Министерство здравоохранения
Российской Федерации

Государственная система
санитарно-эпидемиологического
нормирования Российской Федерации

БЮЛЛЕТЕНЬ

НОРМАТИВНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ

ГОССАНЭПИДНАДЗОРА

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

МОСКВА—2002

Год издания 3-й

Выпуск 4 (10)
Декабрь

gost.e-ecolog.ru

ISBN 5—7508—0247—7

УЧРЕДИТЕЛИ

Министерство здравоохранения Российской Федерации

Федеральный центр госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Российской Федерации

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

Главный редактор Г. Г. Онищенко
Е. Н. Беляев,
С. И. Иванов,
Л. П. Гульченко,
М.П. Шевырева,
Н. В. Шестопалов,
С. С. Перель,
Г. Ф. Лазикова,
Т. Я. Пожидаева,
А. И. Петухов,
Г. С. Перминова,
В. И. Чибураев,
В. М. Подольский

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ

А. Х. Агиров (Майкоп),
Г. В. Айдинов (Ростов-на-Дону),
В. А. Алешкин (Москва),
А. А. Баранов (Москва),
Н. Н. Верещагин (Оренбург),
С. Д. Волков (Москва),
А. Л. Гинцбург (Москва),
В. В. Губернаторова (Иваново),
В. И. Евдокимов (Белгород),
И. Я. Егоров (Якутск),
Н. А. Забродин (Ижевск),
А. И. Заиченко (Москва),
В. А. Зенков (Кемерово),
Н. Ф. Измеров (Москва),
Э. Б. Коваленко (Московская область),
И. В. Корабельников (Сыктывкар),
С. В. Куркатов (Красноярск),
В. И. Курчанов (Санкт-Петербург),
Г. И. Куценко (Москва),
В. Р. Кучма (Москва),
Б. В. Лимин (Вологда),
И. Н. Малеванный (Санкт-Петербург),
Н. П. Мамчик (Воронеж),
Г. Д. Минин (Уфа),
Б. И. Никонов (Екатеринбург),
В. И. Покровский (Москва),
А. И. Потапов (Москва),
Ю. А. Рахманин (Москва),
С. И. Савельев (Липецк),
И. П. Саддан (Барнаул),
В. Р. Саухат (Магадан),
В. П. Сергиев (Москва),
А. М. Спиридонов (Самара),
В. А. Тутельян (Москва),
Н. Н. Филатов (Москва),
В. П. Чащин (Санкт-Петербург),
Б. Л. Черкасский (Москва),
М. И. Чубирко (Воронеж),
М. Г. Шандала (Москва)

Подписка на *Бюллетень нормативных и методических документов госсанэпиднадзора* принимается во всех почтовых отделениях России.
Подписной индекс в каталоге *Издания органов НТИ* – **66680**;
в каталоге *Газеты и журналы* – **79682**;
годовой – **79683**

Адрес редакции:
125167, Москва, пр. Аэропорта, 11
Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России

Тел. 195-9597, факс 198-6101

БЮЛЛЕТЕНЬ

НОРМАТИВНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ

ГОССАНЭПИДНАДЗОРА

Выпуск 4 (10), декабрь 2002
Издается с 2000 г.

НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ

Зарегистрирован Министерством Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций

Номер регистрационного свидетельства 77—1525

Подписано в печать 22.11.02

Формат 60×88/8, печ. л. 18,0, заказ 6849, **тираж 3000 экз.**

Министерство здравоохранения Российской Федерации
101431, Москва, Рахмановский пер., 3

Оригинал-макет подготовлен к печати **Издательским отделом** Федерального центра госсанэпиднадзора **Минздрава России**
125167, Москва, проезд Аэропорта, 11
Отделение реализации, тел./факс 198-6101

Отпечатано в филиале Государственного ордена Октябрьской Революции, ордена Трудового Красного Знамени Московского предприятия «Первая Образцовая типография» Министерства Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций
113114, Москва, Шлюзовая наб., 10, тел. 235-2030

© Минздрав России, 2002
© Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002

СОДЕРЖАНИЕ

НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078—01 3

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ
И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.3.2.1078—01

1. Разработаны: Институтом питания РАМН (руководитель и главный редактор В. А. Тутельян, ответственный исполнитель, редактор Г. Н. Шатров, Л. Ф. Адигамов, И. Н. Аксюк, И. А. Алексеева, А. К. Батурин, В. А. Васильев, М. Н. Волгарев, Л. Щ. Воробьева, В. Г. Высоцкий, М. Г. Гаппаров, О. В. Георгиева, И. В. Гмошинский, Л. С. Коновалова, Т. Ю. Демина, Г. Ф. Жукова, А. Н. Зайцев, А. М. Иваницкий, Н. Р. Карликанова, В. М. Коденцова, И. Я. Конь, А. А. Королев, Л. В. Кравченко, И. Б. Куваева, Н. В. Лашнева, М. М. Левачев, И. П. Луковцева, Л. Н. Майорова, В. К. Мазо, А. Н. Мартинчик, Н. Г. Орлова, М. А. Самсонов, И. М. Скурихин, Т. Н. Сорвачева, В. Б. Спиричев, С. А. Хотимченко, С. А. Шевелева, А. И. Щербакова, К. И. Эллер); Департаментом госсанэпиднадзора Минздрава России (Н. Н. Иванова, А. А. Монисов, О. В. Новикова, Г. Г. Онищенко, Г. С. Перминова, А. И. Петухов, И. В. Свяховская); Центром госсанэпиднадзора Медицинского центра управления делами президента РФ (В. П. Тулупов); Федеральным центром ГСЭН МЗ РФ (Е. Н. Беляев, И. В. Брагина, Г. К. Егорова, А. А. Иванов, Н. С. Кривопалова, Т. Г. Сыскова, В. И. Чибураев); Центром госсанэпиднадзора в г. Москве (Н. Н. Филатов); Федеральным научным центром гигиены им. Ф. Ф. Эрисмана МЗ РФ (С. Е. Демина, А. В. Истомин, А. И. Потапов, В. Н. Ракитский, Л. П. Терешкова, Е. Г. Чхвирукия); ГНЦ Институтом биофизики (Л. А. Ильин, В. А. Книжников, Н. Я. Новикова, Э. В. Петухова, М. Н. Савкин, А. В. Титов, Н. К. Шандала); ММА им. И. М. Сеченова Минздрава России (Б. П. Суханов); РМА последипломного образования Минздрава России (В. Я. Голиков, И. А. Карплюк); ИМПиТМ им. Е. И. Марциновского; ММА им. И. М. Сеченова Минздрава России (А. С. Довгалев, Н. А. Романенко, В. П. Сергиев, А. А. Фролова, А. И. Чернышенко, В. И. Ходакова) и рекомендованы Комиссией по санитарно-эпидемиологическому нормированию при Министерстве здравоохранения Российской Федерации.

2. Использованы материалы министерств, ведомств и научно-исследовательских учреждений немедицинского профиля: Министерства промышленности, науки и технологии Российской Федерации (руководители Н. Д. Войткевич, В. А. Княжев); Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации (руководители Ю. А. Гусаков, М. Ф. Мишина); ВНИИ молочной промышленности РАСХН (директор В. Д. Харитонов); ВНИИ мясной промышленности РАСХН (директор А. Б. Лисицин); ВНИИ маслоделия и сыроделия РАСХН (директор Ю. Я. Свириденко); ВНИИ кондитерской промышленности РАСХН (директор Л. М. Аксенова); ВНИИ консервной и овощесушильной промышленности РАСХН (директор В. А. Ломачинский); ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности РАСХН (директор В. В. Гущин); ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности РАСХН (директор Н. Г. Саришвили); ВНИИ зерна и хлебопродуктов РАСХН (директор В. Г. Дулаев); ГНИИ хлебопекарной промышленности РАСХН (директор А. П. Косован); ВНИИ крахмалопродуктов РАСХН (директор Н. Р. Андреев); ВНИИ жиров РАСХН (директор А. Н. Лисицин); ВНИИ пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии РАСХН (директор В. Ф. Добровольский); ВНИИ детского питания РАСХН (директор Н. Н. Липатов); ГУ «Гипрорыбфлот» (директор В. А. Романов, Л. Б. Мухина); НИИ общественного питания Комитета по торговле РФ (директор В. И. Пивоваров); ГУ НИИ пчеловодства РАСХН (директор Н. И. Кривцов); ВНИИ гельминтологии им. К. И. Скрябина РАСХН (директор А. С. Бессонов); ВНИИ пищевых ароматизаторов, кислот и красителей РАСХН (директор Т. А. Никифорова); Государственного комитета РФ по рыболовству (В. Е. Корчинский, М. В. Сытова).

3. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г. Г. Онищенко 6 ноября 2001 года.

4. Введены в действие с 1 сентября 2002 г. (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2002 г., регистрационный номер 3326 и от 31 мая 2002 г. № 18, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 4 июня 2002 г., регистрационный номер 3499).

5. Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.3.2.560—96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и дополнения №№ 1, 2, 3 к ним с момента введения в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078—01 утрачивают свою силу.

Министерство здравоохранения Российской Федерации

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е

14.11.01 Москва № 36

О введении в действие
санитарных правил

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078—01», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.01, с 1 июля 2002 г.



Г. Г. Онищенко

Министерство здравоохранения Российской Федерации

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е

31.05.02 Москва № 18

О внесении изменений
в постановление Главного государственного
санитарного врача Российской Федерации
от 14.11.01 № 36

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554

ПОСТАНОВЛЯЮ:

В целях своевременного информирования и обеспечения подготовки внедрения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078—01» и во изменение постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.01 № 36 определить срок введения этих правил с 01.09.02.



Г. Г. Онищенко

Федеральный закон Российской Федерации
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
№ 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.

«Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) – нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний» (статья 1).

«Государственный санитарно-эпидемиологический надзор – деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания» (статья 1).

«Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарным правилам» (статья 15).

«Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц» (статья 39).

«За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность» (статья 55).

Федеральный закон Российской Федерации
«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
№ 29-ФЗ от 2 января 2000 г.

«Требования к пищевой ценности пищевых продуктов, безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, безопасности условий их разработки, постановки на производство, изготовления и оборота, безопасности услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания, устанавливаются соответствующими санитарными правилами и нормами» (статья 9).

«Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, установленные государственными стандартами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами, являются обязательными для граждан (в том числе индивидуальных предпринимателей) и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями в сфере общественного питания» (статья 9).

Содержание

1. Область применения ... 9
2. Общие положения ... 9
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов ... 12
Приложение 1
1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов ... 15
1.1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки ... 15
1.2. Молоко и молочные продукты ... 24
1.3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них ... 29
1.4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия ... 35
1.5. Сахар и кондитерские изделия ... 39
1.6. Плодоовощная продукция ... 43
1.7. Масличное сырье и жировые продукты ... 50
1.8. Напитки ... 54
1.9. Другие продукты ... 57
1.10. Биологически активные добавки к пище ... 67
Приложение 2
2.1. Гигиенические требования пищевой ценности отдельных пищевых продуктов ... 73
2.2. Критерии пищевой ценности фруктовых и овощных соков,Органические кислоты, углеводы, 5-оксиметилфурфурол (ОМФ) и катионы Na и K ... 73
Приложение 3
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания ... 74
3.1. Продукты питания для детей раннего возраста ... 74
3.1.1. Продукты на молочной основе ... 74
3.1.1.1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) ... 74
3.1.1.2. Частично адаптированные молочные смеси, в т. ч. последующие смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) ... 76
3.1.1.3. Молоко стерилизованное (в т. ч. витаминизированное) ... 78
3.1.1.4. Жидкие кисломолочные продукты (в т. ч. с плодоовощными наполнителями) ... 78
3.1.1.5. Творог и творожные изделия (в т. ч. с фруктовыми или овощными наполнителями) ... 79
3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания ... 79
3.1.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 3 лет) ... 80
3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе ... 81
3.1.2.1. Мука и крупа, требующая варки ... 81
3.1.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления) ... 81
3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки ... 82
3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления) ... 83
3.1.2.5. Растворимое печенье ... 83
3.1.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре) ... 84
3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе ... 84
3.1.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т. ч. с добавлением субпродуктов ... 84
3.1.4.2. Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше) ... 85
3.1.4.3. Мясорастительные консервы ... 85
3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе ... 86
3.1.5.1. Рыбные консервы ... 86
3.1.5.2. Рыборастительные консервы ... 87
3.1.6. Детские травяные инстантные чаи ... 87
3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников ... 88
3.2.1. Продукты на мясной основе ... 88
3.2.1.1. Консервы мясные (в т. ч. из мяса птицы) ... 88
3.2.1.2. Колбасные изделия ... 89
3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты ... 89
3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия ... 89
3.2.2. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия ... 90
3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей ... 91
3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты ... 91
3.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка ... 92
3.3.3. Сухой молочный высокобелковый продукт ... 93

3.3.4. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия) ... 94
3.3.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка ... 95
3.3.5.1. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни
3.3.6. Сублимированные продукты ... 97
3.3.6.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.) ... 97
3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе ... 97
3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе ... 98
3.3.7. Продукты для недоношенных детей ... 99
3.4. Микробиологические показатели безопасности для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения ... 100
3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин ... 101
3.5.1. Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка ... 101
3.5.2. Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления) ... 102
3.5.3. Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки) ... 103
3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе) ... 104
3.6. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовдении продуктов детского питания ... 104
Приложение 4
4. Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников ... 110
Приложение 5а
5а. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления биологически активных добавок к пище ... 111
Приложение 5б
5б. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, которые могут оказать вредное воздействие на здоровье человека при использовании для изготовления биологически активных добавок к пище ... 112
Приложение 6
6. Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки ... 113
Приложение 7
7. Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления пищевых продуктов ... 116
Приложение 8
8. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов ... 125
Приложение 9
9. Основные термины и определения ... 128
Приложение 10
10. Нормативные и методические документы по методам определения и контроля безопасности и пищевой ценности продуктов ... 129
Приложение 11
11. Нормативные и методические документы по методам и порядку микробиологического контроля безопасности и пищевой ценности различных групп пищевых продуктов ... 132
Приложение 12
12. Рекомендуемые объединенным комитетом экспертов ФАО-ВОЗ по пищевым добавкам и контаминантам максимальные уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения ... 136
Приложение 13
13. Основные положения, используемые при разработке допустимых удельных активностей в пищевых продуктах и гигиеническая оценка соответствия установленным нормативам ... 139
Приложение 14
14. Основные требования к этикетированию пищевой ценности пищевых продуктов ... 140
Приложение 15
15. Краткая характеристика основных видов продуктов детского питания ... 142
Приложение 16
16. Нормативные ссылки ... 144

УТВЕРЖДАЮ
Главный государственный санитарный врач
Российской Федерации – Первый заместитель
Министра здравоохранения Российской Федерации
Г. Г. Онищенко
6 ноября 2001 г.
Дата введения: 1 сентября 2002 г.

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.3.2.1078—01

1. Область применения

1.1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (далее – *санитарные правила*) устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов.

1.2. Настоящие санитарные правила разработаны на основании Федеральных законов «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650), «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150), «О радиационной безопасности населения» («Российская газета» от 17 января 1996 г.), «О защите прав потребителей» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 140), «Основ законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» (Ведомости съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 33, ст. 1318), постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 «Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295).

1.3. Санитарные правила предназначены для граждан, индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также для органов и учреждений Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации (далее – *Госсанэпидслужбы России*), осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль.

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

2. Общие положения

2.1. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

2.2. Изготовляемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Российской Федерации пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать санитарным правилам.

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

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

2.5. При разработке новых видов пищевых продуктов, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновывать требования к качеству и безопасности, сохранению качества и безопасности, разрабатывать программы производственного контроля за качеством и безопасностью, методики их испытаний, устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов.

2.6. Проекты технических документов подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.

2.7. Изготовление новых пищевых продуктов на территории Российской Федерации, ввоз пищевых продуктов на территорию Российской Федерации, осуществляемый впервые, допускается только после их государственной регистрации в установленном порядке.

2.8. Импортные пищевые продукты подлежат государственной регистрации до их ввоза на территорию Российской Федерации.

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

2.10. Не требуется оформление удостоверения качества и безопасности на пищевые продукты общественного питания.

2.11. Соответствие санитарным правилам пищевых продуктов и проектов технических документов подтверждается при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в установленном порядке.

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

- установленных разработчиком нового вида продукта в проекте нормативного и/или технического документа;
- установленных действующими санитарными правилами к аналогичному по составу и свойствам продукту;
- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;
- рекомендуемых международными организациями.

2.13. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов вносятся в санитарно-эпидемиологическое заключение установленного образца, которое выдается органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы.

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

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

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

2.16. Пищевые продукты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалось сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.

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

2.18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пищевые добавки, биологически активных добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников и др.) указываются:

- область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище);
- наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена;
- рекомендации по использованию, применению, при необходимости, противопоказания к их использованию;
- для биологически активных добавок к пище обязательна информация: «Не является лекарством»;
- для пищевых продуктов из генетически модифицированных источников обязательна информация: «генетически модифицированная продукция», или «продукция, полученная из генетически модифицированных источников», или «продукция, содержит компоненты из генетически модифицированных источников» (для пищевых продуктов, содержащих более 5 % компонентов ГМИ);
- информация о государственной регистрации.

Пищевые продукты, полученные из ГМИ и не содержащие дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, в дополнительном этикетировании не нуждаются в случае полной эквивалентности пищевой ценности продукта традиционному аналогу (прилож. 4).

2.19. Использование терминов «диетический», «лечебный», «профилактический», «детский» или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту проводится в соответствии с установленным порядком.

2.20. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, пестицидов (в т. ч. препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания), не прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке.

2.21. Пищевые продукты, содержащие кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в т. ч. гормональные препараты), лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты, не прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке, не подлежат ввозу, изготовлению и обороту на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

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

2.23. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль, в т. ч. лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиями настоящих санитарных правил согласно санитарным правилам по организации и проведению производственного контроля.

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

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

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

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

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

2.29. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за соответствием пищевых продуктов настоящим санитарным правилам осуществляется органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России в установленном порядке.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

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

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

3.4. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящими санитарными правилами (прилож. 1).

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

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

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

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

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

3.9. Содержание микотоксинов – афлатоксина B_1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина – контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина M_1 – в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов – дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных – афлатоксин B_1; для продуктов переработки фруктов и овощей – патулин.

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

3.11. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов контролируются пестициды: гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты. В зерне и продуктах переработки контролируются также ртутьорганические пестициды, 2, 4-Д кислота, ее соли и эфиры. В рыбе и продуктах переработки контролируется также 2, 4-Д кислота, ее соли и эфиры.

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

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

3.14. В продуктах животного происхождения контролируются остаточные количества стимуляторов роста животных (в т. ч. гормональных препаратов) лекарственных средства (в т. ч. антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы контролируются как допущенные к применению в сельском хозяйстве кормовые антибиотики – гризин, бацитрацин, так и лечебные антибиотики, наиболее часто используемые в ветеринарии – антибиотики тетрациклиновой

группы, левомицетин. В молоке и молочных продуктах контролируются пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин; в яйцах и яйцепродуктах – бацитрацин, антибиотики тетрациклиновой группы, стрептомицин, левомицетин.

3.15. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в т. ч. гормональных препаратов), лекарственных средства (в т. ч. антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы препаратов, не указанных в п. 3.14, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторах роста животных и лекарственных препаратов.

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

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

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

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

3.20. В пищевых продуктах контролируются гигиенические нормативы содержания радионуклидов.

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

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

А – измеренное значение удельной активности ^{90}Sr и ^{137}Sr в пищевом продукте (Бк/кг);

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

Радиационная безопасность пищевых продуктов, загрязненных другими радионуклидами, определяется санитарными правилами по нормам радиационной безопасности.

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

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

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

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

При обнаружении живых личинок гельминтов следует руководствоваться санитарными правилами по профилактике паразитарных болезней.

