен ниже.

СанПиН 42-I23-4540-87 "Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения".

СанПиН 42-I23-4089-85 "Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах".

"Сырье и продукты пищевые. Методы определения токсичных элементов" ГОСТ: 26929-86, 26927-86, 26928-86, 26930-86 - 26935-86.

СанПиН 42-I23-46I9-88 "Допустимые уровни содержания нитратов в продуктах растительного происхождения и методы их определения".

СанПиН 42-I23-4083-86 "Временные гигиенические нормативы содержания гистамина в рыбопродуктах".

"Временные гигиенические нормативы содержания $N^{\cdot}$ - нитрозаминов в пищевых продуктах" МЗ СССР № 4228-85.

"Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства" МЗ СССР, № 2944-83.

"Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17β в продуктах животноводства" МЗ СССР, № 3208-85.

"Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства" МЗ СССР № 3049-84.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах" МЗ СССР, № 2273-80.

"Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии" МЗ СССР, № 4082-86.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания патулина в фруктовых и овощных соках и пюре", МЗ СССР, № 2655-82.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах", МЗ СССР, № 2964-84.

"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье", МЗ СССР, № 3184-84.

"Методические указания по обнаружению, идентификации и определению деоксиниваленона (вомитоксина) в зерне и зернопродуктах", МЗ СССР, № 3940-84.

"Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства", МЗ СССР, № 3202-85, ГАП СССР № 115-6а.

В приведенных ниже таблицах указаны наиболее распространенные названия препаратов пестицидов. Синонимы их приводятся в предметном указателе СанПиН 42-123-4540-87 "Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения" с последующими дополнениями к нему. При этом термин "не допускается" означает отсутствие в пределах чувствительности метода.

Микробиологические показатели приведены по продуктам в заключении каждого раздела. Для продуктов общественного питания показатели химических загрязнителей рассчитываются по составу сырья, микробиологические показатели приведены в группе 9 (Другие продукты).

Отбор проб и подготовку их к анализу для микробиологических исследований производят в соответствии с ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы бактериологического анализа"; ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа"; ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа"; ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа" или любой другой действующей нормативно-технической документацией на данный вид продукта.

Контроль микробиологического качества консервов проводится в соответствии с действующей Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденной МЗ СССР за № 1121-73 от 18.09.73 г.

Установленные в настоящем документе микробиологические критерии безопасности включают определение следующих 4-х групп микроорганизмов:

I группа - санитарно-показательные микроорганизмы

Во всех видах продуктов, кроме кисломолочных, определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов проводят на плотной среде с инкубацией при 30°С в течение 72 часов в соответствии с "Методическими указаниями по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами", № 2657-82, М., 1983; ГОСТ 9958-81, ГОСТ 9225-84, ГОСТ 10444.5-85, ГОСТ 26972-86, "Методической инструкцией по санитарно-бактериологическому контролю на рыбоконсервных предприятиях и судах", Л., 1987, утвержденной МЗ СССР 4.12.86 г. Результаты исследований выражают: количеством колониеобразующих единиц (КОЕ) в 1 г или $см^3$ продукта; показатель "бактерии группы кишечных палочек" (БГКП) приведен в соответствие с принятой международной номенклатурой, который

практически идентичен показателю "колиформные бактерии". К бактериям группы кишечных палочек относятся грамотрицательные, не образующие спор палочки, сбраживающие лактозу с образованием кислоты и газа при 36 ± 1°С, при этом обязательно учитываются как цитратотрицательные, так и цитратположительные варианты БГКП, включая следующие роды – эшерихия, клебсиелла, энтеробактер, цитробактер и серрация.

При этом проводятся исследования с идентификацией до эшерихий коли только в отдельных видах продуктов, указанных в таблице.

Определение проводят в соответствии с МУ, СанПиН, ГОСТами, Инструкциями, перечисленными выше.

(Примечание. Среда Кода используется только для определения эшерихий коли, суммарный показатель – БГКП – определяется только с использованием среды Кесслер с лактозой).

II группа – потенциально патогенные микроорганизмы

Определение коагулазоположительного стафилококка, бациллюс цереус, сульфитредуцирующих клостридий, бактерий рода протея проводят в соответствии с вышеперечисленными МУ, СанПиН, ГОСТами. Парагемолитические галофильные вибрионы определяют в соответствии с "Временными методическими рекомендациями по контролю за содержанием парагемолитического вибриона в рыбе и рыбопродуктах. Методы исследования и нормативы", № 3933-85.

III группа – патогенные микроорганизмы

Определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл проводят в соответствии с действующей "Инструкцией о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях", № 1135-73, М., 1975, СТ СЭВ 5209-85 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода сальмонелла".

IV. группа – показатели микробиологической стабильности продукта

Для большинства продуктов питания в эту группу включены контроль за содержанием дрожжей и микроскопических грибов (плесеней).

Определение проводят в соответствии с "Методическими указаниями по микробиологическому контролю детских сухих молочных смесей и их компонентов. Нормативы и методы исследования", № 3928-85, М., 1985; ГОСТ 26972-86 "Зерно. Крупа. Мука. Толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологических исследований"; ГОСТ 26888-86 "Молоко и молочные продукты. Метод определения дрожжей и плесневых грибов".

Контроль качества продуктов осуществляется по альтернативному плану за бактериями группы кишечных палочек, большинством условно-патогенных микроорганизмов, и особенно за патогенными микроорганизмами, в т.ч. сальмонеллами, когда нормируется их отсутствие в определенной массе продукта. Поэтому при подготовке проб к анализу необходимо проводить корректировку величины навески исследуемого продукта в соответствии с требованиями нормативов на отсутствие бактерий группы кишечных палочек, эшерихий коли, протеев, коагулазоположительных стафилококков, сульфитредуцирующих клостридий, патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл в той массе продукта, которая отражена в нижеприводимых таблицах.

При разработке нормативно-технической документации на вновь создаваемые виды пищевых продуктов, не отраженных в настоящем документе, в показателях качества обязательно должны включаться микробиологические нормативы.

Кроме того, во всех молочных и кисломолочных продуктах ранее использовавшийся контроль по коли-титру или титру бактерий кишечной палочки должен быть заменен на показатель отсутствия бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) в определенной массе продукта.

4.А. Загрязнители химической и биологической природы

I. Мясные продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
I.I.	Мясо и птица свежие, охлажденные и мороженые	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,I	
		ртуть	0,03	
		медь	5,0	
		цинк	70,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_I	0,005	
		антибиотики:		
		тетрациклиновой группы	<0,0I ед/г	
		гризин	<0,5 ед/г	
		цинкбацитрацин	<0,02 ед/г	
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-I7β	0,0005	
		тестостерон	0,0I5	
		нитрозамины:		
		(сумма НДМА и НДЭА)	0,002	
		пестициды:		
		абат	I,0	
		актеллик	0,0I	мясо (птица)
		алдрин	не доп.	печень птицы
		амидофос	0,3	мясо, мясн.пр.
		атразин	0,02	
		афуган	не доп.	
		аэроль-2	не доп.	(контролировать по ДДВФ и хлорофосу)
		базудин	0,7	мясо (в пересчете на жир)
		базудин	не доп.	мясо птицы
		байтекс	0,2	мясо, мясн.пр.
		гексахлоран	0,I	
		гексахлоран	0,0I	мясо мороких животных (ларга, лахтак, морж, крылатка; акиба, тюлень)

Продолжение

1	2	3	4	5
		гептахлор	не доп.	
		гиподермин-хлорофос	не доп.	(контролировать по хлорофосу)
		глак Ц	0,I	(контролировать по циодрину)
		ГХЦГ гамма-изомер	0,I	
			0,0I	мясо морских животных
		2,4-Д-аминная соль	не доп.	
		2,4-Д-бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-дихлорфеноксиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д-дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д-кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлороктиловый эфир	не доп.	
		ДДВФ	не доп.	
		ДДТ и его метаболиты	0,I	
		-"-	0,2	мясо морских животных (морж, тюлень, акиба)
		-"-	0,03	мясо морских животных (ларга, крылатка, лахтак)
		валексон	0,02	
		дерматозоль		(контролировать по циодрину)
		дибром	0,3	
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дурсбан	0,I	
		карбофос	не доп.	
		камбилен		(контролировать по 2М-4ХП и МЦПА)
		корал	0,I	мясо гов., птицы
		-"-	0,2	мясо овин., мясопродукты
		кремнефториотый натрий	0,4	(с учетом естеств. уровня, контролировать по фактору)
		креолин		(контролировать по ГХЦГ)
		линурон	не доп.	
		лонтрел	0,3	мясо и мясопродукты
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		неопинамин	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		оксамат	не доп.	

Продолжение

1	2	3	4	5
		педико		(контролировать по хлорофосу)
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		полихлоркамфен	не доп.	
		полихлорпинен	не доп.	
		пропоксур	не доп.	
		реглон	0,01	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		севин	не доп.	
		сероцин		(контролировать по цинебу)
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		трихлорметафос	0,3	мясо и мясопродукты
		трихлорметафос-3	не доп.	
		фозалон	не доп.	
		хлорофос	не доп.	
		полихом		(контролировать по поликарбацину)
		циодрин	0,05	
		цирам	не доп.	
		этафос	0,01	
		фенагон	не доп.	(контролировать по 2,4-Д)

Микробиологические показатели

Группа продуктов	I. Микробиологические показатели и допустимые уровни	Примечания
I.I. Мясо и птица свежие, охлажденные		
I.I.I. Мясо парное свежее	В мазках-отпечатках микрофлоры нет или видны единичные кокки или палочки	по ГОСТ 7269-79, ГОСТ 7702I-74
I.I.2. Мясо подозрительной свежести	Следы распада мышечной ткани; в мазках-отпечатках до 30 клеток кокков или палочек	ГОСТ 20235.I-74
I.I.3. Несвежее мясо	Значительный распад мышечной ткани; в отпечатках - свыше 30 клеток кокков и палочек	

Группа продуктов	Кол-во мезофильных аэробных и фак.-анаэробных микроорганизм. КОЕ в I г, не более	БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
I.I.4. Мясо замороженное				
I.I.4.I. Говядина замороженная куском	$3xI0^6$-$3xI0^7$	-	В 25 г не допускаются	Финны на площади 40 см^2 не допускаются
I.I.4.2. Телятина и свинина x/ замороженные куском	$5xI0^6$	В I г не более $I0^3$	В 25г не допускаются	x/ Трихинеллы не допускаются в свинине
I.I.4.3. Птица замороженная (контроль из мышц тушки)	-	-	В 25 г не допускаются; при обнаружении сальмонелл анализ повторяют 5х25 г; допускается в I из 5 проб	
I.I.4.4. Фарш говяжий замороженный	$IxI0^6$-$IxI0^7$	В 0,00I не допускаются	В 25 г не допускаются	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
I.2.	Колбасы и кулинарные изделия из мяса и птицы	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5 (0,3)	В скобках приведены регламенты для специализированных продуктов школьного питания
		кадмий	0,05 (0,03)	
		мышьяк	0,1	
		ртуть	0,03 (0,02)	
		медь	5,0	
		цинк	70,0 (50)	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_1	0,005	
		нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,002	
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17β	0,0005	
		тестостерон	0,015	
		пестициды	по п. I.I	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	Кол-во мезофильных аэр. и фак.-анаэр. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
I	2	3	4	5	6
I.2.I. Колбасные изделия					
I.2.I.I. Колбаса сырокопченая	—	I,0	0,0I	25	
I.2.I.2. Колбасы полукопченые	—	I,0	0,0I	25	
I.2.I.3. Колбасы варено-копченые	—	I,0	0,0I	25	
I.2.I.4. Колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлеба мясные	1×10^3 (для вареных колбас 2 сорта до $2,5 \times 10^3$	I,0	0,0I	25	
I.2.I.4.I. Колбасы и колбаски вареные для школьного питания из мяса и мяса птицы	1×10^3	I,0	0,I	25	Коагулазоположительный стафилококк не допускается в I г продукта

Продолжение

I	2	3	4	5	6
I.2.I.5. Колбасы ливерные:					
- ливерная высшего сорта	$IxI0^3$	I,0	0,0I	25	
- ливерная обыкновенная I сорта	$I,5xI0^3$ - $2xI0^3$	I,0	0,0I	25	
- ливерная растительная II сорта	$2xI0^3$ - $5xI0^3$	0,I	0,0I	25	
I.2.I.6. Колбасы кровяные	$IxI0^3$ - $2xI0^3$	I,0	0,0I	25	
I.2.I.7. Зельц:					
- русский высш.сорт	$IxI0^3$	I,0	0,I	25	
- белый I сорта и серый II сорта	$2xI0^3$	0,5	0,I	25	
I.2.2. Мясные вареные и запеченные продукты					
I.2.2.I. Окороки (Тамбовский, Московский, Воронежский и т.п.); говядина прессованная, рулет из говядины в упаковке и без упаковки	$5xI0^2$	5,0 x/	-	25	x/ Для удобства проведения анализа достаточен норматив - БКП в I г не допускается
I.2.2.2. Буженина (в целлофане и без упаковки), ветчина в оболочке, рулет (Ленинградский, Ростовский, Киевский, Советский и т.п.)	$IxI0^2$ - $2xI0^2$	I0	-	25	
I.2.2.3. Баранина в форме	$IxI0^3$	I,0	-	25	
I.2.2.4. Бекон прессованный	$IxI0^3$	5,0 x/	-	25	

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробн.и фак.анаэр. микроорганизмов КОЕ в I г, не более	Масса продукта(г), в которой не допускаются: БГКП (колиформы)	*Staph. aureus*	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечание
I.2.3. Готовые мясные рубленые изделия, студни, паштеты, соуон и т.п.					
I.2.3.I. Готовые мясные рубленые изделия	$5xI0^2$ - $-IxI0^3$	0,5	I,0	25	
I.2.3.2. Студни:					
I.2.3.2.I высшего сорта	$IxI0^3$- $-2xI0^3$	0,I	0,I	25	
I.2.3.2.2 второго сорта	$5xI0^3$	0,I	0,I	25	
I.2.3.3. Паштет из печени высшего сорта	$IxI0^3$	I,0	0,I	25	
I.2.3.4. Паштет весовой в целлофановой упаковке	$2xI0^3$	0,I	0,I	25	
I.2.3.5. Готовые мясные блюда замороженные	$2xI0^4$	0,I	0,I	25	
I.2.3.6. Быстрозамороженные мясные блюда:					
I.2.3.6.I. Из порционных кусков мяса без соусов (жареные, отварные, говядина, свинина, баранина, птица, субпродукты)	$IxI0^4$	0,0I	-	25	Энтерококки КОЕ в I г не более $I0^3$
I.2.3.6.2. Из рубленого мяса с соусами, блинчики с начинкой из мяса и т.п.	$2xI0^4$	0,0I	-	25	Энтерококки КОЕ в I г не более $5xI0^3$

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг не более	Примечания
I.3. Консервы мясные и мясорастительные				
I.3.I. Консервы из мяса и птицы в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре		Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,I	
		ртуть	0,03	
		медь	5,0	
		цинк	70,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_I	0,005	
		нитрозамины	0,002	
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбестрол	не доп.	
		эстрадиол 17 β	0,0005	
		тестостерон	0,0I5	
		пестициды	по п. I.I	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэр. и фак. анаэроб. микроорганизмов КОЕ в I г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечания
		Staph. aureus	Мезоф. сульфитредуцир. клостридии	*Bact. cereus*	Патогенные микроорг., в т.ч. сальмонеллы	
I	2	3	4	5	6	7
I.3. Консервы мясные и мясорастительные						
I.3.I.I. Мясные пастеризованные консервы						
I.3.I.I.I. Мясо птицы пастеризованное[x]	$2 \times I0^2$	I,0	0,I	I,0	25	[x] В продукте после приготовления и при соблюдении условий хранения

Продолжение

I	2	3	4	5	6	7
I.3.I.I.2. Говядина пастеризованная	$2xI0^2$	I,0	0,I	I,0	25	
I.3.I.I.3. Ветчина рубленая	$2xI0^2$	I,0	0,I	I,0	25	От 0 до + 5°С
I.3.I.I.4. Ветчина любительская	$2xI0^2$	I,0	0,I	I,0	25	
I.3.I.2. Консервы мясные и мясорастительные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов.					

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
I.3.2. Консервы из мяса птицы в сборной жестяной таре		Токсичные элементы:		
		свинец	I,0	
		кадмий	0,I	
		мышьяк	0,I	
		ртуть	0,03	
		медь	5,0	
		цинк	70,0	
		олово	200,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин-B_I	0,005	
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбестрол	не доп.	
		эстрадиол-I7β	0,0005	
		тестостерон	0,0I5	
		пестициды:	по п. I.I	
		N-нитрозамины	0,002	
I.4. Субпродукты сельскохозяйственных животных и птиц		Токсичные элементы:		
		свинец	0,6	
		кадмий	0,3	
		мышьяк	I,0	
		ртуть	0,I	
		медь	20,0	
		цинк	I00,0	

Продолжение

I	2	3	4	5
		микотоксины:		
		афлатоксин-B_I	0,005	
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17 β	0,0005	
		тестостерон	0,015	
		антибиотики:		
		тетрациклиновой группы:	менее 0,01 ед/г	
		гризин	менее 0,5 ед/г	
		цинкбацитрацин	менее 0,02 ед/г	
		пестициды	по п. I.I	
I.4.I. Почки и продукты их переработки		Токсичные элементы:		
		свинец	I,0	
		кадмий	I,0	
		мышьяк	I,0	
		ртуть	0,2	
		медь	20,0	
		цинк	100,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_I		
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17 β	0,0005	
		тестостерон	0,015	
		антибиотики и пестициды	по п. I.I	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэроб. и фак.анаэроб. микроорганизмов КОЕ в I г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				Примечания
		БГКП (колиформы)	Мезоф. сульфитредуц. клостридии	*Staph. aureus*	Патоген. микроорган. в т.ч. сальмонеллы	
I	2	3	4	5	6	7
I.4.2. Продукты переработки мясного пищевого сырья						
I.4.2.I. "Кровь пищевая. Продукты из пищевой крови":						

Продолжение

I	2	3	4	5	6	7
- высший сорт[x]	$5xI0^5$	0,I	I,0	I,0	25	[x] Bac. *Cereus* в 0,I г не допускаются
- I сорт[x]	$IxI0^6$	0,I	I,0	I,0	25	
I.4.2.2. "Альбумин пищевой светлый:						
- высший сорт	$2,5xI0^4$	0,I	I,0	I,0	25	
- I сорт	$3,0xI0^5$	0,I	не более I0 КОЕ в I г	I,0	25	
I.4.2.3. "Белковый обогатитель"	$IxI0^4$	I,0	-	-	25	
I.4.2.4. Бульоны пищевые						
- сухой белковый концентрат	$5xI0^4$	I,0	не более 50 КОЕ/г	-	25	
- сухой бульон с пряностями	$5xI0^4$	I,0	не более 50 КОЕ/г		25	
- "Белкон" (продукт из кости или костного остатка от мех.дообвалки, предназначенный для производства сухих бульонных концентратов)	$5xIC^4$	0,I	0,I	-	25	
I.4.2.5. Желатин пищевой						кол-во желатинразжижающих бактерий в I г,
- высший сорт	$IxI0^4$	I,0	-	-	25	КОЕ не более I0
- I,II,III сорта	$IxI0^5$	0,0I	-	-	25	КОЕ не более 20(
I.4.2.6. Сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	$5xI0^4$	0,I	0,I	-	25	сульфит-редуцир.клостридии в 0,I г не допуск.

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустим. уровни, мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
I.5. Яйца и яйцепродукты				
I.5.I. Яйца		Токсичные элементы:		
		свинец	0,3	
		кадмий	0,0I	
		мышьяк	0,I	
		ртуть	0,02	
		медь	3,0	
		цинк	50,0	
		афлатоксин B_I	0,005	
		антибиотики:		
		антибиотики тетрациклиновой группы	<0,0I	ед/г
		стрептомицин	<0,5	ед/г
		пестициды:		
		абат	I,0	
		актеллик	не доп.	
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		атразин	0,02	
		афуган	не доп.	
		аэроль-2	не доп.	
		базудин	не доп.	
		гексахлоран	0,I	
		валексон	не доп.	
		гептахлор	не доп.	
		гиподермин-хлорофос	не доп.	(контролировать по хлорофосу)
		ГХЦГ гамма-изомер	0,I	
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д дихлорфеноксиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	

Продолжение

1	2	3	4	5
		2,4-Д хлорокротиловый эфир	не доп.	
		ДДТ и его метаболиты	0,1	
		дибром	не доп.	
		дикрезил	не доп.	
		дицрон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дурсбан	не доп.	
		карбофос	не доп.	
		камбилен		(контролировать по 2М-4ХП и МЦПА)
		корал	не доп.	
		линурон	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		оксамат	не доп.	
		педикс		(контролировать по хлорофосу)
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		полихом		(контролировать по поликарбацину)
		полихлоркамфен	не доп.	
		полихлорпинен	не доп.	
		пропоксур	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		ОЦ оцин		(контролировать по цинебу)
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		трихлорметафос	не доп.	
		трихлорметафос-3	не доп.	
		фозалон	не доп.	
		хлорофос	не доп.	
		циклофос	не доп.	
		цирам	не доп.	
		этафос	не доп.	
		фенагон	не доп.	(контролировать по 2,4-Д)
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	Кол-во мезофильных аэробных и фак. анаэробных микроорганизмов, КОЕ в I г не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются: БГКП (колиформы)	Масса продукта (г), в которой не допускаются: Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
I.5.I.I. Яйцо куриное диетическое	$5xI0^2$ – $5xI0^3$	0,I	5 х 25	
I.5.I.2. Яйцо куриное столовое	$5xI0^4$ – $5xI0^5$	0,I–0,0I	25	
I.5.I.3. Меланж яичный мороженый; желтки и белки яичные мороженые x/	$5xI0^5$	0,I	25	x/ Не допускаются *Staph. aureus* и протей в I г
I.5.I.4. Продукты яичные мороженые: – меланж яичный мороженый x/	$5xI0^5$	0,I	25	x/ Дополнительно к ОСТ 49II I97-83, а также протей и *Staph. aureus*
– меланж яичный мороженый с солью и сахаром x/	$5xI0^5$	0,I	25	в I г не допускаются

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
I.5.2. Яичный порошок	Токсичные элементы:			
		свинец	3,0	
		кадмий	0,I	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,I	
		медь	I5,0	
		цинк	200,0	
		афлатоксин B_I	0,005	
	Гормональные препараты:	диэтилстильбэстрол	не доп.	