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

3.26. Гигиенические нормативы по паразитологическим показателям безопасности питьевой воды определяются в соответствии с гигиеническими нормативами, установленными к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

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

- санитарно-показательные, к которым относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек-БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;
- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся: E. coli, S. aureus, бактерии рода Proteus, B. cereus и сульфитредуцирующие клостридии, Vibrio parahaemolyticus;
- патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы и Listeria monocytogenes, бактерии рода Yersinia;
- микроорганизмы порчи – дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;
- микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионово-кислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, аци-

дофильные бактерии и др.) – в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

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

3.29. Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов (промышленная стерильность) является отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека (прилож. 8).

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

Биологически активные вещества, компоненты пищи, и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, должны обеспечивать их эффективность и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека (прилож. 5 а).

Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека при использовании их в составе биологически активных добавок к пище, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище (прилож. 5 б).

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

3.32. Отдельные пищевые продукты по показателям пищевой ценности должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил (прилож. 2).

3.33. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

3.34. Продукты детского питания и их компоненты, продукты для беременных и кормящих женщин (далее – *специализированные продукты*) должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности, установленным настоящими санитарными правилами (прилож. 3).

3.35. В пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и здоровье человека и жизнь и здоровье будущих поколений (прилож. 7).

Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, не указанные в прилож. 7, не подлежат изготовлению, ввозу и реализации на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

3.36. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах регламентированы санитарными правилами по применению пищевых добавок.

Приложение 1

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.1. Мясо, в т. ч. полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	*Антибиотики**		кроме диких животных
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды		
	цезий-137	160	Бк/кг, мясо без костей
		320	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
		160	то же, кости (все виды)
	стронций-90	50	Бк/кг, мясо без костей
		100	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
		200	то же, кости (все виды)

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.1.1.1. Мясо (все виды убойных животных)						отбор проб из глубоких слоев
парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	10	1,0	25	–	–	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
охлажденное и подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	–	–	то же
1.1.1.2. Мясо замороженное убойных животных						
в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	–	–	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	–	–	то же
мясная масса после дообвалки костей убойных животных	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	–	–	то же *пробоподготовка* без фламбирования поверхности
1.1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в т. ч. маринованные						
крупнокусковые	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	–	–	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
мелкокусковые	$1 \cdot 10^6$	0,001	25			то же
1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные)						
формованные, в т. ч. панированные	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	–	500*	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; * для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца

1	2	3	4	5	6	7
полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки)	$2 \cdot 10^6$	0,0001	25	–	500*	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; * для полуфабрикатов со сроком годности более 1 месяца
фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	–	–	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	–	–	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

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

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой, не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1.1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная	–	–	–	25	–	пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.2.2. Кровь пищевая	$5 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	–	S. aureus в 1 г не допускаются
1.1.2.3. Продукты переработки крови:						
альбумин пищевой	$2,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	–	S. aureus и Proteus в 1 г не допускаются
сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	–	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	см. раздел «Масличное сырье и жировые продукты» п. 1.7.4		
1.1.4. Колбасные изделия***, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001	для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1	
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	для копченых продуктов

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в т. ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	–	0,1	0,01	1,0	25	E. coli – в 1,0 г не допускаются; L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.2. Колбасы полукопченные и варенокопченные	–	1,0	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.3. Колбасы варено-копченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 сут., в т. ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	–	1,0	0,1	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные)						
высшего и первого сорта	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	в сосисках и сардельках L. monocytogenes в 25 г не допускаются
второго сорта	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	
1.1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т. ч. деликатесные	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.4.6. Изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 сут., нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	$1 \cdot 10^{3*}$	1,0	0,1	1,0	25	*для сервировочной нарезки – $2,5 \cdot 10^3$
1.1.4.7. Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
1.1.4.8. Продукты мясные копчено-вареные						
окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
щековина (баки), рулька	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	–	25	
1.1.4.9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–	25	
1.1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 сут., в т. ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	$1 \cdot 10^{3*}$	1,0	0,1	1,0	25	*для сервировочной нарезки – $2,5 \cdot 10^3$
1.1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные						
из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные	$1 \cdot 10^4$	0,01	–	0,1	25	Enterococcus не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г
из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т. п.	$2 \cdot 10^4$	0,01	–	0,1	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	*Токсичные элементы*	по п. 1.1.1	
	Бенз(а)пирен и нитрозамины	по п. 1.1.4	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1	

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.5.1. Колбасы кровяные	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01	–*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 сут.: S. aureus в 1,0 г не допускаются; Сульфетредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.2. Зельцы	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–*	25	* S. aureus в 1,0 г не допускается
1.1.5.3. Колбасы ливерные	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01	–*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 сут.: S. aureus в 1,0 г не допускается, сульфетредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т. ч. в оболочках	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	–*	25	*для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S. aureus в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т. д.)	$2 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1	25	то же

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

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.7. Консервы из субпродуктов, в т. ч. паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,6	
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
		0,6	почки
	ртуть	0,1	
		0,2	почки
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Нитрозамины		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1	
	Микробиологические показатели	стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А», в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	
1.1.8. Мясо сублимированной и тепловой сушки	*Токсичные элементы*	по п. 1.1.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.1	

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1.1.8.1. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.9. Мясо птицы, в т. ч. полуфабрикаты, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	*Токсичные элементы*		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,03	
	*Антибиотики**		кроме дикой птицы
	левомицетин	не допускается	<0,01 ед/г
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	*Пестициды***		

1	2	3	4
	гексахлорцикло-гексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его мета-болиты	0,1	
	Радионуклиды		
	цезий-137	180	Бк/кг
	стронций-90	80	Бк/кг

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (коли-формы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.9.1. Тушки и мясо птицы				Отбор проб из глубоких слоев мышц
охлажденное	$1 \cdot 10^4$	–	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
замороженное	$1 \cdot 10^5$	–	25	то же
фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	$5 \cdot 10^5$	–	25	то же
1.1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные				
мясокостные, бескостные без панировки	$1 \cdot 10^5$	–	25	L. monocytogenes в 25 г не допускается
мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	$5 \cdot 10^5$	–	25	то же
мясо кусковое бескостное в блоках	$1 \cdot 10^6$	–	25	то же
1.1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные)				
в тестовой оболочке	$1 \cdot 10^6$	0,0001	25	L. monocytogenes в 25 г не допускается
в натуральной оболочке, в т. ч. купаты	$1 \cdot 10^6$	–	25	то же
в панировке и без нее	$1 \cdot 10^6$	–	25	то же
1.1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	$1 \cdot 10^6$	–	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.9.5. Кожа птицы	$1 \cdot 10^6$	–	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	$1 \cdot 10^6$	–	25	L. monocytogenes в 25 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	

1	2	3	4
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	*0,001*	для копченых продуктов
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые	–	0,1	0,01	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускается
1.1.11.2. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	–	0,1	0,1	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.11.3. Колбасные изделия						
полукопченые	–	1,0	0,01	1,0	25	
нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	–	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.)	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	для сосисок и сарделек L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.11.5. Варенокопченые колбасы	–	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варенокопченые, копченые	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускается L. monocytogenes в 25 г не допускается
1.1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы						
жареные, отварные	$1 \cdot 10^4$	0,1	–	1,0	25	Enterococcus не более $1 \cdot 10^4$
из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром	$2 \cdot 10^4$	0,1	–	1,0	25	то же

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

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

1	2	3	4	5	6	7
1.1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т. ч. ассорти с использованием мяса убойных животных	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	
1.1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	1,0	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.13. Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные*, в т. ч. паштетные и фаршевые)	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
		0,6	паштетные
		1,0	для консервов в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,1	
		1,0	паштетные
	кадмий	0,05	
		0,3	паштетные
		0,1	для консервов в сборной жестяной таре
	ртуть	0,03	
		0,1	паштетные
	олово	200,0	паштетные для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	то же
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитраты	200	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	мясорастительные

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

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

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	Proteus в 1,0 г не допускаются
1.1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	25	то же
1.1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,01	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	
	*Антибиотики**		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01
	стрептомицин	не допускается	<0,5
	бацитрацин	не допускается	<0,02
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды		
	цезий-137	80	Бк/кг
	стронций-90	50	то же

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.16. Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)	*Токсичные элементы*		
	свинец	3,0	
	мышьяк	0,6	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.15	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	протей	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.2. Меланж, белок, желток, сухие, смеси для омлета	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	
1.1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки						
желток	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	–	25	
белок, альбумин	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	–	25	

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

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

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

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

1.2. Молоко и молочные продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.1. Молоко, сливки сырые и термически обработанные, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, в т. ч. йогурт, сметана, продукты и напитки на молочной основе	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины		
	афлатоксин M_1	0,0005	
	*Антибиотики**		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	Ингибирующие вещества	не допускаются	молоко и сливки сырые
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,05	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
		1,25	сливки, сметана, в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,05	молоко, пахта, сыворотка молочная, жидкие кисломолочные продукты, напитки на молочной основе
		1,0	сливки, сметана, в пересчете на жир
	Радионуклиды		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	25	то же

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.2.1.1. Молоко сырое				
высший сорт	$3 \cdot 10^5$	–	25	соматические клетки не более $5 \cdot 10^5$ в 1 $см^3$
первый сорт	$5 \cdot 10^5$	–	25	соматические клетки не более $1 \cdot 10^6$ в 1 $см^3$
второй сорт	$4 \cdot 10^6$	–	25	то же
1.2.1.2. Молоко, сыворотка молочная, пахта пастеризованные				
в потребительской таре	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	S. aureus в 1 $см^3$ не допускаются; L. monocytogenes в 25 $см^3$ не допускаются
во флягах и цистернах	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	S. aureus в 0,1 $см^3$ не допускаются; L. monocytogenes в 25 $см^3$ не допускаются
1.2.1.3. Сливки пастеризованные				
в потребительской таре	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	S. aureus в 1 $см^3$ не допускается; L. monocytogenes в 25 $см^3$ не допускаются
во флягах	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	S. aureus в 0,1 $см^3$ не допускается; L. monocytogenes в 25 $см^3$ не допускаются
1.2.1.4. Молоко топленое	$2{,}5 \cdot 10^3$	1,0	25	
1.2.1.5. Молоко и сливки стерилизованные	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам			

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1.2.1.6. Жидкие кисломолочные продукты, в т. ч. йогурт, со сроками годности не более 72 ч	–	0,01	1,0	25	–	
1.2.1.7. Жидкие кисломолочные продукты, в т. ч. йогурт, со сроками годности более 72 ч	не менее $1 \cdot 10^7$ **	0,1	1,0	25	дрожжи – 50* плесени – 50	*кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи **для термически обработанных продуктов не нормируется
1.2.1.8. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 ч	не менее $1 \cdot 10^7$; бифидобактерии – не менее $1 \cdot 10^6$	0,1	1,0	25	дрожжи – 50* плесени – 50	*кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
1.2.1.9. Ряженка	–	1,0	1,0	25	–	
1.2.1.10. Сметана и продукты на ее основе	–	0,001*	1,0	25	дрожжи – 50** плесени – 50**	*для термически обработанных продуктов – 0,01; **для продуктов со сроком годности более 72 ч

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.2.2. Творог и творожные изделия, продукты пастообразные молочные белковые	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	

1	2	3	4
	ртуть	0,02	
	Микотоксины		
	афлатоксин M_1	0,0005	
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Антибиотики и радионуклиды	по п. 1.2.1	

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.3. Консервы молочные (молоко, сливки, пахта, сыворотка, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное)	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,015	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Микотоксины		
	афлатоксин M_1	0,0005	
	Пестициды	по п. 1.2.2	
	Антибиотики	по п. 1.2.1	
	Радионуклиды		
	цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.2.3.1. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам			
1.2.3.2. Молоко сгущенное с сахаром				
в потребительской таре	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	
в транспортной таре	–	1,0	25	
1.2.3.3. Пахта, сыворотка молочная, сгущенные с сахаром	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	
1.2.3.4. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром, сливки сгущенные с сахаром	$3,5 \cdot 10^4$	1,0	25	

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

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.2.4.1. Молоко коровье сухое цельное	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	
1.2.4.2. Молоко сухое обезжиренное					
для непосредственного употребления	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	
для промышленной переработки	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	
1.2.4.3. Напитки сухие молочные	$1 \cdot 10^5$	0,01	1,0	25	плесени – не более 50 КОЕ/г
1.2.4.4. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	$7 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	
1.2.4.5. Сыворотка молочная сухая	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	дрожжи – не более 50 КОЕ/г, плесени – не более 100 КОЕ/г
1.2.4.6. Пахта сухая	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	дрожжи – не более 50 КОЕ/г, плесени – не более 100 КОЕ/г

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

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.2.6.1. Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	–	0,001	25	S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.6.2. Сыры плавленые				
без наполнителей	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
с наполнителями	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

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

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.2.7.1. Мороженое закаленное	$1 \cdot 10^5$	0,01	1,0	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.2.7.2. Мороженое мягкое	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	$3 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	то же
1.2.7.4. Сухие смеси для мягкого мороженого	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.8. Масло коровье	см. раздел «Масличное сырье и жировые продукты», п. 1.7.6		
1.2.9. Заквасочные бактериальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.2.9.1. Закваски для кефира симбиотические (жидкие)	–	3,0	10,0	100	плесени не более 5 КОЕ/г
1.2.9.2. Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров					
жидкие, в т. ч. замороженные	$1 \cdot 10^{8}$*	10,0	10,0	100	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; *для заквасок концентрированных – не менее $1 \cdot 10^{10}$
сухие	$1 \cdot 10^{9}$*	1,0	1,0	10	плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; *для заквасок концентрированных – не менее $1 \cdot 10^{10}$

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.2.10. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной пробиотической микрофлоры	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины		
	афлатоксин M_1	0,0005	
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.2.10.1. Питательные среды сухие для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются

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

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

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

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.1. Рыба живая, рыба свежая, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
	мышьяк	1,0	пресноводная
		5,0	морская
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	пресноводная нехищная
		0,6	пресноводная хищная
		0,5	морская
		1,0	тунец, меч-рыба, белуга
	Гистамин	*100,0*	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	морская, мясо морских животных
		0,03	пресноводная
	ДДТ и его метаболиты	0,2	морская
		0,3	пресноводная
		2,0	осетровые, лососевые, сельдь жирная
		0,2	мясо морских животных
	2,4-D кислота,ее соли и эфиры	не допускаются	пресноводная
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Радионуклиды		
	цезий-137	130	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.3.1.1. Рыба-сырец и рыба свежая	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	25	V. parahaemolyticus – не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	25	то же
1.3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция					
филе рыбное, рыба спецразделки	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	25	то же; сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом
фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т. ч. с мучным компонентом	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	25	то же
фарш особой кондиции	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25*	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом *только сальмонеллы

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.2. Консервы и пресервы рыбные	*Токсичные элементы*		
	свинец, мышьяк, кадмий, ртуть	по п. 1.3.1	
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	бенз(а)пирен	0,001*	*для копченых продуктов
	Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы и радионуклиды	по п. 1.3.1	

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	$1 \cdot 10^5$	0,01	–	0,01	25	плесени – не более 10 КОЕ/г, дрожжи – не более 100 КОЕ/г
1.3.2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы						
неразделанной	$1 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более 100 КОЕ/г
разделанной	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	0,01	25	то же
1.3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т. ч. из лососевых рыб в масле)	$2 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25	то же

1	2	3	4	5	6	7
1.3.2.4. Пресервы «Пасты»						
пасты рыбные	$5 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,01	25	то же
из белковой пасты	$1 \cdot 10^5$	0,1	0,1	0,1	25	то же
1.3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	$5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	
1.3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8					
1.3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с прилож. 8					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению	*Токсичные элементы, гистамин и полихлорированные бифенилы*	по п. 1.3.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Радионуклиды		
копченая, соленая, маринованная и др. рыбная продукция		по п. 1.3.1	
рыба сушеная вяленая	цезий-137	260	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,4	
		2,0	балычные изделия, сельдь жирная
	Бенз(а)пирен	0,001	копченая рыба

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т. ч. замороженная	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом
1.3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения						
замороженная	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	* то же; V. parahaemolyticus, не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
в нарезку (куском, сервировочная)	$3 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	*то же V. parahaemolyticus, не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
балычные изделия холодного копчения в нарезку	$7,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом
ассорти рыбное, фарш балычный, изделия с пряностями	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1*	25	*то же
1.3.3.3. Филе малосоленое, подкопченное, замороженное и упакованное под вакуумом	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	25	V. parahaemolyticus, не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная						
неразделанная	$1 \cdot 10^5$	0,1	-	0,1*	25	* в упакованной под вакуумом

1	2	3	4	5	6	7
разделанная соленая и малосоленая, в т. ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку; с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1*	25	*в упакованной под вакуумом
1.3.3.5. Рыба вяленая	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	1,0*	25**	* в упакованной под вакуумом ** только сальмонеллы; плесени – не более 50 КОЕ/г, дрожжи – не более 100 КОЕ/г
1.3.3.6. Рыба провесная	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	0,1*	25**	* в упакованной под вакуумом; **только сальмонеллы; плесени и дрожжи – не более 100 КОЕ/г
1.3.3.7. Рыба сушеная	$5 \cdot 10^4$	1,0	–	0,01*	25**	*то же; **то же
1.3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	$5 \cdot 10^5$	0,001	–	–	25*	*только сальмонеллы; плесени и дрожжи – не более 100 КОЕ/г
1.3.3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой						
рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др.; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т. п.); в т. ч. замороженные	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0*	25**	* в упакованной под вакуумом; ** только сальмонеллы; плесени и дрожжи, не более 100 КОЕ/г
многокомпонентные изделия – солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами в т. ч. замороженные	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	1,0 *	25**	*в упакованной под вакуумом; **только сальмонеллы;
желированные продукты студень, рыба заливная и т. д.	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	–	25*	* только сальмонеллы
1.3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки						
салаты из рыбы и морепродуктов без заправки;	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	–	25	Proteus в 0,1 г не допускаются
рыба соленая рубленая; паштеты, пасты	$2 \cdot 10^5$	0,01	0,1	–	25	то же
масло селедочное, икорное, крилевое и др.	$2 \cdot 10^5$	0,001	0,1	–	25	то же
1.3.3.11. Варено-мороженая продукция						
быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т. ч. упакованные под вакуумом	$2 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1*	25	Enterococcus $1 \cdot 10^3$, КОЕ/г – не более (в продукции из порционных кусков) *в упакованной под вакуумом
изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	Enterococcus $2 \cdot 10^3$ КОЕ/г – не более (в фаршевых)
1.3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	–	0,01	–	–	25*	*только сальмонеллы; плесени, не более 10 КОЕ/г, дрожжи – не более 100 КОЕ/г

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	

1	2	3	4
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	Полихлорированные бифенилы, радионуклиды	по п. 1.3.1	

Микробиологические показатели								
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1.3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	$5 \cdot 10^4$	0,001	0,01	–	25	–	–	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; V. parahaemolyticus – не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
1.3.4.2. Молоки соленые	$1 \cdot 10^5$	0,1	0,1	–	25	–	–	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.3.4.3. Кулинарные икорные продукты								
с термической обработкой	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	–	25	–	–	
многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	$2 \cdot 10^5$	0,1	0,1	–	25	–	–	L. monocytogenes в 25 г не допускаются; Proteus в 0,1 г не допускаются
1.3.4.4. Икра осетровых рыб								
зернистая баночная, паюсная	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	50	50	
зернистая пастеризованная	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	*масса (г), в которой не допускается
ястычная слабосоленая, соленая	$5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	50	100	
1.3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая								
баночная, бочковая	$1 \cdot 10^5$	1,0	1,0	1,0	25	50	300	
из замороженных ястыков	$5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	1,0	25	50	200	
1.3.4.6. Икра других видов рыб								
пробойная соленая; ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	1,0	25	50	300	
пастеризованная	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	25	0,1*	0,1*	*масса (г), в которой не допускается
1.3.4.7. Аналоги икры, в т. ч. белковые	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.3.5. Печень рыб и продукты из нее	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200.0	для консервов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консервов в хромированной таре

1	2	3	4
	*Пестициды***		
	Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,0	
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	Полихлорированные бифенилы	*5,0*	
	Радионуклиды	по п. 1.3.1	