Продолжение

I	2	3	4	5
		антибиотики и пестициды	по п. I.5.I	

Микробиологические показатели

Группы продуктов	Кол-во мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ в I г не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются: БГКП (колиформы)	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
I.5.2. Яичный порошок	-	0,I	25	*Proteus* в 0,I г не допускаются
I.5.2.I. Яичный порошок для продуктов энтерального питания	$IxI0^5$	0,I	25	*Proteus* в 0,I г не допускаются *Staph. aureus* в I г не допускаются

2. Молоко и молочные продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
2.I.	Молоко и кисломолочные изделия	Токсичные элементы:		В скобках указаны ПДК для продовольственного сырья, предназначенного для производства детских и диетических продуктов
		свинец	0,I (0,05)	
		кадмий	0,03 (0,02)	
		мышьяк	0,05	
		ртуть	0,005	
		медь	I,0	
		цинк	5,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_I	не доп. (< 0,00I)	
		афлатоксин M_I	< 0,0005	
		антибиотики:		
		антибиотики тетрациклиновой группы	< 0,0I	ед/г

Продолжение

1	2	3	4	5
		пенициллин	<0,01	ед/г
		стрептомицин	<0,5	ед/г
		гормональные препараты:		
		диэтилстиль-бэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17 β	0,0002	
		пестициды:		
		абат (дифос)	не доп.	
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		амидофос	не доп.	
		атразин	не доп.	
		афуган	не доп.	
		аэроль-2	не доп.	
		базудин	не доп.	
		байтекс	не доп.	
		гексахлоран	0,05	
		гептахлор	не доп.	
		гиподермин-хлорофос	не доп.	
		глак Ц	контролировать по циодрину	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,05 (0,01)	
		2,4Д	не доп.	
		2,4ДМ	не доп.	
		ДДВФ	не доп.	
		ДДТ	0,05 (0,01)	
		дерматозоль	контроль по циодрину	
		дибром	не доп.	
		дикрезил	не доп.	
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дурсбан	не доп.	
		карбофос	не доп.	
		карбилен	(контр. по 2-М-4ХП и МЦПА)	
		корал (кумафос)	не доп.	
		линурон	не доп.	
		лонтрел	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрафен, нитрофен	не доп.	
		оксамат	не доп.	
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		полихлоркамфен	не доп.	
		полихлорпинен	не доп.	
		пропоксур	не доп.	
		реглон	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	

Продолжение

I	2	3	4	5
		севин	не доп.	
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		трихлорметафос	не доп.	
		трихлорметафос-3	не доп.	
		фозалон	не доп.	
		хлорофос	не доп.	
		циклофос	не доп.	
		циодрин	не доп.	
		цирам	не доп.	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	К-во продукта (г/см^3), в котором не допускаются		Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	
I	2	3	4	5
2.I. Молоко и кисломолочные изделия				
2.I.I. Молоко пастеризованное (для детского питания)	$5xI0^4$	I,0	50	
2.I.2. Молоко пастеризованное:				
группа А	$5xI0^4$	I,0	25	
группа В	$IxI0^5$	0,I	25	
во флягах и цистернах	$2xI0^5$	0,I	25	
2.I.3. Кисломолочные продукты:				
2.I.3.I. Кефир	-	0,I	25	
2.I.3.2. Простокваша	-	0,I	25	
2.I.3.3. Йогурт	-	0,I	25	
2.I.3.4. Молоко ацидофильное дрожжевое	В препаратах-мазках должны преобладать ацидофильные палочки и от 4 до 6 клеток дрожжей в одном поле зрения	0,I	25	

Продолжение

I	2	3	4	5
2.I.3.5. Напиток "Южный"	-	0,I	25	
2.I.3.6. Напиток из пахты "Новинка"	-	0,I	25	
2.I.3.7. Сметана всех видов	-	0,00I x/	25	x/ с I992 г.
2.I.3.8. Сметана "Городская" с 20% и 25% жирности (без наполнителей)	-	0,0I	25	
2.I.3.9. Паста ацидофильная столичная	В препарате должны обнаруживаться в большом количестве молочнокислые палочки. Допускаются единичные клетки молочнокислых стрептококков	0,00I x/	2..	x/ с I992 г.
2.I.4. Закваски жидкие	Отсутствуют посторонние микроорганизмы при посеве на плотную питательную среду	I0	I00	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
2.2.	*Консервы молочные*			
2.2.I.	Молоко сгущенное *стерилизованное в банках*	Токсичные элементы:		
		свинец	0,3	
		кадмий	0,I	
		мышьяк	0,I5	
		ртуть	0,0I5	
		медь	3,0	
		цинк	I5,0	
		олово	200,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_I	*не доп. (<0,001)*	
		афлатоксин M_I	*<0,0005*	
		антибиотики:		
		антибиотики тетрациклиновой группы	<0,0I	ед/г
		пенициллин	<0,0I	ед/г
		стрептомицин	<0,5	ед/г
		низин	<25,0	

Продолжение

I	2	3	4	5
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбэстрол		не доп.
		эстрадиол-17β		0,0002
		пестициды: - по п. 2.I		

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробн. и фак.-анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в I г не более	Масса продукта (г/см³), в которой не допускаются:		Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
I	2	3	4	5	6
2.2. Консервы молочные					
2.2.I. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов				
2.2.2. Молоко цельное сгущенное с сахаром - расфасованное в потребительскую тару	$x/2{,}5xI0^4$	I,0	25	x/ в свежеприготовленном продукте	
- расфасованное в транспортную тару	-	0,3	25		
2.2.3. Молоко нежирное сгущенное с сахаром - расфасованное в потребит. тару	$x/2{,}5xI0^4$	I,0	25	-"-	
- расфасованное в транспортную тару		0,3	25	-"-	
2.2.4. Какао со сгущенным молоком и сахаром	$x/3{,}5xI0^4$	I,0	25	-"-	
2.2.5. Сливки сгущенные с сахаром	$x/3{,}5xI0^4$	I,0	25	-"-	
2.2.6. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром	$x/3{,}5xI0^4$	I,0	25	-"-	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
2.3.	Молоко и молочные изделия сухие	Токсичные элементы:		
		свинец	0,1[x] (0,05)[x]	x/ в пересчете на исходный продукт
		кадмий	0,03[x]	
		мышьяк	0,05[x]	
		ртуть	0,005[x]	
		медь	1,0[x]	В скобках для продуктов детского питания
		цинк	5,0[x]	
		микотоксины	по п. 2.1	
		антибиотики	по п. 2.1	
		гормональные препараты	по п. 2.1	
		пестициды:		
		ДДТ	0,1 (0,05)	В скобках для продуктов детского питания
		ГХЦГ и гамма-изомер ГХЦГ	0,1 (0,05)	
		другие пестициды	по п. 2.1	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэроб. и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
2.3. Молоко и молочные изделия сухие:				
2.3.1. Молоко коровье сухое цельное				
- высший сорт	5×10^4	0,1	25	
- первый сорт	7×10^4	0,1	25	
2.3.2. Молоко коровье сухое обезжиренное:				
- для непосредственного употребления	5×10^4	0,1	25	
- для промышленной переработки	1×10^5	0,1	25	
2.3.3. "Продукт молочный сухой"	1×10^5	0,1	25	
2.3.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром:				
- высший сорт	5×10^4	0,1	25	
- первый сорт	1×10^5	0,1	25	
2.3.5. Закваски сухие бактериальные		1,0	50	в 1 г

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
2.4.	Сыры и творожные изделия	Токсичные элементы:		
		свинец	0,3	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	4,0	
		цинк	50,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_1	не доп. (<0,001)	
		афлатоксин M_1	0,0005	
		антибиотики:		
		антибиотики тетрациклиновой группы	<0,01	ед/г
		пенициллин	<0,01	ед/г
		стрептомицин	<0,5	ед/г
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17β	0,0002	
		пестициды:		
		гексахлоран	1,25	(в пересчете на жир)
		ГХЦГ гамма-изомер	1,25	-"-
		ДДТ	1,0	-"-
		Остаточные количества других пестицидов в продуктах переработки цельного молока не допускаются		

Микробиологические показатели

Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			Примечания
	БГКП (колиформы)	*Staph.aureus* КОЕ в 1 г, не более	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
2.4. Сыры и творожные изделия				
2.4.1. Сыры				
2.4.1.1. Сыры сычужные твердые	0,001[x]	5x10[2]	25	[x]/ с 01.01.92г. ввести показатель БГКП -"в 0,01 г не допускаются
2.4.1.2. Сыры мягкие (Адыгейский, Днепропетровский, Городской и т.п.	0,001[x]	5x10[2]	25	

Продолжение

I	2	3	4	5
2.4.I.3. Сыр "Российский"	0,00I[x]	5xI0	25	
2.4.2. Творог мягкий диетический	0,00I[xx]	в 0,0I г не доп.	25	[xx] Взамен показателя "отсутствие в 0,000I г по ТУ 4925-7I

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в I г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются: БГКП (колиформы)	Масса продукта (г), в которой не допускаются: Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
2.5. Мороженое				*Staph. aureus* в
2.5.I. Мороженое	IxI0[5]	0,I	25	I г не допускается

3. Рыба, рыбные и другие продукты моря

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
3.I.	Рыба свежая, охлажденная и мороженая			
3.I.I.	Пресноводная хищная	Токсичные элементы:		
		свинец	I,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	I,0	
		ртуть	0,6	
		медь	I0,0	
		цинк	40,0	
		N-нитрозамины	0,003	
		гистамин	I00,0	
		пестициды:		
		алдрин	не доп.	
		гексахлоран	0,03	

Продолжение

1	2	3	4	5
		гептахлор	не доп.	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,03	рыба пресноводная (хищная и бентосоядная: свежая, охлажд. морожен.)
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д дихлорфеноксиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлорокротиловый эфир	не доп.	
		ДДТ и его метаболиты	0,3	
		изатрин	0,0015	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		метафос	не доп.	
		рипкорд	0,0015	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сумицидин	0,0015	
		тиазон	0,5	
		тиофос	не доп.	
		фенагон	не доп.	
3.I.2. Пресноводная не хищная		Токсичные элементы:		
		свинец	I,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	I,0	
		ртуть	0,3	
		медь	I0,0	
		цинк	40,0	
		N-нитрозамины	по п. 3.I.I	
		гистамин	по п. 3.I.I	
		пестициды	по п. 3.I.I	
3.I.3. Морская		Токсичные элементы:		
		свинец	I,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,4	
		медь	I0,0	
		цинк	40,0	
		гистамин	I00,0	
		N-нитрозамины	0,003	

Продолжение

I	2	3	4	5
		пестициды:		
		гексахлоран	0,2	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	
		ДДТ	0,2	
		остальные пестициды	по п. 3.I.I	
3.I.3.I.	Рыба тунцовая	Токсичные элементы:		
		свинец	2,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,7	
		медь	I0,0	
		цинк	40,0	
		гистамин	I00,0	
		N -нитрозамины	0,00[illegible]	
		пестициды	по п. 3.I.3	

Микробиологические показатели

Продукт или группа продуктов	К-во мезофильных аэр. и фак.-анаэроб. микроов, КОЕ в I г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечания
		БГКП (колиформы)	*Staph. aureus*	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
3.I. Рыба свежая, охлажденная и мороженая					
3.I.I. Рыба охлажденная и замороженная	$5x10^4$	0,00I	0,0I	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
3.2.	Рыбные консервы и пресервы			
3.2.I.	Рыба консервированная в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре	Токсичные элементы:		
		свинец	I,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	I,0	
		ртуть	0,3	

Продолжение

1	2	3	4	5
3.2.I.I.	Пресноводная	медь	I0,0	
		цинк	40,0	
		гистамин		
		N-нитрозамины и пестициды	по п. 3.2.I.2	
3.2.I.2.		Токсичные элементы:		
		свинец	I,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,4	
		медь	I0,0	
		цинк	40,0	
		гистамин	I00,0	
		N-нитрозамины	0,003	
		пестициды:		
		алдрин	не доп.	
		гексахлоран	0,2	(в т.ч.: из осетровых, лососевых, тунцовых)
			I,0	из печени рыб
		гептахлор	не доп.	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	(в т.ч.: из осетровых, тунцовых, лососевых)
			I,0	из печени рыб
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д дихлорфеноксиуксусная к-та	не доп.	
		2,4-Д дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлорокротиловый эфир	не доп.	
		ДДТ и его метаболиты	0,4	консервы из рыб (кроме осетровых, лососевых, тунцовых и из печени рыб)
			0,2	консервы из рыб (семейства осетровых, лососевых, тунцовых и из печени рыб)
			3,0	

Продолжение

1	2	3	4	5
		камбилен		контролироват по 2М-4ХП и МЦПА)
		метафос	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		тиазон	0,5	
		фенагон	не доп.	
3.2.1.2.1. Тунцовая		Токсичные элементы:		
		свинец	2,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,7	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		гистамин	100,0	
		N-нитрозамины	0,003	
		пестициды	по п. 3.2.1.2	
3.2.2. Рыба консервированная в оборной жестяной таре				
3.2.2.1. Пресноводная		свинец	1,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,3	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		олово	200,0	
		гистамин		
		N-нитрозамины и -		
		пестициды см. п. 3.2.1.2		
3.2.2.2. Морская		свинец	1,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,4	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		олово	200,0	
		гистамин,		
		N-нитрозамины и		
		пестициды см. п. 3.2.1.2.		
3.2.2.2.1. Тунцовая		свинец	2,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		ртуть	0,7	
		медь	10,0	
		цинк	40,0	
		олово	200,0	
		гистамин	100	
		N-нитрозамины	0,003	
		пестициды	по п. 3.2.1...	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильн. аэробн. и фак.- анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	*Staph. aureus*	Патог., в т.ч. сальмон.	Примечания
3.2.1. Рыба консервированная в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных организмов или их токсинов				
3.2.2. x/ Рыба горячего копчения	1×10^3	10	1,0	25	*Vibrio parahaemolyticus* - КС в 1 г не более 10. Дополн. показатель при эпид. неблагополучии
3.2.3. x/ Рыба холодного копчения	5×10^3	1,0	1,0	25	x/ То же

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
3.3.	Кулинарные изделия	Конечные элементы:	по п. 3.1	
		гистамин	по п. 3.1	
		нитрозамины	по п. 3.1	
		гексахлоран	0,2	(рыба соленая, копченая, вяленая, сельдь, балычные изд.)
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	
		ДДТ	0,4	(рыба соленая, копченая, вяленая)
		ДДТ	2,0	(балычные изделия, сельдь жирная)
		другие пестициды - по п. 3.1		

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и фак.-анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в I г не более	Масса продукта(г), в которой не допускают			Примечания
			БГКП (колиформы)	*Staph. aureus*	Патог. микроорган. в т.ч. сальмонеллы	
I	2	3	4	5	6	7
3.3. Кулинарные изделия						
3.3.I. Рыба жареная, печеная (после упаковки)		$IxI0^4$ $IxI0^3$	I,0	I,0	25	
3.3.2. Рыбные палочки обжаренные, упакованные, замороженные		$IxI0^3$	I,0	I,0	25	
3.3.3. Фаршевые изделия из рыбы (колбаса, котлеты и т.п.)		$IxI0^3$	I,0	I,0	25	
3.3.4. Рыба заливная		$IxI0^4$	0,I	I,0	25	
3.3.5. Студень		$5xI0^4$	0,I	I,0	25	
3.3.6. Пастообразные изделия из рыбы (паштеты, сельдь рубленая)		$2xI0^5$	0,0I	0,I	25	
3.3.7. Паста "Океан"		$5xI0^4$	I,0	I,0	25	
3.3.8. Вареномороженое мясо антарктической креветки (криля)		$5xI0^4$	I,0	I,0	25	
3.3.9. Многокомпонентные изделия:						
салаты из морской капусты		$IxI0^4$	I,0	I,0	25	
пловы		$5xI0^4$	0,I	I,0	25	
а также быстрозамороженные блюда		$2xI0^4$	0,I	0,I	25	
3.3.I0. Кулинарная продукция из мидий мясо вареномороженое		$IxI0^4$	I,0	I,0	25	*Vibrio parahaemolyticus* в 25 г не допускается
сухой мидийный бульон		$5xI0^4$	I,0	I,0	25	
3.3.II. Белок изолированный и белок изолированный модифицированный из минтая		$5xI0^4$	I,0	-	25	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
3.4.	Икра, моллюски, ракообразные и другие продукты моря			
3.4.I.	Моллюски и ракообразные	Токсичные элементы:		
		свинец	I0,0	
		кадмий	2,0	
		мышьяк	2,0	
		ртуть	0,2	
		медь	30,0	
		цинк	200,0	
3.4.2.	Икра	пестициды:		
		гексахлоран	0,2	(икра)
		гамма изомер ГХЦГ	0,2	(икра)
		ДДТ	2,0	(икра)

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезоф. аэроб. и фак. анаэроб. микроорганизмов КОЕ в I г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются					Примечания
		БГКП (колиформы)	*Staph. aureus*	Сульф. редуц. мезоф. клостр.	Патог., в т.ч. сальмонеллы		
I	2	3	4	5	6	7	
3.4. Икра, моллюски, ракообразные и другие продукты моря							
3.4.I. Икра							
3.4.I.I. Икра осетровых рыб - зернистая фаночная, паюсная[x]	IxI0^4	I,0	I,0	I,0	25	[x] Плесени - не более 50 КОЕ/г, дрожжи - не более 30 КОЕ/г	
- ястычная[x] слабосоленая, соленая	5xI0^4	I,0	I,0	I,0	25	[x] то же	
- зернистая пастеризованная[x]	IxI0^3	I,0	I,0	I,0	25	[x] то же	

Продолжение

I	2	3	4	5	6	7
3.4.I.2. Икра лососевых рыб -зернистая (баночная, боченочная)	$IxI0^4$	I,0	I,0	I,0	25	Плесени – не более 50 КОЕ/г Дрожжи – не более 30 КОЕ/г
3.4.I.3. Икра других видов рыб – пробойная соленая	$IxI0^4$	I,0	I,0	I,0	25	Плесени – КОЕ/г не более 50 Дрожжи – КОЕ/г не более 50
– икра мойвы	$5xI0^4$	0,I	I,0	I,0	25	–"–
– соленая "деликатесная"	$IxI0^4$	0,I	I,0	I,0	25	
– пастеризованная ястычная	$5xI0^3$	I,0	I,0	I,0	25	
– слабосоленая, соленая	$5xI0^4$	I,0	I,0	I,0	25	–"–
– копченая	$5xI0^3$	I,0	I,0	–	25	Плесени – не более 50 КОЕ/г, дрожжи – не более 50 КОЕ/г
– вяленая	$5xI0^3$	I,0	I,0	–	25	
3.4.I.4. Икра белковая (черная, красная)	$IxI0^4$	0,I	I,0	0 I	25	
3.4.I.5. Мидии						
а/ сырье для консервного производства	$IxI0^5$	0,I	0,I	–	25	
б/ сырье для кулинарного производства	$5xI0^4$	0,I	0,I	–	25	энтерококки в 0,I г не допускаются

4. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
4.I.	Зерно и зернобобовые			
4.I.I.	Зерновые	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5 (0,3)	В скобках указаны ПДК продовольственного сырья, предназначенного для
		кадмий	0,I (0,03)	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,03	
		медь	I0,0	

Продолжение

1	2	3	4	5
		цинк	50,0	производства детских и диетических продуктов
		микотоксины:		
		афлатоксин B_1	0,005	
		зеараленон	I,0	
		Т-2 токин	0,I	
		дезоксиниваленол	*1,0*	Пшеница твердых и сильных сортов
			0,5	остальная пшеница
		N-нитрозамины	0,002	
			0,0I5	пивоваренный солод
		пестициды:		
		агелон	0,I	кукуруза
		актеллик	I,0	при сборе урожая
			5,0	при обработке
		актрил	0,05	по 2М-4Х
		алахлор	не доп.	
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		амбуш	0,I	
		амидин	не доп.	по 2,4-Д
		анилат	I,0	
		антен С,М		контр. по 2М-4Х
		атразин	0,I	
		ацетохлор	0,03	
		ацетозин		контр. по ацетохлору и атразину
		афуган	не доп.	
		базагран	0,I	
		базудин	0,I	
		байлетон	0,5	
		байтекс	0,I5	
		байлан	0,2	
		банлен	0,05	
		борицид		контр. по поликарбацину для ввозимых продуктов
		бромистый метил	50,0	после 24ч проветривания контр. по неорган. бромиду
		валексон	0,05	
		гезаран *3617*		контр. по симазину
		гексахлоран	0,2	
		гексахлорбензол	0,0I	
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,I	
		гетерофос	не доп.	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,5	
		дактал	не доп.	
		2,4-Д и все препараты на ее основе	не доп.	

Продолжение

1	2	3	4	5
		ДДВФ	0,3	
		ДДТ	0,02	
		децис	0,01	
		диален		контр. по 2,4-Д
		диамет Д		контр. по 2М-4Х
		дианат	не доп.	
		диурон	не доп.	
		дихлорпроп (2,4-ДП)	0,05	
		дихлорэтан	7,0	
		ДНОК	не доп.	
		дозанекс	0,1	
		дуробан	0,1	
		дуал	0,05	
		изофос-3	0,1	рис
		илксан	не доп.	
		карбофос	3,0	
		карбин	1,0	
		камбилен		контр. по 2М-4Х
		кинолят-15	1,0	и МЦПА
		компазан	0,5	
		которан	0,5	ячмень
		кронетон	0,05	
		кротон-лактон-сырец	0,2	
		купрозан	5,0	контр. по меди
		ладок		контр. по атразину и базаграну
		лентагран	0,05	кукуруза
		линурон	не доп.	
		лонтрел	1	
		лонтрел 416 С		контр. по 2М-4ХП
		малоран	0,1	
		малоран-специаль	0,05	контр. по хлорбромурону и дуалу
		2М-4Х	0,05	
		2М-4ХП	0,25	
		2М-4ХМ	0,1	
		меркаптофос	0,35	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		мильго	0,1	
		мильтоко-специаль	1,0	контр. по цинебу
		металилхлорид	3,5	
		метальдегид	0,7	
		метатион	1,0	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		диапрен	0,25	контр. по 2М-4ХП
		Н-серве	0,4	
		пентахлорфенолят Na	не доп.	
		поликарбацин	0,2	
		плантвакс	0,2	
		плондрел	0,1	
		препарат 242 (хлорпикрин)	0,1	зерно для переработки
		примицид	0,1	кукуруза

Продолжение

1	2	3	4	5
		примэкстра		контр. по дуалу и атразину
		пропазин	0,2	
		пропанид	0,3	рис
		пентахлорнитробензол	не доп.	
		рамрод	0,3	
		рипкорд	0,05	
		ртутьсодержащие протравители	не доп.	
		ронстар ПД		контр. по пропаниду
		ромуцид	0,1	
		сангор	0,01	контр. по пиклораму
			не доп.	кукурузе
		сатурн	0,3	рис
		сероуглеродная эмульсия	10,0	
		сероцин		контр. по цинебу
		симазин	1,0	
		сумицидин	0,1	кукуруза
		сурпас	0,5	кукуруза
		тутан	0,5	контр. по бутилату
		суффико-БВ	0,2	
		тачигарен	не доп.	рис
		текто	0,2	
		тилт	0,1	
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		толуин	0,5	/ кукуруза
		тирам ТМТД	не доп.	
		топсин М	1,0	
		тордон 22К	не доп.	
		триаллат	0,05	
		трихлорацетат *Na*	0,01	
		трихлорметафос-3	0,5	
		тур	0,1	
		фостак	0,01	
		фенагон	не доп.	
		фенокоазин		контр. по 2,4Д и атразину
		фитобактеромицин	не доп.	
		фозалон	0,2	
		фостоксин	0,1	
		фоофамид	0,4	
		фундазол	0,5	
		хлорат *Mg*	0,4	
		хлорофос	0,1	
		хостаквик	0,1	
		цинеб	0,2	
		цидиал	0,1	рис
		цирам	не доп.	
		четыреххлористый углерод	50,0	для ввозимых зерновых после 24 ч проветривания

Продолжение

I	2	3	4	5
		эдитон	I,0	
		эрадикан	0,05	
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоно-сульфид	0,3	
		ялан	0,2	рис
4.I.2.	Зернобобовые	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5 (0,3)x/	
		кадмий	0,I (0,03)x	
		мышьяк	0,3	
		ртуть	0,02	
		медь	I0,0	
		цинк	50,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_I	0,005	
		зеараленон	I,0	
		пестициды:		
		актеллик	0,05	горох
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		амбуш	0,05	
		амибен	0,25	соя
		атразин	0,I	
		ацетохлор	0,03	соя
		ацетотрин		контр. по ацетохлору и атразину
		афуган	не доп.	
		базагран	0,I	соя
		блазер	0,I	соя
		бромофос	0,05	фасоль
		вернам	0,5	
		волатон	0,05	горох
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,I	
		глифосат	0,3	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,5	
		дактал	не доп.	
		2,4Д и препараты на ее основе	не доп.	
		децис	0,0I	
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дуал	0,05	
		зенкор	0,25	
		иллоксан	0,05	
		карбофос	3,0	зеленый горошек -0,5
		кронетон	0,2	
		линурон	не доп.	
		малоран	0,I	
		малоран-специаль 2М-4ХМ	0,05	контр. по дуалу
		метилмеркаптофос	0,I	
		метадилхлорид	не доп.	
		метафос	3,5	
		набу-	не доп.	
			0,05	соя

Продолжение

1	2	3	4	5
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		омайт	0,1	
		пиримор	не доп.	
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		пликтран	0,1	
		полихлоркамфен	не доп.	
		полихлорпинен	не доп.	
		пропазин	0,2	
		прометрин	0,1	
		рамрод	0,3	
			не доп.	соя
		рилкорд	0,01	соя
		ртутьорганические протравители	не доп.	
		сайфос	1,0	
		селекрон	0,3	соя
		стомп	0,1	
		сульфазин	0,1	
		сульцидин	0,1	соя
		сурпас	0,5	
		тачигарен	не доп.	
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		трефлан	0,5	соя
		триаллат	0,05	
		трихлорацетат натрия	0,01	
		фенагон	не доп.	
		фитос териомицин	не доп.	
		фозалон	0,2	
			0,1	соя
		фосфамид	0,4	
		фундазол	не доп.	соя
		хлорат магния	0,5	
		хлорофос	0,1	
		хостаквик	0,1	
		цинеб	0,2	горох, кроме зеленого
		цирам	не доп.	
		эдил	0,02	
		эдитон	1,0	
		экамет	0,2	
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиурамоно-сульфид	0,3	
4.2. Крупы, мука и макаронные изделия				
4.2.1. Крупы	Токсичные элементы:			
		свинец	0,5(0,3)	В скобках ПДК
		кадмий	0,1(0,03)	для круп, используемых
		мышьяк	0,2	для производства про-
		ртуть	0,03	дуктов детского пита-
		медь	10,0	ния, при этом в гре-
		цинк	50,0	чневой крупе и гречихе

Продолжение

1	2	3	4	5
		микотоксины:		
		афлатоксин B_1	0,005	ПДК кадмия – 0,04 и меди – 15,0
		зеараленон	1,0	
		Т-2 токсин	0,1	
		дезоксиниваленон	0,5	
		пестициды:		
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		афуган	не доп.	
		бромистый метил	10,0	продукты помола зерна, предназначенные для кулинарной обработки
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		ДДВФ	не доп.	
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		карбофос	1,0	кроме манной крупы
			не доп.	манная крупа
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероуглеродная эмульсия	1,0	
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		четыреххлористый углерод	10,0	
		фенагон	не доп.	
4.2.2.	Мука	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5(0,3)	В скобках для муки, предназначенной для производства продуктов детского питания
		кадмий	0,1 (0,03)	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	10,0	
		цинк	50,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_1	0,005	
		зеараленон	1,0	
		Т-2 токсин	0,1	
		дезоксиниваленол	0,5	
		пестициды:		
		алдрин	не доп.	
		афуган	не доп.	
		афос	не доп.	
		бромистый метил	10,0	продукты помола зерна предназначенные для кулинарной обработки

Продолжение

1	2	3	4	5
		гептахлор	не доп.	
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		ДДВФ	не доп.	
		дикрон	не доп.	
		дихлорпроп	0,05	
		дихлорэтан	5,0	
		ДНОК	не доп.	
		карбофос	I,0	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		линурон	не доп.	
		металмеркаптофос	не доп.	
		метатион	0,3	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		препарат 242 пикрин	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероуглеродные эмульсии	I,0	
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		фенагон	не доп.	
		четыреххлористый углерод	I0,0	
4.3. Хлебобулочные изделия				
4.3.I. Хлеб		Токсичные элементы:		
		свинец	0,3	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,I	
		ртуть	0,0I	
		медь	5,0	
		цинк	25,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_1	0,005	
		дезоксиниваленол	0,5	
		зеараленон	I,0	
		пестициды:		
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		афуган	не доп.	
		бромистый метил	0,5	
		гептахлор	не доп.	
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		дикрон	не доп.	