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.3.6. Рыбный жир	см. раздел «Масличное сырье и жировые продуты» п. 1.7.8		
1.3.7. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, беспозвоночные, водоросли морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся			
моллюски, ракообразные	*Токсичные элементы*		
	свинец	10,0	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,2	
	Токсичные элементы		
водоросли морские	свинец	0,5	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	
	стронций-90	100	

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.1. Нерыбные объекты промысла						
Ракообразные						
живые	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	–	25	V. parahaemolyticus, не более 100 КОЕ/г, для морских
охлажденные, мороженые	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	–	25	то же
Двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.)						
живые	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1	25	E. coli – в 1 г не допускаются; Enterococcus – в 0,1 г не допускаются; V. parahaemolyticus – в 25 г не допускаются, для морских
охлажденные, мороженые	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	–	25	V. parahaemolyticus, не более 100 КОЕ/г, для морских
головоногие моллюски	$1 \cdot 10^5$	0,001	0,01	–	25	то же

1	2	3	4	5	6	7
1.3.7.2. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	$2 \cdot 10^5$	0,01	1,0	0,01	25*	*только сальмонеллы; плесени – не более 10 КОЕ/г, дрожжи – не более 100 КОЕ/г
1.3.7.3. Пресервы из мяса двустворчатых моллюсков	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	–	25*	*только сальмонеллы; плесени – не более 10 КОЕ/г, дрожжи – не более 100 КОЕ/г
1.3.7.4. Консервы из нерыбных объектов промысла	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам					
1.3.7.5. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	$2 \cdot 10^4$	1,0	–	0,1	25*	*только сальмонеллы; плесени и дрожжи – не более 100 КОЕ/г;
1.3.7.6. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла						
ракообразные	$2 \cdot 10^4$	0,1	0,1	1,0*	25	*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более $1 \cdot 10^3$ – в продукции из порционных кусков, $2 \cdot 10^3$ – в фаршевых
мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков	$2 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0*	25	*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не более $1 \cdot 10^3$ – в продукции из порционных кусков, $2 \cdot 10^3$ – в фаршевых
из мяса креветок, крабов, криля	$2 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0*	25	*то же; Enterococcus, КОЕ/г, не более $1 \cdot 10^3$ – в продукции из порционных кусков, $2 \cdot 10^3$ – в фаршевых
1.3.7.7. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла						
сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	0,01	25*	*только сальмонеллы
гидролизат из мидий (МИГИ-К)	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	–	25*	*то же
белково-углеводный концентрат из мидий	–	1,0	1,0	1,0	25*	*то же
1.3.7.8. Водоросли и продукты из них						
водоросли-сырец, в т. ч. замороженные	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	–	25*	*то же
морская капуста сушеная	$5 \cdot 10^4$	1,0	–	–	25*	*только сальмонеллы; плесени – не более 100 КОЕ/г
джемы из морской капусты	$5 \cdot 10^3$	1,0	–	–	25*	*только сальмонеллы
агар пищевой, агароид, фурцелярин и альгинат натрия пищевой	см. раздел «Другие продукты», п. 1.9.6.2					

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

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.1. Зерно продовольственное, в т. ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	

1	2	3	4
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	пшеница
	дезоксиниваленол	0,7	ячмень
	Т-2 токсин	1,0	пшеница, ячмень
	зеараленон	0,1	
		1,0	кукуруза
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,015	пивоваренный солод
	Бенз(а)пирен	*0,001*	
	*Пестициды***		
	Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гексахлорбензол	0,01	пшеница
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Радионуклиды		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	40	то же
	Вредные примеси		
	спорынья	0,05	
	горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1	рожь, пшеница
	вязель разноцветный	0,1	рожь, пшеница
	гелиотроп опущенноплодный	0,1	рожь, пшеница
	триходесма седая	не допускается	рожь
	головневые (мараные, синегузочные) зерна	10,0	пшеница
	фузариозные зерна	1,0	рожь, пшеница, ячмень
	зерна с розовой окраской	3,0	рожь
	наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)	0,1	кукуруза
	загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	15,0	Суммарная плотность живых и мертвых вредителей, экз./кг, не более
1.4.2. Семена, зернобобовых, в т. ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	*Пестициды***		
	Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
	Радионуклиды		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	60	то же
1.4.3. Крупа, толокно, хлопья	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	

1	2	3	4
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды	по п. 1.4.1	
	Радионуклиды		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
	Вредные примеси		
	загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	B. cereus		
1.4.3.1 Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	$5 \cdot 10^3$	0,01	25	0,1	50	
1.4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	0,1	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.4.4. Мука пшеничная, в т. ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная) рисовая, гречневая, сорговая	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		0,1	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
		0,05	из зернобобовых
	гексахлорбензол	0,01	пшеничная
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Радионуклиды		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
	Вредные примеси		
	загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
	для муки пшеничной зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	не допускается	через 36 ч после пробной лабораторной выпечки

1	2	3	4
1.4.5. Макаронные изделия	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины, пестициды	по п. 1.4.4	
	Радионуклиды		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	30	то же

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1.4.5.1. Яичные макаронные изделия	–	–	–	25	–	
1.4.5.2. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	–	
1.4.5.3. Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	25	100	
1.4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	$1 \cdot 10^5$	0,01	–	25	200*	*дрожжи – 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.4.6. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	см. раздел 1.9.4 «Другие продукты»		
1.4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,35	
	мышьяк	0,15	
	кадмий	0,07	
	ртуть	0,015	
	Микотоксины, пестициды	по 1.4.4	
	Радионуклиды		
	цезий-137	40	Бк/кг
	стронций-90	20	то же

Микробиологические показатели							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	бактерии рода Proteus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1.4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т. ч. пироги, блинчики с фруктовыми и овощными начинками)	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	–	25	50	
1.4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, сыром: хачапури, блинчики (в т. ч. замороженные) и др.	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50	
1.4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	$5 \cdot 10^3$	0,01	1,0	–	25	50	
1.4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50	

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

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

1.5. Сахар и кондитерские изделия

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.1. Сахар	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Радионуклиды		
	цезий-137	140	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
1.5.2. Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине, марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,01	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	для изделий, содержащих орехи
	*Пестициды** **		
	Радионуклиды		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.5.2.1. Конфеты неглазированные						
помадные, молочные	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	10	50	
на основе пралине, на кондитерском жире	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100	
1.5.2.2. Конфеты глазированные с корпусами						
помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	50	
молочными, сбивными	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	
из сухофруктов	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	200	100	
из цукатов, взорванных зерен	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	

1	2	3	4	5	6	7
кремовыми, на основе пралине	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100	
1.5.2.3. Конфеты диабетические	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	
1.5.2.4. Драже (всех наименований)	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	
1.5.2.5. Карамель неглазированная						
леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	50	
с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50	
1.5.2.6. Карамель глазированная с начинками						
помадной, фруктовой	$1 \cdot 10^4$	0.1	25	50	50	
молочной, сбивной, ореховой	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	
1.5.2.7. Карамель диабетическая	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	50	
1.5.2.8. Ирис (всех наименований)	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	10	10	
1.5.2.9. Резинка жевательная	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	50	
1.5.2.10. Халва						
глазированная	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	50	50	
неглазированная	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	50	50	
1.5.2.11. Пастиломармеладные изделия						
пастила, зефир, мармелад неглазированные	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100	
пастила, зефир, мармелад глазированные	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100	
пастиломармеладные изделия диабетические	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	
1.5.2.12. Восточные сладости						
типа мягких конфет, косхалва, ойла	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	100	100	
типа мягких конфет глазированные	$1 \cdot 10^4$	0.1	25	100	100	
щербеты	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	200	100	
рахат-лукум	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	–	100	
1.5.2.13. Восточные сладости типа карамели						
орех обжаренный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	
козинак	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50	
типа карамели глазированные	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	
1.5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.3. Сахаристые кондитерские изделия шоколад и изделия из него	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	для изделий, содержащих орехи
	*Пестициды***		
	Радионуклиды		
	цезий-137	140	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1.5.3.1. Шоколад						
обыкновенный и десертный без добавлений	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	
обыкновенный и десертный с добавлениями	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	100	
с начинками и конфеты типа «Ассорти», плитки кондитерские	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	100	
1.5.3.2. Шоколад диабетический	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50	
1.5.3.3. Пасты, кремы						
молочные, шоколадные	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50	
ореховые	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.4. Какао-бобы и какао-продукты	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	какао-продукты
	Радионуклиды		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1.5.4.1. Какао-порошок						
товарный	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	100	100	
для промпереработки	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	100	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.5.5. Мучные кондитерские изделия	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Радионуклиды		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	30	то же
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	

Микробиологические показатели							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные воздушные, заварные, крошковые с отделками, в т. ч. замороженные							
сливочной	$5 \cdot 10^4$	0,01*	0,01*	25	100	50	* в 0,1 г не допускается со сроком годности 5 и более сут.
белково-сбивной, типа суфле	$1 \cdot 10^4$	0,01*	0,01*	25	50	100	* то же
фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	$1 \cdot 10^4$	0,01*	0,1*	25	50	100	* то же
жировой	$5 \cdot 10^4$	0,01*	0,1*	25	50	100	*то же
творожно-сливочной	$5 \cdot 10^4$	0,01*	0,1*	25	– **	– **	* то же ** дрожжи – 50, плесени – 100 КОЕ/г, не более, со сроком годности 5 и более сут.
типа «картошка»	$5 \cdot 10^4$	0,01*	0,1*	25	50	100	* то же
с заварным кремом	$1 \cdot 10^4$	0,01*	1,0*	25	50	100	* то же
1.5.5.2. Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	$1 \cdot 10^4$	1,0*	0,1	25	50	50	
1.5.5.3. Торты, пирожные, рулеты диабетические	$5 \cdot 10^3$	0,1	1,0	50	50	50	
1.5.5.4. Торты вафельные с начинкой							
жировой	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	25	50	50	
пралине, шоколадно-ореховой	$5 \cdot 10^4$	0,01	–	25	50	50	
1.5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой							
сливочной, жировой	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	50	100	
фруктовой, с цукатами, маком, орехами	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	100	
1.5.5.6. Кексы							
с сахарной пудрой	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	25	50	50	
глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	25	50	100	
1.5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	25	50	50	
1.5.5.8. Вафли							
без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	25	50	100	
с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	$5 \cdot 10^4$	0,01	–	25	50	100	
1.5.5.9. Пряники, коврижки							
без начинки	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	–	25	50	50	
с начинкой	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	25	50	50	
1.5.5.10. Печенье							
сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	$1 \cdot 10^4$	0,1	–	25	50	100	
с кремовой прослойкой, начинкой	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	25	50	100	
галеты, крекеры	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	25	–	100	

1	2	3	4	5	6	7	8
1.5.5.11. Мучные восточные сладости							
бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	25	50	50	
земелах	$5 \cdot 10^3$	1,0	–	25	50	50	
рулеты и трубочки с орехами	$1 \cdot 10^3$	1,0		25	50	50	
глазированные	$1 \cdot 10^4$	0,1	–	25	50	100	

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

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

** Допустимые уровни гексахлоциклогексана (α,β,γ-изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.

1.6. Плодоовощная продукция

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.1. Свежие и свежемороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
		0,4	фрукты, ягоды
	мышьяк	0,2	
		0,5	грибы
	кадмий	0,03	
		0,1	грибы
	ртуть	0,02	
		0,05	грибы
	Нитраты		
	картофель	250	
	капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста белокочанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	
	томаты	150	
		300	защищенный грунт
	огурцы	150	
		400	защищенный грунт
	свекла столовая	1400	
	лук репчатый	80	
	лук-перо	600	
		800	защищенный грунт
	листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т. д.)	2000	

1	2	3	4
	перец сладкий	200	
		400	защищенный грунт
	кабачки	400	
	арбузы	60	
	дыни	90	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
		0,5	овощи, бахчевые, грибы
		0,05	фрукты, ягоды, виноград
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды		
картофель	цезий-137	120	Бк/кг
	стронций-90	40	то же
овощи, бахчевые	цезий-137	120	то же
	стронций-90	40	то же
фрукты, ягоды, виноград	цезий-137	40	то же
	стронций-90	30	то же
ягоды дикорастущие	цезий-137	160	то же
	стронций-90	60	то же
грибы	цезий-137	500	то же
	стронций-90	50	то же

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежезамороженные и продукты их переработки						
овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	$1 \cdot 10^5$*	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^2$	* для овощей резанных, в т. ч. смесей – $5 \cdot 10^5$
овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	$5 \cdot 10^5$	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^2$	в бланшированных L. monocytogenes в 25 г не допускаются
грибы быстрозамороженные бланшированные	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$	
полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т. д.)	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	$1 \cdot 10^3$	–	
салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	$1 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	$2 \cdot 10^2$	$2 \cdot 10^2$	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускается
котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	$1 \cdot 10^3$	–	
1.6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки						
плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	$2 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	

1	2	3	4	5	6	7
плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные	$5 \cdot 10^5$	0,1	25	$5 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^3$	
ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	$2 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^2$	
ягоды протертые или дробленные, быстрозамороженные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2$	
блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	$1 \cdot 10^{2*}$	$1 \cdot 10^{2*}$	* количество дрожжей и плесеней в сумме
полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	$1 \cdot 10^{3*}$	$1 \cdot 10^{3*}$	* то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы	*Токсичные элементы, нитраты, пестициды*	по п. 1.6.1	
	Радионуклиды		
картофель	цезий-137	600	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
овощи, бахчевые	цезий-137	600	то же
	стронций-90	200	то же
фрукты, ягоды, виноград	цезий-137	200	то же
	стронций-90	150	то же
ягоды дикорастущие	цезий-137	800	то же
	стронций-90	300	то же
грибы	цезий-137	2500	то же
	стронций-90	250	то же

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1.6.2.1. Сухие овощи и картофель					
овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	$5 \cdot 10^5$	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	B. cereus $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г, не более
сухое картофельное пюре	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	$5 \cdot 10^2$	
картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	$2 \cdot 10^4$	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	
чипсы картофельные	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	–	
чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	$2 \cdot 10^2$	
1.6.2.2. Сухие фрукты и ягоды					
фрукты и ягоды (сухофрукты)	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	$1 \cdot 10^2$	дрожжи $5 \cdot 10^2$ КОЕ/г, не более
плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	$1 \cdot 10^2$	
цукаты	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	50	дрожжи 50 КОЕ/г, не более
1.6.2.3. Грибы сушеные	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	$5 \cdot 10^2$	
1.6.2.4. Концентраты пищевые					
десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	$1 \cdot 10^2$	S. aureus в 1 г и B. cereus в 0,1 г не допускаются
порошки овощные (сублимационной сушки)	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	$1 \cdot 10^2$	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.3. Консервы овощные, фруктовые, ягодные	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
		0,4	фрукты, ягоды
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
		0,05	в сборной жестяной таре
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Микотоксины		
	патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые
	Нитраты, пестициды, радионуклиды	по п.1.6.1	

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

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

Микробиологические показатели
должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из натуральных грибов) или консервов группы «В» (из маринованных грибов) в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.6.5. Соки, нектары, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные), полуфабрикаты овощные; фруктовые, мороженое фруктовое, плодово-ягодное, ароматизированное и пищевой лед	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	овощные
		0,4	фруктовые, ягодные
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
		0,05	в сборной жестяной таре
	ртуть	0,02	

1	2	3	4
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
напитки	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
концентраты		по п. 1.6.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
	Микотоксины		
соки, напитки, концентраты	патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые
полуфабрикаты овощные, фруктовые	патулин	0,05	томатная пульпа, яблочная пульпа
	Нитраты, пестициды		
соки, напитки, концентраты		по п. 1.6.1	для напитков и концентратов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте
	Радионуклиды		
соки, напитки	цезий-137	по п. 1.6.1	Бк/кг
	стронций-90		
концентраты	цезий-137	1200	Бк/кг
	стронций-90	240	Бк/кг

Микробиологические показатели	
Индекс, группа продуктов	Требования
1.6.5.1. Соки овощные, консервированные, имеющие pH 4,2 и выше	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.5.2. Томатные напитки консервированные с содержанием сухих веществ менее 12 %	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.5.3. Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12 % и выше (томатные паста, томатные соусы)	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам. Содержание плесеней по Говарду в томатной пасте – не более 40 % полей зрения
1.6.5.4. Томатные кетчупы стерилизованные с содержанием сухих веществ 12 % и выше	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.5.5. Соки овощные с pH 3,7—4,2 (с добавлением кислот)	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «В» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам
1.6.5.6. Соки овощные с pH ниже 3,7; фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в т. ч. с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с pH 3,8 и ниже	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
1.6.5.7. Соки и напитки фруктово-ягодные пастеризованные, газированные углекислотой с pH 3,7 и ниже	50	1000	–	1,0 *	5,0	молочнокислые микроорганизмы в 1 $см^3$ не допускается; * масса $см^3$, в которой не допускается

1	2	3	4	5	6	7
1.6.5.8. Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков для промпереработки						
пастеризованные	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам					
непастеризованные, в т. ч. быстрозамороженные	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	$2 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^2$	
1.6.5.9. Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в т. ч. с добавлением консервантов	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 $см^3$ не допускаются
1.6.5.10. Плодово-ягодное мороженое и фруктовый лед на основе сахарного сиропа, ароматизированное	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	100	100	
1.6.5.11. Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	100	100	сухие смеси контролируются после восстановления водой
1.6.5.12. Соки овощные и фруктовые свежеотжатые, реализуемые без хранения	по п. 1.9.15.16					

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.6. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
		1,0	в сборной жестяной таре
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромированной таре
	Микотоксины		
	патулин	0,05	яблочные, облепиховые
	Нитраты, пестициды **		
	Радионуклиды		
	цезий-137	80	Бк/кг
	стронций-90	70	то же

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1.6.6.1. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром, нестерилизованные	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	
1.6.6.2. Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды протертые с сахаром и другие плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам					

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

Микробиологические показатели		
Индекс, группа продуктов	Масса продукта в г ($см^3$), в которой не допускаются	
	мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т. ч. сальмонеллы
1.6.7.1. Овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т. д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т. ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)	–	25
1.6.7.2. Грибы заготовляемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	0,1	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.8. Специи и пряности сухие	*Токсичные элементы*		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	0,2	
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.9. Орехи	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5
1.6.9.1. Орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные	0,01	25	$1 \cdot 10^3$	

1	2	3	4	5
1.6.9.2. Орехи обжаренные	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	
1.6.9.3. Орехи кокосовые высушенные измельченные	0,01	25	$1 \cdot 10^2$	
1.6.9.4. Орехи кокосовые измельченные	0,01	25	$1 \cdot 10^2$	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.6.10. Чай (черный, зеленый, плиточный)	*Токсичные элементы*		
	свинец	10,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	Радионуклиды		
	цезий-137	400	Бк/кг
	стронций-90	200	то же
	Микробиологические показатели		
	плесени	$1 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
1.6.11. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	Радионуклиды		
	цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели		
	плесени	$5 \cdot 10^2$	КОЕ/г, не более, кофейные зерна зеленые

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

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

1.7. Масличное сырье и жировые продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.7.1. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса)	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	соя, хлопчатник
		0,4	лен, горчица, рапс
		0,5	подсолнечник, арахис
	ДДТ и его метаболиты	0,05	соя, хлопчатник, кукуруза
		0,1	лен, горчица, рапс
		0,15	подсолнечник, арахис
	Радионуклиды		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	90	то же
1.7.2. Масло растительное (все виды)	*Показатели окислительной порчи*		
	кислотное число	4,0	мг КОН/г
		0,6	то же, для рафинированных масел

1	2	3	4
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы		
	свинец	0,1	
		0,2	арахисовое
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	для нерафинированных масел
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	
		0,05	рафинированные, дезодорированные
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
		0,1	рафинированные, дезодорированные
	Радионуклиды		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	80	то же
1.7.3, Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	*Показатели окислительной порчи*		
	перекисное число	10	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы		
	свинец	0,1	
		0,3	майонез
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0.7	для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	Пестициды, радионуклиды	по п. 1.7.2	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	для продуктов, содержащих рыбные жиры

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1.7.3.1. Майонез						
в потребительской таре	–	0,1	25	$5 \cdot 10^2$	50	
для промпереработки	–	0,01	25	$1 \cdot 10^3$	50	
1.7.3.2. Кулинарные и кондитерские жиры	–	0,001	25	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^2$	
1.7.3.3. Маргарины столовые, бутербродные	–	0,01	25	$5 \cdot 10^2$	50	
1.7.3.4. Кремы на растительных маслах	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	50	50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.7.4. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и других убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	

1	2	3	4
	*Антибиотики**		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	шпик копченый
	Бенз(а)пирен	0,001	шпик копченый
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Радионуклиды		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	50	то же

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	сульфитредуцирующие клостридии	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.7.4.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный несоленый	$5 \cdot 10^4$	0,001	–	25	L. monocytogenes в 25 г не допускается
1.7.4.2 Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	25	то же для соленых и копченых продуктов

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.7.5. Жиры животные топленые	*Показатели окислительной порчи*		
	кислотное число	4,0	Мг КОН/г
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемых на хранение
	железо	1,5	то же
	Антибиотики, нитрозамины, пестициды, радионуклиды	по п. 1.7.4	
1.7.6. Масло коровье	*Показатели окислительной порчи*		
	кислотность жировой фазы	2,5	° Кеттстофера
	Токсичные элементы		
	свинец	0,1	
		0,3	масло шоколадное
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	масло шоколадное
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемого на хранение
	железо	1,5	для поставляемого на хранение
	Микотоксины		
	афлатоксин M_1	0,0005	

1	2	3	4
	*Антибиотики**		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	60	то же

Микробиологические показатели							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1.7.6.1. Масло вологодское и марочных сортов	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	50 в сумме		L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.2. Масло сладкосливочное и кислосливочное, в т. ч. соленое с массовой долей жира от 60 % и более	$1 \cdot 10^5$*	0,01	0,1	25	100 в сумме		то же* в кислосливочном масле не нормируется
1.7.6.3. Масло шоколадное	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.4. Масло сливочное (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59 %	$2 \cdot 10^5$	0,001	0,01	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.6.5. Масло коровье топленое	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	25	200	–	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.7.7. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров	*Показатели окислительной порчи*		
	кислотность жировой фазы	2,5	° Кеттстофера
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг в жировой фазе
	Токсичные элементы		
	свинец	0,1	
		0,3	с шоколадным компонентом
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
		0,2	с шоколадным компонентом
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	для поставляемых на хранение
	железо	1,5	то же
	никель	0,7	комбинированные масла с гидрогенезированным жиром
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,0005	
	*Антибиотики**		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г

1	2	3	4
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	60	то же

Микробиологические показатели							
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1.7.7.1. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира от 60 % и более	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	25	100	100	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.7.7.2. Жировые продукты на основе сочетания животных, включая молочный жир, и растительных жиров с массовой долей жира 30—59 %	–	0,01	0,01	25	200 в сумме		то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.7.8. Рыбный жир и жир морских млекопитающих в качестве лечебно-профилактического средства	*Показатели окислительной порчи*		
	кислотное число	4,0	мг КОН/г
	перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг
	Токсичные элементы		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	*3,0*	
	Радионуклиды		
	цезий-137	60	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

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

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

1.8. Напитки

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.8.1. Питьевая вода бутылированная (газированная и негазированная)*	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,03	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,001	
	ртуть	0,0005	

1	2	3	4
	*Радионуклиды***		
	общая α-радиоактивность	0,1	Бк/кг
	общая β-радиоактивность	1,0	то же
	Микробиологические показатели		
	КМАФАнМ	100	КОЕ/см³, не более
	БГКП (колиформы)	100	объем (см³), в котором не допускается; проводится 3-кратное исследование по 100 см³
	БГКП (колиформы) фекальные	100	то же
	Pseudomonas aeruginosa	100	то же
1.8.2. Воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные**	*Токсичные элементы*		
	свинец	0.1	
	кадмий	0.01	
	ртуть	0.005	
	Радионуклиды		
	общая α-радиоактивность	0.1	Бк/кг
	общая β-радиоактивность	1.0	то же
	Микробиологические показатели		
	КМАФАнМ	100	КОЕ/см³, не более
	БГКП (колиформы)	100	объем (см³), в котором не допускается; проводится 3-кратное исследование по 100 см³
	БГКП (колиформы) фекальные	100	то же
	Pseudomonas aeruginosa	100	то же
1.8.3. Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные и зерновые консервированные	см. раздел «Плодоовощная продукция», п. 1.6.5		
1.8.4. Напитки молокосодержащие	см. раздел «Молоко и молочные продукты», п. п. 1.2.1 и 1.2.4		
1.8.5. Напитки безалкогольные, в т. ч. сокосодержащие и искусственно минерализованные	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Радионуклиды		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микотоксины		
	патулин	0,05	сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый
	Кофеин	150	для напитков, содержащих кофеин
		400	для специализированных напитков, содержащих кофеин
	Хинин	85	для напитков, содержащих хинин
	Общая минерализация	2,0	г/л, не более – искусственно минерализованные напитки

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи и плесени (сумма) КОЕ/г, см³, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6
1.8.5.1. Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком стойкости менее 30 сут.	30	333	25	100	

1	2	3	4	5	6
1.8.5.2. Напитки безалкогольные сокосодержащие со сроком стойкости 30 сут и более					
на сахарах	–	100	100	15*	*КОЕ/100 см³, не более
на подсластителях	100*	100	100	–	*количество мезофильных аэробных
сокосодержащие	–	100	100	40*	*объем (см³), в котором не допускаются
1.8.5.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т. п.) для безалкогольных напитков в потребительской таре	$5 \cdot 10^4$*	1,0	25	10**	* кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия ** объем (см³), масса (г), в которых не допускаются
1.8.5.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	$5 \cdot 10^5$	1,0	25	100 – дрожжи 100 – плесени	
1.8.5.5. Сиропы непастеризованные	–	1,0	25	50*	* КОЕ/10 см³, не более
1.8.5.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива	–	1,0	25	40*	*объем, см³, в котором не допускаются
1.8.5.7. Концентраты, фасованные методом асептического розлива	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам см. раздел «Плодоовощная продукция», п. 1.6.5.8				

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

Микробиологические показатели

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/100 см³, не более	Объем или масса продукта (см³, г), в которых не допускаются		Дрожжи и плесени	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1.8.6.1. Квасы нефильтрованные					
в кегах	–	3,0	25	–	
разливные	–	1,0	25	–	
Квасы фильтрованные непастеризованные					
в полимерных бутылках (ПЭТФ)	–	10,0	25	–	
в кегах	–	3,0	25	–	
разливные	–	1,0	25	–	
Квасы фильтрованные пастеризованные	10	10,0	25	100	
1.8.6.2. Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные					
в кегах	–	3,0	25	–	
разливные	–	1,0	25	–	
1.8.6.3. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные непастеризованные					
в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.)	–	10,0	25	–	
в кегах	–	3,0	25	–	
разливные	–	1,0	25	–	
1.8.6.4. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные	10	10	25	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.8.7. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Метиловый спирт	**0,05**	%, не более (объемная доля в пересчете на безводный спирт) – водки, спирты этиловые пищевые
		1,0	г/дм³,не более (коньяки, коньячные спирты)
	Хинин	300	спиртные напитки, содержащие хинин
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	пиво
	Радионуклиды		
	цезий-137	70	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/100 см³, не более	Объем или масса продукта (см³, г), в которых не допускаются		Дрожжи и плесени	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1.8.7.1. Пиво разливное	–	1,0	25	–	
1.8.7.2. Пиво непастеризованное					
в кегах		3,0	25	–	
в бутылках		10,0	25	–	
Пиво пастеризованное и обеспложенное	500	10	25	40	

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

** При превышении нормативов общей активности производится измерение индивидуальных концентраций радионуклидов в соответствии с НРБ-99, в т. ч. природных радионуклидов Ra-226, U-238, Th-232 и техногенных радионуклидов Cs-137, Sr-90.

1.9. Другие продукты

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
		1,0	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса
		0,4	из льна, горчицы, рапса
		0,2	из сои, хлопчатника
	ДДТ и его метаболиты	0,15	из подсолнечника, арахиса
		0,1	из льна, горчицы, рапса
		0,05	из бобовых, хлопчатника, кукурузы
		0,02	из зерновых

1	2	3	4
	Олигосахара	2,0	%, не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания
	ингибитор трипсина	0,5	то же
	Радионуклиды		
	цезий-137	80	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Сульфитредуцирующие клостридии	
1.9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая	$5{,}0 \cdot 10^4$*	0,1	0,1	25	0,1	дрожжи и плесени – 100 КОЕ/г, не более; *$5 \cdot 10^3$– для детских продуктов
1.9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	25	–	дрожжи и плесени в 1 г не допускаются
1.9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	25	–	плесени – 10 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,0005	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	то же
	Радионуклиды		
	цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.9.2.1. Казеинаты пищевые	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются
1.9.2.2. Концентрат сывороточный белковый	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	S. aureus в 0,1 г не допускаются
1.9.2.3. Концентрат альбуминоказеиновый	$2{,}5 \cdot 10^3$	1,0	25	S. aureus в 1 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Радионуклиды		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели
см. раздел «Мясо и мясопродукты» п. п. 1.1.2.2 и 1.1.2.3

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	из пшеницы
	дезоксиниваленол	0,7	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
		1,0	
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Радионуклиды		
	цезий-137	170	Бк/кг
	стронций-90	120	то же
	Олигосахара	по п. 1.9.1	
	Ингибитор трипсина	то же	
	Вредные примеси		
	загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур напитки, в т. ч. сквашенное; тофу и окара	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,2	в пересчете на сухое вещество
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	из пшеницы
	дезоксиниваленол	0,7	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
		1,0	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	в пересчете на сухое вещество
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	Радионуклиды		
	цезий-137	130	Бк/кг, в пересчете на сухое вещество
	стронций-90	80	то же
	Олигосахара	по п. 1.9.1	
	Ингибитор трипсина	то же	

1	2	3	4
напитки концентрированные, сгущеные и сухие; тофу и окара сухие	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,2	в пересчете на сухое вещество
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины		
	афлатоксин B_1	0,005	
		0,7	из пшеницы
	дезоксиниваленол	1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	в пересчете на сухое вещество
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	Радионуклиды		
	цезий-137	130	Бк/кг, в пересчете на сухое вещество
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	B. cereus	
1.9.5.1. Напитки на основе из бобов сои						
напитки соевые асептического розлива	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам					
напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	$5 \cdot 10^4$	0,1*	1,0	25	0,1	*1,0–со сроками годности более 72 ч; плесени- 10, КОЕ/г, не более
напитки соевые сквашенные	–	0,1*	1,0	25	0,1	*то же; плесени – 10, дрожжи – 10, КОЕ/г, не более
1.9.5.2. Продукты белковые соевые (тофу)	$5 \cdot 10^{4***}$	0,1*	1,0	25	0,1	*то же; **с применением заквасочных культур – не нормируется; плесени –10 и дрожжи- 50, КОЕ/г, не более
окара	$5 \cdot 10^4$	0,01	1,0	25	0,1	плесени – 10 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.6. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан и др. камеди)	*Токсичные элементы*		
	свинец	2,0	каррагинан, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая
		5,0	агар
		10,0	пектин, камеди: гхатти, тары, карайи
	мышьяк	3,0	пектин, агар, каррагинан камеди: гхатти, тары, карайи, гелановая
	кадмий	1,0	каррагинан
	ртуть	1,0	то же
	медь	50	пектин
	цинк	25	то же
	Радионуклиды		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	90	то же

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1.9.6.1. Пектин					
для продуктов детского и диетического питания	$5 \cdot 10^2$	1,0	25	50	дрожжи – 50 КОЕ/г, не более
для продуктов массового потребления	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	100	дрожжи – 100 КОЕ/г, не более
1.9.6.2. Агар пищевой, агароид, фурцеллярин, альгинат натрия пищевой	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	100	
1.9.6.3. Каррагинан	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	100	
1.9.6.4. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	500*	дрожжи и плесени в сумме

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.7. Желатин, концентраты соединительнотканных белков	*Токсичные элементы*		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.9.7.1. Желатин пищевой				
для продуктов детского и диетического питания	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	
для продуктов массового потребления	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.8. Крахмал, патока и продукты их переработки	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	кукурузные
		0,1	картофельные
	ДДТ и его метаболиты	0,05	кукурузные
		0,1	картофельные
	Радионуклиды		
	цезий-137	400	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1.9.8.1. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	500	500	
1.9.8.2. Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	250	250	
1.9.8.3. Патока низкоосахаренная	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	
1.9.8.4. Мальтин, мальтодекстрины	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	
1.9.8.5. Концентрат лактулозы	$5 \cdot 10^3$	1,0	50	50	100	S. aureus в 1,0 г не допускаются
1.9.8.6. Глюкозо-фруктозный сироп	$1 \cdot 10^5$	1,0	25	50	100	
1.9.8.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	100	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.9. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Радионуклиды		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций-90	80	то же

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
	БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.9.9.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	0,01	0,1	25	
1.9.9.2 Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,001	0,1	25	плесени – 100 КОЕ/г, не более
1.9.9.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	1,0	1,0	10	сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются; количество микроорганизмов технологической микрофлоры не менее 10^9 – для культур, 10^{10} КОЕ/см^3 – для концентратов; дрожжи – 10 и плесени – 10 КОЕ/г, не более
1.9.9.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	1,0	1,0	25	КМАФАнМ – $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г, не более; дрожжи – 50 и плесени – 50 КОЕ/г, не более; наличие живых клеток продуцента в 1 г не допускается

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.9.10. Бульоны пищевые сухие	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	в пересчете на исходный продукт
	ДДТ и его метаболиты	0,1	

1	2	3	4
	Радионуклиды		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций-90	50	то же
1.9.11. Ксилит, сорбит, маннит и другие сахароспирты	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	2,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	никель	2,0	
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1.9.11.1. Ксилит, сорбит, маннит и другие сахароспирты	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	$1 \cdot 10^2$	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.9.12. Соль поваренная и лечебно-профилактическая	*Токсичные элементы*		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
		0,01	«Экстра», лечебно-профилактическая
	йод	0,04	йодированная; при определении допустимый уровень – 0,04 ± 0,015
	Радионуклиды		
	цезий-137	300	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
1.9.13. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

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

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

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	*Микробиологические показатели* Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
1.9.14.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	$1 \cdot 10^4$	0,01	1,0	1,0	25	100	
1.9.14.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	$1 \cdot 10^4$	0,01	1,0	–	25	100	B. cereus – 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.3. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	0,1	25	100	
1.9.14.4. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	$5 \cdot 10^4$	1,0	–	1,0	25	100	B. cereus – 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.5. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные – пюре, овощные – пюре)	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	–	25	500	
1.9.14.6. Супы сухие грибные, требующие варки	$5 \cdot 10^4$	0,001	0,01	–	25	500	
1.9.14.7. Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки	$5 \cdot 10^4$	1,0	0,01	–	25	200	
1.9.14.8. Концентраты каш сухие быстрого приготовления	$1 \cdot 10^4$	0,01	–	–	25	100	B. cereus – 100, и дрожжи– 100 КОЕ/г, не более
1.9.14.9. Кисели плодово-ягодные сухие	$1 \cdot 10^5$	0,01	–	–	25	500	дрожжи – 500 КОЕ/г, не более
1.9.14.10. Сухие продукты для профилактического питания – смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	1,0	25	100	B. cereus –10 и дрожжи – 10 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	*Микробиологические показатели* Масса продукта (г), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	Proteus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15. Готовые кулинарные изделия, в т. ч. продукция общественного питания							
1.9.15.1. Салаты из сырых овощей и фруктов							
без заправки	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	–	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются;
с заправками (майонез, соусы и др.)	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	–	25	то же; дрожжи-500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более

1	2	3	4	5	6	7	8
1.9.15.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д.							
без заправки и без добавления соленых овощей	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1	0,1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются;
с заправками (майонез, соусы и др.)	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1	0,1	25	то же; дрожжи – 500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.3. Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей	–	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
1.9.15.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей							
без добавления соленых овощей и заправки	$5 \cdot 10^3$	0,1	–	1,0	0,1	25	
с заправками (майонез, соусы и др.)	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	1,0	0,1	25	дрожжи – 500, с консервантами – 200 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д.							
без заправки	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	
с заправками (майонез, соусы и др.)	$5 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25	дрожжи-500, с консервантами-200 КОЕ/г, не более; плесени – 50 КОЕ/г, не более
1.9.15.6.							
студни из рыбы (заливные)	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
паштет из мяса и печени	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25	
говядина, птица, кролик, свинина и т. д., отварные	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	1,0	0,1	25	без заправки и соуса
рыба отварная, жареная под маринадом	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	1,0	0,1	25	
1.9.15.7. Супы холодные							
окрошка, овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	–	0,01	0,1	0,1	0,1	25	
борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	0,1	0,1	25	без заправки сметаной
супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод, консервированных и сушеных	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	–	25	
1.9.15.8. Супы горячие и другие горячие блюда							
борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	–	–	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	$5 \cdot 10^2$	1,0		1,0		25	
супы-пюре	$5 \cdot 10^2$	1,0	1,0	1,0	–	25	
1.9.15.9. Блюда из яиц							
яйца вареные	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	–	25	
омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т. п., начинки с включением яиц	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
1.9.15.10. Блюда из творога							
вареники ленивые, пудинг вареный на пару	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	–	25	
сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
1.9.15.11. Блюда из рыбы							
рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
1.9.15.12. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т. ч. запеченные и т. д.	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
1.9.15.13. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т. д.	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
1.9.15.14. Гарниры							
рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т. п.	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	0,1	25	без заправки
картофель отварной, жареный	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
овощи тушеные	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	0,1	25	
1.9.15.15. Соусы и заправки для вторых блюд	$5 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
1.9.15.16. Сладкие блюда и напитки							
компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	–	25	
компоты из плодов и ягод сушеных	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0	–	50	
кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	$5 \cdot 10^2$	1,0	–	1,0		50	
соки фруктовые и овощные свежеотжатые	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	–	25	в овощных соках L. monocytogenes в 25 г не допускаются
желе, муссы	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	–	25	
кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т. п.)	$1 \cdot 10^5$	0,1	–	0,1	–	25	
шарлотка с яблоками	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	–	25	

1	2	3	4	5	6	7	8
коктейли молочные	$1 \cdot 10^5$	0,1	–	1,0	–	25	
сливки взбитые	$1 \cdot 10^5$	0,1	–	0,1	–	25	
1.9.15.17. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т. ч. упакованные под вакуумом	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	в упакованных под вакуумом сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.9.15.18. Пицца полуфабрикат замороженный	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	0,1	–	25	
5.9.15.19. Пицца готовая	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	1,0	0,1	25	
1.9.15.20. Вата сахарная	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	–	–	25	
1.9.15.21. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	$2 \cdot 10^4$	0.1	1,0	1,0	–	25	
1.9.15.22. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	по п. 1.5.5						E. coli – в 0,1 г не допускаются

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

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

1.10. Биологически активные добавки к пище

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.1. БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов	показатели безопасности регламентируются по разделам п. п. 1.1.16, 1.2.4, 1.9.1, 1.9.2, 1.9.3, 1.9.4, 1.9.13		
1.10.2. БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения	показатели безопасности регламентируются по разделам		
БАД на основе растительных масел	п. п. 1.7.2, 1.7.3		
БАД на основе рыбного жира	п. 1.7.8		
БАД на основе животных жиров	п. п. 1.7.4, 1.7.5, 1.7.6		
БАД на смешанной жировой основе	по преобладающему компоненту		
1.10.3. БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т. ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.	показатели безопасности регламентируются по разделам п. п. 1.5.1, 1.6.2, 1.9.8, 1.5.6; для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (п. 1.5.1)		
1.10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и другие полисахариды)	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины		регламентируются по сырью
	*Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.10.4.1. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и другие полисахариды)	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	дрожжи и плесени – 100 КОЕ/г, не более

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

Микробиологические показатели					
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.10.5.1. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические кислоты и др.) или их концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т. ч. сухие концентраты для напитков	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	10,0	дрожжи и плесени – 100 КОЕ/г, не более