Продолжение

I	2	3	4	5
		дихлорэтан	0,I	
		ДНОК	не доп.	
		карбофос	I,C	
		камфилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		линурон	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатион	0,I	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		нитрафен	не доп.	
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероуглеродные эмульсии	0,006	
		тиофос	не доп.	
		цирам	не доп.	
		четыреххлористый углерод	0,05	
4.3.2.	Бараночные и сухарные изделия	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,I	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	I0,0	
		цинк	30,0	
		другие показатели по п. 4.3.I.		

4.4. Требования к биологической безопасности

4.4.I. Рожь заготовляемая (ГОСТ I6990-88 "Требования при заготовках и поставках").

- количество примесей, с которыми партия принимается без ограничений:
- зерна с признаками фузариоза - не более I%;
- розовоокрашенные зерна - не более 3%

4.4.2. Пшеница заготовляемая

- зерна с признаками фузариоза - не более I%.

5. Сахар и кондитерские изделия

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустим. уровни, мг/кг, не более	Примечания
5.I.	Сахар-песок	Токсичные элементы:		
		свинец	I,0	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,0I	
		медь	I,0	
		цинк	3,0	
		пестициды:		
		гексахлоран		
		ГХЦГ гамма-изомер	0,005	
		фостоксин	0,0I	
		ДДТ	0,005	
5.2.	Кондитерские сахаристые изделия			
5.2.I.	Орехи (миндаль, грецкий орех, земляной орех, фисташки, орех серый калифорнийский, орех пекан)	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,I	
		мышьяк	0,3	
		ртуть	0,05	
		медь	I5,0	
		цинк	I00,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_I	0,005	
		зеараленон	I,0	
		пестициды:		
		алдрин	не доп.	
		бромистый метил	I00,0	(для ввозимых)
			0,5	(предназначенных к употреблению)
		гептахлор	не доп.	
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		карбофос	I,0	(арахис)
		линурон	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		ртутьорганические пестициды	не доп.	
		тиофос	не доп.	
		фостоксин	0,0I	
		цирам	не доп.	
5.2.2.	Семена (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рап-	Токсичные элементы: свинец, микотоксины - по п.п. 4.I и	I,0	(подсолнечник)

Продолжение

I	2	3	4	5
	ов, арахиса), которые являются сырьем для производства масел, халвы, жмыха пищевого, пищевых концентратов	5.2.I. пестициды:		
		агелон	0,I	(кукуруза-контр. по атразину)
		алахлор	не доп.	(кукуруза)
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		амбуш	не доп.	
			0,I	(кукуруза)
			0,5	(хлопок)
			I,0	(подсолнечник)
			0,05	(соя)
		антио	0,25	(хлопчатник)
		атразин	0,I	(кукуруза)
			0,I	(сорго)
		ацетохлор	0,03	(кукуруза, соя)
		афуган	не доп.	
		ацетотрин		(соя-контр. по ацетохлору и аримет рину)
		ацетазин		(кукуруза-контр. по ацетохлору и атразину)
		базудин	0,I	(кукуруза, хлопчатник)
		блазер	0,I	(соя)
		бромистый метил	0,5	
		бронокот	не доп.	(хлопчатник)
		валексон	0,05	(кукуруза)
			0,I	(подсолнечник)
		вернам	0,5	(соя)
		гексахлоран ГХЦГ гамма-изомер	0,2	(соя, хлопчатник, кукуруза)
			0,4	(лен, горчица, рапс)
			0,5	(подсолн., арах.)
		гептахлор	0,05	(соя, хлопчатн.)
			0,I	(лен, горчица, рапс)
			0,I25	(подсолн., арахис)
		гербан	0,I	(хлопчатн.)
		гетерофос	не доп.	
			0,I5	(хлопчатн.)
		глифосат	0,3	(кукуруза)
		далапон	0,2	(хлопчатн.)
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		ДДТ	0,05	(соя, хлопчатн.)
			0,I	(лен, горчица, рапс)
			0,I25	(подсолн., арахис)
		децис	0,I	(хлопчатн., подсолнечн.)
			0,0I	(кукуруза,

Продолжение

I	2	3	4	5
		диален		(кукуруза-контр. по 2,4-Д)
		дилор	0,2	(хлопчатн.)
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дрощ	не доп.	(хлопчатн.)
		дурсбан	0,I	(кукурузы)
			0,05	(хлопчатн.)
		дэпра	0,I5	(подсолнечн.)
		дуал	0,I	(хлопчатн.)
			0,05	(кукурузы, сои)
		зенкор	0,25	(сои)
		иллоксан	0,05	(сои)
		карбофос	3,0	(соя, кукуруза)
			0,5	(подсолнечн.)
			0,I	(горчица)
			I,0	(арахис)
		кельтан	0,2	(хлопчатн.)
		которан	0,I	(хлопчатн.)
		котофор	0,I	(хлопчатн.)
		кронетон	0,I	(хлопчатн.)
		кротон-л тон-сырец	0,2	(кукуруза)
		ладок		(кукуруза-контр. по атразину и базаграну)
		линурон	не доп.	
		лонтрел	0,I	(кукуруза)
		малоран	0,I	(кукуруза, соя)
		малоран-специаль	0,05	(кукуруза, сои - контр. по дуалу)
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатин	0,I	(подсолнечн.)
		метафос	не доп.	
		митран	0,I	(хлопчатн.)
		монурон	0,I	(хлопчатн.)
		неорон	0,02	(хлопчатн.)
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрофен		
		нитрафен	не доп.	
		нурел-Д		(хлопчатн.-контр. по дурсбану)
		омайт	0,I	(хлопчатн., сои)
		пиримор	не доп.	(хлопчатн.)
		пликтран	0,I	(соя)
			0,0I	(хлопчатн.)
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		примицид	0,I	(кукуруза)
		нурелл-Д		(хлопчатн.-контр. по дурсбану)
		омайт	0,I	(хлопчатн., соя)
		пиримор	не доп.	(хлопчатн.)
		пликтран	0,I	(соя)
			0,0I	(хлопчатн.)
		примицид	0,I	(кукуруза)

Продолжение

1	2	3	4	5
		примэкотра		(кукуруза-контр. по дуалу и атразину)
		прометрин	0,I	(соя, подсолн.)
		рамрод	0,3	(кукуруза)
		реглон	0,5	(подсолн.)
		рипкорд	0,0I	(хлопчатн.)
			0,05	(кукуруза)
		розалин	не доп.	(хлопчатн.)
		ронилан	0,5	(подсолн.)
		ртутьорганические пестициды	не доп.	
		сангор	не доп.	контр. по пиклораму
		севин	не доп.	(кукуруза, хлопчат.)
		селекрон	0,3	(соя)
		симазин	I,0	(кукуруза)
		стомп	0,I	(соя)
			0,5	(хлопчатник)
		сумицидин	0,I	(соя, кукуруза)
			0,2	(хлопчатн.)
		сурпас	0,5	(соя, кукуруза)
		сутан	0,5	(кукуруза)
		тедион	0,2	(хлопчатн.)
		тиодан	0,I	(хлопчатн.)
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		токутион	0,I	(хлопчатн.)
		толуин	0,25	(хлопчатн.)
			0,5	(кукуруза)
		томилон	0,I	(хлопчатн.)
		тордон 22К	не доп.	(кукуруза)
		трефлан	0,5	(соя, подсолн.)
		трихлорацетат натрия	0,0I	(подсолн.)
		трихлорметафос-3	0,I	(хлопчатн.)
		фенагон	не доп.	
		фенокоаз-		(кукуруза-контр. по 2,4-Д и атразину)
		фитобактериомицин	не доп.	(соя)
		фозалон	0,2	(хлопчатн.)
			0,I	(соя)
		фостоксин	0,0I	(арахис)
		фосфамид	0,I	(подсолн.)
		фундазол	не доп.	(соя)
		хлорат магния	0,5	(соя, хлопчатн.)
		хлорофос	0,I	(соя, кукуруза, подсолн., горчица, хлопчатн.)
		цирам	не доп.	
		эдил	0,02	(соя, подсолн.)
		экамет	0,5	(хлопчатн.)
		эптам	0,05	(подсолн.)
		эрадикан	0,05	(кукуруза
		этафос	0,02	(хлопчат...)

Продолжение

1	2	3	4	5
5.2.3.	Конфеты и подобные изделия	Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,01	
		медь	15,0	
		цинк	30,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_1	0,005	
		другие показатели регламентируются по сырью		
5.2.4.	Какао, какао-порошок, шоколад	Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,5	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,1	
		медь	50,0	
		цинк	70,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_1	0,005	
		пестициды:		
		алдрин	не доп.	
		бромистый метил	50,0	(какао-бобы, для ввозимых через 24 ч после проветривания)
			0,5	(какао-продукты)
		амбуш	0,05	
		гептахлор	не доп.	
		2,4-Д и препараты на его основе	не доп.	
		децис	0,05	(какао-бобы)
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		тиофос	не доп.	
		фостоксин	не доп.	
		другие показатели регламентируются по сырью		
5.2.5.	Кофе	Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,02	
		афлатоксин B_1	0,005	
		пестициды:		
		дифхлофос (ДДВФ)	0,02	
		фентин	0,1	
		монокротофос	0,02	
		дисульфотон	0,1	
		фенамифос	0,1	
		хлорпирифосметил	0,1	
		альфаметрин	0,1	
		карбендазим	0,1	
		циперметрин	0,05	

Продолжение

I	2	3	4	5
		перметрин	0,05	
		окóамил	0,I	
		триадимефон	0,-	
		дельтаметрин	0,2	
		триазофос	0,05	
		фостоксин	0,0I	
5.2.6. Печенье		Токсичные элементы:		
		овинец	0,5	
		кадмий	0,I	
		мышьяк	0,3	
		ртуть	0,02	
		медь	I0,0	
		цинк	30,0	
		другие показатели регламентируются по сырью		

Микробиологические показатели

Группа продуктов	Кол-во мезофильных аэробных и фак. анаэробных микроорганизмов, КОЕ в Iг не более	Масса продукта (г, см³), в которой не допускаются: БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи КОЕ в I г, не более	Плесени КОЕ в I г, не более
I	2	3	4	5	6
5.2. Кондитерские сахаристые изделия:					
5.2.I. Орехи (миндаль, грецкий орех, земляной орех, фиоташки, орех серый калифорнийский, орех пекан)		0,I	-	-	$I0^3$
5.2.3. Конфеты и подобные изделия					
5.2.3.I. Пастила, зефир:					
- пастила	$IxI0^3$	0,I	25	-	25
- зефир ванильный, зефир с вафельной крошкой	$IxI0^3$	0,I	25	-	I00
- пастила с шоколадной глазурью	$5xI0^3$	0,I	25	-	I00

Продолжение

I	2	3	4	5	6
- зефир с шоколадной глазурью	$5xI0^3$	0,I	25	-	50
5.2.3.2. Мармелад:					
- фруктово-ягодный желейный	$IxI0^3$	0,I	25	-	50
- резной	$IxI0^3$	0,I	25	-	I00
- все виды глазированного шоколадной глазурью мармелада	$5xI0^3$	0,I	25	-	50
5.2.3.3. Клюква в сахарной пудре	$5xI0^2$	0,I	25	-	50
5.2.3.4. Конфеты:					
- неглазированные, помадные, молочные	$5xI0^2$	0,I	25	-	-
- на основе пралине	$IxI0^3$	0,0I	25	50	I00
- глазированные шоколадной глазурью с корпусом:					
- фруктовым	$5xI0^3$	0,0I	25	-	-
- помадным	$IxI0^4$	0,0I	25	50	50
- кремовым	$IxI0^3$	0,I	25	-	I00
- молочным и обивным	$5xI0^4$	0,0I	25	-	50
- грильяжным	$5xI0^2$	0,I	25	-	-
- на основе пралине	$5xI0^4$	0,0I	25	50	I00
- глазированные жировой глазурью с корпусом фруктово-помадным и молочно-помадным	$5xI0^3$	0,0I	25	-	-
- глазированные шоколадной глазурью с начинками между вафель	$5xI0^4$	0,0I	25	-	-
- шоколадные типа Ассорти с начинками сливочной, помадно-сливочной, кремовой, шоколадной	$IxI0^4$	0,0I	25	-	-
- ирис (всех наименований)	$IxI0^3$	0,I	25	50	50
- монпансье:					
- с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной	$5xI0^2$	0,I	25	-	50
- с начинкой ореховой молочной	$5xI0^3$	0,I	25	-	50
5.2.4. Какао, какао-порошок, шоколад					

Продолжение

I	2	3	4	5	6
5.2.4.I. Какао-порошок					
- товарный	$IxI0^5$	0,0I	25	-	I00
- для промпереработки	$5xI0^4$	0,0I	25	-	I00
5.2.4.2. Шоколад:					
- обыкновенный и десертный без добавок	$IxI0^4$	0,I	25	-	-
- с добавками	$5xI0^4$	0,I	25	-	50
- с начинками (фруктовой, помадной, сливочной и др.)	$5xI0^4$	0,I	25	50	50
5.2.4.3. Шоколадные батончики с начинками:					
- шоколадной	$IxI0^4$	0,0I	25	I00	I00
- помадно-сливочной	$5xI0^3$	0,0I	25	50	50
- шоколадные фигуры	$5xI0^3$	0,I	25	50	I00

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильн. аэроб. и фак.-анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в I г, не более	Масса продукта (г/см³), в которой не допуск. БГКП (колиформы)	*Staph. aureus*	Патоген! в т.ч. сальмонеллы	Дрожжи КОЕ в I г не более	Плесени, КОЕ в I г не более
I	2	3	4	5	6	7	8
5.3. Кондитерские *мучные изделия*							
5.3.I. Рулеты (без крема и творога): с начинкой фруктовой, на кондитерском жире, с маком и т.п.		$5xI0^2$	0,I-0,0I	0,I	25	-	-
5.3.2. Рулет биоквитный		$5xI0^4$	0,0I	0,I	25	-	-
5.3.3. Рулеты биоквитные с начинкой:							
- творожно-сливочной		$5xI0^4$	0,0I	0,I	25	-	-
- сливочной		$5xI0^4$	0,0I	0,0I	25	-	-
- фруктовой		$5xI0^2$	0,0I	0,I	25	-	-

Продолжение

I	2	3	4	5	6	7	8
5.3.4. Торты и пирожные (без крема и творога)							
- бисквитные с отделкой фруктовой, песочные с отделкой помадной, миндальные и т.п.		$5xI0^4$	0,0I	I,0	25	-	-
- вафельные с отделкой пралине		$5xI0^4$	0,0I	-	25	50	I00
5.3.5. Торты бисквитные и пирожные с отделками							
- творожно-сливочной		$5xI0^4$	0,0I	0,I	25	-	-
- сливочной x/		$5xI0^2$	0,0I	0,0I	25	-	-
5.3.6. Кексы:							
- обсыпанные пудрой		$5xI0^2$	0,I	-	25	-	-
- глазированные пралине		$5xI0^3$	0,0I	-	25	50	I00
- шоколадом		$5xI0^3$	0,0I	-	25	-	-
- отделанные миндалем, цукатом		$5xI0^2$	0,I	-	25	-	-
5.3.7. Вафли:							
- без начинки, с начинкой фруктовой, помадной, жировой		$5xI0^3$	0,I	-	25	-	-
- с начинкой ореховопралиновой		$5xI0^3$	0,0I	-	25	50	I00
- глазированные шоколадной глазурью		$5xI0^3$	0,0I	-	25	-	-
5.3.8. Пряники, коврижки:							
- без начинки		$5xI0^2$	0,I	-	25	-	-
- с начинкой		$5xI0^3$	0,I	-	25	-	-
5.3.9. Галеты и печенье:							
- галеты, печенье сухое (крекер), затяжное и т.п.		$5xI0^2$	0,I	-	25	-	-
- сахарное неглазированное		$5xI0^3$	0,I	-	25	-	-
- сахарное с шоколадной глазурью, сдобное всех видов		$IxI0^4$	0,I	-	25	-	-

x/ В тортах и пирожных со сливочным кремом, изготовленным из кислосливочного масла, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы не определяют

6. Плодоовощная продукция

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
6.I. Свежие и свежемороженые фрукты, ягоды, овощи, картофель и грибы				
6.I.I. Овощи и картофель		Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	I0,0	
		микотоксины:		
		патулин	0,05	
		нитраты:		
		картофель	250	
		капуста белокочанная ранняя (до I сентября)	900	
		поздняя	500	
		морковь ранняя	400	
		" поздняя	250	
		томаты	I50	
		огурцы	I50(300)x	x/ защищенный грунт
		свекла столовая	I400	
		лук репчатый	80	
		лук-перо	600(800)x	
		листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатная xx/, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.п.)	2000(3000)x	xx/ капуста салатных сортов, поставляемая по общесоюзному фонду до I июня
		дыни	90	
		арбузы	60	
		перец сладкий	200(400)x	
		кабачки	400	
		тыква (для изготовления консервов для питания детей)	200	
		пестициды:		
		абат (дифос)	0,3	
			0,3	(сахарная свекла)
		акрекс	0,05	(огурцы, томаты, перец, сахарная свекла)
		актеллик	0,2	(томаты, огурцы, перец, баклажаны, сахарная свекла)

Продолжение

1	2	3	4	5
			0,5	(капуста, брюква, турнепс)
			0,05	(картофель, редис, морковь)
		амбуш	0,4	(томаты, огурцы, капуста, брюква, турнепс)
			0,05	(картофель, сахарная свекла
		амифен	0,25	(капуста, томаты)
		амифос	0,1	(сахарная свекла)
			0,3	(столовая свекла)
		антио	0,2	(капуста, сахарная свекла, столовая свекла)
		арезин	не доп.	(картофель)
		арцерид	0,5	(томаты, огурцы)
			0,05	(картофель, лук, сахарная свекла)
		атразин	0,1	
		ацетатрин		картофель (контролировать по ацетохлору и прометрину)
		ацетохлор	не доп.	(картофель)
		ацетлур		сахарная свекла (контролировать по ТХАН)
		афуган	не доп.	
		базудин	0,1	(капуста, лук, картофель, брюква, турнепс)
			0,5	(томаты, сахарная свекла, столовая свекла, огурцы)
			не доп.	(морковь)
		байлетон	0,5	(сахарная свекла, томаты, огурцы)
			0,05	(дыни)
		байтекс	0,15	(сахарная свекла)
		бетанал	0,2	(сахарная свекла, столовая свекла)
		бетанал АМ		(контролировать по бетаналу)
		бисцин	0,1	(сахарная свекла)
		БМК	0,1	(сахарная свекла)
			не доп.	(огурцы)
		бордоская жидкость	5,0	(свекла, томаты, огурцы, лук, дыни, арбузы)
			10,0	(картофель)
		бромофос	0,05	(капуста, фасоль, огурцы, салат)
		валекоон	0,02	(картофель, морковь, баклажаны, томаты)
			0,05	(турнепс, брюква)
			0,1	(капуста, сахарная свекла)
		видат	0,5	(томаты, огурцы)
			0,1	(сахарная свекла)
		виндитат	0,1	(огурцы)
		волатон	не доп.	(морковь)
		гардона	0,8	(капуста)
		гексахлоран	0,5	
			0,1	(сахарная свекла, картофель)

Продолжение

1	2	3	4	5
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	
		гетерофос	не доп.	(картофель)
		гидразин малеиновой кислоты	8,0	(картофель, сахарная свекла, столовая свекла, лук, чеснок, морковь, томаты, арбузы)
		гидрел	0,15	(картофель, томаты, огурцы)
		глифосат	0,3	
		голтикс	0,1	(сахарная свекла, столовая свекла)
		ГХЦГ гамма-изомер	0,1	(картофель, сахарная свекла)
			0,5	(капуста)
		даконил	0,1	(картофель)
			0,15	(огурцы)
		дактал	не доп.	
		далапон	1,0	(картофель, свекла)
		2,4-Д-аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д дихлорфеноксиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлорокротиловый эфир	не доп.	
		ДДВФ	0,05	(капуста)
		ДДТ и его метаболиты	0,1	(картофель, сахарная свекла, овощи)
		декотрал	1,5	(томаты)
		децис	0,01	(картофель, томаты, огурцы, капуста, салат, сахарная свекла, арбузы)
			0,1	(дыни)
		дибром	0,2	(картофель)
			0,1	
		дилор	0,2	(сахарная свекла, томаты, баклажаны, др. овощи)
			0,15	(картофель)
		димилин	0,05	(капуста)
		дитан М-45	0,1	(картофель)
			0,5	(томаты)
		дитан-купромикс		картофель, томаты (контролировать по дитану)
		диурон	не доп.	

Продолжение

1	2	3	4	5
		дифенамид	0,I	(перец, томаты)
			не доп.	(капуста)
		ДНОК	не доп.	
		дозанекс	0,I	
			не доп.	(морковь)
		дуробан	0,05	(сахарная свекла, картофель, овощи)
		дэпра	0,I	(томаты, огурцы, тыква, кабачки)
		дуал	0,05	(огурцы, сахарная свекла, бахчевые)
			0,02	(столовая свекла)
		изатрин	0,0I	(перец сладкий)
			0,4	(огурцы, томаты)
		иллоксан	0,0I	(сахарная свекла)
		иодфенфос	0,5	(капуста)
		ивин	0,04	(огурцы, томаты)
		зеллек	0,0I	(картофель)
		каптан	не доп.	
		каратан	I,0	(огурцы, бахчевые)
		карбофос	0,5	(капуста, сахарная свекла, столовая свекла, огурцы, томаты, бахчевые)
		карбин	0,I	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		картекс М	не доп.	(картофель)
		каунтер	0,0I	(сахарная свекла)
		ке[illegible]б-50	0,I	(сахарная свекла)
		кельтан	I,0	(огурцы, перец, томаты, баклажаны, бахчевые)
		кильваль	0,2	
		кинолят I5	0,I	(сахарная свекла)
			I,0	(томаты, картофель)
		компаз	0,5	(томаты, огурцы)
		кусагард	0,05	(сахарная и столовая свекла)
		крептан		лук, томаты, картофель, сахарная свекла (контролировать по ридомилу)
		кронетон	0,I	(сахарная свекла)
			0,04	(картофель)
		купрозан	5,0	(сахарная свекла томаты, огурцы, арбузы, дыни)
			I0,0	(картофель)
		ленацил	0,5	(сахарная свекла, столовая свекла)
		линурон	не доп.	
		лонтрел	0,05	(капуста)
			0,I	(сахарная свекла)
		малоран	не доп.	(морковь)
		мезоранил	0,2	
		2М-4Х	0,05	(картофель)
		мезоко	0,3	(картофель)
		метазин	0,05	(картофель)

Продолжение

1	2	3	4	5
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метоксихлор	0,3	(к ртофель)
		мильтокс-специаль	0,5	
		метальдегид	0,7	
		метатион	0,I	(сахарная и столовая свекла)
		метафос	не доп.	
		мирал	не доп.	(томаты, огурцы)
		митак	0,2	(огурцы, томаты)
		монурон	0,05	
		набу	0,02	(морковь)
			0,03	(капуста)
			0,05	(сахарная свекла)
		дихлоральмочевина	не доп.	
		никрет	0,I	(огурцы, дыня)
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		норурон	0,I	(сахарная свекла, столовая свекла)
		н-серве	0,4	
		омайт	0,2	(огурцы)
		офунак	0,I	(капуста, сахарная свекла)
		паторан	0,I	(картофель)
		пиримор	не доп.	(картофель)
			0,I	(огурцы)
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		полимарцин	0,I	(картофель, томаты) контролировать по карбацину
		поликарбацин	I,0	(лук, сахарная свекла, томаты)
			0,I	(картофель)
			0,5	(огурцы)
		полихлоркамфен	не доп.	(картофель)
		полихлорпинен	не доп.	(картофель, сахарная свекла)
		плондрел	0,I	(огурцы)
		пропазин	не доп.	(морковь)
		прометрин	не доп.	(морковь)
			0,I	(картофель, чеснок)
		рамрод	0,2	(капуста, лук, брюква, чеснок, турнепс)
		реоин	0,04	(сахарная свекла)
		ридомил	0,5	(томаты, огурцы)
			0,05	(лук, столовая свекла, сахарная свекла, картофель)
		рипкорд	0,2	(огурцы, томаты, капуста)
			0,0I	(морковь, картофель)
		ровраль	не доп.	(огурцы, томаты, картофель)
		ронилан	I,0	(огурцы, томаты)
		ронит	0,3	(сахарная свекла, столовая свекла)
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		ронуцид	не доп.	(огурцы)

Продолжение

1	2	3	4	5
		сайфос	I,0	
		сандофан	0,I	(картофель)
		сапроль	0,I	(огурцы)
		селекрон	0,03	(капуста)
			0,05	(сахарная свекла)
		семерон	0,05	(лук, капуста)
		серодин		контролировать по цинебу
		симазин	0,I	(картофель, капуста)
		ситрин		картофель (контролировать по прометрину)
		солан	I,5	(томаты)
		стомп	0,05	(морковь, томаты, капуста)
			0,I	(чеснок)
		сульфазин	0,05	(картофель)
		сумицидин	0,0I	(картофель, капуста)
		сумилекс	0,5	(огурцы, томаты)
		тедион	0,7	
		текто	0,I	(томаты)
			I,0	(картофель)
		теноран	0,02	(морковь)
		тиазон	0,5	
		тиллам	0,05	
		тотрил	0,I	(лук)
		тачигарен	не доп.	(сахарная свекла)
		тиодан	не доп.	(огурцы, томаты)
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		токутион	0,05	(капуста)
		топсин	0,5	(огурцы)
			I,0	(сахарная свекла)
		топогард	0,I	(картофель)
		трефлан	0,5	(перец, баклажаны, томаты, лук, чеснок, капуста)
			0,25	(морковь пучковой зрелости, арбузы)
			0,0I	(морковь товарной зрелости)
		трихлорацетат натрия	0,0I	(капуста, картофель, огурцы, сахарная свекла, столовая свекла, лук, морковь)
		трихлорметафос-3	I,0	(огурцы, томаты, капуста, сахарная свекла)
		трихотецин	I,0	(огурцы)
		тур	0,05	(томаты)
		фостак	0,0I	(картофель)
		фademорф	0,2	(огурцы)
		ФДН	I,0	(огурцы)
		феназон	0,I	(сахарная свекла, столовая свекла)
		фенагон	не доп.	(контролировать по 2,4-Д)
		фитобактериомицин	не доп.	(капуста)
		фитон	не доп.	(сахарная свекла)
		фозалон	0,2	(томаты, баклажаны, сахарная свекла, капуста)
			0,I	(картофель)

Продолжение

1	2	3	4	5
		фосфамид	0,4	(огурцы, томаты, бахчевые)
			0,05	(картофель, сахарная свекла)
			0,15	(столовая свекла)
			не доп.	(капуста)
		фталан	не доп.	(картофель, томаты)
		фталофос	не доп.	(картофель)
			0,25	(сахарная свекла)
		фундазол	0,1	(сахарная свекла) (вр.)
			не доп.	(огурцы, томаты, капуста)
		фурадан	не доп.	(сахарная свекла)
		фузилад	0,1	(лук, столовая свекла)
			0,2	(сахарная свекла)
			0,02	(капуста)
			0,03	(морковь)
		хлорат магния	0,4	(картофель)
		хлор-ИПК	0,05	(лук, морковь, цикорий)
		хлорокись меди	5,0	(томаты, огурцы, лук, сахарная свекла)
			10,0	(картофель)
		хлорофос	0,1	(картофель, бахчевые, томаты, огурцы, капуста, перец сладкий, зел, овощи)
			0,05	(лук, морковь, баклажаны, кабачки, сахарная свекла)
		хлотаквик	0,1	(огурцы, томаты, перец)
		цианоко	0,1	(капуста, сахарная свекла)
		цинеб	0,1	(картофель)
			0,6	(томаты, огурцы, сахарная свекла, лук, бахчевые)
		цирам	не доп.	
		ЭБЗ	не доп.	(томаты)
		эвисект	не доп.	(картофель)
			0,02	(сахарная свекла)
		эдил	0,02	(картофель)
		эдитол	1,0	
		экамет	0,1	(капуста, картофель)
			0,01	(сахарная свекла)
		эптам	0,05	(сахарная свекла, столовая свекла)
		этафос	0,02	(сахарная свекла)
			0,01	(капуста, картофель)
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоно-сульфид	0,3	
1.1.2.	Фрукты и виноград	Токсичные элементы:		
		свинец	0,4	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	

Продолжение

1	2	3	4	5
		микотоксины:		
		патулин	0,05	
		нитраты:		
		яблоки	60	
		груши	60	
		пестициды:		
		абат	0,06	цитрусовые (мякоть)
		акрекс	0,05	яблоки, груши, цитрусовые (мякоть) виноград
		актеллик	0,5	виноград, персик
			0,1	цитрусовые (мякоть)
		алар	3,0	яблоки
		алдрин	не доп.	
		амбуш	0,01	яблоки, груши, виноград, вишня
			0,4	персик
		аметрин	0,1	цитрусовые (мякоть)
		амибен	0,05	цитрусовые (мякоть)
			0,25	виноград
		афос	не доп.	
		омифос	0,1	виноград
			0,05	цитрусовые (мякоть)
		антио	0,2	яблоки, груши, виноград, гранат, слива, вишня
			0,04	цитрусовые (мякоть)
		арцерид	0,5	виноград
		атразин	0,1	фрукты (семечковые), виноград
		афуган	не доп.	
		байлетон	0,05	яблоки
			0,1	виноград
		БМК	не доп.	яблоки, виноград
		борицид		яблоки, виноград, груши, цитрусовые (контролировать по поликарбацину)
		бордоская жидкость	5,0	яблоки, груши, айва, абрикосы, персики, сливы, вишня, черешня, виноград, цитрусовые (контроль по меди)
		ботран	0,1	персики, груши, яблоки
		бромофос	0,05	виноград
			0,07	персики, вишня, черешня
		гардона	0,8	яблоки, груши, вишня, слива
			0,01	виноград
		гексахлоран	0,05	виноград
		гексахлорбутадиен	не доп.	виноград
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	
		гидрел	0,15	яблоки, черешня, мандарины

Продолжение

1	2	3	4	5
		глифосат	0,3	плодовые, цитрусовые (мякоть)
			0,1	виноград
		ГХЦГ гамма-изомер	0,05	яблоки, виноград
		дактал	не доп.	
		далапон	1,0	фрукты, виноград
		2,4-Д-аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д дихлорофеноксиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д дихлорфанол	не доп.	
		2,4-Д кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д октиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлоркротиловый эфир	не доп.	
		ДДВФ	0,05	яблоки, груши, черешня, вишня, слива, цитрусовые (мякоть), виноград
		ДДТ и его метаболиты	0,1	
		децис	0,01	яблоки, груши, виноград, цитрусовые (мякоть)
			0,05	бананы
		дилор	0,15	виноград
		димилин	0,1	яблоки
		дитан М-45	0,5	виноград
		дитан-кутромикс		виноград (контролировать по дитану М-45)
		дикрон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дравин 755	0,01	цитрусовые (мякоть)
		дурабан	0,05	
			0,3	цитрусовые (мякоть)
		интратион	0,5	яблоки
		иодфенфос	0,5	виноград
		каптан	не доп.	
		карагард	0,1	виноград, цитрусовые (мякоть)
		каратан	1,0	яблоки, груши, виноград
		карбофос	1,0	яблоки, айва
			0,5	груши
			0,2	вишня, черешня, слива, виноград, цитрусовые (мякоть)
		карбин	0,1	фрукты

Продолжение

1	2	3	4	5
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		карать	0,03	яблоки
		кельтан	I,0	яблоки, груши, олива, вишня, черешня, виноград
			0,2	цитрусовые (мякоть)
		кинолят I5	I,0	яблоки, груши
			0,5	виноград
		купрозан	5,0	яблоки, груши, виноград, олива, персики, абрикосы
		купронафт	2,0	яблоки, груши
			4,0	виноград
		КЭИМ	не доп.	цитрусовые (мякоть)
		крептан		виноград (контролировать по ридомилу)
		линурон	не доп.	
		медный купорос	5,0	яблоки, груши, абрикосы, олива, черешня, вишня, персики (контролировать по меди)
		металмеркаптофос	не доп.	
		микал	не доп.	виноград (контролировать по фолпету)
		мильтоко-специаль	0,5	контролировать по цинебу
		метальдегид	0,7	
			0,2	цитрусовые (мякоть)
		метатион	0,I	яблоки, груши, вишня, олива, цитрусовые (мякоть)
		метафос	не доп.	
		митран	2,0	яблоки
			0,I	цитрусовые (мякоть), виноград
		монурон	0,05	яблоки, груши, виноград, цитрусовые (мякоть)
		мореотан	не доп.	
		мороцид	не доп.	
		набу	0,05	плодовые, виноград
			0,02	цитрусовые (мякоть)
		дихлоральмо-чевина	не доп.	
		нимрод	0,I	яблоки
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		н-серве	0,4	
		омайт	0,5	яблоки, виноград, вишня
			0,3	цитрусовые (мякоть)
		офунак	0,I	цитрусовые (мякоть)
		пиримор	0,05	персики, яблоки
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		полимарцин	0,I	яблоки, виноград
		полихом		контролировать по поликарбацину

Продолжение

1	2	3	4	5
		поликарбацин	I,0	яблоки, груши, виноград
		пликтран	не доп.	яблоки, виноград, цитрусовые (мякоть)
		плондрел	0,5	яблоки, виноград
		ридомил	0,03	виноград
		ридкорд	0,0I	фрукты (семечк.) цитрусовые (мякоть), виноград
		ровраль	0,4	виноград
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сайфос	I,0	яблоки, груши, айва, персики, слива, вишня
		сапроль	0,0I	яблоки, виноград
		севин	не доп.	яблоки
		селекрон	0,05	виноград, яблоки, персики, цитрусовые (мякоть)
		сероцин		контролировать по цинебу
		симазин	0,2	косточковые, семечковые
			0,05	цитрусовые (мякоть), виноград
		сумицидин	0,0I	яблоки, виноград
		сумилекс	0,5	виноград
		тедион	0,7	яблоки
			0,2	цитрусовые (мякоть)
			0,I	виноград
		тербацил	0,05	яблоки, груши, цитрусовые (мякоть), персики, абрикосы, слива, вишня, виноград
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		токутион	0,I	виноград
		топсин М	0,5	яблоки, груши, вишня, виноград
			I,0	персики
			0,2	хурма, фейхоа
		трихлорацетат натрия	0,0I	плодовые
		трихлорметафос -3	I,0	яблоки, груша, айва, вишня, черешня, слива, абрикосы, алыча, виноград
			0,3	цитрусовые (мякоть)
		тур	0,05	яблоки, груши, виноград
		тубарид		виноград (контролировать по ридомилу)
		фадеморф	0,2	яблоки
			0,I	виноград
		фенагон	не доп.	контролировать по 2,4-Д
		фенкаптон	0,3	яблоки
		фитон	не доп.	цитрусовые (мякоть)
			0,I	лимон (весь плод)
		фозалон	0,2	яблоки, груши, персики, абрикосы, вишня, слива, цитрусовые (мякоть), виноград

Продолжение

1	2	3	4	5
		фосфамид	0,4	яблоки, груши, слива, цитрусовые (мякоть), виноград
			не доп.	вишня
		фталан	не доп.	яблоки, груши, персики, абрикосы, вишня, черешня, слива, виноград
		фундазол	не доп.	яблоки, груши
		хлорат магния	0,4	виноград
		хлорокись меди	5,0	яблоки, груши, слива, персики, абрикосы, вишня, черешня, виноград
		хлорофос	0,1	яблоки, груши, слива, абрикосы, вишня, виногра...
		хостакнак	0,1	яблоки, груши, вишня, персики, виноград
			0,05	цитрусовые (мякоть)
		цианокс	0,1	яблоки, виноград
			0,05	цитрусовые (мякоть)
		цидиал	0,1	яблоки, груши, виноград, вишня, слива
			0,05	цитрусовые (мякоть)
		хлофо-50		виноград (контролировать по хлорофосу и фосфамиду)
		цинеб	0,6	яблоки, груши, абрикосы, персики, слива, вишня, черешня, виноград
		цирам	не доп.	
		эдитон	1,0	
		экамет	0,5	яблоки, виноград
		этаф	0,01	яблоки, цитрусовые (мякоть), персики, виногра...
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоносульфид	0,3	
		эфиросульфонат	3,0	яблоки, виноград
			0,6	цитрусовые (мякоть)
		зупарен	не доп.	яблоки, виноград
6.1.3.	Ягоды	Токсичные элементы:		
		свинец	0,4	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		микотоксины:		
		патулин	0,05	
		нитраты:		
		виноград столовых сортов	60,0	

Продолжение

1	2	3	4	5
		пестициды:		
		акрекс	не доп.	малина, смородина, крыжовник
		актеллик	не доп.	малина, смородина, крыжовник, земляника, черноплодная рябина, облепиха
		алдрин	не доп.	
		афос	не доп.	
		амбуш	0,01	крыжовник, смородина, земляника
		атразин	не доп.	смородина, крыжовник, малина
		афуган	не доп.	
		байлетон	не доп.	земляника, смородина
		БМК	не доп.	земляника, черная смородина
		бордоская жидкость	5,0	смородина, крыжовник, земляника (контроль по меди)
			2,0	малина
		бромофос	не доп.	смородина, крыжовник, малина
		борицид		смородина (контролировать по поликарпацию)
		гардона	0,01	крыжовник, земляника
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	
		гербицид СП	не доп.	лесные ягоды (контроль по пиклораму и симазину)
		ГХЦГ гамма-изомер	не доп.	ягоды лесные
		глифосат	не доп.	малина, черника
		дактал	не доп.	
		далапон	не доп.	смородина, крыжовник, малина
		2,4-Д-аминная соль	не доп.	
		2,4-Д-бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д-дихлорфеноксиуксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д-дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д-кротиловый эфир	не доп.	
		ДДВФ	0,05	крыжовник, смородина
		ДДТ и его метаболиты	0,005	ягоды
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		изатрин	не доп.	смородина
		иодфенфос	0,5	крыжовник
			не доп.	смородина, малина
		каптан	не доп.	малина, смородина, земляника, крыжовник

Продолжение

1	2	3	4	5
		каратан	не доп.	смородина, крыжовник, земляника
		карбофос	не доп.	смородина, крыжовник, малина, земляника
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		кельтан	не доп.	земляника, крыжовник, смородина, малина
		купрозан	5,0 2,0	крыжовник малина
		ленацил	не доп.	земляника
		линурон	не доп.	
		лонтрел	не доп.	
		медный купорос	5,0	смородина, крыжовник
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатион	не доп.	лесные ягоды
		метафос	не доп.	
		мирал	не доп.	земляника
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нимрод	не доп.	черная смородина
		нитрафен	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		н-серве	0,4	
		октаметил	не доп.	шелковица
		пентахлорфенолят натрия	не доп.	
		поликарбацин	1,0	
		плондрел	не доп.	черная смородина, земляника
		ровраль	не доп.	земляника
		ронилан	не доп.	земляника
		полихом	контролировать по поликарбацину	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероцин		контролировать по цинебу
		симазин	не доп.	смородина, крыжовник малина, земляника
		сумицидин	не доп.	смородина
		сумилекс	не доп.	земляника
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		топсин М	не доп.	смородина
		тордон 22 К	0,5	лесные ягоды
		трихлорацетат натрия	не доп.	крыжовник, смородина,
		трихлорметафос-3	не доп.	смородина, крыжовник, лесные ягоды
		фенурон	1,0	лесные ягоды
		фозалон	не доп.	лесные ягоды
		фосфамид	не доп.	лесные ягоды, шелковица
		фталан	не доп.	смородина, крыжовник

Продолжение

1	2	3	4	5
		фталофос	не доп.	лесные ягоды
		фундазол	не доп.	земляника, смородина
		хлорофос	не доп.	лесные ягоды
		хостаквик	не доп.	смородина, черноплодная рябина
		цинеб	не доп.	смородина, крыжовник
		цирам	не доп.	
		эдитон	не доп.	
		экамет	не доп.	смородина
		этафос	не доп.	смородина
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоносульфид	0,3	
		эупарен	не доп.	земляника
6.I.4.	Грибы	Токсические элементы:		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,I	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,05	
		медь	I0,0	
		цинк	20,0	
		пестициды:		
		алдрин	не доп.	
		афуган	не доп.	
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,I	
		глифосат	0,3	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,5	
		дактал	не доп.	
		2,4-Д	не доп.	
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д хлорокротиловый эфир	не доп.	
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		карбофос	I,0	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		лонтрел	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатион	0,I	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	

Продолжение

1	2	3	4	5
		серецин		контролировать по цинебу
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		н-серве	0,4	
		тордон 22 К	0,5	
		трихлорметафос-3	1,0	
		фенурон	1,0	
		фенагон	не доп.	
		фозалон	0,2	
		фосфамид	0,4	
		фталофос	0,1	
		хлорофос	0,2	
		цирам	не доп.	
		эдитон	1,0	
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоносульфид	0,3	
6.2. Сухие фрукты, ягоды, овощи, картофель, гриб				
6.2.1. Овощи и картофель сушеные и концентрированные		Токсичные элементы:		x/ регламенты даны в пересчете на исходные продукты
		свинец	0,5 x	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		нитраты: по п. 6.1.1		
		пестициды:		
		фоотокоин	0,01	
		другие пестициды - по п. 6.1.1.		
6.2.2. Фрукты и ягоды сушеные и концентрированные		Токсичные элементы:		x/ регламенты даны в пересчете на исходные продукты
		свинец	0,4 x	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		нитраты - по п. 6.1.2		
		пестициды:		
		бромистый метил	0,5	
		другие пестициды - по п. 6.1.2 и 6.1.3 (в пересчете на исходный продукт)		

Продолжение

1	2	3	4	5
6.2.3. Грибы сушеные по п. 6.1.4		(в пересчете на исходный продукт)		
6.2.4. Специи и пряности		Токсичные элементы:		
		свинец	5,0	
		кадмий	0,2	
		мышьяк	5,0	
		пестициды:		
		актеллик	0,5	(сельдерей-зелень)
			0,05	(сельдерей-корнеплоды)
		алдрин	не доп.	
		атразин	0,1	(кориандр)
		ацетанал	0,5	(цикорий, цикорий салатный)
		гептахлор	не доп.	
		гербан	0,1	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	(горчица)
		2,4-Д	не доп.	
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		карбофос	0,1	(горчица)
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		кельтан	1,0	(цикорий салатный)
		метафос	не доп.	
		н-серве	0,4	
		пропазин	0,2	(кориандр)
		прометрин	не доп.	(сельдерей, петрушка, укроп)
			0,1	(кориандр, тмин)
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		сероцин		контролировать по цинебу
		фостоксин	0,01	
		хлор-ИНК	0,05	(цикорий)
		цирам	не доп.	
		эдитон	1,0	
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентураммоносульфид	0,3	
6.2.5. Чай		Токсичные элементы:		
		свинец	10,0	
		кадмий	1,0	
		мышьяк	1,0	
		ртуть	0,1	
		медь	100,0	
		афлатоксин	0,005	
		пестициды:		
		актеллик	0,5	

Продолжение

I	2	3	4	5
		алдрин	не доп.	
		антио	0,2	
		гептахлор	не доп.	
		далапон	0,2	
		2,4-Д	не доп.	
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		ДДВФ	0,05	
		карбофос	0,5	
		метатион	0,5	
		монурон	0,05	
		н-серве	0,4	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		симазин	0,05	
		трихлорметафос-3	0,5	
		фостоксин	0,01	
		цирам	не доп.	
		этилентиомочевина	0,02	
		этилентиураммоно-сульфид	0,3	

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и факульт.-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г не более	Масса продукта (г), в которой не допускается: БГКП (колиформы)	Масса продукта (г), в которой не допускается: Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
I	2	3	4	5
6.2.1. Овощи сухие	5×10^5	0,01	25	Кол-во *Bact cereus* в 1 г не более 10^3 КОЕ
6.2.2. Фрукты сухие	-	0,1	25	Кол-во плесеней в 1 г не более 100-1000 КОЕ
6.2.4. Специи и пряности	5×10^5 - 1×10^6	0,01	50	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются; кол-во плесеней в 1 г не более 10^3 КОЕ

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
6.3. Консервированные фрукты, ягоды, овощи, грибы				
6.3.I. Консервы овощные				
6.3.I.I. Консервы овощные в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре		Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	I0,0	
		нитраты – по п. 6.I.I		
		афлатоксин B_I	0,005	овощные соки и пюре
		патулин	0,05	овощные соки и пюре
		пестициды		остаточные количества пестицидов регламентируются в сырье (п. 6.I.I)
6.3.I.2. Консервы овощные в сборной жестяной таре		Токсичные элементы:		
		свинец	I,0	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	I0,0	
		олово	200,0	
		нитраты – по п. 6.I.I		
		афлатоксин B_I	0,005	овощные соки и пюре
		патулин	0,05	овощные соки и пюре
		пестициды		остаточные количества пестицидов регламентируются в сырье (п.6.I.I)
6.3.2. Консервы фруктовые и ягодные				
6.3.2.I. Консервы фруктовые и ягодные и соки в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре				

Продолжение

1	2	3	4	5
		Токсичные элементы:		
		свинец	0,4	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		нитраты – по п. 6.I.2 – 6.I.3		
		афлатоксин B_I	0,005	фруктовые соки и пюре
		патулин	0,05	
		пестициды		остаточные количества пестицидов регламентируются в сырье (п.п. 6.I.2, 6.I.3)
6.3.2.2. Консервы фруктовые и ягодные, соки и в сборной жестяной таре		Токсичные элементы:		
		свинец	I,0	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,02	
		медь	5,0	
		цинк	10,0	
		олово	200,0	
		нитраты – по п. 6.I.2, 6.I.3		
		афлатоксин B_I	0,005	фруктовые соки и пюре
		патулин	0,05	
		пестициды		остаточные количества пестицидов регламентируются в сырье (п.6.I.I.2, 6.I.I.3)
6.3.3. Грибы консервированные (в стеклянной таре) – по п. 6.I.4				