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

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			B. cereas КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
1.10.6.1. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т. ч. мумие	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	10,0	200	дрожжи и плесени – 100 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.7. БАД на растительной основе, в т. ч. цветочная пыльца	*Токсичные элементы*		
	свинец	6,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
сухие (чаи)	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
		400	то же, лекарственные растения (травы, кора, корневище, плоды)
	стронций-90	100	то же
		200	то же, лекарственные растения (травы, кора, корневище, плоды)
жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.)	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

Микробиологические показатели								
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.10.7.1. БАД на растительной основе, в т. ч. цветочная пыльца								
таблетированные, капсулированные, порошкообразные	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	10	100	100	B. cereus – 200 КОЕ/г, не более
таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-пробиотиков	–	0,1	1,0	1,0	10	100	100	Микроорганизмы-пробиотики – $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г, не менее

1	2	3	4	5	6	7	8	9
жидкие асептического разлива	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам							
жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	$5 \cdot 10^3$	1,0	–	–	10	50	50	B. cereus – 200 КОЕ/г, не более
смеси высушенных лекарственных растений (чаи)	$5 \cdot 10^5$	0,01	0,1	–	10	100	10^3	
БАД – чаи (детские сухие)	$5 \cdot 10^3$	0,1	1,0	1,0	25	50	50	B. cereus – 200 КОЕ/г, не более

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.8. БАД на основе переработки мясомолочного сырья, в т. ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) – сухие	*Токсичные элементы*		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Микотоксины		
	афлатоксин M_1	0,0005	для БАД на основе переработки молочного сырья
	*Антибиотики***		
БАД на основе мясного сырья, в т. ч. субпродуктов птицы	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
БАД на основе молочного сырья	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002
	Микробиологические показатели		
	КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускается
	E. coli	1,0	то же
	S. aureus	1,0	то же
	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	10,0	то же
	Дрожжи и плесени	200	КОЕ/г, не более, для продуктов пчеловодства
1.10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и других морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) – сухие	*Токсичные элементы*		
	свинец	10,0	
	мышьяк	12,0	
	кадмий	2,0	
	ртуть	0,5	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же

1	2	3	4
	Микробиологические показатели		
	КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускается
	E. coli	1,0	то же
	S. aureus	1,0	то же
	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	10,0	то же
	дрожжи и плесени	200	КОЕ/г, не более* для БАД растительных морских организмов

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.10.10. БАД – на основе пробиотических микроорганизмов	*Токсичные элементы*		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,05	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002

Микробиологические показатели							
Индекс, группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1.10.10.1. БАД – на основе пробиотических микроорганизмов							
БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов	2,0	–	2,0	10,0	10	10	микроорганизмы-пробиотики – не менее $1 \cdot 10^9$ КОЕ/г
БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т. д.)	1,0	5,0	1,0	10,0	50	50	микроорганизмы-пробиотики – не менее $1 \cdot 10^8$ КОЕ/г
БАД – жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные	10,0	–	10,0	50,0	10*		микроорганизмы-пробиотики – не менее $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г *дрожжи и плесени суммарно
БАД – жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные	10,0	–	10,0	50,0	10*		микроорганизмы-пробиотики – не менее $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г; * то же

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
1.10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	*Токсичные элементы*		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Нитраты	1000	
	*Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	

1	2	3	4
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002
	Радионуклиды		
	цезий-137	200	Бк/кг
	стронций-90	100	то же
	Микробиологические показатели		
	КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускается
	E. coli	1,0	то же
	патогенные, в т. ч. сальмонеллы	10,0	то же
	дрожжи	10	КОЕ/г, не более
	плесени	50	то же
	живые клетки продуцента	для дрожжей и их лизатов в 1,0 г не допускаются	

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

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

Приложение 2

2.1. Гигиенические требования пищевой ценности отдельных пищевых продуктов

Индекс	Наименование продукта	Белок	Жир	Углеводы	Примечания
		г на 100 г продукта			
2.1.1. Продукты переработки мяса и птицы					
2.1.1.1. Колбасные изделия					
2.1.1.1.1	колбасы вареные	не менее 11	не более 30	менее 2	
2.1.1.1.2	сосиски и сардельки	не менее 10	не более 30	менее 1	
2.1.1.1.3	мясные хлебы	не менее 11	не более 30	менее 2	
2.1.1.1.4	варено-копченые колбасы	не менее 16	не более 38	менее 1	
2.1.1.1.5	полукопченые колбасы	не менее 16	не более 45	менее 1	
2.1.1.1.6	сырокопченые колбасы	не менее 20	не более 50	менее 1	
2.1.1.1.7	продукты из свинины	не менее 10	не более 50	менее 1	
2.1.1.2. *Мясные консервы*					
2.1.1.2.1	из говядины	не менее 17	не более 17	менее 1	
2.1.1.2.2	из баранины	не менее 16	не более 15	менее 1	
2.1.1.2.3	из свинины	не менее 15	не более 32	менее 1	
2.1.1.2.4	из птицы	не менее 16	не более 18	менее 1	
2.1.2. Молочные продукты					
2.1.2.1	творог	не менее 14	не более 18	–	
2.1.2.2	сыры плавленые	не менее 15	не более 32	–	
2.1.3. Рыбные продукты					
2.1.3.1. Рыбные консервы					
2.1.3.1.1	натуральные	не менее 19	не более 8	менее 1	
2.1.3.1.2	в масле	не менее 17	не более 23	менее 1	
2.1.4. Жировые продукты					
2.1.4.1	масло коровье (сливочное)	–	не менее 72	–	Растительных или кулинарных жиров – отсутствие

2.2. Критерии пищевой ценности фруктовых и овощных соков. Органические кислоты, углеводы, 5-оксиметилфурфурол (ОМФ) и катионы Na и K

Вид сока	BRIX	Аскорб. к-та, мг/л	Лимонная к-та, г/л	Яблочная к-та, г/л	ОМФ, мг/л	Фруктоза г/л	Глюкоза г/л	Глюкоза/ Фруктоза	Сахароза г/л	Сорбит г/л	Na, мг/л	K, мг/л
Апельсиновый	10,0	≥200	6,3—17,0	0,8—3,0	≤10	20—50	20—50	1	10—50	–	≤30	1300—2500
Грейпфрутовый	9,5	≥200	8.0—20,0	0,2—12,0	≤10	20—50	20—50	0,9—1,02	5—40	–	≤30	900—2000
Яблочный	10,0	–	0,05—0,2	>3,0	≤20	45—85	15—35	0,3—0,5	5—30	2,5-7,0	≤30	900—1500
Виноградный *	13,5	–	0—0,5	2,5—7,0	≤20	60—110	60—110	1,0	нет	–	≤30	900—2000
Ананасовый	11,2	≥50	3.0—11,0	1,0—4,0	≤20	15—40	15—40	0,8—1,1	25—80	–	≤30	900—2000
Абрикосовый (пюре)	10,2 (11,2)	–	1.5—16,0	5—20	≤20	10—45	15—50	1.0—2,5	<55	1,5—10	≤35	2000—4000
Томатный	5,0	–	2,0—5,0	0,1—0,6	≤20	12—18	10—16	0,8—1,0	<1	–	≤100	1500—3500
Черная смородина (пюре)	11,6	≥750	26,0—42,0	1—4	≤20	30—65	23—50	0,6—0,9	0—5	–	≤30	2300—4100
Вишневый	13,5	–	0,0—0,4	15,5—27,0	≤20	32—60	35—70	1,0—1,35	нет	10—35	≤30	1600—3500
Персиковый	10,0	–	1,5—5,0	2,0—6,0	≤20	10—32	7,5—25	0,8—1.0	12—60	1—5	≤35	1400—3300
Клубничный	7,0	–	5—11	0,6—5,0	≤20	18—40	15—35	0,75—1,0	<10	<0,25	≤40	1300—2800
Грушевый	11,9	–	<4,0	0,8—5,0	≤20	50—90	10—35	<0,4	0—15	–	≤30	1000—2000
Лимонный	8,0	≥150	45—63	1,0—7,5	≤20	3—12	3—11	0.9—1,3	<7,0	–	≤30	1100—2000

* – винная кислота 2,0—7,0 г/л

Приложение 3

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания

3.1. Продукты питания для детей раннего возраста

3.1.1. Продукты на молочной основе

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

1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Для детей от 0 до 5 месяцев жизни				
Белок	г/л	14—17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	50—60	+	
Казеин	то же	40—50	+	
Таурин	мг/л	40—50	+	
Биологическая ценность	%, не менее	80	-	по отношению к белку женского молока
Жир	г/л	30—38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
То же	мг/л, не менее	4000	-	
Отношение витамин Е/ПНЖК	-	1—2	-	
Углеводы (лактоза, глюкоза, декстрин-мальтоза)	г/л	65—80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	70	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640—720	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	300—700	+	
фосфор	то же	200—400	+	
кальций/фосфор	-	1,2—2,0	—	
калий	мг/л	500—800	+	
натрий	то же	150—300	+	
калий/натрий	-	2—3	-	
магний	то же	40—60	+	
медь	мкг/л	300—600	+	
марганец	то же	20—100	+	
железо	мг/л	3—8	+	
цинк	то же	3—10	+	
хлориды	то же	400—700	-	
йод	мкг/л	50—100	+	
зола	г/л	3—4	+	
Витамины				
ретинол (А)	мкг/л	500—800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4—12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8—12	+	
витамин К	то же	25—50	+	
тиамин (B_1)	то же	350—700	+	
рибофлавин (B_2)	то же	500—700	+	
пантотеновая кислота	то же	2500—3500	+	
пиридоксин (B_6)	то же	300—500	+	
ниацин (РР)	то же	3000—8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50—100	+	
цианкобаламин (B_{12})	то же	1,5—3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40—100	+	
инозит	то же	20—30	+	
холин	то же	50—100	+	
биотин	мкг/л	10—20	+	
карнитин	мг/л	10—20	+	

1	2	3	4	5
Осмоляльность	мОсм/кг	290—320	+	
Потенциальная водно-солевая нагрузка на почки	мэкв/л	100—125	–	
Для детей от 5 до 12 месяцев жизни				
Белок	г/л	15—18	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	40—60	+	
Казеин	то же	40—60	+	
Биологическая ценность	%, не менее	80	+	по отношению к белку женского молока
Жир	г/л	30—38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	–	
Углеводы (лактоза, глюкоза, декстрин-мальтоза, крахмал и др.)	г/л	70—80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640—720	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	400—700	+	
фосфор	то же	300—500	+	
кальций/фосфор	–	1,2—2,0	–	
калий	мг/л	500—900	+	
натрий	то же	150—300	+	
калий/натрий	–	2—3	–	
магний	мг/л	50—70	+	
медь	мкг/л	400—1000	+	
марганец	то же	30—80	+	
железо	мг/л	7—14	+	
цинк	то же	4—10	+	
хлориды	то же	600—800	–	
йод	мкг/л	50—100	–	
зола	г/л	3—5	+	
Витамины				
ретинол (А)	мкг/л	600—800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6—12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8—12	+	
витамин К	то же	25—60	+	
тиамин (B_1)	то же	400—700	+	
рибофлавин (B_2)	то же	600—1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2500—3500	+	
пиридоксин (B_6)	то же	500—700	+	
ниацин (РР)	то же	3000—8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50—100	+	
цианкобаламин (B_{12})	то же	1,5—2,5	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50—100	+	
холин	то же	50—80	+	
биотин	мкг/л	10—20	+	
инозит	мг/л	20—30	+	
карнитин	мг/л	10—15	–	
Осмоляльность	мОсм/кг	300—320	–	
Потенциальная водно-солевая нагрузка на почки	мэкв/л	115—180	–	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	

1	2	3
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ– изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели		
Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37—50 °С; не нормируется для кисломолочных
	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70—85 °С; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
ацидофильные микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	$1 \cdot 10^6$	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/см³, не менее в кисломолочных
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с прилож. 10 к настоящим санитарным правилам	
Жидкие кисломолочные смеси		
БГКП (колиформы)	3	объем (см³), в котором не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
ацидофильные микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/см³, не менее (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	$1 \cdot 10^6$	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/см³, не менее в кисломолочных
плесени	10	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

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

1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

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

1	2	3	4	5
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
То же	мг/л, не менее	$5 \cdot 10^3$—$6 \cdot 10^3$	–	
Углеводы (лактоза, глюкоза, декстрин-мальтоза, сахароза, крахмал и др.)	г/л	70—90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640—800	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	600—900	+	
фосфор	то же	300—500	+	
калий	мг/л	600—900	+	
натрий	то же	250—350	+	
магний	мг/л	50—100	+	
медь	мкг/л	400—1000	+	
марганец	то же	30—80	+	
железо	мг/л	5—14	+	
цинк	то же	4—10	+	
зола	г/л	4—5	+	
Витамины				
ретинол (А)	мкг/л	600—800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5—12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10—12	+	
тиамин (B_1)	то же	400—800	+	
рибофлавин (B_2)	то же	600—1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2500—3500	+	
пиридоксин (B_6)	то же	500—700	+	
ниацин (РР)	то же	4000—8000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50—150	+	
цианкобаламин (B_{12})	то же	1,5—3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50—100	+	
Осмоляльность	мОсм/кг	320—360	+	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели		
Смеси инстантного приготовления		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37—50 °С
	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70—85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
Смеси, требующие термической обработки		
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8—3,2	+	
Жир	то же г, не менее	3,2—3,5 2,0	+	для профилактического питания
Энергетическая ценность	ккал	55—65	+	для профилактического питания
Зола	г	0,6—0,8	–	
Минеральные вещества				
кальций	мг	115—140	+	
фосфор	то же	90—120	+	
калий	то же	140—180	–	
натрий	мг, не более	60	–	
Витамины				
ретинол (А)	мг	0,1—0,2	–	для витаминизированных продуктов
β-каротин	то же	0,05—0,1		то же
тиамин (B_1)	то же	0,1—0,2	–	то же
рибофлавин (B_2)	то же	0,1—0,2	–	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2—8	+	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	

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

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г г, не более	2,0—3,2 4,0	+ +	для профилактического питания
Жир	г г, не менее	2,5—7,0 1,5	+ +	для профилактического питания
Углеводы	то же	4—12	–	
Энергетическая ценность	ккал	40—125	+	
Зола	г	0,5—0,8	–	
Минеральные вещества				
кальций	мг	60—140	+	
фосфор	то же	30—120	–	
калий	то же	140—180	–	
натрий	мг, не более	60	–	
Витамины				
тиамин (B_1)	то же	0,05—0,1	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,1—0,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	2—8	+	то же
Кислотность	^{0}Т, не более	100	–	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели		
БГКП (колиформы)	3,0	объем ($см^3$), в котором не допускается
E.coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем ($см^3$), в котором не допускается
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/$см^3$, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	10^4	для кефира
плесени	10	КОЕ/$см^3$, не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч

1	2	3
Молочнокислые микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/см³, не менее
Бифидобактерии	$1 \cdot 10^6$	КОЕ/см³, не менее; при изготовлении с их использованием
Ацидофильные микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	то же
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

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

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	7—17	+	
Жир	то же	3,5—15	+	
Углеводы	г, не более	12	–	
Энергетическая ценность	ккал	105—250	+	
Зола	г	3—4	–	
Минеральные вещества				
кальций	мг	160—200	+	
натрий	мг, не более	50	+	
кислотность	°Т, не более	150	+	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ– изомеры)	0,55	
ДДТ и его метаболиты	0,33	
Микробиологические показатели		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
дрожжи, КОЕ/г, не более	10	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени, КОЕ/г, не более	10	то же
молочнокислые микроорганизмы	$1 \cdot 10^6$	КОЕ/г, не менее
микроскопический препарат	микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

3.1.1.6. Молоко сухое для детского питания

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8—3,2	+	
Жир	то же	3,2—3,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	56—65	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг	115—140	–	
фосфор	то же	90—120	–	
калий	то же	140—180	–	
натрий	мг, не более	60	–	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	
Микробиологические показатели		
для молока инстантного приготовления	по п. 3.1.1.2	
для молока, требующего кипячения после восстановления		
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. Aureus	1,0	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	25	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0—5,0	+	
Жир	то же	1,0—4,0	+	
Углеводы	то же	7,0—12,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	45—105		
Минеральные вещества				
кальций	мг	105—240	+	
фосфор	то же	65—180	+	
калий	то же	105—180	–	
железо	то же	1—2	–	
Витамины				
ретинол (А)	мкг	80—120	+	для витаминизированных продуктов
токоферол (Е)	мг	0,7—1,2	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	5—15	+	то же
тиамин (B_1)	то же	0,2—0,5	+	то же
рибофлавин (B_2)	то же	0,2—0,5	+	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	по п. 3.1.1.1	для сухих напитков – в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели		
Жидкие напитки		
КМАФАнМ	$1,5 \cdot 10^4$	КОЕ/см^3, не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см^3), в котором не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см^3), в котором не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	50	то же
дрожжи	50	КОЕ/см^3, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	50	то же
Сухие напитки		
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

3.1.2. Продукты прикорма на зерновой основе

3.1.2.1. Мука и крупа, требующая варки

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
Микотоксины		
афлатоксин B_1	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
Пестициды		
гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Радионуклиды		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Вредные примеси		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
металлические примеси	$3 \cdot 10^{-4}$	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

3.1.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Влага	г	4—6	–	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	то же	70—80	+	
Энергетическая ценность	ккал	315—460	+	

1	2	3	4	5
Зола	г	0,5—3,5	–	
Минеральные вещества				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300—600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5—12	+	то же
Витамины				
тиамин (B_1)	мг	0,2—0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,3—0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	3—8	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	30—100	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300—500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5—10	+	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 3.1.2.1	
Радионуклиды и вредные примеси		
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
плесени	100	то же
дрожжи	50	то же

3.1.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12-20	+	
Жир	то же	10—18	+	
Углеводы	то же	60—70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380—520	+	
Зола	г	2,5—3,5	–	
Минеральные вещества				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400—600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	6—10	+	то же
Витамины				
тиамин (B_1)	мг	0,2—0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,4—0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4—8	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300—500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5—10	+	то же
аскорбиновая кислота(С)	то же	30—100	+	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 3.1.2.3	
Радионуклиды и вредные примеси	по п. 3.1.2.1	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	50	то же
плесени	$2 \cdot 10^2$	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

3.1.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 3.1.2.3	
Радионуклиды и вредные примеси	по п. 3.1.2.1	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	$2 \cdot 10^2$	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

3.1.2.5. Растворимое печенье

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	5—11	+	
Жир	то же	6—12	+	
Углеводы	то же	65—80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330—440	+	
Минеральные вещества				
натрий	мг	300—500	+	
кальций	то же	300—600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	10—18	+	то же
Витамины				
тиамин (B_1)	мг	0,3—0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,3—0,8	+	то же
ниацин (PP)	то же	4—9	+	то же
аскорбиновая кислота (C)	то же	20—50	+	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 3.1.2.3	
Радионуклиды	по п. 3.1.2.1	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$1—10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т ч сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	5—20	+	
	г, не менее	11	+	для соков и пюре
Общая кислотность	%, не более	0,8	–	
Углеводы	г	5—25	+	
в т. ч. моно- и дисахариды	то же	5—25	–	
Белки	г, не менее	0,5	–	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	–	для фруктовых соков и пюре
Минеральные вещества				
калий	мг	70—300	+	
натрий	мг, не более	200	–	
железо	мг	1,0—3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15,0—50,0	+	для витаминизированных продуктов
β-каротин	то же	1—4	+	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку
зеараленон	не допускается	< 0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку
афлатоксин M_1	не допускается	< 0,00002 для фруктово-молочных пюре
афлатоксин B_1	не допускается	< 0,00015 для фруктово-зерновых пюре
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы
Радионуклиды		–
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	

3.1.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	–	
	то же	17	–	консервы из мяса птицы
Белок	г	8,5—15	+	
	г, не менее	7	+	консервы из мяса птицы

1	2	3	4	5
Жир	то же	3—12	+	
Энергетическая ценность	ккал	80—180	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	1—5	+	в консервах, обогащенных железом
Витамины		по п. 3.1.4.3		
Крахмал	г, не более	3	–	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015
Пестициды		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	

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

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	8	+	
Жир	г	16—20	+	
Поваренная соль	г, не более	1,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	180—240	+	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды нитриты, нитрозамины:	по п. 3.1.4.1	
Радионуклиды	по п. 3.1.4.1	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^2$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B cereus	1,0	то же