Микробиологические показатели

Группа продуктов	К-во мезофильных аэробных и факульт.-анаэробных микроорганизмов, КОЕ, в I г, не более	Масса продукта(г), в которой не допускается		Примечания
		БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	
6.3. Консервированные фрукты, ягоды, овощи и грибы				Микробиологические показатели устанавливают в соответствии с действующей "Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", утвержденной Минздравом СССР

7. Жировые продукты

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
7.I.	Масло растительное	Токсичные элементы:		
		свинец	0,I	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,I	

Продолжение

1	2	3	4	5
		ртуть	0,03	
		медь	2,5	
		цинк	5,0	
		железо	5,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_I	0,005	
		зеараленон	I,0	
		пестициды	не доп.	
		А-I	не доп.	(хлопковое)
		абат-(дифос)	0,3	(хлопковое)
		акрекс	0,05	(хлопк.)
		актеллик	не доп.	(облепих.)
		алдрин	не доп.	
		амбуш	0,I	(хлопк., подсолн., соев.)
		амифос	0,3	(хлопк.)
		антио	0,2	(хлопк.)
		афуган	не доп.	
		базагран	0,I	(соевое)
		базудин	0,I	(хлопк.)
		бронокот	не доп.	(хлопк.)
		валексон	0,05	(подсолн.)
		гардона	0,I	(хлопк.)
		гексахлоран	0,05	(для употр.в пищу)
		ГХЦГ гамма-изомер	I,0	(для пром.переработки)
			более I,0	(на техн. цели)
			0,05	(детск. питания и импортируем.)
		гептахлор	не доп.	
		гербл	0,I	(хлопк.)
		гидрел	0,I5	(хлопк.)
		далапон	0,I	(хлопк.)
		2,4-Д и препараты на ее основе	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		ДДТ	0,I	(для употр. в пищу)
			0,25	(для пром.переработки)
			более 0,25	(для техн.целей)
			0,I	(для детск.питания)
			0,05	(для импортир.)
		прометрин	0,I	(соев., подсолнечн.)
		децис	0,05	(хлопк., подсолнечн.)
		дилор	0,I5	(хлопк.)
		диурон	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		дравин 755	не доп.	(хлопк.)
		дропп	не доп.	(хлопк.)
		дурсбан	0,05	(хлопк.)
		дэпра	0,05	(подсолнечн.)
		дуал	0,02	(соевое, хлопковое, подсолнечн.)
		зенкор	0,I	(соевое)
		каллоксан	0,02	(соевое)

Продолжение

1	2	3	4	5
		карбофос	0,I	(соевое, подсолнечн.)
		кероз-ультра	не доп.	(хлопк.)
		кельтан	0,1	(хлопк.)
		которан	0,I	(хлопк.)
		котофор	не доп.	(хлопк.)
		кронетон	0,05	(хлопк.)
		линурон	не доп.	
		малоран	0,I	(соевое)
		малоран-опециаль	0,05	(соевое) контр. по дуалу
		меркаптофос	0,35	(хлопк.)
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метатион	0,I	(подсолн.)
		метафос	не доп.	
		митран	0,I	(хлопк.)
		морфонол	не доп.	(хлопк.)
		неорон	0,02	(хлопк.)
		нурелл-Д		(хлопк.) контр. по дурсбану
		омайт	0,I	(хлопк., соевое)
		пиримор	не доп.	(хлопк.)
		полихлоркамфен	не доп.	(хлопк.)
		пликтран	0,I	(соевое)
			0,0I	(хлопк.)
		реглон	0,I	(подсолнечн.)
		рипкорд	0,0I	(соевое, хлопк.)
		розалин	не доп.	(хлопк.)
		ронилан	0,5	(подсолнечн.)
		ртутьорганические пестициды	не доп.	
		севин	не доп.	(хлопк.)
		селекрон	0,I	(соевое)
		сонален	не доп.	(хлопк.)
		стомп	0,I	(соевое)
			0,5	(хлопк.)
		сумицидин	0,I	(соевое, хлопк.)
		сурпас	0,I	(соевое)
		тедион	0,I	(хлопк.)
		тиодан	0,05	(хлопк.)
		тиофос	не доп.	
		тирам	не доп.	
		токутион	0,I	(хлопк.)
		толуан	0,25	(хлопк.)
		томилон	не доп.	(хлопк.)
		трефлан	0,I	(соевое, подсолн.)
		трихлорацетат натрия	0,0I	(подсолнечн.)
		трихлорметафос-3	0,I	(хлопк.)
		фитобактериомецин	не доп.	(соевое)
		фозалон	0,I	(соевое)
			0,2	(хлопк.)

Продолжение

I	2	3	4	5
		Токсичные элементы:		
		фосфамид	0,I	(подсолн.)
		фундазол	не доп.	(хлопк., соевое)
		хлорат магния	0,5	(хлопк., соевое)
		хлорофос	0,I	(соевое, подсолн., хлопк.)
		цирам	не доп.	
		эдил	0,02	(соевое, подсолн.)
		экамет	0,I	(подсолн.)
			0,5	(хлопк.)
		эптам	0,05	
		этафос	0,02	(хлопк., подсолн.)
7.2. Продукты переработки растительных масел				
7.2.I. Маргарины		Токсичные элементы:		
		свинец	0,I	
		кадмий	0,05	
		мышьяк	0,I	
		ртуть	0,05	
		медь	I,0	0,4 мг/кг при хранении
		цинк	I0,0	
		железо	5,0	I,5 мг/кг при хранении
		остаточные количества микотоксинов и пестицидов регламентируются по сырью		

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробн. и факульт.-анаэробн. микроорганизмов, в КОЕ в Iг/см^3, не более	Масса продукта (г/см), в котором не допускаются			Примечания
			БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
I	2	3	4	5		6
7.2. Продукты переработки растительных масел						
7.2.I. Майонез			0,0I	0,0I	25	Дрожжи – в I см^3 не более 1×10^2 КОЕ Плесени – не более I0 КОЕ

16-6250

Продолжение

I	2	3	4	5	6
7.2.2.	Маргарин		0,001[x/]	25	Дрожжи в I г не более 1×10^3 Плесени – не более 100 [x/] Для маргарина, употребляемого без терм. обр. рекомендуется отсутствие БГКП в 0,01 г

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
I	2	3	4	5
7.3.	Масла животные			
7.3.I.	Масло коровье, жиры животные	Токсичные элементы:		
		свинец	0,I	
		кадмий	0,03	
		мышьяк	0,I	
		ртуть	0,03	
		медь	0,5	0,4 мг/кг при хранении
		цинк	5,0	1,5 мг/кг при хранении
		железо	5,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_I	не доп.	(< 0,00I)
		афлатоксин M_I	0,0005	
		антибиотики:		
		антибиотики тетрациклиновой группы	0,0I	ед/г
		пенициллин	0,0I	ед/г
		стрептомицин	0,5	ед/г
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбестрол	не доп.	
		эстрадиол-I7	0,0005	
		пестициды:		
		гексахлоран (гамма-изомер ГХЦГ)	0,2	
		ДДТ	I,0	(в пересчете на жир)

Продолжение

1	2	3	4	5
		Остаточные количества других пестицидов в масле оливочном не допускаются.		
7.3.I.I.	Жиры животные	Алдрин	не доп.	
		афуган	не доп.	
		аэроль-2	не доп.	
		гептахлор	не доп.	
		гиподермин-хлорофос	не доп.	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	
		2,4-Д	не доп.	
		2,4-Д аминная соль	не доп.	
		2,4-Д бутиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д дихлорофенокси-уксусная кислота	не доп.	
		2,4-Д дихлорфенол	не доп.	
		2,4-Д кротиловый эфир	не доп.	
		2,4-Д малолетучие эфиры	не доп.	
		2,4-ДМ	не доп.	
		2,4-Д хл. рокротиловый эфир	не доп.	
		ДНОК	не доп.	
		камбилен		контролировать по 2М-4ХП и МЦПА
		линурон	не доп.	
		метилмеркаптофос	не доп.	
		метафос	не доп.	
		дихлоральмочевина	не доп.	
		нитрофен	не доп.	
		оксамат	не доп.	
		педико		контролировать по хлорофосу
		полихом		контролировать по поликарбацину
		пропоксур	не доп.	
		ртутьсодержащие пестициды	не доп.	
		серосин		контролировать по цинебу
		тиофос	не доп.	
		трихлорметафос-3	не доп.	
		цирам	не доп.	
		фенагон	не доп.	

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэробн. и факульт.-анаэробн. микроорганизмов, КОЕ в 1 г/см^3, не более	Масса продукта (г/ом), в котором не допускаются: БГКП (колиформы)	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
7.3.	Масла животные				
7.3.1.	Масло вологодское	1×10^4	0,1	25	
7.3.2.	Масло несоленое и соленое				
	сладко-сливочн.	1×10^5	0,01	25	
	кисло-сливочн.	–	0,01	25	
7.3.3.	Масло любительское				x/ Согласно ГОСТ 37-87 с 01.01.91
	сладко-сливочн.	1×10^5	x/ 0,001	25	
	кисло-сливочн.	–	0,001	25	БГКП в 0,01 г продукта не допускаются
7.3.4.	Масло крестьянское				
	сладко-сливочн.	1×10^5	x/ 0,001	25	x/ Согласно ГОСТ 37-87 с 01.01.91
	кисло-сливочн.	–	0,001	25	БГКП в 0,01 г продукта не допускаются
7.3.5.	Масло сливочное в наполнит.	–	–	25	
7.3.6.	Масло бутербродное	5×10^5	x/ 0,001	25	x/ с 01.01.91 БГКП в 0,01 г не допускаются

Продолжение

1	2	3	4	5
		пестициды: остаточные количества пестицидов нормируются в сыре		
12.	Казеин	Токсичные элементы:		
		свинец	0,3	
		кадмий	0,2	
		медь	4,0	
		цинк	50,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_1 –	не доп.	(< 0,001)
		афлатоксин M_1	0,0005	
		антибиотики:		
		антибиотики тетрациклиновой группы	0,01	ед/г
		пенициллин	0,01	ед/г
		стрептомицин	0,5	ед/г
		гормональные препараты:		
		диэтилстильбэстрол	не доп.	
		эстрадиол-17β	0,0002	

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	л-во мезофильн. аэр. и факульт. анаэроб. микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (г), в которой допускаются: БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Примечания
1	2	3	4	5	6
9.3.	Концентраты молочные				
9.3.1.	Концентрат молочный стабилизированный	5×10^4	0,1	25	
9.3.2.	Казеин пищевой кислотный	–	0,1	25	
9.3.3.	Концентрат сывороточный белковый (полученный методом ультрафильтрации и электродиализа)	5×10^4	1,0	25	
9.3.4.	Казеинат пищевой комбинированный	$7,5 \times 10^4$	0,1	25	сульфитредуцирующие клостридии КОЕ в 1 г, не более 200

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
9.4.	Пектин	свинец	1,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,5	
		ртуть	0,1	
		медь	10,0	
		цинк	30,0	
9.5.	Отруби пшеничные	Токсичные элементы:		
		свинец	1,0	
		кадмий	0,1	
		мышьяк	0,2	
		ртуть	0,03	
		медь	20,0	
		цинк	130,0	
		микотоксины:		
		афлатоксин B_1	0,005	
		зеараленон	1,0	
		Т-2 токсин	0,1	
		дезоксиниваленол	1,0	
		пестициды:		
		ГХЦГ	0,3	
		ДДТ и его метаболиты	0,02	
		ГХЦГ гамма-изомер	0,2	
		гексахлоран	0,2	
		ртутьорганические пестициды	не доп.	

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэр.и факульт. анаэроб.микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта(г), в кот. не допуск. БГКП (колиформы)	Патогенные в т.ч. сальмонеллы	Плесени КОЕ в 1 г, не более	Примечания
9.4.	Пектин[x]	$1x10^4$	0,1	25	100	[x] ориентировочные показатели; допол. показатель-дрожжи, 100 КОЕ/г
9.5.	Отруби пшеничные	$5x10^4$	0,1	25	100	
9.5.1.	Пищевые волокна из пшеничных отрубей	$5x10^4$	0,1	25	50	

Индекс	Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни мг/кг, не более	Примечания
9.6.	Желатин	свинец	2,0	Микробиологические показатели см в п. I.4.I.5
		кадмий	0,03	
		мышьяк	I,0	
		ртуть	0,05	
		медь	I5,0	
		цинк	I00,0	
9.7.	Крахмал	свинец	0,5	
		кадмий	0,I	
		мышьяк	0,I	
		ртуть	0,02	
		медь	I0,0	
		цинк	30,0	
9.8.	Соль поваренная	свинец	2,0	
		кадмий	0,I	
		мышьяк	I,0	
		ртуть	0,0I	
		медь	3,0	
		цинк	I0,0	

Микробиологические показатели

Индекс	Группа продуктов	К-во мезофильных аэр. и фак. анаэробн. микроорг. КОЕ в I г не более	Масса продукта (г), в котором не допускаются				Примечания
			БГКП (колиформы)	*Staph. aureus*	*Proteus*	Патогенные микроорган. в т.ч. сальмонеллы	
I	2	3	4	5	6	7	8
9.9.	Кулинарные изделия, готовые блюда и полуфабрикаты						
9.9.I.	Охлажденные блюда и кулинарные изделия, фасованные в пакеты из полимерных материалов, миски из нержавеющей стали						
9.9.I.I.	Салаты, винегреты, рыба жареная, икра морковная и т.д.	$I0^3$	I,0	1,0	0,I	25	

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8
9.9.1.2. Борщи, щ., супы	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.1.3. Охлажденные вторые блюда (гуляш, рагу мясное, котлеты, рыба, пюре, макаронные изделия)	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.1.4. Сладкие блюда (компоты, кисели, желе, муссы и др.)	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2. Готовые кулинарные изделия						
9.9.2.1. Тефтели, фрикадельки рыбные	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.2. Рыба отварная семейства осетровых	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.3. Говядина отварная	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.4. Мясо жареное	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.5. Мясо шпигованное тушеное	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.6. Птица отварная	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.7. Голубцы	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.8. Запеканки крупяные	500	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.2.9. Запеканка из творога, пудинг из творога	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.3. Полуфабрикаты						
9.9.3.1. Бульоны:						
- костный концентрированный	2×10^2	1,0	1,0	0,1	25	
- с желатином	5×10^2	1,0	1,0	0,1	25	
- костный куриный	5×10^2	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.3.2. Голубцы	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.3.3. Овощи пассерованные (лук, морковь)	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.3.4. Капуста тушеная	10^3	1,0	1,0	0,1	25	
9.9.4. Негостированные кулинарные изделия, изготовляемые на предприятиях общепита						

Продолжение

I	2	3	4	5	6	7	8
9.9.4.I. Готовые изделия из порционных кусков мяса без соусов (жаренные, отварные, говядина, свинина, баранина, птица, изделия из субпродуктов...)		$IxI0^4$	I	I,0	0,I	25	
9.9.4.2. Готовые изделия из рубленого мяса, изделия с соусом и блинчики с начинкой из мяса и овощей		$2xI0^4$	I,0	I,0	0,I	25	
9.9.4.3. Салаты и винегреты из вареных овощей в незаправленном виде и без добавления соленых огурцов		$I0^3$	I,0	I,0	0,I	25	
9.9.4.4. Салаты из сырых овощей и с добавлением фруктов		$I0^4$	0,I	I,0	-	25	E *coli* в I,0 г не доп.
9.9.4.5. Компоты		$5xI0^2$	I,0	-	-	50	
9.9.4.6. Кисели		$5xI0^2$-$IxI0^3$	I,0	-	-	50	
9.9..7. Напитки, изготовляемые на предприятиях общепита		$5xI0^2$	I,0	-	-	50	

4.Б. Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах

Пищевые добавки представляют собой химические вещества и природные соединения, сами по себе неупотребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи, которые преднамеренно по технологическим соображениям добавляют в пищевой продукт на различных этапах производства, хранения и транспортировки. Пищевые добавки могут оставаться в пищевых продуктах полностью или частично в неизменном виде или в виде веществ, образовавшихся в результате химического взаимодействия добавок с компонентами

пищевых продуктов.

Применение пищевых добавок регламентируется нормативно-технической документацией: технологическими инструкциями по производству отдельных пищевых продуктов и полуфабрикатов, рецептурами, государственными стандартами и их аналогами, а также "Санитарными правилами по применению пищевых добавок", утвержденными Минздравом СССР в 1978г. (№ 1923-78) и дополнениями к ним.

Нарушение регламентов применения пищевых добавок при производстве пищевых продуктов может повлечь за собой увеличение степени риска для здоровья потребителя, снижение пищевой ценности продукта, а также ухудшение потребительских (органолептических) свойств продуктов, приводящее к непригодности последних.

Пищевые добавки и вспомогательные материалы, используемые в производстве отдельных продуктов, обычно указываются в ГОСТах, технических условиях в разделе "сырье и материалы". Детальные регламенты использования добавок на различных этапах технологического процесса изготовления продуктов указываются в технологических инструкциях и рецептурах. В тех случаях, когда нарушение регламентов применения пищевых добавок отражается на степени безопасности или снижении пищевой ценности продукта, специальные критерии – в частности показатели массовой доли добавок или ее остатков, характеристики консистенции, цвета, аромата, вкуса – должны выноситься в требования к физико-химическим и органолептическим свойствам продукта, и указываются методы испытаний продукта, изготовленного с применением пищевых добавок.

Пищевые добавки могут попадать в готовые продукты из полуфабрикатов, поэтому в ряде случаев предусматривается контроль за наличием остатков пищевых добавок (например, диоксида серы) в готовых продуктах.

В таблице приводятся только те добавки, для которых с позиций гигиены питания требуется лабораторный контроль и которые следует включать в физико-химические показатели пищевого продукта.

Студнеобразователи, эмульгаторы, ароматизаторы и др. пищевые добавки, присутствие которых в продуктах не представляет опасности для здоровья, в таблице не приводятся. Использованные пищевые добавки указываются при маркировке пищевых продуктов.

Пищевые добавки, предлагаемые в стандарты и технические условия на пищевые продукты

Индекс	Группы продуктов	Пищевые добавки			
		Консерванты	Антиокислители	Стабилизаторы консистенции	Стабилизаторы цвета и др.
I	2	3	4	5	6
	I. Мясо и мясные продукты, птица, яйца				
I.2.	Колбасы, изделия из мяса, свинокопчености			фосфаты (в пересчете на P_2O_5), не более 0,4 % к мясной массе	нитрат натрия 30-50 мг/кг
	Колбасы для питания детей старше трех лет			"	нитрит натрия 15-30 мг/кг
I.3.	Консервы мясные и мясорастительные				нитрит натрия 30-50 мг/кг
I.4.	Меланж яичный	бензойная кислота, не более 700 мг/кг			
	2. Молоко и молочные продукты				
2.2.	Молоко сгущенное	сорбиновая кислота, не более 2000 мг/кг			
2.2.I.	Сливки высокожирные в желатиновых капсулах		кверцетин, не более 200 мг/кг, жира в продуктах		
2.4.	Сыр и творожные изделия				нитрат натрия
2.4.I.	Сыры сычужные				
2.4.2.	Сыры плавленые	сорбиновая кислота, не более I000 мг/кг; низин, не более 200 мг/кг		фосфаты (в пересчете на P_2O_5)-в составе соли-плавителя, не более 0,9 %	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
2.5. Мороженое					Красители: индигокармин тартразин, не более 30мг/кг один или в комбинации
		3. Рыба, рыбные и другие продукты моря			
3.2. Пресервы рыбные	бензойная кислота, не более 1000 мг/кг, в отдельных видах пресервов 2000 мг/кг				
Консервы: Фаршевые изделия из окумбрии					диоксид серы общий, не более 100 мг/кг
3.3. Фарш рыбный замороженный и изделия из него		бутилоксиметилуол (ионол), не более 100 мг/кг	фосфаты (в пересчете на P_2O_5), не более 0,20 %		
3.4. Икра рыбная пробойная и деликатесная	бензойная кислота, не более 1000 мг/кг; гексаметилентетрамин, не более 1000 мг/кг				
Икра зернистая лососевых и осетровых	гексаметилентетрамин не более 1000 мг/кг; сорбиновая кислота, не более 1000 мг/кг				
		5. Сахар и кондитерские изделия			
5.1. Сахар-рафинад					красители: ультрамарин марки "УС", не более 30мг/кг; индигокармин, не более 30 мг/кг

Продолжение

1	2	3	4	5	6
5.2. Кондитерские изделия					
5.2.1. Конфеты с фруктово-ягодными корпусами, карамель		диоксид серы свободный, не более 20 мг/кг (остатки из полуфабрикатов)			индигокармин, тартразин, один или в комбинации, не более 50 мг/кг
5.2.2. Пастила, мармелад, желейные кондитерские изделия, фрукты глазированные		диоксид серы общий, не более 100 мг/кг (остатки из полуфабрикатов)			"красный для карамели", не более 16мг/кг
5.2.3. Халва				сапонины мыльного корня, не более 300 мг/кг	
5.2.4. Галеты, печенье затяжное				диоксид серы общий, не более 100 мг/кг (остаток от введенного пиросульфита)	
5.2.5. Кремы для отделки тортов		сорбиновая кислота, не более 2000 мг/кг			
5.3. Крахмал		диоксид серы общий, не более 100 мг/кг			
6. Плодоовощные продукты					
6.2. Сухие фрукты, ягоды, овощи, картофель, грибы					
6.2.1. Фрукты сушеные, подлежащие термической обработке		диоксид серы общий, не более 1000 мг/кг			
6.2.2. Изюм		диоксид серы общий, не более 100 мг/кг			

Продолжение

I	2	3	4	5	6
6.2.3. Капуста сушеная		диоксид серы общий, не более 600 мг/кг			
6.2.4. Картофель сушеный		диоксид серы общий, не более 400 мг/кг			
6.2.5. Картофельная крупка		диоксид серы общий, не более I50 мг/кг			
6.3. Консервированные фрукты, ягоды, овощи и грибы					
6.3.I. Повидло, джем		диоксид серы свободный, не более 20 мг/кг (остаток из полуфабрикатов); сорбиновая кислота, не более 500 мг/кг			
6.3.2. Плодово-ягодное пюре пульпы (полуфабрикаты)		диоксид серы, общий, до I000-3000 мг/кг; бензойная кислота, не более I000 мг/кг			
6.3.3. Томат-пюре из сульфитированной массы (сух.вещ. 30%)		диоксид серы общий, не более 380 мг/кг			
6.3.4. Консервированные: картофель, зеленый горошек, томаты, цветная капуста и др.		низин, не более I00 мг/кг в заливке			
6.3.5. Заготовки из белых кореньев и лука-полуфабрикаты для консервной промышленности		перекись водорода по ТИ, остаток в готовых полуфабрикатах не допускается			
6.3.6. Соки плодовые и ягодные для последующей переработки		диоксид серы, не более I00 мг/кг;			

Продолжение

1	2	3	4	5	6
		сорбиновая кислота до 1000 мг/кг			
		7. Жировые продукты			
7.2. Продукты переработки растительных масел					
7.2.1. Саломас					(из катализатора) никель 0,7 мг/кг
7.2.2. Маргарины		бензойная кислота, не более 1000 мг/кг; сорбиновая кислота, не более 800 мг/кг			
7.2.3. Майонезы		сорбиновая кислота, не более 1000 мг/кг			
7.2.4. Жиры кулинарные			бутилокситолуол("ионол"), не более 200 мг/кг		
7.3. Жиры животные					
7.3.1. Жиры животные топленые			бутилокситолуол("ионол"), не более 200 мг/кг		
		8. Напитки и продукты брожения			
8.2. Безалкогольные напитки		бензойная кислота, не более 150 мг/л; сорбиновая кислота, не более 500 мг/л; иглон, не более 0,5 мг/л (остаток)			красители: индигокармин, тартразин, не более 30 мг/л один или в композиции

Продолжение

1	2	3	4	5	6
8.3. Вина		диоксид серы-общее содержание в винах, не более 200 мг/л, в том числе свободной-20 мг/л; для вин столовых сухих с остаточным содержанием сахара до 1 % и полусладких вин соответственно - 300 и 30 мг/л; сорбиновая кислота, не более 300 мг/л			
8.4. Ликероводочные изделия					индигокармин, тартразин, не более 50 мг/л (согласно рецептурам)

Примечания:

1. "Бензойная кислота" включает и бензойнокислый натрий в пересчете на кислоту.

2. Сорбиновая кислота включает и ее калиевую, кальциевую и натриевую соли в пересчете на кислоту.

3. Диоксид серы (сернистый ангидрид) сводный и общий (сумма свободного и связанного) - результат добавления в продукт диоксида серы, растворов сернистой кислоты, пиросульфита (метабисульфита) натрия или калия, бисульфита натрия, содержание в продукте выражается как диоксид серы.

ЧАСТЬ У

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

В этом разделе изложены основные медико-биологические требования к специализированным продуктам детского питания (под которыми понимают продукты для питания здоровых детей первых трех лет жизни), а также специализированным продуктам для лечебного питания больных детей, предназначенных, главным образом, для детей первого года жизни (за исключением энпитов, которые используются в питании больных детей всех возрастов и взрослых). Требования к продуктам для питания здоровых детей изложены в первых пяти подразделах, а к продуктам для питания больных детей – в последнем, 6-м подразделе.

Продукты детского питания (ПДП) вырабатываются промышленностью на молочной, крупяной, плодоовощной, рыбной и мясной основе по специальной рецептуре и технологии из высококачественного сырья. Они должны обладать высокой пищевой и биологической ценностью, удовлетворяющей потребность растущего организма в пищевых веществах и энергии и соответствующей функциональному состоянию органов пищеварения ребенка раннего возраста. Необходимо также соответствие ПДП санитарно-гигиеническим требованиям, обеспечивающим безопасность этих продуктов.

I. Продукты на молочной основе.

Особо строгие медико-биологические и санитарно-гигиенические требования предъявляются к продуктам для вскармливания детей первого года жизни. К этим продуктам относятся в первую очередь адаптированные молочные смеси, или "заменители женского молока", для смешанного и искусственного вскармливания детей. "Заменитель женского молока" – это высококачественный продукт, изготовленный на основе коровьего молока, максимально приближенный по составу к женскому молоку и адаптированный к особенностям метаболизма, функционального состояния и иммунной реактивности детей первого года жизни, благодаря обогащению его рядом пищевых факторов и биологически активных веществ.

Для характеристики пищевой ценности заменителей женского молока разработаны специальные показатели отражающие:

– органолептические свойства продукта;

– биологическую ценность белкового компонента продукта (БЦ >80 % за счет введения сывороточных белков и обогащения аминокислотами);

– пищевую ценность жиров (содержание линолевой кислоты 10–15 %, соотношение ПНЖК/Е – 0,7);

– пищевую ценность углеводов (преимущественно содержание лактозы);

– минеральный и витаминной составы;

– оптимальное соотношение гемопоэтических факторов (железо, медь, витамины С, Е, B_6, B_{12});

– величину осмоляльности (осмолярность) и водно-солевую нагрузку на почки, близкие к таковой женского молока

Закономерности развития ребенка на ранних этапах онтогенеза и связанные с этим изменения потребности в пищевых веществах и энергии явились основанием к разработке 3-х вариантов формул адаптированных молочных смесей, что согласуется с динамикой состава женского молока на протяжении лактации:

– для периода новорожденности (от 0 до 30 дней);

– первого триместра жизни;

– последующая – до 12 месяцев.

Состав рекомендуемых формул предоставлен в таблице.

Содержание пищевых веществ в рецептурах дано в единицах измерения в соответствии с рекомендуемыми международными стандартами на 1 л восстановленной смеси.

Вариант формулы, предназначенной для новорожденных, должен быть обогащен защитными факторами (лизоцимом, бифидобактериями, иммуноглобулинами и др.), так как молозиво и переходное молоко содержат значительное количество факторов иммунологической резистентности, определяющих формирование иммунного статуса у детей.

Базисная формула может быть использована для разработки сухих и жидких, пресных и кисломолочных рецептур. В качестве заквасок для кисломолочных смесей используются бифидо- и лактобактерии, ацидофильная палочка. Кислотность адаптированных кисломолочных смесей не должна превышать 60^0 Т. В пределах базисной формулы допустимы колебания в содержании пищевых веществ: для белка, жиров, углеводов не более $\pm$ 5 %; для минеральных элементов и витаминов $\pm$ 10 %. В соответствии с данной формулой разработаны сухие кисломолочные смеси "Росток", "Росток-1", "Бифидолакт" и жидкие кисломолочные – "Крошечка", "Молочко КМ", "Балбобек" и пресные – "Новолакт-1", "Новолакт-2", "Аютенок", "Молочко".

Показатели безопасности приобретают все более важное значе-

ние. Загрязнение окружающей среды химическими и биологическими факторами, в том числе антропогенными, может отрицательно оказываться на качестве сырья, используемого для производства продуктов детского питания. Для адаптированных смесей должно использоваться молоко коровье первого сорта или молоко коровье для продуктов детского питания (по ТУ 49 1206-85 до вступления нового ГОСТа 13264-88).

В связи с этим качество готового продукта должно отвечать требованиям, предъявляемым к продуктам для детского питания на молочной основе. Требования, предъявляемые к адаптированным молочным смесям, отражены в СанПиН 42-123-4689-88.

Жидкие и пастообразные молочные продукты, изготовляемые из цельного коровьего молока, используются в питании ребенка первого года жизни с 4-6-ти месяцев - это "молоко витаминизированное", "кефир детский", "Биолакт", "Бифидурген", "Нарине" и др., "Творог детский". К органолептике этих продуктов предъявлены высокие требования. При характеристике пищевой ценности этих продуктов особое внимание обращается на стандартизацию содержания белка, жира, энергетической ценности и витамина С (пункт 2). Кислотность для жидких кисло-молочных продуктов не должна превышать 100-120°Т; для пастообразных - 150°Т. Даны показатели безопасности цельномолочных продуктов для детского питания.

2. Продукты на зерновой основе.

Это мука различных круп для детского и диетического питания и молочные каши, последние витаминизируются и обогащаются железом.

Крупяной компонент вводится в рацион ребенка первого года жизни с 5-ти месяцев как источник новых углеводов - крахмала, клетчатки. Эти продукты должны отвечать предъявляемым к ним органолептическим требованиям. При оценке пищевой ценности продуктов на зерновой основе особое внимание обращается на содержание основных пищевых веществ, включая и витамины группы В. Показатели безопасности предоставлены в пункте 3 данного раздела.

3. Продукты плодово-ягодные и овощные.

Начинают вводиться в питание грудного ребенка рано. Соки - на первом месяце жизни, пюре фруктовые с 2-х месяцев, овощные пюре - с 4-х месяцев. Органолептические свойства предоставлены в пункте 1. Плоды, ягоды, овощи обогащают рацион органическими кислотами, минеральными веществами, витаминами, особенно углево-

дами (глюкозой, фруктозой, клетчаткой, пектином). Ряд из этих компонентов стандартизируется при характеристике пищевой ценности этого вида продуктов – минеральный состав и витамины С и β – каротин. Показатели безопасности продуктов представлены в пункте 3 данного раздела.

4. Продукты на мясной основе (говядины, свинины, птицы), в соответствии со схемой вскармливания, ребенок может получать с 7-ми месяцев, при склонности к анемическим состояниям – с 4-5-ти месяцев. Органолептические свойства представлены в пункте I. Мясные продукты являются источником белка и жира животного происхождения, минеральных веществ, особенно тех, которые можно отнести к гемопоэтическим факторам (геминное железо). Показатели безопасности представлены в пункте 3 данного раздела.

5. Продукты из рыбы рекомендуется использовать в питании детей с 9-ти месячного возраста I-2 раза в неделю. Органолептические свойства должны соответствовать требованиям, представленным в пункте I данного раздела. Данный вид продукта обогащает рацион ребенка белком, фосфором, калием, микроэлементами и витаминами группы В. Стандартизируются основные из этих показателей (пункт 2). Безопасность продуктов из рыбы для детского питания указана в пункте 3. Пестициды, кроме указанных, не допускаются.

6. Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей определяется двумя критериями:

а/ по возможности наиболее полным соответствием основным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Это требование является общим для продуктов питания, предназначенных для здоровых и для больных детей и было подробно рассмотрено в разделе, посвященном продуктам питания для здоровых детей;

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

В соответствии с этими критериями к числу показателей качества продуктов детского питания относится содержание макро- и микронутриентов, которое при использовании продукта в качестве основного источника питания (например, продукты для недоношенных детей, для детей с пищевой аллергией) должно в максимальной сте-

пени обеспечивать потребности ребенка. Для лечебных продуктов, состав которых модифицирован в соответствии с патогенетическим принципом лечебного питания, критерием качества 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.).

Помимо этого, к числу показателей качества относятся нормируемые микробиологические, токсикологические и другие показатели.

При подготовке данного документа были использованы следующие материалы: "Рекомендуемый состав, критерии и показатели качества женского молока" СаН ПиН 42-123-4589-88 МЗ СССР, М., 1988; справочник "Химический состав пищевых продуктов", кн. 1 и 2 под ред. проф., докт. техн. наук Скурихина И.М., проф., докт.мед. наук Волгарева М.Н., М., В/О "Агропромиздат", 1987; "Консервы плодовые и ягодные для детского питания" ГОСТ 13849-78, "Консервы овощные, овоще-плодовые, мясные, мясо-овощные для детского питания" ГОСТ 16440-78.

"Методические указания по проведению государственного санитарного надзора за поступающими по импорту продовольственным сырьем и пищевыми продуктами" МЗ СССР №.4394-87; "Методические указания по микробиологическому контролю детских сухих молочных смесей и их компонентов, нормативы и методы исследования" МЗ СССР № 3928-85. М., 1985; "Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения" СаН ПиН 42-123-4540-87 МЗ СССР, М., 1987; "Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах" СаН ПиН 42-123-4089-86 МЗ СССР, М., 1986; "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства" МЗ СССР № 3049-84; "Временные гигиенические нормативы содержания N - нитрозаминов в пищевых продуктах" МЗ СССР № 40-466-85. М., 1986; "Дополнения № 1 к "Санитарно-гигиеническим нормам"; "Допустимые уровни содержания нитратов в продуктах растительного происхождения и методы их определения" СаН ПиН 42-123-4619-88 МЗ СССР. М., 1988; "Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов" СаН ПиН № 42-123-4940-88. МЗ СССР, М., 1988.

Продукты для здоровых детей раннего возраста

Индекс	Критерии	Единицы измерения	Количество и качество		Примечания
			Нормируется	Маркируется	
I	2	3	4	5	6
	I. Продукты на молочной основе				
	I.I. Адаптированные молочные смеси				
I.I.I.	Органолептические свойства:				
	Консистенция	-	Мелкий сухой порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков. В восстановленном виде-однородная жидкость без осадков	-	
	Вкус и запах	-	Чистый, без посторонних привкусов и запахов	-	Допускается слабый привкус растительных масел и солодового экстракта при наличии их в рецептуре
	Цвет	-	От белого до кремового	-	
I.I.2.	Пищевая ценность (в восстановленном продукте):				
I.I.2.I.	Для детей от 0 до I месяца жизни				
I.I.2.I.I.	Белок, в т.ч.	г/л	I8	+	Допустимые колебания ± 5 %
	Белки молочной сыворотки	% от общего кол. белка	60	+	
	Казеин	"	40	+	
I.I.2.I.2.	Аминокислоты: (в I00 г белка)	г			Допустимые колебания ± I0 %
	Треонин	"	4	-	
	Валин	"	5	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	Метионин	г	2,2	–	
	Изолейцин	"	4,5	–	
	Лейцин	"	9	–	
	Лизин	"	7	–	
	Фенилаланин	"	3,5	–	
	Триптофан	"	I,6	–	
	Гистидин	"	2,5	–	
	Цист...	"	I,7	–	
I.I.2.I.3.	Таурин	мг/л	45	–	
I.I.2.I.4.	Биологическая ценность белкового компонента	%	не менее 80 по отношению к белку женского молока		
I.I.2.I.5.	Жир (молочный и растительный)	г/л	35	+	Допустимые колебания ± 5 %
	Линолевая кисло...а	% от ...м мы жирных кислот	I5	+	
	"	мг/л	5000	–	
I.I.2.I.6.	Углеводы (лактоза + декстрин - мальтоза)	г/л	70	+	Допустимые колебания ± 5 %
I.I.2.I.7.	Энергетическая ценность	ккал/л	670	+	
I.I.2.I.8.	Минеральные вещества:	в л			Допустимые колебания ± I0 %
	кальций	мг	500	+	
	фосфор	"	300	+	
	Отношение кальций: фосфор	–	I,2-2	–	
	калий	мг	600	+	
	натрий	мг	250	+	
	Отношение калий: натрий	–	3	–	
	магний	мг	50	+	
	медь	мкг	400	+	
	марганец	мкг	30	+	
	цинк	мг	2,5	+	
	хлор	мг	670	–	
	иод	мкг	35	+	
	сера	мг	I40	–	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
I.I.2.I.9. Зола		г/л	3,5	+	
I.I.2.I.I0. Витамины:		в л			Допустимые колебания ± I0 %
	ретинол (А)	мкг	500	+	
	токоферол (Е)	"	5000	+	
	эргокальциферол ($Д_2$)	"	I0	+	
	тиамин ($В_I$)	"	400	+	
	рибовлафин ($В_2$)	"	600	+	
	пантотенат ($В_3$)	"	3000	+	
	пиридоксин ($В_6$)	"	400	+	
	фолацин ($В_c$)	"	50	+	
	цианкобаламин ($В_{I2}$)	"	0,4	+	
	ниацин (РР)	"	4000	+	
	витамин (К)	"	28	+	
	аскорбиновая кислота (С)	мг	40	+	
I.I.2.I.II. Лизоцим		мг	I00	+	
I.I.2.I.I2. Осмолярность		мОсм/л	300-320	+	
I.I.2.I.I3. Водно-солевая нагрузка на почки		мэкв/л	I27	-	
I.I.2.2. Для детей от I до 3 мес. жизни					
I.I.2.2.I. Белок, в т.ч.		г/л	I7	+	Допустимые колебания ±5 %
	Белки молочной сыворотки	% от общего кол. белка	60	+	
	казеин	"	40	+	
I.I.2.2.2. Аминокислоты (в I00 г белка):		г			Допустимые колебания ±I0 %
	треонин	"	4	-	
	валин	"	5	-	
	метионин	"	2,2	-	
	изолейцин	"	4,5	-	
	лейцин	"	9	-	
	лизин	"	7	-	
	фенилаланин	"	3,5	-	
	триптофан	"	I,6	-	
	гистидин	"	2,5	-	
	цистин	"	I,7	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
I.I.2.2.3.	Таурин	мг/л	45	+	
I.I.2.2.4.	Биологическая ценность белкового компонента	%	не менее 80 по отношению к белку женского молока	-	
I.I.2.2.5.	Жир (молочный+растительный)	г/л	35-38	+	
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	I5	+	
	"	мг/л	5500	-	
I.I.2.2.6.	Углеводы (лактоза+ + декстринмальтоза)	г/л	70	+	Допустимые колебания ±5 %
I.I.2.2.7.	Энергетическая ценность	ккал/л	680	+	
I.I.2.2.8.	Минеральные вещества	в л			Допустимые колебания ±I0 %
	кальций	мг	500	+	
	фосфор	"	300	+	
	Отношение кальций:				
	фосфор		I,2-2	-	
	калий	мг	600	±	
	натрий	"	250	+	
	Отношение калий:				
	натрий		3	-	
	магний	мг	50	+	
	медь	мкг	400	+	
	марганец	"	30	+	
	цинк	мг	3	+	
	хлор	"	680	-	
	иод	мкг	35	+	
	сера	мг	I40	-	
I.I.2.2.9.	Зола	г/л	3,5	+	
I.I.2.2.I0.	Витамины:	в л			Допустимые колебания ±I0 %
	ретинол (А)	мкг	550	+	
	токоферол (Е)	"	5000	+	
	эргокальциферол ($Д_2$)	"	I0	+	
	тиамин ($В_I$)	"	400	+	
	рибофлавин ($В_2$)	"	600	+	

Продолжение

I	2	3	4	5	6
	пантотенат (B_3)	мкг	3000	+	
	пиридоксин (B_6)	"	400		
	фолацин (B_c)	"	50	+	
	цианкобаламин (B_{I2})	"	0,4	+	
	ниацин (PP)	"	4000	+	
	витамин (К)	"	28	+	
	аскорбиновая кислота (С)	мг	40	+	
I.I.2.2.II.	Осмолярность	мОсм/л	300-320	+	
I.I.2.2.I2.	Водно-солевая нагрузка на почки	мэкв/л	II9	-	
I.I.2.3.	Для детей от 4 до I2 мес. жизни				
I.I.2.3.I.	Белок, в т.ч.	г/л	I5,5	+	Допустимые колебания ±5 %
	Белки молочной сыворотки	% от общего белка	60	+	
	Казеин		40	+	
I.I.2.3.2.	Аминокислоты (в I00 г белка):	г	-	-	Допустимые колебания ±I0 %
	треонин	"	4	-	
	валин	"	5	-	
	метионин	"	2,2	-	
	изолейцин	"	4,5	-	
	лейцин	"	9	-	
	лизин	"	7	-	
	фенилалин	"	3,5	-	
	триптофан	"	I,6	-	
	гистидин	"	2,5	-	
	цистин	"	I,I		
I.I.2.3.3.	Биологическая ценность белкового компонента	%	не менее 80 по отношению к белку женского молока		
I.I.2.3.4.	Жир (молочный + растительный)	г/л	38	+	Допустимые колебания ±5 %
	Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	I5	+	
	"	мг/л	5700	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
.I.2.3.5.	Углеводы (лактоза + декстринмальтоза)	г/л	70	+	Допустимые колебания ±5 %
.I.2.3.6.	Энергетическая ценность	ккал/л	700	+	
.I.2.3.7.	Минеральные вещества:	в л			Допустимые колебания ±10 %
	кальций	мг	600	+	
	фосфор	"	300	+	
	Отношение кальций: фосфор		I,2-2		
	калий	мг	600	+	
	натрий	"	250	+	
	Отношение калий: натрий	мг	3	-	
	магний	"	55	+	
	медь	мкг	400	+	
	железо	мг	II	+	
	марганец	мкг	30	+	
	цинк	мг	3	+	
	хлор	"	700	-	
	иод	мкг	35	+	
	сера	мг	I40	-	
.I.2.3.8.	Зола	г/л	3,5	+	
.I.2.3.9.	Витамины:	<u>в л</u>			Допустимые колебания ±10 %
	ретинол (А)	мкг	750	+	
	токоферол (Е)	"	I0000	+	
	эргокальциферол ($Д_2$)	"	I0	+	
	тиамин ($В_I$)		550	+	
	рибофлавин ($В_2$)	"	800	+	
	пантотенат ($В_3$)	"	3000	+	
	пиридоксин ($В_6$)	"	600	+	
	фолацин ($В_c$)	"	50	+	
	цианкобаламин ($В_{I2}$)	"	0,4	+	
	ниацин (РР)	"	4000	+	
	витамин (К)	"	28	+	
	аскорбиновая кислота (С)	мг	60	+	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
I.I.2.3.I0.	Осмолярность	мОсм/л	300-320	+	
I.I.2.3.II.	Водно-солевая нагрузка на почки	мэкв/л	II8	-	
I.I.3.	Показатели безопасности, не более				
I.I.3.I.	Токсичные элементы (в восстановленном продукте):				
	ртуть	мкг	0,005	-	
	свинец	"	0,05	-	
	кадмий	"	0,02	-	
	медь	"	I	-	
	цинк	"	5	-	
	мышьяк	"	0,05	-	
I.I.3.2.	Антибиотики (в сухом продукте):	ед/г			
	тетрациклиновой группы	"	не доп. (<0,0I)		
	стрептомицин	"	не доп. (<0,5)		
	пенициллин	"	не доп. (<0,0I)		
I.I.3.3.	Микотоксины (в сухом продукте):	мг/кг			
	афлатоксин B_I	"	не доп. (<0,00I)		
	афлатоксин M_I	"	не доп. (<0,0005)		
I.I.3.4.	Пестициды (в восстановленном продукте)	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,005	-	
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,005	-	
	ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	"	не доп. (<0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
I.I.3.5.	Микробиологические нормативы для продуктов типа *instant* восстанавливаемых при 37-40°С[x]:				

[x] Микробиологические нормативы для сухих смесей предусмотрены непосредственно для готового продукта

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ[xx] в I г сухого продукта, не более	-	2000		[xx]/Колониеобразующие единицы, что соответствует термину "клетка".
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в I г		не допускаются		
	E coli в I0 г		не допускаются		
	Staph. aureus в I0 г		не допускаются		
	B. cereus КОЕ[xx] в I г, не более	-	I00		
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella в I00 г	-	не допускаются		
	Микроскопические грибы (плесени) КОЕ в I г, не более	-	50		
	Дрожжи КОЕ в I г, не более		I0		
	Микробиологические нормативы для продуктов типа "instant", восстанавливаемых при 70°С				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в I г сухого продукта, не более		3000		
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в I г		не допускаются		
	E. coli в I0 г		не допускаются		
	Staph. aureus в I0 г		не допускаются		
	B. cereus КОЕ в I г, не более		I00		
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella в I00 г		не допускаются		
	Микроскопические грибы (плесени) КОЕ в I г, не более		50		
	Дрожжи КОЕ в I г, не более		I0		

Продолжение

I	2	3	4	5	6

I.2. Жидкие и пастообразные молочные продукты

I.2.I. Молоко стерилизованное

I.2.I.I. Органолептические свойства:					
	Консистенция	–	Однородная жидкость без осадка и хлопьев	–	
	Вкус и запах	–	Чистый, без посторонних, не свойственных свежему натуральному молоку привкуса и запаха	–	
	Цвет	–	От белого до светло-желтого	–	
	Кислотность	°Т	I6–I8		
I.2.I.2. Пищевая ценность:		в I00 г			
I.2.I.2.I.	Белок	г	2,8	+	Допустимые колебания ±5 %
I.2.I.2.2.	Жир	"	3,2	+	"
I.2.I.2.3.	Углеводы	"	4,7	+	"
I.2.I.2.4.	Энергетическая ценность	ккал	58	+	"
I.2.I.2.5.	Зола	г	0,7	–	
I.2.I.2.6.	Минеральные вещества:	мг			Допустимые колебания ±I0 %
	кальций	"	I25	–	
	фосфор	"	II5	–	
	калий	"	I60	–	
	натрий	"	60	–	
	магний	"	I5	–	
	железо	"	0,3	–	
I.2.I.2.7.	Витамины:	мг			Допустимые колебания ±I0 %
	β-каротин	"	0,0I	–	
	ретинол (А)	"	0,04	–	
	тиамин (B_I)	"	0,02	–	
	рибофлавин (B_2)	"	0,02	–	
	ниацин (РР)	"	0,I0	–	

Продолжение

I	2	3	4	5	6
	аскорбиновая кислота (С)	"	5,6	-	
I.2.I.3.	Показатели безопасности:		не более		
I.2.I.3.I.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	овинец	"	0,05	-	
	кадмий	"	0,02	-	
	ртуть	"	0,005	-	
	медь	"	I	-	
	цинк	"	5	-	
	мышьяк	"	0,05	-	
I.2.I.3.2.	Антибиотики:	ед/г			
	тетрациклиновой группы	"	не доп.(<0,0I)		
	стрептомицин	"	не доп.(<0,5)		
	пенициллин	"	не доп.(<0,0I)		
I.2.I.3.3.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин B_I	"	не допускаются (<0,00I)		
	афлатоксин M_I	"	не допускаются (<0,0005)		
I.2.I.3.4.	Пестициды:				
	ДДТ(сумма изомеров)		0,0I		
	Линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)		0,0I		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол) и др.		не доп.(<0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
I.2.I.3.5.	Микробиологические нормативы:				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в I $см^3$ сухого продукта, не более		I00		
	Бактерии группы кишечных палочек в I) $см^3$		не допускаются		
	St. aureus в I0 $см^3$		не допускаются		
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. *Salmonella* в I00 $см^3$		не допускаются		