3.1.4.3. Мясорастительные консервы

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Массовая доля сухих веществ	г	17—26	–	
Белок	г	1,5—6	+	
Жир	то же	1—6	+	

1	2	3	4	5
Углеводы	то же	5—15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40—140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5—3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины				
β-каротин	мг	1—3	–	для витаминизированных продуктов
тиамин (B_1)	мг	0,1—0,2	–	то же
рибофлавин (B_2)	то же	0,1—0,3	–	то же
ниацин(РР)	то же	1—4	–	то же
Крахмал	г, не более	3	–	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Микотоксины		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих томаты
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015, для содержащих крупу
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку
зеараленон	не допускается	<0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную муку
Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержащих крупу
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускается	<0,5
Нитрозамины		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	<0,001
Радионуклиды		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	

3.1.5. Продукты прикорма на рыбной основе

3.1.5.1. Рыбные консервы

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	15—25	–	
Белок	г	8—15	+	
Жир	то же	5—11	+	
Энергетическая ценность	Ккал	100—155	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества				
железо	то же	0,4—3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины				
тиамин (B_1)	мг	0,1—0,2	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,1—0,3	+	то же
ниацин(РР)	то же	1—4	+	то же
Крахмал	г, не более	3	–	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг,не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	
Нитрозамины	не допускаются	<0,001
Радионуклиды		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8	

3.1.5.2. Рыборастительные консервы

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	17—18	–	
Белок	г	1,5—6	+	
Жир	то же	1—6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35—120	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества				
железо	то же	по п. 3.1.5.1	–	
Витамины		по п. 3.1.5.1		
Крахмал	г, не более	3	–	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	–	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,4	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,04	
ртуть	0,05	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины	по п. 3.1.4.3	
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускаются	<0,001
Радионуклиды		
цезий-137	100	Бк/кг
стронций-90	60	то же
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	

3.1.6. Детские травяные инстантные чаи

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	25	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

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

3.2. Продукты для питания дошкольников и школьников

3.2.1. Продукты на мясной основе

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

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	10—14	+	
Жир	то же	10—18	+	
Энергетическая ценность	ккал	130—220	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	
Железо	мг	1—5	+	для обогащенных продуктов
Крахмал	г, не более	3	–	
Рисовая, пшеничная мука	г, не более	5	–	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	< 0,01 ед/г
гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Радионуклиды		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с прилож 8 к настоящим санитарным правилам	

3.2.1.2. Колбасные изделия

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики*	по п.3.2.1.1.	
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	
Нитрозамины		
сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Радионуклиды	по п.3.2.1.1.	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы*	25	то же *для сосисок и сарделек дополнительно *L.monocytogenes*
дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
плесени	100	то же

3.2.1.3. Мясные полуфабрикаты

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г	14—20	+	
Энергетическая ценность	Ккал	165—220	+	
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитриты, нитрозамины	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5—10^5$	КОЕ/г, не более, рубленные сырые
	$1 \cdot 10^5$	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
БГКП (колиформы)	0,001	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L.Monocytogenes*	25	то же
плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

3.2.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты, радионуклиды	по п. 3.2.1.1	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	25	то же
дрожжи	100	КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	100	то же

3.2.2. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Макаронные изделия				
Белки	г	10—13	+	
Жиры	то же	1—3	+	
Углеводы	то же	60—70	+	
Энергетическая ценность	ккал	300—360	+	
Железо	мг	1,0—2,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины				
тиамин (B_1)	Мг	0,15—0,25	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0,1—0,15	+	то же
ниацин (РР)	то же	1,0—3,0	+	то же
Хлебобулочные изделия				
Белки	г	8,0—13,0	+	
Жиры	то же	1.0—8,0	+	
Углеводы	то же	45—55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210—340	+	
Железо	мг	1.8—3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины				
тиамин (B_1)	мг	0,15—0,40	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B_2)	то же	0.1—0,5	+	то же
ниацин(РР)	то же	1,5—3,0	+	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы		
свинец	0,5	мукомольно-крупяные
	0,35	хлебобулочные
мышьяк	0,2	мукомольно-крупяные
	0,15	хлебобулочные
кадмий	0,1	мукомольно-крупяные
	0,07	хлебобулочные
ртуть	0,03	мукомольно-крупяные
	0,015	хлебобулочные
Микотоксины		
афлатоксин B_1	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 из пшеницы, ячменя
зеараленон	не допускается	< 0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,0002

1	2	3
Радионуклиды		
цезий-137	40	Бк/кг
стронций-90	20	то же
Вредные примеси		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
Микробиологические показатели	по п. 4.5 по п. 4.7	мукомольно-крупяные хлебобулочные

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

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

3.3. Специализированные продукты для лечебного питания детей

3.3.1. Низколактозные и безлактозные продукты

1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни				
Белок	г/л	14—20	+	
Таурин	мг/л	40—55	+	
L-карнитин	то же	10—15		
Жир	г/л	30—38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	+	
Углеводы	г/л	65—80	+	
Декстрин-мальтоза	то же	50—60	+	
Лактоза	г/л, не более	10	+	в низколактозных продуктах
	то же	0,1		в безлактозных продуктах
Энергетическая ценность	ккал/л	570—720	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	300—700	+	
фосфор	то же	300—500	+	
калий	то же	500—800	+	
натрий	то же	150—300	+	
магний	то же	40—60	+	
медь	то же	0,3—1,0	+	
марганец	то же	20—100	+	
железо	мг/л	3—14	+	
цинк	то же	4—10	+	
хлориды	то же	400—800	+	
йод	мкг/л	50—100	+	
зола	г/л	3—5	+	
Витамины				
ретинол (А)	мкг/л	500—800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4—12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8—12	+	
витамин К	то же	25—50	-	
тиамин (B_1)	то же	350—700	+	
рибофлавин (B_2)	то же	500—1000	+	
пиридоксин (B_6)	то же	300—700	+	
пантотеновая кислота	то же	2500—3500	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50—100	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	1,5—3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3—8	-	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40—100	+	

1	2	3	4	5
биотин	мкг/л	10—20	–	
карнитин	мг/л	10—20	–	
инозит	мг/л	20—30	–	
холин	то же	50—100	-	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	
Низколактозное молоко				
Белок	г/л	40—47	+	
Казеин/ сывороточные белки	–	80 : 20	-	
Жир	г/л	20—38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	15	+	
	мг/л	5000—6000	–	
Углеводы	г/л	60—65	+	
Глюкоза	то же	25—28	+	
Галактоза	то же	6—7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600—680	+	

2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	то же
Радионуклиды		
цезий-137	40	Бк/л
стронций-90	25	то же
Микробиологические показатели		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

3.3.2. Продукты на основе изолята соевого белка

1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	15—20	+	
Метионин	то же	0,25—0,35	+	
Жир	г/л	30—38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот,не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000		
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65—80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650—720	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	450—750	+	

1	2	3	4	5
фосфор	то же	250—500	+	
калий	мг/л	500—800	+	
натрий	то же	200—320	+	
магний	то же	40—80	+	
медь	то же	0,4—1,0	+	
железо	мг/л	6—14	+	
цинк	то же	4—10	+	
зола	г/л	3—5	+	
Витамины				
ретинол (А)	мкг/л	500—800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5—15	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8—12	+	
витамин К	то же	25—100	-	
тиамин (B_1)	то же	300—600	+	
рибофлавин (B_2)	то же	600—1000	+	
пиридоксин (B_6)	то же	300—700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50—150	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	1,5—3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4—8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40—110	+	
таурин	мг/л	45—55	+	
L-карнитин	то же	10—20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	280—300	+	

2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины		
афлатоксин B_1	не допускается	< 0,00015
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды		
цезий-137	50	Бк/л
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

3.3.3. Сухой молочный высокобелковый продукт

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	70	+	
Жир	то же	20	+	
Углеводы	то же	42	+	
Энергетическая ценность	ккал	628	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг	1130	+	
калий	то же	1450	+	
натрий	то же	900	+	
магний	то же	210	+	

1	2	3	4	5
железо	то же	110	+	
зола	г	4—5	+	
Витамины				
ретинол (А)	мг	0,18	+	
токоферол (Е)	мг	3,3	+	
кальциферол (Д)	мг	12	+	
тиамин (B_1)	то же	1,6	+	
рибофлавин (B_2)	то же	3,6	+	
пиридоксин (B_6)	то же	1,6	+	
ниацин (Рр)	то же	14	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	

2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ддт и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды	по п. 7.3.1	
Микробиологические показатели		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *l. monocytogenes*	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Крахмалы				
Белок	г, не более	1,0	+	
Углеводы	г	75—85	+	
Энергетическая ценность	ккал	300—350	+	
Крупы				
Белок	г, не более	0,5	+	
Жир	г	0,5—1,0	+	
Углеводы	то же	80—90	+	
Энергетическая ценность	ккал	350—400	+	
Макаронные изделия				
Белок	г, не более	0,5	+	
Жир	то же	1,0	+	
Углеводы	г	80— 90	+	
Энергетическая ценность	ккал	330—380	+	
Минеральные вещества				
натрий	мг, не более	50	+	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
Микотоксины		
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015
зеараленон	не допускается	<0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 из пшеницы, ячменя
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Радионуклиды		в готовом к употреблению продукте
цезий-137	50	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Вредные примеси		
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	$3 \cdot 10^{-4}$	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

3.3.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	18—22	+	
Таурин	мг/л	40—55	+	
L-карнитин	то же	10—25	+	
Жир	г/л	25—35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
то же	мг/л, не менее	4000	–	
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	70—90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650—720	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	500—1000	+	
фосфор	то же	300—600	+	
калий	мг/л	650—1000	+	
натрий	то же	200—400	+	
магний	то же	50—100	+	
медь	то же	0,3—1,0	+	
железо	мг/л	8—12	+	
цинк	то же	3—10	+	
зола	г/л	4—5	+	
Витамины				
ретинол (А)	мкг/л	500—600	+	
токоферол (Е)	мг/л	6—14	+	
кальциферол(Д)	мкг/л	5—15	+	
тиамин (B_1)	то же	400—600	+	
рибофлавин (B_2)	то же	600—1000	+	
пиридоксин (B_6)	то же	500—700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	30—100	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	1,5—3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3—8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50—150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300—320	+	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины		
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	то же
Радионуклиды		
цезий-137	50	Бк/л
стронций-90	40	то же
Микробиологические показатели		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

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

1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	16—20	+	
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	в продуктах на основе смеси аминокислот – отсутствие
Таурин	мг/л	40—55	+	
L-карнитин	то же	10—205	+	
Жир	г/л	30—38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	5000	–	
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65—80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	570—720	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	300—700	+	
фосфор	то же	300—500	+	
калий	мг/л	500—800	+	
натрий	то же	150—300	+	
магний	то же	40—60	+	
медь	то же	0,3—1,0	+	
железо	мг/л	3—14	+	
цинк	то же	4—10	+	
зола	г/л	4—5	+	
Витамины				
ретинол (А)	мкг/л	500—800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4—12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8—12	+	
тиамин (B_1)	то же	350—700	+	
рибофлавин (B_2)	то же	500—1000	+	
пиридоксин (B_6)	то же	300—700	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	50—100	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	1,5—3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3—8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20—100	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300—320	+	

2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды	по п. 3.3.1	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

3.3.6. Сублимированные продукты

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

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	60—65	+	
Жир	то же	20—25	+	
Углеводы	то же	9—11	+	
Энергетическая ценность	ккал	330—380	+	
Витамины				
ретинол (А)	мг	0,1	+	
рибофлавин (B_2)	то же	0,3	+	
Кислотность восстановленного продукта	°Т, не более	150	+	

2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002
Антибиотики*	по п. 3.3.3	
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Радионуклиды	по п. 3.3.1	
Микробиологические показатели		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

3.3.6.2. Сублимированные продукты на мясной основе

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,2	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды		
цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Микробиологические показатели		на сухой продукт
Для детей до 2 лет		
КМАФАнМ	$1 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Для детей старше 2 лет		
КМАФАнМ	$1,5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

3.3.6.3. Сублимированные продукты на растительной основе

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	<0,002
алдрин	не допускается	<0,002
Микотоксины		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Радионуклиды		
цезий-137	200	Бк/кг
стронций-90	100	то же

3.3.7. Продукты для недоношенных детей

1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	18—24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	60	–	
Казеин	то же	40	–	
Таурин	мг/л	45—60	+	
Жир	г/л	38—45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
Углеводы, в т ч	мг/л	65—90	+	
лактоза	то же	35—50	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	700—800	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	800—1200	+	
фосфор	то же	400—700	+	
калий	то же	650—1000	+	
натрий	то же	260—350	+	
магний	то же	70—100	+	
медь	то же	0,4—1,4	+	
железо	то же	1,5—9	+	
цинк	то же	5—12	+	
хлориды	то же	450—700	+	
марганец	мкг/л	30—60	+	
йод	то же	70—220	+	
Витамины				
ретинол (А)	мкг/л	600—1200	+	
токоферол (Е)	мг/л	8—20	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10—30	+	
витамин К	то же	30—100	+	
тиамин (B_1)	то же	400—2000	+	
рибофлавин (B_2)	то же	600—2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2—5	+	
пиридоксин (B_6)	мкг/л	400—2000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	400—500	+	
цианкобаламин (B_{12})	то же	1,5—3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4—10		
аскорбиновая кислота (С)	то же	50—300	+	
инозит	то же	30—50	+	
биотин	мкг/л	20—30	+	
холин	мг/л	53—96	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	290—310	+	

2 Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	

1	2	3
Радионуклиды	по п. 3.3.1	
Микробиологические показатели		на сухой продукт
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37—50° С
	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70—85° С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Listeria monocytogenes	100	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

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

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

*** Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года по показателям безопасности должны соответствовать требованиям п. 3.3.5.1.

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

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта ($см^3$, г), в которой не допускаются				Примечания
		БГКП (колиформы)	E. coli	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	
3.4.1. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное, сливки стерилизованные и т. п.) неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100*	* только сальмонеллы
3.4.2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100	B. cereus 20 КОЕ/г, не более
3.4.3. Кисломолочные продукты						
все продукты, кроме бифилина	–	3,0	10,0	10,0	50	бифидобактерии $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4
бифилин	–	10,0	10,0	10,0	50	бифидобактерии $1 \cdot 10^7$ КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4
3.4.4. Творожные изделия:						
творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста и т. п.	–	1,0	–	1,0	50	микроскопический препарат по п. 3.1.1.5
творог кальцинированный	100	1,0	–	1,0	50	
3.4.5. Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований)	$1—10^3$	1,0	–	1,0	50	
3.4.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т. п.)	$5—10^3$	1,0	10,0	–	50*	* только сальмонеллы
3.4.7. Закваски (жидкие)	–	10,0	–	10,0	100	микроорганизмы заквасочной микрофлоры $1 \cdot 10^8$ КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п. 3.1.1.4

3.5. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

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

1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	30—100	+	
Жир	то же	8—35	+	
Углеводы	то же	100—140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610—1300	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	1200—2000	+	
фосфор	то же	900—1400	+	
кальций/фосфор	–	1,1—2,0	–	
калий	мг/л	1400—2500	+	
натрий	то же	450—750	+	
калий/натрий	–	2—3	–	
магний	то же	150—250	+	
медь	мкг/л	600—1000	+	
марганец	то же	200—250	+	
железо	мг/л	30—50	+	
цинк	то же	10—40	+	
хлориды	то же	1000—1600	–	
йод	мкг/л	100—250	+	
зола	г/л	9—12	+	
Витамины				
ретинол (А)	мг/л	0,5—1,5	+	
токоферол (Е)	то же	10—40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10—15	+	
витамин К	то же	50—120	+	
тиамин (B_1)	мг/л	0,8—1,5	+	
рибофлавин (B_2)	мг/л	0,8—1,5	+	
пантотеновая кислота	то же	8—12	+	
пиридоксин (B_6)	то же	1,5—3,0	+	
ниацин (РР)	то же	10—25	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	0,8—2,0	+	
цианкобаламин (B_{12})	мкг/л	3,0—8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100—300	+	
инозит	то же	80—120	+	
холин	то же	80—120	+	
биотин	мкг/л	80—200	+	

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Показатели окислительной порчи		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*		для продуктов на молочной основе
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002, для продуктов на молочной основе
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015, для продуктов на соевой основе
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,02	

1	2	3
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды		
цезий-137	50	Бк/л
стронций-90	40	то же
Микробиологические показатели		
3.5.1.1. Сухие продукты инстантного приготовления		
КМАФАнМ	$2 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37—50°С
	$3 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70—85°С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L.monocytogenes*	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
3.5.1.2. Жидкие продукты пресные стерилизованные		
должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока* в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам		
3.5.1.3. Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе		
БГКП (колиформы)	3	объем ($см^3$), в котором не допускаются
S. aureus	10	то же
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L.monocytogenes*	50	то же
бифидобактерии	$1 \cdot 10^6$	КОЕ/$см^3$, не менее, при изготовлении с их использованием
молочнокислые микроорганизмы	$1 \cdot 10^7$	КОЕ/$см^3$, не менее
плесени	10	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	КОЕ/г, не более

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

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г	4—6	–	
Белок	г	10—14	+	
Жир	г	2—10	+	
Углеводы	то же	70—80	+	
Энергетическая ценность	ккал	340—460	+	
Зола	г	0,5—3,5	–	
Минеральные вещества				
натрий	мг, не более	250	+	
кальций	мг	200—500	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	20—50	+	то же
Витамины				
витамин А	мкг	300—400	+	для витаминизированных продуктов
витамин Е	мг	5—12	+	то же
витамин D	мкг	5—10	+	то же
витамин С	мг	30—120	+	то же
тиамин (B_1)	мг	0,2—0,7	+	то же
рибофлавин (B_2)	то же	0,3—0,8	+	то же
ниацин (РР)	мг	5—12	+	то же
фолиевая кислота (B_c)	мкг	600—1200	+	то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
1	2	3
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	

1	2	3
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Микотоксины		
афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002
афлатоксин B_1	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Радионуклиды		
цезий-137	50	Бк/кг
стронций-90	30	то же
Вредные примеси		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	$3 \cdot 10^{-4}$	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т. ч. сальмонеллы и *L. monocytogenes*	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

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

1. Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	10		соки
Углеводы	г	10—20		
Минеральные вещества				
железо	мг	2—4		для обогащенных продуктов
Витамины				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15—30		для витаминизированных продуктов
β-каротин	то же	1—2		то же
фолиевая кислота (B_c)	мкг	100—400		то же
ретинол (А)	мг	0,1—0.3		то же

2. Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды**		
гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	200	на овощной и фруктово-овощной основе
Радионуклиды		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	40	то же
5-оксиметилфурфурол	20	мг/л для соков
Микробиологические показатели	должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с прилож. 8 к настоящим санитарным правилам	

3.5.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
свинец	0,05	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды*		
гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды		
цезий-137	200	Бк/кг
стронций-90	100	то же
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	$5 \cdot 10^3$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т. ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

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

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, радионуклиды	по п. 3.1.1.1	для сухих компонентов в восстановленном продукте
	ингибирующие вещества	не допускается	молоко и сливки сырье

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

1	2	3	4	5	6	7
3.6.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	$2.5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10	
3.6.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	$2.5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10	
3.6.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий	–	3,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 50	микроскопический препарат
3.6.1.9. Концентрат параказеиновый сухой	–	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 50	то же
3.6.1.10. Казецит сухой	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10	
3.6.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	$1,5 \cdot 10^4$	0,3	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10	
3.6.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД)	$1,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 10	
3.6.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 50	
3.6.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 50; дрожжи – 50	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.2. Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бенз(а)перен	п. 3.1.2.1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций-90	40	то же

Микробиологические показатели

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
3.6.2.1. Крупы – рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	–	25	100	100
3.6.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	$5 \cdot 10^4$	0,1	–	25	200	100
3.6.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	10
3.6.2.4. Крупа манная	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	50
3.6.2.5. Толокно овсяное, крупа манная	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	10