Продолжение

1	2	3	4	5	6

I.2.2. Кефир детский

I.2.2.I.	Органолептические свойства:				
	Консистенция	-	Однородная, напоминающая сметану с нарушенным сгустком	-	Допускается газообразование в виде единичных пузырьков
	Вкус и запах	-	Чистый, кисломолочный, освежающий, слегка острый, специфичный для кефирных грибков. Без посторонних, не свойственных данному продукту привкуса и запаха	-	
	Цвет	-	Молочно-белый, слегка кремовый	-	
	Кислотность	°Т	80-100	-	
I.2.2.2.	Пищевая ценность:	в 100 г			
I.2.2.2.I.	Белки	г	2,9	+	Допустимые колебания ±5 %
I.2.2.2.2.	Жир	"	3,2	+	"
I.2.2.2.3.	Углеводы	"	4,I	+	"
I.2.2.2.4.	Энергетическая ценность	ккал	59	+	
I.2.2.2.5.	Зола	г	0,6	-	
I.2.2.2.6.	Минеральные вещества :	мг			Допустимые колебания ±10 %
	кальций		II0	-	
	фосфор	"	80	-	
	калий	"	I40	-	
	натрий	"	55	-	
	магний	"	I5	-	
	железо	"	0,3	-	
I.2.2.2.7.	Витамины:	мг			Допустимые колебания ±10 %
	β-каротин	"	0,0I	-	
	ретинол (А)	"	0,02	-	
	тиамин (B_I)	"	0,03	-	
	рибофлавин (B_2)	"	0,I7	-	
	ниацин (РР)	"	0,I4	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	аскорбиновая кислота (С)	"	0,7	-	
1.2.2.3.	Показатели безопасности, не более:				
1.2.2.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	"	0,05		
	кадмий	"	0,02		
	ртуть	"	0,005		
	медь	"	1		
	цинк	"	5		
	мышьяк	"	0,05		
1.2.2.3.2.	Антибиотики:	ед/г			
	тетрациклиновой группы	"	не доп. (<0,01)		
	стрептомицин	"	не доп. (<0,5)		
	пенициллин	"	не доп. (<0,01)		
1.2.2.3.3.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин B_1	"	не доп. (<0,001)		
	афлатоксин M_1	"	не доп. (<0,0005)		
1.2.2.3.4.	Пестициды:	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,01		
	Линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,01		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	"	не допускаются (< 0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
1.2.2.3.5.	Микробиологические нормативы:				
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 3 $см^3$		не допускаются		
	St. aureus в 10 $см^3$		не допускаются		
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. *Salmonella* в 50 $см^3$		не допускаются		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
I.2.3. Творог детский					
I.2.3.I. Органолептические свойства					
Консистенция	–	Однор зная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость	–		
Вкус и запах	–	Чистый, кисломолочный, без посторонних не свойственных доброкачественным продуктам привкусу и запаху	–		
Цвет	–	Молочно-белый или слегка кремовый, равномерный по всей массе	–		
Кислотность	°Т	I50	+		
I.2.3.2. Пищевая ценность в I00 г					
I.2.3.2.I. Белок	г	7	+	Допустимые колебания ±5 %	
I.2.3.2.2. Жир	"	I5	+	"	
I.2.3.2.3. Углеводы	"	2	+	"	
I.2.3.2.4. Энергетическая ценность	ккал	I74	+		
I.2.3.2.5. Зола	г	I			
I.2.3.2.6. Минеральные вещества:				Допустимые колебания ±I0 %	
кальций	мг	I60	+		
фосфор	"	I90	+		
натрий	"	40	–		
калий	"	80	–		
магний	"	I0	–		
железо	"	0,6	–		
I.2.3.2.7. Витамины:	мг			Допустимые колебания ±I0 %	
β-каротин	"	0,06	–		
ретинол (А)	"	0,I	–		
тиамин (B_I)	"	0,05	–		
рибофлавин (B_2)	"	0,30	–		
ниацин (РР)	"	0,30	–		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	аскорбиновая кислота (С)	"	0,50		
I.2.3.3.	Показатели безопасности, не более:				
I.2.3.3.I.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	свинец	"	0,05		
	кадмий	"	0,02		
	ртуть	"	0,005		
	медь	"	I		
	цинк	"	5		
	мышьяк	"	0,05		
I.2.3.3.2.	Антибиотики:	ед/г			
	тетрациклиновой группы	"	не доп (<0,0I)		
	стрептомицин	"	не доп.(<0,5)		
	пенициллин	"	не доп.(<0,0I)		
I.2.3.3.3.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин B_I	"	не допускаются (<0,00I)		
	афлатоксин M_I	"	не допускаются (<0,0005)		
I.2.3.3.4.	Пестициды:				
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,0I		
	Линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,0I		Все остальные пестициды не допускаются
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркуробензол и др.)	"	не допускаются		
I.2.3.3.5.	Микробиологические нормативы:				
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в I г	"	не допускаются		
	St. aureus в I г	"	не допускаются		
	патогенные микроорганизмы, в т.ч. *Salmonella* в 50 г	"	не допускаются		

Продолжение

I	2	3	4	5	6

2. Продукты на зерновой основе

2.I. Мука для детского и диетического питания (гречневая, рисовая, овсяная, алаковая)

2.I.I. Органолептические свойства:					
Консистенция	–	Сухой, мелкий, рассыпающийся порошок		–	
Вкус и запах	–	Чистый, без постороннего привкуса и запаха		–	Допускается привкус крупы, из которой вырабатывается мука
Цвет	–	Белый, до кремового (в зависимости от вида муки)		–	
2.I.2. Пищевая ценность (на I00 г сухого продукта:					
2.I.2.I. Влага	г	9		+	Показатели зависимости от вида крупы несколько различны
2.I.2.2. Белок	"	7,4–I6,0		+	
2.I.2.3. Жир	"	0,2–I2,8		+	
2.I.2.4. Углеводы, в т.ч.	"	69,4–89,4		+	
крахмал	"	6I,7–82,6		+	
клетчатка	"	0,2–3		+	
2.I.2.5. Энергетическая ценность	ккал	367–390		+	
2.I.2.6. Зола	г	0,5–I,5		+	
2.I.2.7. Минеральные вещества:	мг				
натрий	"	22		–	Допускаемые колебания ±I0 %
калий	"	50–280		–	
кальций	"	20–56		–	
фосфор	"	II9–203		–	
железо	"	I,3–4,0		–	
2.I.2.8. Витамины:	мг				
тиамин (B_I)	"	0,06–0,4		–	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	рибофлавин (B_2)	"	0,03-0,I	-	
	ниацин (РР)	"	I,0-3,I	-	
2.I.3.	Показатели безопасности:		не более		
2.I.3.I.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	овинец	"	0,3	-	
	кадмий	"	0,03	-	
	ртуть	"	0,02	-	
	медь	"	I0	-	
	цинк	"	50	-	
	мышьяк	"	0,2	-	
2.I.3.2.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин B_I	"	не доп. (<0,00I)		
	дезоксиниваленол	"	не доп. (<0,2)		
	зеараленон	"	не доп. (<0,04)		
2.I.3.3.	Пестициды:	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,0I-0,02		В зависимости от вида зерна: пшеница, кукуруза-0,02; гречиха, рис, овес - 0,0I.
	Линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	мг/кг	0,0I (кукуруза, пшеница <0,2)		Все остальные пестициды не допускаются
2.I.3.4.	Микробиологические нормативы:				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в I г, не более		I0000		
	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в I,0 г		не допускаются		
	St. aureus в I г		не допускаются		
	патогенные микроорганизмы, в т.ч. *Salmonella* в 25 г		не допускаются		
	микроскопические грибы (плесени) КОЕ в I г, не более		I0		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	дрожжи КОЕ в 1 г, не более		50		

2.2. Каши

2.2.1. Сухие молочные (с гречневой, овсяной, рисовой мукой и манной крупой)

2.2.1.1. Органолептические свойства:

Консистенция	–	Мелкий сухой порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков. В восстановленном виде однородная масса	–	
Вкус и запах	–	Чистый, без постороннего привкуса и запаха	–	Допускается привкус круп, вводимых в рецептуру
Цвет	–	От белого до кремового или серого в зависимости от вида круп		

2.2.1.2. Пищевая ценность (на 100 г сухого продукта):

2.2.1.2.1. Влага	г	8	+	В зависимости от вида крупы показатели несколько изменяются
2.2.1.2.2. Белок	"	14–16	+	
2.2.1.2.3. Жир	"	12–18	+	
2.2.1.2.4. Углеводы:	"	60–63	+	
в т.ч.: крахмал	"	19,5–28,3		
клетчатка	"	0,2–0,8		
2.2.1.2.5. Энергетическая ценность	ккал	339,3	+	
2.2.1.2.6. Зола	г	3,0	–	
2.2.1.2.7. Минеральные вещества:	мг			
калий	"	504–534	–	
фосфор	"	342–363	–	
железо	"	0,5	–	Допустимое отклонение ± 30 %
2.2.1.2.8. Витамины:	мг			
тиамин (B_1)	"	0,14–0,17	–	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	рибофлавин (B_2)	мг	0,56-0,64	-	
	ниацин (РР)	"	0,28	-	Допустимые колебания ±10 %

2.2.2. Сухие молочные витаминизированные (с гречнево., рисовой мукой, толокном и манной крупой)

2.2.2.1.	Органолептические свойства:				
	Консистенция	-	Сухой мелкий порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков. В восстановленном виде однородная масса	-	
	Вкус и запах	-	Чистый без постороннего привкуса и запаха	-	Допускается привкус круп, вводимых в рецептуру
	Цвет	-	От белого до кремового и сероватого в зависимости от вида круп	-	
2.2.2.2.	Пищевая ценность (на 100 г сухого продукта):				
2.2.2.2.1.	Влага	г	5,5	+	В зависимости от вида крупы показатели могут варьировать
2.2.2.2.2.	Белок	"	13,5-16,5	+	
2.2.2.2.3.	Жир	"	17	+	
2.2.2.2.4.	Углеводы:	"	49-58	+	
	в т.ч.: крахмал	"	19,5-28,3	-	
	клетчатка	"	0,2-0,8	-	
2.2.2.2.5.	Энергетическая ценность	ккал	408-431	+	
2.2.2.2.6.	Зола	г	3-3,5	-	
2.2.2.2.7.	Минеральные вещества :	мг			
	натрий	"	280	-	
	калий	"	380-520	-	
	кальций	"	310-340	-	
	магний	"	50-85	-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	фосфор	мг	290–370	–	
	железо	"	22–23	+	
2.2.2.2.8.	Витамины:	мг			
	ретинол (А)	"	0,1	+	
	тиамин (B_1)	"	1,1–1,3	+	
	рибофлавин (B_2)	"	0,5[illegible]–0,59	+	
	ниацин (РР)	"	10,5–11,0	+	
	аскорбиновая кислота (С)	"	45	+	
2.2.(1-2).3.	Показатели безопасности для всех видов каш, не более (в восстановленном продукте):				
2.2.(1-2).3.1.	Токсичные элементы	мг/кг			
	свинец	"	0,1	–	
	кадмий	"	0,02	–	
	ртуть	"	0,01	–	
	медь	"	5,0	–	
	цинк	"	10,0	–	
	мышьяк	"	0,1		
2.2.(1-2).3.2.	Антибиотики (в сухом продукте):	ед/г			
	тетрациклиновой группы	"	не доп. (<0,01)		
	стрептомицин	"	не доп. (<0,5)		
	пенициллин	"	не доп. (<0,01)		
2.2.(1-2).3.3.	Микотоксины (сухом продукте):				
	афлатоксин B_1	мг/кг	не доп. (<0,001)		
	афлатоксин M_1	"	не доп. (<0,0005)		
	дезоксиниваленол	"	не доп. (< 0,2)		
	зеараленон	"	не доп. (< 0,04)		
2.2.(1-2).3.4.	Пестициды:	мг/кг	(в сухом продукте)		
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,01–0,02	– В зависимости от вида зерна: пшеница, кукуруза–0,02, гречиха, рис, овес – 0,01	
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,01 (кукуруза, пшеница < 0,2)		
	Все остальные пестициды не допускаются				

Продолжение

I	2	3	4	5	6
2.2.(I-2).3.5. Микробиологические нормативы для каш, приготовление которых требует варки:					В сухом продукте
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов КОЕ в I г продукта, не более			$5xI0^4$		
БГКП (колиформные) в 0,I г			не допускаются		
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. *Salmonella* в 50 г			не допускаются		
Микроскопические грибы (плесени) в I г КОЕ, не более			200	-	
Дрожжи КОЕ в I г, не более			I00	-	

2.2.3. Сухие быстрорастворимые омеси (каши типа *instant* с гречневой, рисовой, овсяной и пшеничной мукой)

2.2.3.I. Органолептические свойства:					
Консистенция	-	Сухой, быстрорастворимый порошок или хлопья, легко восстанавливается в теплой воде или молоке		-	
Вкус и запах	-	Чистый, без постороннего привкуса и запаха		-	Для улучшения вкуса в рецептуру могут быть введены фруктовые или овощные добавки в количестве 5-I0 %. Допускается привкус круп, фруктов и овощей, внесенных в рецептуру
Цвет	-	Зависит от вида вводимого в рецептуру фруктовых и овощных добавок, круп		-	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
2.2.3.2.	Пищевая ценность (на 100 г сухого продукта):				
2.2.3.2.1.	Белок	г	14,3-17,6	+	
2.2.3.2.2.	Жир	"	10,1-13,3	+	
2.2.3.2.3.	Углеводы	"	59,8-69,2	+	
	в т.ч.: крахмал	"	28,0-79,0	+	
	клетчатка	"	0,1-0,4	+	
2.2.3.2.4.	Минеральные вещества:	мг			
	кальций	"	412-502	+	
	фосфор	"	372-461	+	
	железо	"	1,1-3,7	+	
2.2.3.2.5.	Витамины:	мг			В зависимости от вида крупы показатели могут варьировать
	тиамин (B_1)	"	1,0	+	
	ниацин (PP)	"	10,0	+	
	пиридоксин (B_6)	"	1,0	+	
	аскорбиновая кислота (C)	"	45,0	+	
2.2.3.3.	Показатели безопасности, не более:				
2.2.3.3.1.	Токсичные элементы	мг/кг	(в восстановленном продукте):		
	свинец	"	0,1	-	
	кадмий	"	0,02	-	
	ртуть	"	0,01	-	
	медь	"	5,0	-	
	цинк	"	10	-	
	мышьяк	"	0,1	-	
2.2.3.3.2.	Микотоксины (в сухом продукте):				
	афлатоксин B_1	мг/кг	не доп. (<0,001)	-	
	дезоксиниваленол	"	не доп. (< 0,2)	-	
	зеараленон	"	не доп. (<0,04)	-	
2.2.3.3.3.	Пестициды:	мг/кг	(в сухом продукте):		
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,01-0,02	-	В зависимости от вида зерна: пшеница, кукуруза - 0,02, гречиха, рис, овес - 0,01
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,01 (пшеница 0,2)		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	Все остальные пестициды не допускаются				
2.2.3.3.4.	Микробиологические нормативы (в сухом продукте):				
	Количество мезофильных аэробных и фак.-анаэробных микроорганизмов в I г КОЕ, не более	мг/кг	3000		
	БГКП (колиформные) в I г		не допускаются		
	B. cereus КОЕ I г, не более		I00		
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. *Salmonella* в 100 г		не допускаются		
	Микроскопические грибы (плесени) КОЕ в I г, не более		50		
	Дрожжи, КОЕ в I г, не более		I0		

3. Плодово-ягодные и плодоовощные консервы

3.I. Плодоовощные консервы

3.I.I.	Органолептические показатели:		Однородная тонко измельченная пюреобразная масса без семян, косточек и кожицы		
	Консистенция	–	Мягкая, пюреобразная	–	
	Запах и вкус	–	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду продукта. Не допускаются посторонние привкус и запахи	–	
	Цвет	–	Однородный по всей массе, свойственный консервированным плодам, ягодам или смеси плодов, ягод, овощей	–	

Продолжение

I	2	3	4	5	6
3.I.2. Пищевая ценность: в I00г					
3.I.2.I. Массовая доля сухих веществ, не менее		г	0,4	+	
3.I.2.2. Массовая доля соли		г	0,I95–0,25	+	
3.I.2.3. Общая кислотность, не более		%	0,8	+	
3.I.2.4. Углеводы:		г	I0–20	+	
в т.ч.:	крахмал	"	0–1,6	+	
	клетчатка	"	0,I–I,0	–	
	пектины	"	0,2–0,7	–	
3.I.2. Минеральные вещества:					
	фосфор	мг	3–70	+	
	калий	"	70–300	+	
	железо	"	0,2–3,0	–	
3.I.2.6. Витамины:					
	аскорбиновая кислота "С"	мг	I,5–30	+	Не более 30м в обогащенных аскорбиновой кислотой
	β–каротин	"	следы–7		
3.I.3. Показатели безопасности, не более:					
3.I.3.I. Токсичные элементы:		мг/кг			
	свинец	"	0,3		
	кадмий	"	0,02		
	ртуть	"	0,0I		
	медь	"	5,0		
	цинк	"	I0,0		
	мышьяк	"	0,2		
3.I.3.2. Нитраты		мг/кг	50–на фруктовой основе I00–на овощной основе		
3.I.3.3. Микотоксины:		мг/кг			
	афлатоксин B_I	"	не доп. (< 0,00I)		
	патулин	"	не доп. (< 0,02)		
3.I.3.4. Пестициды:		мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,I (соки без мякоти 0,05)		
	γ–ГХЦГ (линдан) и гексахлоран	"	0,05 (соки без мякоти – 0,03)		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	(сумма изомеров ГХЦГ)				
	Ртутьсодержащие пестициды (транозан, меркурбензол и др.)	мг/кг	не допускаются (< 0,005)		
	Все остальные пестициды не допускаются				
3.I.3.5.	Микробиологические показатели		Консервы плодоовощные для детского питания должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов		

3.2. Овощемолочные и плодомолочные смеси

3.2.I.	Органолептические свойства:				
	Консистенция	–	Сухой, быстрорастворимый порошок, легко восстанавливается в теплой воде	–	
	Вкус и запах	–	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду продукта. Не допускаются посторонние привкус и запах	–	
	Цвет	–	Однородный по всей массе, свойственный определенным видам плодов и овощей	–	
3.2.2.	Пищевая ценность (в I00 г сухого продукта):				
3.2.2.I.	Белок	г	7–I0	+	
3.2.2.2.	Жир	"	6–8	+	
3.2.2.3.	Углеводы:	"	60–75	+	
	в т.ч.: крахмал	"	7–II		
	клетчатка	"	I,0–2,2		
3.2.2.4.	Минеральные вещества:			–	Содержание минеральных веществ и витаминов варьирует в зависимости от используемого сырья
	натрий	мг	54–63		

Продолжение

I	2	3	4	5	6
	калий	мг	I75-270	+	
	кальций	"	I07-I2I	-	
	магний	"	I8-30	-	
	фосфор	"	98-I28	-	
	железо	"	I-I,6	-	
3.2.2.5.	Витамины:				
	ретинол (А)	мг	0,5	+ -	Обогащение витамином А необходимо при отсутствии в исходных продуктах β -каротина
	тиамин (B_I)	"	0,3	+	
	ниацин (PP)	"	5,0	+	
	аскорбиновая кислота (С)	"	50	+	

3.2.3. Показатели безопасности, не более

3.2.3.I. Токсичные элементы мг/кг (в восстановленном продукте):

свинец	"	0,3
кадмий	"	0,02
ртуть	"	0,0I
медь	"	5,0
цинк	"	50
мышьяк	"	0,2

3.2.3.2. Нитраты (в сухом продукте): 50-на фруктовой основе
I00-на овощной основе
мг/кг

3.2.3.3. Микотоксины (в сухом продукте):

афлатоксин B_I	мг/кг	не доп.(<0,00I)
афлатоксин M_I	"	не доп.(<0,0005)
дезоксиниваленол	"	не доп.(< 0,2)
патулин	"	не доп.(< 0,02)

3.2.3.4. Пестициды (в сухом продукте): мг/кг

ДДТ(сумма изомеров)	"	0,I
γ -ГХЦГ (линдан) и гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,05
Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)		не допускается
Все остальные пестициды не допускаются		

3.2.3.5. Микробиологические нормативы (в сухом продукте):

Продолжение

1	2	3	4	5	6
Количество мезофильных аэробных и фак.-анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более			3000		
БГКП (колиформные) в 1 г		–	не допускаются		
E. coli в 10 г		–	не допускаются		
B. cereus КОЕ в 1 г, не более		–	100		
St. aureus в 10 г		–	не допускаются		
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella в 100 г		–	не допускаются		
Микроскопические грибы (плесени) КОЕ в 1 г, не более		–	50		

4. Мясные консервы

4.1. Органолептические свойства:

Внешний вид		Однородная пюреобразная масса с частицей мышечной ткани не более 1,5 мм		
Консистенция	–	Мягкая пюреобразная	–	
Запах и вкус	–	Свойственный мясу, из которого приготовлен данный продукт, без посторонних привкуса и запаха, слабовыраженный	–	
Цвет	–	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок	–	

4.2. Пищевая ценность: в 100 г

4.2.1. Массовая доля сухих веществ, не менее	г	20		
4.2.2. Массовая доля белка	"	10,5–13,5	+	Величина аминокислотного скора по незаменимым аминокислотам должна быть близка к 1
4.2.3. Массовая доля жира	"	6,0–9,5	+	

Продолжение

1	2	3	4	5	6
4.2.4. Массовая доля поваренной соли, не более	г	0,4	+		
4.2.5. Железо	мг	I,6-2,0	+		
4.2.6. Витамины:	мг				
тиамин (B_1)	"	0,02-0,04	+		
рибофлавин (B_2)	"	0,07-0,1	+		
ниацин (РР)	"	I,5-2,5	+		
4.2.7. Крахмал или пшеничная мука	г	2,0-3,0	+		
4.3. Показатели безопасности, не более:					
Токсичные элементы:	мг/кг				
свинец	"	0,3			
кадмий	"	0,03			
ртуть	"	0,02			
медь	"	5			
цинк	"	50			
олово	"	не более 100		Олово для консервов в сборной жестяной таре	
мышьяк	"	0,I			
4.3.2. Нитраты	мг/кг	не доп.(< 0,002)			
4.3.3. Антибиотики:	ед/г			Тетрациклиновой группы < 0,0Iед/г; пенициллин < 0,0I ед/г; стрептомицин < 0,5 ед/г	
тетрациклиновой группы	"	не доп.(<0,0I)			
стрептомицин	"	не доп.(<0,5)			
пенициллин	"	не доп.(<0,0I)			
4.3.4. Микотоксины:	мг/кг				
афлатоксин B_1		не доп.(<0,00I)			
4.3.5. Пестициды:	мг/кг				
ДДТ (сумма изомеров)	"	0,02			
γ-ГХЦГ (линдан) и гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,I5			
Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	"	не доп. (<0,005)			
Все остальные пестициды не допускаются					
4.3.6. Гормональные препараты:	мг/кг				
диэтилстильбэстрол	"	не доп.			
эстрадиол-I7β - эстрон, эстриол (суммарно)	"	0,0I			

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	эстрадиол-17β	мг/кг	0,0005		
4.3.7.	Микробиологические показатели		Консервы мясные должны изготавливаться в соответствии с "Санитарно-гигиеническими требованиями к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста" (М., 1984г.). Готовые продукты должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов		

5. Рыбные консервы

1.	Органолептические свойства:				
	Внешний вид	–	Однородная, тонко измельченная масса	–	Допускается небольшое количество отделившейся жидкости
	Консистенция		Пюреобразная, сочная		
	Вкус и запах	–	Приятный, свойственный вареной рыбе, без постороннего привкуса и запаха	–	Допускается привкус внесенных добавок
	Цвет	–	От сероватого до кремового равномерный по всей массе	–	Допускается не значительное потемнение поверхностного слоя
2.	Пищевая ценность (в 100 г продукта):				
2.1.	Сухие вещества	г	20–25	+	
2.2.	Белок	"	9–11	+	
2.3.	Жир	"	5–8	+	
2.4.	Углеводы	"	3–5	+	
2.5.	Энергетическая ценность	ккал	120–140	+	
2.6.	Поваренная соль, не более	г	0,5	+	

Продолжение

I	2	3	4	5	6
5.2.7.	Минеральные вещества:	мг			Содержание минеральных веществ и витаминов может варьировать в зависимости от вида рыбы
	кальций	"	74	-	
	фосфор	"	220	-	
	железо	"	0,6	-	
5.2.8.	Витамины:	мг			
	тиамин (B_1)	"	0,1	-	
	рибофлавин (B_2)	"	0,2	-	
	ниацин (РР)	"	2,0		
5.2.9.	Пшеничная мука, крупа	г	4-5	-	
5.3.	Показатели безопасности;				
	не более:				
5.3.I.	Токсичные элементы:	мг/кг			
	овинец	"	0,5		
	кадмий	"	0,I		
	ртуть	"	0,I5		
	медь	"	I0,0		
	цинк	"	30,0		
	олово	"	I00,0		Олово для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	"	0,5		
5.3.2.	Микотоксины:	мг/кг			
	афлатоксин B_1	"	не допускаются ($< 0,00I$)		Определяются при наличии в рецептуре добавок растительного происхождения
	патулин	"	не допускаются ($< 0,02$)		
5.3.3.	Пестициды:	мг/кг			
	ДДТ (сумма изомеров)	"	0,2		
	γ-ГХЦГ (линдан) и гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	"	0,2		
	Ртутьсодержащие пестициды (гранозан, меркурбензол и др.)	"	не допускаются		
	Все остальные пестициды не допускаются				
5.3.4.	Микробиологические показатели		Консервы рыбные для детского питания должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов		

Индекс	Критерии качества и безопасности	Единица измерения	Количественные и качественные требования		Примечания
			Н	М	
I	2	3	4	5	6

6. Специализированные продукты для лечебного питания детей

6.I. Продукты для детей с пищевой аллергией ("Фиталакт", "Лактанал")

6.I.I. Органолептические свойства

Консистенция	-	Мелкий сухой порошок. В восстановленном состоянии - однородная жидкость без осадка	-	
Вкус и запах	-	Чистый. Для "Фиталакта" с привкусом и запахом белка сои, кукурузного и кокосового масел, для "Лактанала" - горький	-	
Цвет	-	От белого до кремового	-	

6.I.2. Пищевая ценность

6.I.2.I. Белок	г/100 г сухого продукта	"Фиталакт" - I2,0	+	Допустимые колебания ±5 %
		"Лактанал" - I4,0	+	
6.I.2.2. Метионин	"	"Фиталакт" - 0,3	+	в "Лактанале" не нормируется
6.I.2.3. Жир	"	"Фиталакт" - 27,0	+	Допустимые колебания ±5 %
		"Лактанал" - 26,0	+	
6.I.2.4. Зола	"	"Фиталакт" - 3,0	+	"
		"Лактанал" - 3,5	+	

6.I.2.5. Минеральные вещества:

	мг/100г сухого продукта		Допустимые колебания ±I0 %
калыций	550	+	
фосфор	420	+	
магний	55	+	
натрий	250	+	
железо	7,5	+	
цинк	3,5	+	
медь	0,35	+	

Продолжение

I	2	3	4	5	6
6.I.2.6.	Витамины:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания ±10 %
	аскорбиновая кислота (С)		58,0	+	
	ретинол (А)		0,58	+	
	тиамин (B_1)		0,39	+	
	рибофлавин (B_2)		0,65	+	
	эргокальциферол ($Д_2$)		0,008	+	
	токоферол (Е)		7,5	+	
	ниацин (РР)		5,4	+	
	пиридоксин (B_6)		0,35	+	
	кобаламин (B_{12})		0,0003	+	
	фолацин (B_c)		0,04	+	
6.I.2.7.	Осмолярность, не более	мОсм/кг сухого продукта	300	+	
6.I.2.8.	Энергетическая ценность	ккал/100 г сухого продукта	514	+	
6.I.3.	Показатели безопасности (в восстановленном продукте):				
6.I.3.I.	Токсичные элементы (в восстановленном продукте)	мг/кг, не более			
	свинец		0,05		
	кадмий		0,02		
	ртуть		0,005		
	мышьяк		,05		
6.I.3.2.	Микотоксины:	"	не допускаются		
	афлатоксин B_I		" (< 0,001)		
	афлатоксин M_I		" (< 0,0005)		
6.I.3.3.	Антибиотики	"	не допускаются		На сухой продукт
6.I.3.4.	Пестициды:				
	ДДТ и др. его метаболиты (сумма изомеров)		0,005		
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)		0,005		
	ртутьсодержащие пестициды и другие		не допускаются		
6.I.4.	Микробиологические показатели (на сухой продукт):				
6.I.4.I.	Количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативных аэробных микроорганизмов, КОЕ	в I г	не более 3000		
6.I.4.2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	"	не допускаются		
6.I.4.3.	*Staph. aureus*	"	не допускаются		
6.I.4.4.	*Bac. cereus*, КОЕ	"	не более [illegible]		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
6.1.4.5.	Дрожжи, КОЕ	в 1 г	не более 10		
6.1.4.6.	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 100 г	не допускаются		
6.1.4.7.	Микроскопические грибы (плесени), КОЕ	в 1 г	не более 50		

6.2. Продукты для детей с непереносимостью лактозы и галактоземией (низколактозный продукт "Малютка", низколактозное молоко)

6.2.1. Органолептические свойства

Консистенция	–	Мелкий сухой порошок. В восстановленном виде – однородная жидкость	–
Вкус и запах	–	Чистый, свойственный свежему, молочному продукту. Для низколактозного продукта "Малютка" – легкий привкус и запах солодового экстракта.	–
Цвет	–	От белого до кремового	–

6.2.2. Пищевая ценность

6.2.2.1. Белок	г/100 г сухого продукта	"Малютка" – 16,4 молоко – 23,0	+ +	Допустимые колебания ±5 %
6.2.2.2. Жир	"	"Малютка" – 28,0 молоко – 25,5	+ +	"
6.2.2.3. Лактоза, не более	"	"Малютка" – 0,4 молоко – 0,6	+ +	"
6.2.2.4. Минеральные вещества:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания ±10 %
кальций		"Малютка" – 600 молоко – 780	+ +	
фосфор		"Малютка" – 500 молоко – 970	+ +	
натрий		200	+	
магний		55	+	
железо		7,5	+	
цинк		3,5	+	

Продолжение

I	2	3	4	5	6
	медь		0,35	+	
6.2.2.5.	Витамины:	мг/100 г сухого продукта			"
	ретинол (А)	"	0,6	+	
	аскорбиновая кислота (С)		40,0	+	
	тиамин (B_1)		0,4	+	
	рибофлавин (B_2)		0,6	+	
	эргокальциферол ($Д_2$)		0,008	+	
	токоферол (Е)		8,0	+	
	ниацин (РР)		5,5	+	
	пиридоксин (B_6)		0,4	+	
	кобаламин (B_{12})		0,0003	+	
	фолацин (B_c)		0,04	+	
6.2.2.7.	Осмолярность, не более	мОсм/кг сухого продукта	350	+	Допустимые колебания ±10 %
6.2.2.8.	Энергетическая ценность	ккал/100 г сухого продукта	"Малютка"–500 молоко – 490	+ +	

6.2.3. Показатели безопасности (в восстановленном продукте):

6.2.3.I.	Токсичные элементы (в восстановленном продукте)	мг/кг, не более		
	свинец		0,05	
	кадмий		0,02	
	ртуть		0,005	
	мышьяк		0,05	
6.2.3.2.	Микотоксины (на сухой продукт):			
	афлатоксин B_I	"	не допускаются (< 0,001)	
	афлатоксин M_I	"	" (< 0,0005)	
6.2.3.3.	Антибиотики	"	не допускаются	На сухой продукт
6.2.3.4.	Пестициды:	"		
	ДДТ (сумма изомеров)		0,005	
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)		0,005	
	другие пестициды		не допускаются	

6.2.4. Микробиологические показатели (на сухой продукт):

6.2.4.I.	Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ	в I г	не более 25000	
6.2.4.2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	"	не допускаются	

Продолжение

I	2	3	4	5	6
1.2.4.3.	*Staph. aureus*	"	не более 200		
1.2.4.4.	*Bac. cereus*, КОЕ				
1.2.4.5.	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 50 г	не допускаются		
1.2.4.6.	Микроскопические грибы (плесени), КОЕ	в I г	не более I00		
1.2.4.7.	Дрожжи, КОЕ	"	не более 50		

6.3. Продукты для лечебного питания при заболеваниях, связанных с повышенной потребностью детей в различных пищевых веществах (гипотрофия, хронические заболевания органов дыхания, муковисидоз и др.)

1.3.I.	Органолептические свойства:				
	Консистенция	-	Сухой порошок, в восстановленном состоянии - однородная жидкость	-	
	Вкус и запах	-	Чистый, свойственный свежему молочному продукту	-	
	Цвет	-	Белый	-	
1.2.	Пищевая ценность				
1.2.I.	Белок	г/I00 г сухого продукта	энпит белковый- 47,2 энпит обезжиренный - 47,0 энпит противоанемический -43,3 энпит жировой -I9,6	+ + + +	Допустимые колебания ±5 %
1.2.2.	Жир	"	энпит белковый-I3,5 энпит обезжиренный - I,0 энпит противоанемический- 7,8 энпит жировой-39,0	+ + + +	
1.2.3.	Минеральные вещества:	мг/I00 г сухого продукта			Допустимые колебания ±I0 %
	кальций		энпит белковый-755	+	

Продолжение

I	2	3	4	5	6
			энпит обезжиренный	– 863 +	
			энпит противоанемический	– 290 +	
			энпит жировой	– 870 +	
	фоофор		энпит белковый	– 690 +	
			энпит обезжиренный	– 850 +	
			энпит противоанемический	– 320 +	
			энпит жировой	– 600 +	
	натрий		энпит белковый	– 600 +	
			энпит обезжиренный	– 673 +	
			энпит противоанемический	– 840 +	
			энпит жировой	– 330 +	
	магний		энпит белковый	– I39 +	
			энпит обезжиренный	– I52 +	
			энпит противоанемический	– 57 +	
			энпит жировой	– I08 +	
	железо		энпит белковый	– 73 +	
			энпит обезжиренный	– 73 +	
			энпит противоанемический	– I46 +	
			энпит жировой	– 73 +	
6.3.2.4.	Витамины:	мг/I00 г сухого продукта			Допустимые колебания ± I0 %
	ретинол (А)		энпит белковый	– 0,I2 +	
			энпит противоанемический	– 0,065 +	
			энпит жировой	– 0,37 +	
	аскорбиновая кислота (С)		энпит белковый	– 44,0 +	
			энпит обезжиренный	– 44,0 +	
			энпит противоанемический	– 35,0 +	
			энпит жировой	– 44,0 +	
	тиамин (B_I)		энпит белковый	– I,I +	
			энпит обезжиренный	– I,I2 +	
			энпит противоанемический	– 0,94 +	
			энпит жировой	– I,I +	
	рибофлавин (B_2)		энпит белковый	– 2,4 +	

Продолжение

I	2	3	4	5	6
			энпит обезжиренный – 2,76	+	
			энпит противоанемический – I,63	+	
			энпит жировой – 2,4	+	
	эргокальциферол (D_2)		энпит белковый –0,008	+	
			энпит обезжиренный – 0,0		
			энпит противоанемический – 0,005	+	
			энпит жировой – 0,025	+	
	токоферол (Е)		энпит белковый – 2,2	+	
			энпит обезжиренный – 0,0		
			энпит противоанемический –I,26	+	
			энпит жировой –6,8	+	
	ниацин (РР)		энпит белковый – 9,4	+	
			энпит обезжиренный – 9,49	+	
			энпит противоанемический – 3,0	+	
			энпит жировой – 9,0	+	
	пиридоксин (B_6)		энпит белковый – I,I	+	
			энпит обезжиренный – 0,9	+	
			энпит противоанемический – I,I	+	
			энпит жировой – I,I	+	
I.3.2.4.	Энергетическая ценность	ккал/100г сухого продукта	энпит белковый – 415	+	Допустимые колебания ±10 %
			энпит обезжиренный – 348	+	
			энпит противоанемический – 448	+	
			энпит жировой – 554	+	
I.3.2.5.	Показатели безопасности – по пункту 6.I.3.				
I.3.2.6.	Микробиологические показатели (на сухой продукт):				
I.3.2.6.I.	Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ	в I г	не более 25000		Для противоанемического не более 50000
I.3.2.6.2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 0,3 г	не допускаются		
I.3.2.6.3.	*Staphylococcus aureus*	в 1 г	не допускаются		

Продолжение

I	2	3	4	5	6
6.3.2.6.4. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		в 50 г	не допускаются		
6.3.2.6.5. Плесневые грибы, КОЕ		в I г	не более I00		
6.3.2.6.6. Дрожжи, КОЕ		в I г	не более 50		

4. Консервы мясные для детского диетического питания

6.4.I. Органолептические свойства					
6.4.I.I. Консистенция		-	Мягкая, пюреобразная	-	
6.4.I.2. Вкус и запах		-	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса и запаха	-	
6.4.I.3. Цвет		-	От светло-серого и светло-розового до коричневого	-	
6.4.2. Пищевая ценность					
6.4.2.I. Белок	г/I00 г продукта		8-I3	+	Допустимые колебания ±5 %
6.4.2.2. Жир	"		4,5-I2,0	+	"
6.4.2.3. Поваренная соль	"		0,5	+	"
6.4.2.4. Содержание доступного лизина			не менее 70 % от общего		
6.4.3. Показатели безопасности					
6.4.3.I. Токсичные элементы:	мг/кг, не более				
свинец			0,3		Для консервов в оборной жестяной таре
олово			I00		
кадмий			0,03		
ртуть			0,02		
мышьяк			0,I		
6.4.3.2. Антибиотики			не допускаются		
6.4.3.3. Микотоксины:					
афлатоксин B_I			" (< 0,00I)		
6.4.3.4. Пестициды:	мг/кг, не более				
ДДТ и его производные			0,02		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
	линдан, гексахлоран (сумма изомеров ГХЦГ)	–	0,15		
	другие пестициды	–	*не допускаются*		
6.4.3.5.	Содержание гормональных препаратов	мг/кг, не более	не допускаются		
	диэтилстильбэстрол		0,01		
	эстрон, эстриол (суммарно)				
	эстрадиол-17		0,0005		
6.4.4.	Микробиологические показатели		Консервы мясные для детского диетического питания должны изготавливаться в соответствии с "Санитарно-гигиеническими требованиями к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста" (М., 1984). Готовые продукты должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов		

6.5. Продукты для вскармливания недоношенных детей *(Нволакт = ММ)*

6.5.1.	Органолептические свойства				
6.5.1.1.	Консистенция	–	Мелкий, сухой порошок, в восстановленном виде – однородная жидкость без осадка	–	
6.5.1.2.	Вкус и запах	–	Чистый	–	
6.5.1.3.	Цвет	–	От белого до кремового	–	
6.5.2.	Пищевая ценность				
6.5.2.1.	Белок	г/100г сухого продукта	16,9	+	Допустимые колебания ±5 %
6.5.2.2.	Жир	"	33,1	+	"
6.5.2.3.	Зола	"	2,6	+	"

Продолжение

1	2	3	4	5	6
6.5.2.4.	Минеральные вещества:	мг/100 г сухого продукта			Допустимые колебания ±10 %
	кальций		576,9	+	
	фосфор		400,0	+	
	калий		692,3	+	
	натрий		269,2	+	
	железо		30,0	+	
6.5.2.5.	Витамины:	"			Допустимые колебания ±10 %
	ретинол (А)		0,7	+	
	аскорбиновая кислота (С)		40,0	+	
	тиамин (B_1)		0,6	+	
	рибофлавин (B_2)		0,7	+	
	эргокальциферол ($Д_2$)		0,009	+	
6.5.2.6.	Осмолярность, не более	мОсм/кг	300,0	+	
6.5.2.7.	Энергетическая ценность	ккал/100 г сухого продукта	720	+	"
6.5.3.	Показатели безопасности (в восстановленном продукте)				
6.5.3.1.	Токсичные элементы:	мг/кг, не более			
	свинец		0,05		
	кадмий		0,02		
	ртуть		0,005		
	мышьяк		0,05		
6.5.3.2.	Микотоксины по п. 6.1.3.2.				
6.5.3.3.	Антибиотики по п. 6.1.3.3.				
6.5.3.4.	Пестициды по п. 6.1.3.4.				
6.5.3.4.	Микробиологические показатели (на сухой продукт):				
6.5.3.4.1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ	в 1 г, не более	3000		
6.5.3.4.2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	в 1,0 г	не допускаются		
6.5.3.4.3.	Эшерихии коли	в 10 г	"		
6.5.3.4.4.	*Staph. aureus*	"	"		
6.5.3.4.5.	*Bac. cereus*, КОЕ	в 1 г, не более	100		

Продолжение

1	2	3	4	5	6
6.5.3.4.6.	Плесневые грибы, КОЕ	"	50		
6.5.3.4.7.	Дрожжи, КОЕ	"	10		
6.5.3.4.8.	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	в 100 г	не допускаются		

6.6. Микробиологические нормативы для компонентов, используемых в производстве продуктов детского питания

Наименование продукта	Кол-во мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта, (г), в котором не допускаются			Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более	Плесневые грибы, КОЕ в 1 г, не более
		БГКП (колиформы)		Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7
Сухая молочная основа для смеси "Малыш" (без солодового экстракта)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Сухая молочная основа для смеси "Малютка" (с солодовым экстрактом)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом ТУ 49697-82 (для жидких детских продуктов)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Компонент сухой молочный нежирный (для производства БАД)	15000	1,0	1,0	25	10	50
Молоко цельное сухое для детского питания с массовой долей жира 25 %	25000	1,0	1,0	25	10	50
Молоко сухое обезжиренное	25000	1,0	1,0	25	10	50
Добавка гуманизирующая сухая СГД-2	25000.	1,0	1,0	25	10	50
Концентрат сывороточный белковый "Диалакт"	10000 x/	1,0	1,0	50	10	50
Сыворотка деминерализованная, получаемая методом электродиализа (СД-ЭД)	10000 x/	1,0	1,0	25	10	50
Концентрат сывороточный белковый, получаемый методом ультрафильтрации и электродиализа (КСБ-УФ/ЭД)	10000 x/	1,0	1,0	25	10	50

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7
Патока кукурузная сухая	5000	I,0	I,0	I00,0	I0	50
Экстракт солодовый для детского питания	I0000	I,0	-	25	50	I00
Казеинат сухой для производства "Энпитов"	I0000	I,0	I,0	25	I0	50
Крахмал кукурузный высшего сорта	I0000	I,0	-	25	I0	50
Сахар-песок рафинированный	I000	I,0	-	25	I0	I0
Сахар молочный рафинированный	I000	I,0	-	25	I0	I0
Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	I00	I,0	I,0	25	не доп.	20
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	I,0	I,0	25	не доп.	I00
Жир молочный (топленый)	I00	I,0	I,0	25	не доп.	I00
Мука рисовая, гречневая обработанная	I0000	I,0	I,0	25	50	I0
Мука рисовая, гречневая необработанная	50000	0,I	-	-	I00	I00
Толокно овсяное	I0000	I,0	I,0	25	50	I0
Крупа манная	I0000	I,0	I,0	25	50	50
Кровь сухая	25000	I,0	I,0	25	-	-
Аспартам	250	I,0	-	I0,0	-	-

x/ При изготовлении продукта с внесением концентрата сывороточного белкового в сырье с последующей термической обработкой допускается 25000 КОЕ/г.

С О Д Е Р Ж А Н И Е

ЧАСТЬ I

1. Общие положения
I.I. Термины и определения 5
I.2. Порядок внедрения и контроля 7

ЧАСТЬ II

2. Органолептические свойства

ЧАСТЬ III

3. Пищевая ценность

3.I. Мясо, мясные продукты, птица и яйцо 21
3.2. Молоко и молочные продукты 27
3.3. Рыба, рыбные и другие продукты моря 28
3.4. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия 30
3.5. Сахар и кондитерские изделия 34
3.6. Овощи, бахчевые, плоды, ягоды и продукты их переработки 36
3.7. Жировые продукты 38
3.8. Напитки и продукты брожения 40
3.9. Другие продукты 41

ЧАСТЬ IУ

4. Критерии безопасности
4.А. Загрязнители химической и биологической природы 47

I. Мясные продукты 47
I.I. Мясо и птица свежие, охлажденные и мороженые 47
I.2. Колбасы и кулинарные изделия из мяса и птицы 51
I.3. Консервы мясные и мясорастительные 54
I.4. Субпродукты сельскохозяйственных животных и птиц 55
I.5. Яйца и яйцепродукты 58
2. Молоко и молочные продукты 61
2.I. Молоко и кисломолочные изделия 61

2.2. Консервы молочные 64
2.3. Молоко и молочные изделия сухие 66
2.4. Сыры и творожные изделия 67
2.5. Мороженое 68
3. Рыба, рыбные и другие продукты моря 68
3.1. Рыба свежая, охлажденная и мороженая 68
3.2. Рыбные консервы и пресервы 70
3.3. Кулинарные изделия 73
3.4. Икра, моллюски, ракообразные и другие продукты моря 75
4. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия 76
4.1. Зерно и зернобобовые 76
4.2. Крупы, мука и макаронные изделия 81
4.3. Хлебобулочные изделия 83
4.4. Требования к биологической безопасности 1
5. Сахар и кондитерские изделия 85
5.1. Сахар-песок 85
5.2. Кондитерские сахаристые изделия 85
5.3. Кондитерские мучные изделия 92
6. Плодоовощная продукция 94
6.1. Свежие и свежемороженые фрукты, ягоды, овощи, картофель и грибы 94
6.2. Сухие фрукты, ягоды, овощи, картофель, грибы 109
6.3. Консервированные фрукты, ягоды, овощи, грибы 112
7. Жировые продукты 111
7.1. Масло растительное 114
7.2. Продукты переработки растительных масел 117
7.3. Масла животные 118
8. Напитки и продукты брожения 121
8.1. Минеральные воды 121
8.2. Напитки на настоях и эссенциях 121
8.3. Пиво, вино, водка и другие спиртные напитки 121
9. Другие продукты 122
9.1. Изоляты и концентраты белка 122
9.2. Казеин 123
9.3. Концентраты молочные 123
9.4. Пектин 124
9.5. Отруби пшеничные 124
9.6. Желатин 125

9.7. Крахмал 125
9.8. Соль поваренная 125
9.9. Кулинарные изделия, готовые блюда и полуфабрикаты 125

4.Б. Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах

I. Мясо и мясные продукты, птица, яйца 129
I.2. Колбасы, изделия из мяса, свинокопчености 129
I.3. Консервы мясные и мясорастительные 129
I.4. Меланж яичный 129
2. Молоко и молочные продукты 129
2.2. Молоко сгущенное 129
2.4. Сыр и творожные изделия 129
2.5. Мороженое 130
3. Рыба, рыбные и другие продукты моря 130
3.2. Пресервы рыбные 130
3.3. Фарш рыбный замороженный и изделия из него 130
3.4. Икра рыбная пробойная и деликатесная 130
5. Сахар и кондитерские изделия 130
5.I. Сахар-рафинад 130
5.2. Кондитерские изделия 131
5.3. Крахмал 131
6. Плодоовощные продукты 131
6.2. Сухие фрукты, ягоды, овощи, картофель, грибы 131
6.3. Консервированные фрукты, ягоды, овощи и грибы 132
7. Жировые продукты 133
7.2. Продукты переработки растительных масел 133
7.3. Жиры животные 133
8. Напитки и продукты брожения 133
8.2. Безалкогольные напитки 133
8.3. Вина 134
8.4. Ликероводочные изделия 134

ЧАСТЬ У

Продукты для питания детей 135
1. Продукты на молочной основе 140
2. Продукты на зерновой основе 154
3. Плодово-ягодные и плодоовощные консервы 161
4. Мясные консервы 165
5. Рыбные консервы 167
6. Специализированные продукты для лечебного питания детей 169

Подп.в печ. 28.04.90 Формат 60х 90 1/16
Бумага офс. № 2 Печать офсетная II,75 усл.п.л.
II,88 усл.кр.-отт. II,80 уч.-изд.л. Тир. 4000 экз. Зак. 6250
Цена 80 к. Изд. № 582/4

Ордена "Знак Почета" Издательство стандартов, 123557, Москва,
ГСП, Новопресненский пер.,3
Тип. "Московский печатник". Москва, Лялин пер.6

gost.e-ecolog.ru