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.3. Фрукты, овощи свежие	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,02	
	ртуть	0,01	
	Пестициды*		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты		
		600	свекла
		400	капуста
		200	овощи, бананы
		50	фрукты
3.6.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	***Токсичные элементы***		
	свинец	3,0	
	мышьяк	2,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины		
	патулин	не допускается	<0,02 для яблочных облепиховых
	Пестициды*		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Нитраты	100	фрукты
3.6.4. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,1	для детей до 3 лет
		0,2	для детей старше 3 лет
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	для детей до 3 лет
		0,02	для детей старше 3 лет
	Антибиотики*		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновой группы	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды*		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	ДДТ и его метаболиты	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
3.6.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики*		
	левомицетин	не допускается	
	тетрациклиновой группы	не допускается	
	гризин	не допускается	
	бацитрацин	не допускается	
	Пестициды*		
	Гексахлорцикло-гексан (α,β, γ-изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.4.2. Мясо убойных животных (в тушах и отрубах)				
парное	10	1,0	–	25
охлажденное	$1 \cdot 10^3$	0,1	–	25
замороженное	$1 \cdot 10^4$	0,01	–	25
замороженное в блоках и кусках	$1 \cdot 10^5$	0,001	–	25
субпродукты	–	–	–	25
кровь пищевая сухая	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.5. Мясо птицы	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики*		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев)				
птица охлажденная, замороженная	$1 \cdot 10^5$	–	–	25
мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное, замороженное	$1 \cdot 10^5$	–	–	25
мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т. ч. окорочка и грудки	$2 \cdot 10^5$	–	–	25
мясо механической обвалки	$1 \cdot 10^6$	–	–	25
3.6.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	$2 \cdot 10^5$	–	–	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.6. Рыба	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	Пестициды**		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	<0,001
	гистамин	100	
	полихлорированные бифенилы	2,0	

Микробиологические показатели				
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes
3.6.6. Рыба свежая, охлажденная, замороженная	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,01	25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Пестициды*		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Показатели окислительной порчи		
	перекисное число	2	мг КОН/г
	кислотное число	0,6	ммоль активного кислорода/кг

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой, не допускаются				
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
3.6.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	20	1,0
3.6.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	100	1,0
3.6.7.3. Масло соевое	100	1,0	–	25	20	1,0

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.8. Масло коровье высший сорт	***Токсичные элементы***		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Микотоксины		
	афлатоксин M_1	не допускается	<0,00002
	Пестициды***		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,2	

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
3.6.8.1. Масло коровье высший сорт	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25*	100	*дополнительно L. monocytogenes
3.6.8.2. Жир птичий топленый	$1 \cdot 10^2$	1,0	1,0	25	–	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
3.6.9. Сахарный песок	***Токсичные элементы***		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды **		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	не допускаются	<0,005
	ДДТ и его метаболиты	не допускаются	<0,005

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
3.6.9.1. Сахарный песок, сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	25	10	10
3.6.9.2. Патока кукурузная	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	25	50	50
3.6.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	25	50	10
3.6.9.5. Аспартам	$25 \cdot 10^2$	1,0	–	10	–	–
3.6.9.6. Потока кукурузная сухая, получаемая по импорту	$5 \cdot 10^3$	1,0	1,0	100	50	10
3.6.9.7. Патока низкоосахаренная, порошкообразная	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	25	100	50
3.6.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	$1 \cdot 10^4$	1,0	–	25	50	10
3.6.9.10. Сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	–	25	10	10
3.6.9.11. Лактоза пищевая распылительной сушки		1,0	1,0	25	100	50
3.6.9.12. Концентрат лактозы	$5 \cdot 10^3$	1,0	–	50	100	50

3.6.10. Прочие компоненты						
Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
3.6.10.1. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допускается
3.6.10.2. Минеральный премикс	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	50
3.6.10.3. Изолированный соевый белок	$5 \cdot 10^3$	0,1	1,0	25	–	–
3.6.10.4. Пектин	$1 \cdot 10^4$	0,1	–	25	100	100

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

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

Приложение 4

Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников

1. Пищевые продукты, подлежащие этикетированию

Продовольственное сырье	Пищевые продукты
1	2
Соя	1. Соевые бобы 2. Соевые проростки 3. Концентрат соевого белка и его текстурированные формы 4. Изолят соевого белка 5. Гидролизат соевого белка 6. Соевая мука и ее текстурированные формы 7. Заменитель молока (соевое молоко) 8. Заменитель сухого молока (сухое соевое молоко) 9. Консервированная соя 10. Вареные соевые бобы 11. Жареные соевые бобы 12. Жареная соевая мука 13. Продукты, полученные из (или) с использованием изолята соевого белка, концентрата соевого белка, гидролизата соевого белка, соевой муки, сухого соевого молока 14. Ферментированные соевые продукты 15. Соевая паста и продукты из нее 16. Соевый соус 17. Продукты, полученные из (или) с использованием соевого молока (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез)
Кукуруза	1. Кукуруза для непосредственного употребления в пищу (мука, крупа и др.) 2. Кукуруза замороженная и консервированная 3. Попкорн 4. Кукурузные чипсы 5. Мука смешанная, содержащая кукурузную муку более 5%
Картофель	1. Картофель для прямого потребления 2. Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные 3. Пюре картофельное сухое 4. Хлопья картофельные 5. Картофельные чипсы 6. Крекеры картофельные (полуфабрикаты) 7. Продукты из картофеля обжаренные: хворост картофельный в ломтиках соломкой 8. Концентрат из картофеля: мука для оладьев вареники с картофелем (полуфабрикаты) пюре картофельное, не требующее варки 9. Продукты из картофеля быстрого приготовления: картофель сушеный, быстро восстанавливаемый картофель сушеный, быстро развариваемый 10. Консервы из картофеля 11. Меласса
Томаты	1. Томаты для непосредственного употребления в пищу (натуральные, цельноконсервированные) 2. Томатная паста 3. Томатное пюре 4. Томатный сок, напитки 5. Томатные соусы, кетчупы
Кабачки	1. Кабачки в натуральном виде 2. Продукты, произведенные из (или) с использованием кабачков
Дыня	1. Дыня в натуральном виде 2. Продукты, произведенные из (или) с использованием дыни
Папайя	1. Папайя в натуральном виде 2. Продукты, произведенные из (или) с использованием папайи
Цикорий	Продукты, содержащие цикорий
Пищевые добавки	Произведенные из ГМИ
Биологически активные добавки к пище	Содержащие ГМИ-компоненты

2. Пищевые продукты, не требующие этикетирования

Продовольственное сырье	Пищевые продукты
Соя	1. Соевое масло рафинированное 2. Соевый лецитин 3. Фруктоза
Кукуруза	1. Кукурузное масло рафинированное 2. Кукурузный крахмал 3. Мальтодекстрины 4. Сиропы из кукурузного крахмала 5. Глюкоза 6. Фруктоза 7. Патока и другие олигосахара
Сахарная свекла	1. Сахар 2. Глюкоза 3. Фруктоза
Картофель	1. Картофельный крахмал 2. Глюкоза 3. Патока и другие олигосахара
Рапс	Рапсовое масло и продукты его содержащие
Лен	Льняное масло и продукты его содержащие
Хлопок	Хлопковое масло и продукты его содержащие

Приложение 5а

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

1. Пищевые вещества

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

1.2. Жиры, жироподобные вещества и их производные

1.2.1. Растительные масла – источники эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот, фитостеринов, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

1.2.2. Жиры рыб и морских животных – источники полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов;

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

1.2.4. Стерины, выделенные из пищевого сырья;

1.2.5. Среднецепочечные триглицериды;

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

1.3. Углеводы и продукты их переработки

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

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

1.3.3. Крахмал и продукты его гидролиза;

1.3.4. Инулин и другие полифруктозаны;

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

1.4. Витамины, витаминоподобные вещества и коферменты: витамин С (аскорбиновая кислота, ее соли и эфиры), витамин B_1 (тиамин), витамин B_2 (рибофлавин, флавинмононуклеотид), витамин B_6 (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид, никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин B_{12} (цианкобаламин, метилкобаламин), пантотеновая кислота (соли пантотеновой кислоты), биотин, витамин А (ретинол и его эфиры), каротиноиды (бета-каротин, ликопин, лютеин и др.), витамин Е (токоферолы, токотриенолы и их эфиры), витамин Д и его активные формы, витамин К, парааминобензойная кислота, липоевая кислота, оротовая кислота, инозит, метилметионинсульфоний, карнитин, пангамовая кислота.

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

2. Минорные компоненты пищи:

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

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

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

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

3.1. Бифидобактерии, в т. ч. видов infantis, bifidum, longum, breve, adolescentis; Lactobacillus, в т. ч. видов acidophilus, fermentii, casei, plantarum, bulgaricus и др.; Lactococcus; Streptococcus thermophilus; Propionibacterium и др.;

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

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

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

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

Приложение 5б

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

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

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

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

4. Антибиотики.

5. Гормоны.

6. Потенциально опасные ткани животных, их экстракты и продукты их переработки, в т. ч. материалы риска передачи агентов прионовых заболеваний (бычья губчатая энцефалопатия):

- череп, включая мозг и глаза, небные миндалины, спинной мозг и позвоночный столб быков (коров) старше 12 месяцев, коз (козлов), овец (баранов) старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезывающиеся сквозь десна;
- селезенка овец (баранов) и коз (козлов).

7. Ткани и органы человека.

8. Спороносные микроорганизмы (B. subtilis, B. lichenifornus и т. п.); представители родов и видов микроорганизмов, среди которых распространены условно-патогенные варианты микроорганизмов (Enterococcus faecalis, faecium, Esherichia, Candida и т. п.); живые дрожжи.

Приложение 6

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

Таблица 1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

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

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

2) личинки паразитов:

Трематод	Цестод	Нематод
3 - описторхисов	12 – дифиллоботриумов	13 – анизакисов
4 - клонорхисов		14 – контрацекумов
5 - псевдамфистом		15 – диоктофим
6 - метагонимусов		16 – гнатостом
7 - нанофиетусов		
8 - эхинохазмусов		
9 - меторхисов		
10 - россикотремов		
11- апофалусов		

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

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

1	2	3	4	5	6	7	8
5	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. 1, п. 2.	– н/д	н/д н/д	н/д н/д	– н/д	– н/д	– н/д
6	Икра (гонады) рыб, указанных в п.п. 1, 2.	–	н/д	н/д	–	–	–

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

Трематод	Цестод	Нематод	Скребней
3 – нанофиетусов	4 – дифиллоботриумов	5 – анизакисов	7 – болбозом
		6 – контрацекумов	8 – коринозом

Таблица 3

Морская рыба и продукты ее переработки

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинки в живом виде												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Морская рыба, в т. ч. по районам промысла и семействам														
1	*Баренцево море*													
1.1	Лососевые проходные	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
1.2	Корюшковые	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
1.3	Сельдевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
1.4	Тресковые	–	–	н/д	–	–	н/д	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	–
1.5	Скорпеновые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
1.6	Камбаловые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
2	*Северная Атлантика*													
2.1	Корюшковые	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
2.2	Сельдевые	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–
2.3	Тресковые	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	н/д	–	–	–	–
2.4	Макрурусовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
2.5	Мерлузовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
2.6	Скумбриевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	н/д
2.7	Скорпеновые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
2.8	Камбаловые	–	–	н/д	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
3	*Южная Атлантика*													
3.1	Мерлузовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	н/д
3.2	Ставридовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
3.3	Волохвостовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	н/д
4	*Балтийское море*													
4.1	Корюшковые	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
4.2	Сельдевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	–
4.3	Тресковые	–	–	н/д	–	–		–	–	н/д	–	–	–	–
4.4	Камбаловые	–	–	–	–	–		–	–	н/д	–	–	–	–
5	*Черное, Азовское, Средиземное моря*													
5.1	Бычковые	–	н/д	–	н/д	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
5.2	Кефалевые	–	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
6	*Субантарктика, Антарктика*													
6.1	Тресковые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.2	Мерлузовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.3	Ошибниевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
6.4	Нототениевые	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.5	Белокровные	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
7	*Индийский океан*													
7.1	Ставридовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
7.2	Скумбриевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
7.3	Нитеперые	–	–	–		–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
8	*Тихий океан*													
8.1	Лососевые	н/д	–	–	н/д	–	н/д	–	–	н/д	н/д	–	н/д	н/д
8.2	Анчоусовые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
8.3	Сельдевые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–	–	–
8.4	Ставридовые	–	–	–	–	–	н/д	–	–	н/д	н/д	–	–	–
8.5	Терпуговые	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	–	н/д	–

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
8.6	Камбаловые	–	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–	н/д	–
8.7	Скорпеновые	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
8.8	Бериксовые	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
8.9	Гемпиловые	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
8.10	Тунцы (скумбриевые)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
8.11	Тресковые	–	–	–	–	–	–	–	н/д	н/д	–	н/д	–	–
9	Фарш из рыб семейств, указанных в пп. 1—8	н/д	н/д	н/д	н/д	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
10	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в пп. 1—8	н/д	н/д	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
11	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в пп. 1—8	н/д	н/д	н/д	–	–	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
12	Икра минтая, трески	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–
13	Печень трески	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–	н/д	–	–

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

Трематод	Цестод	Нематод	Скребней
3 – нанофиетусов	8 – дифиллоботриумов	11 – анизакисов	14 – болбозом
4 – гетерофиетусов	9 – диплогонопорусов	12 – контрацекумов	15 – коринозом
5 – криптокортилусов	10 – пирамикоцефалусов	13 – псевдотерранов	
6– россикотремов			
7– апофалусов			

Таблица 4

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

Индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинки в живом виде								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	*Ракообразные и продукты их переработки*									
1.1	Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
1.2	Пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея)	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
1.3	Пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин)	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
1.4	Соус из пресноводных крабов (п. 1.3)	н/д	–	–	–	–	–	–	–	–
2	*Моллюски морские и продукты их переработки*									
2.1	Кальмары	–	–	н/д	н/д	н/д	–	–	–	–
2.2	Осьминоги	–	–	н/д	–	н/д	–	–	–	–
2.3	Гребешки	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
2.4	Мактры (спизула)	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
2.5	Устрицы	–	–	–	–	–	–	–	–	н/д
3	Земноводные (лягушки)	–	н/д	–	–	–	н/д	н/д	–	–
4	*Пресмыкающиеся*									
4.1	Змеи	–	н/д	–	–	–	–	–	–	–
4.2	Черепахи									
4.2.1	морские	–	–	–	–	–	–	–	н/д	–
4.2.2	пресноводные	–	–	–	–	–	–	н/д	–	–

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

Трематод	Цестод	Нематод
3 – парагонимусов	4 – спирометр	5 – анизакисов
		6 – контрацекумов
		7 – псевдотерранов
		8 – диоктофим
		9 – гнатостом
		10 – сулькаскарисов
		11 – эхиноцефалусов

Приложение 7

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

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E100	Куркумины (CURCUMINS) (i) Куркумин (Curcumin) Натуральный краситель из Curcuma longa и других видов (ii) Турмерик (Turmeric) Турмерик – порошок корневища куркумы	краситель
E101	Рибофлавины (RIBOFLAVINS) (i) Рибофлавин (Riboflavin) (ii) Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium)	краситель
E102	Тартразин (TARTRAZINE)	краситель
E103	Алканет, Алканин (ALKANET)	краситель
E104	Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW)	краситель
E107	Желтый 2G(YELLOW 2G)	краситель
E110	Желтый «солнечный закат» (SUNSET YELLOW FCF)	краситель
E120	Кармины (CARMINES)	краситель
E122	Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE)	краситель
E124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)	краситель
E128	Красный 2G (RED 2G)	краситель
E129	Красный очаровательный AC ALLURA RED AC)	краситель
E131	Синий патентованый V (PATENT BLUE V)	краситель
E132	Индигокармин (INDIGOTINE)	краситель
E133	Синий блестящий FCF (BRILLIANT BLUE FCF)	краситель
E140	Хлорофилл (CHLOROPHYLL)	краситель
E141	Хлорофилла медные комплексы (COPPER CHLOROPHYLLS) (i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex) (ii) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	краситель
E142	Зеленый S (GREEN S)	краситель
E143	Зеленый прочный FCF (FAST GREEN FCF)	краситель
E150a	Сахарный колер I простой (CARAMEL I – Plain)	краситель
E150b	Сахарный колер II, полученный по «щелочно-сульфитной» технологии (CARAMEL II – Caustic sulphite process)	краситель
E150c	Сахарный колер III, полученный по «аммиачной» технологии) (CARAMEL III – Ammonia process)	краситель
E150d	Сахарный колер IV, полученный по «аммиачно-сульфитной» технологии (CARAMEL IV – Ammonia-sulphite process)	краситель
E151	Черный блестящий PN (BRILLIANT BLACK PN)	краситель
E152	Уголь (CARBON BLACK (hydrocarbon)	краситель
E153	Уголь растительный (VEGETABLE CARBON)	краситель
E155	Коричневый HT (BROWN HT)	краситель
E160a	Каротины (CAROTENES) (i) бета-Каротин синтетический (Beta-carotene synthetic) (ii) Экстракты натуральных каротинов (NATURAL EXTRACTS)	краситель
E160b	Аннато экстракты (ANNATO EXTRACTS)	краситель
E160c	Маслосмолы паприки (PAPRIKA OLEORESINS)	краситель
E160d	Ликопин (LYCOPENE)	краситель
E160e	бета-Апокаротиновый альдегид (BETA-APO-CAROTENAL)	краситель
E160f	бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры (BETA-APO-8 -CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER)	краситель
E161a	Флавоксантин (FLAVOXANTHIN)	краситель
E161b	Лютеин (LUTEIN)	краситель
E161c	Криптоксантин (KRYPTOXANTHIN)	краситель
E161d	Рубиксантин (RUBIXANTHIN)	краситель
E161e	Виолоксантин (VIOLOXANTHIN)	краситель
E161f	Родоксантин (RHODOXANTHIN)	краситель
E161g	Кантаксантин (CANTHAXANTHIN)	краситель
E162	Красный свекольный (BEET RED)	краситель
E163	Антоцианы (ANTHOCYANIN) (i) Антоцианы (Anthocyanins) (ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract) (iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract)	краситель
E170	Карбонаты кальция (CALCIUM CARBONATES) (i) Карбонат кальция (Calcium carbonate) (ii) Гидрокарбонат кальций (Calcium hydrogen carbonate)	поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор

1	2	3
E171	Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE)	краситель
E172	Оксиды железа (IRON OXIDES) (i) оксид железа (+2, +3), черная (Iron oxide, black) (ii) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red) (iii) Оксид железа (+3), желтая (Iron oxide, yellow)	красители
E174	Серебро (SILVER)	краситель
E175	Золото (GOLD)	краситель
E181	Танины пищевые (TANNINS, FOOD GRADE)	краситель, эмульгатор, стабилизатор
E182	Орсейл, Орсин (ORCHIL)	краситель
E200	Сорбиновая кислота (SORBIC ACID)	консервант
E201	Сорбат натрия (SODIUM SORBATE)	консервант
E202	Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE)	консервант
E203	Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE)	консервант
E209	пара-Оксибензойной кислоты гептиловый эфир (HEPTYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E210	Бензойная кислота (BENZOIC ACID)	консервант
E211	Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE)	консервант
E212	Бензоат калия (POTASSIUM BENZOATE)	консервант
E213	Бензоат кальция (CALCIUM BENZOATE)	консервант
E214	пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E215	пара-Оксибензойной кислоты этилового эфира натриевая соль (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E216	пара-Оксибензойной кислоты пропиловый эфир (PROPYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E217	пара-Оксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль (SODIUM PROPYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E218	пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E219	пара-Оксибензойной кислоты метилового эфира натриевая соль (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E220	Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE)	консервант, антиокислитель
E221	Сульфит натрия (SODIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E222	Гидросульфит натрия (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E223	Пиросульфит натрия (SODIUM METABISULPHITE)	консервант, антиокислитель, отбеливающий агент
E224	Пиросульфит калия (POTASSIUM METABISULPHIT)	консервант, антиокислитель
E225	Сульфит калия (POTASSIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E226	Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E227	Гидросульфит кальция (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E228	Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM BISULPHITE)	консервант, антиокислитель
E230	Дифенил (DIPHENYL)	консервант
E231	орто-Фенилфенол (ORTO-PHENYLPHENOL)	консервант
E232	орто-Фенилфенола натриевая соль (SODIUM O-PHENYLPHENOL)	консервант
E234	Низин (NISIN)	консервант
E235	Пимарицин, Натамицин (PIMARICIN, NATAMYCIN)	консервант
E236	Муравьиная кислота (FORMIC ACID)	консервант
E237	Формиат натрия (SODIUM FORMATE)	консервант
E238	Формиат кальция (CALCIUM FORMATE	консервант
E239	Гексаметилентетрамин (HEXAMETHYLENE TETRAMINE)	консервант
E241	Гваяковая камедь (GUM GUAICUM)	консервант
E242	Диметилдикарбонат (велькорин) (DIMETHYL DICARBONATE)	консервант
E249	Нитрит калия (POTASSIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски
E250	Нитрит натрия (SODIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски
E251	Нитрат натрия (SODIUM NITRATE)	консервант, фиксатор окраски
E252	Нитрат калия(POTASSIUM NITRATE)	консервант, фиксатор окраски
E260	Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL)	консервант, регулятор кислотности
E261	Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES) (i) Ацетат калия (Potassium acetate) (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
E262	Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES) (i) Ацетат натрия (Sodium acetate) (ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
E263	Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES)	консервант, стабилизатор, регулятор кислотности
E264	Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATE)	регулятор кислотности

1	2	3
E265	Дегидрацетовая кислота (DEHYDROACETIC ACID)	консервант
E266	Дегидрацетат натрия (SODIUM DEHYDROACETATE)	консервант
E270	Молочная кислота, L-, D и DL- (LACTIC ACID, L-, D- and DL-)	регулятор кислотности
E280	Пропионовая кислота (PROPIONIC ACID)	консервант
E281	Пропионат натрия (SODIUM PROPIONATE)	консервант
E282	Пропионат кальция (CALCIUM PROPIONATE)	консервант
E283	Пропионат калия (POTASSIUM PROPIONATE)	консервант
E290	Диоксид углерода (CARBON DIOXIDE)	газ для насыщения напитков
E296	Яблочная кислота (MALIC ACID, DL-)	регулятор кислотности
E297	Фумаровая кислота (FUMARIC ACID)	регулятор кислотности
E300	Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ASID, L-)	антиокислитель
E301	Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E302	Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E303	Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E304	Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE)	антиокислитель
E305	Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE)	антиокислитель
E306	Токоферолы, концентрат смеси (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	антиокислитель
E307	альфа-Токоферол (ALPHA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E308	гамма-Токоферол синтетический (SYNTETHIC GAMMA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E309	дельта-Токоферол синтетический (SYNTETHIC DELTA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E310	Пропилгаллат (PROPYL GALLATE)	антиокислитель
E311	Октилгаллат (OCTYL GALLATE)	антиокислитель
E312	Додецилгаллат (DODECYL GALLATE)	антиокислитель
E314	Гваяковая смола (GUAIAC RESIN)	антиокислитель
E315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)	антиокислитель
E316	Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E317	Изоаскорбат калия (POTASSIM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E318	Изоаскорбат кальция (CALCIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E319	трет-Бутилгидрохинон (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)	антиокислитель
E320	Бутилгидроксианизол (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)	антиокислитель
E321	Бутилгидрокситолуол, «Ионол» (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)	антиокислитель
E322	Лецитины, фосфатиды (LECITHINS)	антиокислитель, эмульгатор
E323	Аноксомер (ANOXOMER)	антиокислитель
E325	Лактат натрия (SODIUM LACTATE)	синергист антиокислителя, влагоудерживающий агент, наполнитель
E326	Лактат калия (POTASSIUM LACTATE)	синергист антиокислителя, регулятор кислотности
E327	Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E328	Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E329	Лактат магния, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E330	Лимонная кислота (CITRIC ACID)	регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообразователь
E331	Цитраты натрия (SODIUM CITRATES) (i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate) (iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate)	регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комлексообразователь
E332	Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES) (i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate)	регулятор кислотности, стабилизатор, комлексообразователь
E333	Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES)	регулятор кислотности, стабилизатор консистенции, комплексообразователь
E334	Винная кислота, L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей, комплексообразователь
E335	Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES) (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate) (ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E336	Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES) (i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate) (ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E337	Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	стабилизатор, комплексообразователь
E338	орто-Фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей

1	2	3
E339	Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат натрия 3-заме-щенный (Trisodium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
E340	Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
E341	Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат кальция 2 замещенный (Dicalcium orthophosphate (iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E342	Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E343	Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E345	Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE)	регулятор кислотности
E349	Малат аммония (AMMONIUM MALATE)	регулятор кислотности
E350	Малаты натрия (SODIUM MALATES) (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate) (ii) Малат натрия (Sodium malate)	регулятор кислотности, влагоудерживающий агент
E351	Малаты калия (POTASSIUM MALATES) (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate) (ii) Малат калия (Potassium malate)	регулятор кислотности
E352	Малаты кальция (CALCIUM MALATES) (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate) (ii) Малат кальция (Calcium malate)	регулятор кислотности
E353	мета-Винная кислота (METATARTARIC ACID)	регулятор кислотности
E354	Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE)	регулятор кислотности
E355	Адипиновая кислота (ADIPIC ACID)	регулятор кислотности
E356	Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E357	Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E359	Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E363	Янтарная кислота (SUCCINIC ACID)	регулятор кислотности
E365	Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E366	Фумараты калия (POTASSIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E367	Фумараты кальция (CALCIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E368	Фумараты аммония (AMMONIUM FUMARATE)	регулятор кислотности
E375	Никотиновая кислота (NICOTINIC ACID)	стабилизатор цвета
E380	Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES)	регулятор кислотности
E381	Цитраты аммония-железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE)	регулятор кислотности
E383	Глицерофосфат кальция (CALCIUM GLYCEROPHOSPHATE)	загуститель, стабилизатор
E384	Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM ETHYLENE DIAMINE-TETRA-ACETATE)	антиокислитель, консервант, комплексообразователь
E386	Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE)	синергист антиокислителя, консервант, комплексообразователь
E387	Оксистеарин (OXYSTEARIN)	антиокислитель, комплексообразователь
E391	Фитиновая кислота (PHYTIC ACID)	антиокислитель
E400	Альгиновая кислота (ALGINIC ACID)	загуститель, стабилизатор
E401	Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E402	Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E403	Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E404	Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор, пеногаситель
E405	Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)	загуститель, эмульгатор
E406	Агар (AGAR)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH_4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN))	загуститель, желирующий агент, стабилизатор

1	2	3
E407a	Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PES- PROCESSED EUCHEMA SEAWEED)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E409	Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E410	Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)	загуститель, стабилизатор
E411	Овсяная камедь (OAT GUM)	загуститель, стабилизатор
E412	Гуаровая камедь (GUAR GUM)	загуститель, стабилизатор
E413	Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM)	загуститель, стабилизатор, эмульгатор
E414	Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM))	загуститель, стабилизатор
E415	Ксантановая камедь (XANTAN GUM)	загуститель, стабилизатор
E416	Карайи камедь (KARAYA GUM)	загуститель, стабилизатор
E417	Тары камедь (TARA GUM)	загуститель, стабилизатор
E418	Геллановая камедь (GELLAN GUM)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E419	Гхатти камедь (GUM GHATTI)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E420	Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP)	подсластитель, влагоудерживающий агент, комплексообразователь, текстуратор, эмульгатор
E421	Маннит (MANNITOL)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E422	Глицерин (GLYCEROL)	влагоудерживающий агент, загуститель
E430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE)	эмульгатор
E431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)	эмульгатор
E432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор
E433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE)	эмульгатор
E434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор
E435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)	эмульгатор
E436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан три-стеарат (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE)	эмульгатор
E440	Пектины (PECTINS)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E442	Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (AMMONIUN SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)	эмульгатор
E444	Сахарозы ацетат изобутират (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)	эмульгатор, стабилизатор
E445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)	эмульгатор, стабилизатор
E446	Сукцистеарин (SUCCISTEARIN)	эмульгатор
E450	Пирофосфаты (DIPHOSPHATES) (i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate) (ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate) (iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate) (iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate) (v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate) (vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate) (vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate) (viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate)	эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающий агент
E451	Трифосфаты (TRIPHOSPHATES) (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate) (ii) Трифосфат калия (5-замещенный)(Pentapotassium triphosphate)	комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
E452	Полифосфаты (POLYPHOSPHATES) (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate) (ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate) (iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodium calcium polyphosphate) (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates) (v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь, текстуратор, влагоудерживающий агент
E459	бета-Циклодекстрин (BETA-CYCLODEXTRIN)	стабилизатор, связующее вещество
E460	Целлюлоза (CELLULOSE) (i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose) (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстуратор
E461	Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E462	Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE)	наполнитель, связующий агент
E463	Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор

1	2	3
E465	Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь
E466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)	загуститель, стабилизатор
E467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)	эмульгатор, загуститель, стабилизатор
E468	Кроскарамеллоза (CROSCARAMELLOSE)	стабилизатор, связующее вещество
E469	Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная	загуститель, стабилизатор
E470	Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония (SALTS OF FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH_4))	эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E471	Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор
E472a	Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472b	Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472c	Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472d	Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472e	Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472f	Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472g	Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (SUCCINYLATED MONOGLYCERIDES)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E473	Сахарозы и жирных кислот, эфиры (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E474	Сахароглицериды (SUCROGLYCERIDES)	эмульгатор
E475	Полиглицерина и жирных кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E476	Полиглицерина и взаимоэтерифицированных рицинолевых кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)	эмульгатор
E477	Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E478	Лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля эфиры (LACTYLATED FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL AND PROPYLENE GLYCOL)	эмульгатор
E479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)	эмульгатор, увлажняющий агент
E481	Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES) (i) Стеароиллактилат натрия (SODIUM STEAROYL LACTYLATE) (ii) Олеиллактилат натрия (SODIUM OLEYL LACTYLATE)	эмульгатор, стабилизатор
E482	Лактилаты кальция (CALCIUM LACTYLATES)	эмульгатор, стабилизатор
E483	Стеарилтартрат (STEARYL TARTRATE)	улучшитель для муки и хлеба
E484	Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE)	эмульгатор, комплексообразователь
E491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (SORBITAN MONOSTEARATE)	эмульгатор
E492	Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE)	эмульгатор
E493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор
E494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (SORBITAN MONOOLEATE)	эмульгатор
E495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор
E496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (SORBITAN TRIOLEAT)	стабилизатор, эмульгатор
E500	Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES) (i) Карбонат натрия (Sodium carbonate) (ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate) (iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E501	Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES) (i) Карбонат калия (Potassium carbonate) (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, стабилизатор
E503	Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES) (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate) (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E504	Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES) (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate) (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
E505	Карбонат железа (FERROUS CARBONATE)	регулятор кислотности

1	2	3
E507	Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID)	регулятор кислотности
E508	Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE)	желирующий агент
E509	Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)	отвердитель
E510	Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE)	улучшитель муки и хлеба
E511	Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE)	отвердитель
E513	Серная кислота (SULPHURIC ACID)	регулятор кислотности
E514	Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES)	регулятор кислотности
E515	Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES)	регулятор кислотности
E516	Сульфаты кальция (CALCIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба, комплексообразователь, отвердитель
E517	Сульфаты аммония (AMMONIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба, стабилизатор
E518	Сульфаты магния (MAGNESIUM SULPHATE)	отвердитель
E519	Сульфат меди (CUPRIC SULPHATE)	фиксатор цвета, консервант
E520	Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE)	отвердитель
E521	Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмонатриевые (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)	отвердитель
E522	Сульфат алюминия-калия, Квасцы алюмокалиевые (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)	регулятор кислотности, стабилизатор
E523	Сульфат алюминия-аммония, Квасцы алюмоаммиачные (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)	стабилизатор, отвердитель
E524	Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E525	Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E526	Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности, отвердитель
E527	Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E528	Гидроксид магния MAGNESIUM HYDROXIDE	регулятор кислотности, стабилизатор цвета
E529	Оксид кальция (CALCIUM OXIDE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E530	Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E535	Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E536	Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E538	Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E539	Тиосульфат натрия (SODIUM THIOSULPHATE)	антиокислитель, комплексообразователь
E541	Алюмофосфат натрия (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE) (i) кислотный (ACIDIS) (ii)основной (BASIC)	регулятор кислотности, эмульгатор
E542	Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E550	Силикаты натрия (SODIUM SILICATES) (i) Силикат натрия (Sodium silicate) (ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E551	Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E552	Силикат кальция (CALCIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E553	Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES) (i) Силикат магния (Magnesium silicate) (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate) (iii) Тальк (Talc)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошконоситель
E554	Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E555	Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E556	Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E558	Бентонит (BENTONITE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E559	Алюмосиликат (ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E560	Силикат калия (POTASSIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E570	Жирные кислоты (FATTY ACIDS)	стабилизатор пены, глазирователь, пеногаситель

1	2	3
E574	Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-))	регулятор кислотности, разрыхлитель
E575	Глюконо-дельта лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E576	Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE)	комплексообразователь
E577	Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE)	комплексообразователь
E578	Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, отвердитель
E579	Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE)	стабилизатор окраски
E580	Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, отвердитель
E585	Лактат железа (FERROUS LACTATE)	стабилизатор окраски
E620	Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-)	усилитель вкуса и аромата
E621	Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E622	Глутамат калия 1-замещенный (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E623	Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E624	Глутамат аммония 1-замещенный (MONOAMMONIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E625	Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E626	Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E628	5'-Гуанилат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E629	5'-Гуанилат кальция (CALCIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E630	Инозиновая кислота (INOSINIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E631	5'-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E632	Инозинат калия (POTASSIUM INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E633	5'-Инозинат кальция (CALCIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E634	5'-Рибонуклеотиды кальция (CALCIUM 5'- RIBONUCLEOTIDES)	усилитель вкуса и аромата
E635	5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (DISODIUM 5' - RIBONUCLEOTIDES)	усилитель вкуса и аромата
E636	Мальтол (MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E637	Этилмальтол (ETHYL MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E640	Глицин (GLYCINE)	модификатор вкуса и аромата
E641	L-Лейцин (L-LEUCINE)	модификатор вкуса и аромата
E642	Лизин гидрохлорид (LYSIN HYDROCHLORID)	усилитель вкуса и аромата
E900	Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE)	пеногаситель, эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E901	Воск пчелиный, белый и желтый (BEESWAX, WHITE AND YELLOW)	глазирователь, разделитель
E902	Воск свечной (CANDELILLA WAX)	глазирователь
E903	Воск карнаубский (CARNAUBA WAX)	глазирователь
E904	Шеллак (SHELLAC)	глазирователь
E905a	Вазелиновое масло «пищевое» (MINERAL OIL, FOOD GRADE)	глазирователь, разделитель, герметик
E905b	Вазелин (PETROLATUM (PETROLEUM JELLY))	глазирователь, разделитель, герметик
E905c	Парафин (PETROLEUM WAX) (i) Микрокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX) (ii) Парафиновый воск (PARAFFIN WAX)	глазирователь, разделяющий агент, герметик
E906	Бензойная смола (BENZOIN GUM)	глазирователь
E908	Воск рисовых отрубей (RICE BRAN WAX)	глазирователь
E909	Спермацетовый воск (SPERMACETI WAX)	глазирователь
E910	Восковые эфиры (WAX ESTERS)	глазирователь
E911	Жирных кислот метиловые эфиры (METHYL ESTERS OF FATTY ACIDS)	глазирователь
E913	Ланолин (LANOLIN)	глазирователь
E920	Цистеин, L-, и его гидрохлориды- натриевая и калиевая соли (CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	улучшитель муки и хлеба
E921	Цистин, L-, и его гидрохлориды- натриевая и калиевая соли (CYSTINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	улучшитель муки и хлеба
E927a	Азодикарбонамид (AZODICARBONAMIDE)	улучшитель муки и хлеба
E927b	Карбамид (мочевина) (CARBAMIDE (UREA))	текстуратор
E928	Перекись бензоила (BENZOYL PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба, консервант
E930	Перекись кальция (CALCIUM PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба
E938	Аргон (ARGON)	пропеллент, упаковочный газ
E939	Гелий (GELLIUM)	пропеллент, упаковочный газ
E940	Дихлордифторметан, (хладон-12) (DICHLORODIFLUOROMETHANE)	пропеллент, хладагент
E941	Азот (NITROGEN)	газовая среда для упаковки и хранения, хладагент
E942	Закись азота (NITROUS OXIDE)	пропеллент, упаковочный газ
E943a	Бутан (BUTANE)	пропеллент
E943b	Изобутан (ISOBUTANE)	пропеллент

1	2	3
E944	Пропан (PROPANE)	пропеллент
E945	Хлорпентафторэтан (CHLOROPENTAFLUOROETHANE)	пропеллент
E946	Октафторциклобутан (OCTAFLUOROCYCLOBUTANE)	пропеллент
E948	Кислород (OXYGEN)	прогелент, упаковочный газ
E950	Ацесульфам калия (ACESULFAME POTASSIUM)	подсластитель
E951	Аспартам (ASPARTAME)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E952	Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли (CYCLAMIC ACID and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E953	Изомальт, изомальтит (ISOMALT, ISOMALTITOL)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирующий агент
E954	Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (SACCHARIN and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (SUCRALOSE, (TRICHLOROGALACTO-SUCROSE))	подсластитель
E957	Тауматин (THAUMATIN)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E958	Глицирризин (GLYCYRRHIZIN)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E959	Неогесперидин дигидрохалкон (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE)	подсластитель
E965	Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP)	подсластитель, стабилизатор, эмульгатор
E966	Лактит (LACTITOL)	подсластитель, текстуратор
E967	Ксилит (XYLITOL)	подсластитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор, эмульгатор
E999	Квиллайи экстракт (QUILLAIA EXTRACTS)	пенообразователь
E1000	Холевая кислота (CHOLIC ACID)	эмульгатор
E1001	Холин, соли и эфиры (CHOLINE SALTS AND ESTERS)	эмульгатор
E1100	Амилазы (AMYLASES)	улучшитель муки и хлеба
E1101	Протеазы (PROTEASES) (i) Протеаза (Protease) (ii)Папаин (Papain) (iii) Бромелайн (Bromelain) (iv) Фицин (Ficin)	улучшитель муки и хлеба стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата
E1102	Глюкозооксидаза (GLUCOSE OXIDASE)	антиокислитель
E1103	Инвертазы (INVERTASES)	стабилизатор
E1104	Липазы (LIPASES)	усилитель вкуса и аромата
E1105	Лизоцим (LYSOZYME)	консервант
E1200	Полидекстрозы A и N (POLYDEXTROSES A AND N)	наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор
E1201	Поливинилпирролидон (POLYVINYLPYRROLIDONE)	загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент
E1202	Поливинилполипирролидон (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE)	стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор
E1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1401	Крахмал, обработанный кислотой (ACID-TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1402	Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1403	Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1404	Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами (STARCHES ENZIME-TREATED)	загуститель
E1410	Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1411	Дикрахмалглицерин «сшитый» (DISTARH GLICEROL)	стабилизатор загуститель
E1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLO-RIDE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат «сшитый» (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1414	Дикрахмалфосфат ацетилированный «сшитый» (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)	эмульгатор, загуститель
E1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH ACETIC ANHYDRIDE)	стабилизатор, загуститель
E1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH VINYL ACETATE)	стабилизатор, загуститель
E1422	Дикрахмаладипат ацетилированный (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)	стабилизатор, загуститель, связующее

1	2	3
E1423	Дикрахмалглицерин ацетилированный (ACETYLATED DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1440	Крахмал оксипропилированный (HYDROXYPROPYL STARCH)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный «сшитый» (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель
E1443	Дикрахмалглицерин оксипропилированный (HYDROXYPROPYL DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор, загуститель
E1450	Крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты эфир (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)	стабилизатор, загуститель, связующее, эмульгатор
E1451	Крахмал ацетилированный окисленный (ACETILATED OXYDISED STARCH)	эмульгатор, загуститель
E1503	Касторовое масло (CASTOR OIL)	разделяющий агент
E1505	Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE)	пенообразователь
E1518	Триацетин (TRIACETIN)	влагоудерживающий агент
E1520	Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL)	влагоудерживающий смягчающий и диспергирующий агент
E1521	Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL)	пеногаситель
	Аллилгорчичное масло	консервант
–	N-Лауроилглутаминовая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
–	N-Лауроиласпарагиновая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
–	N-Лауроилглицин	консервант, улучшитель муки, хлеба
	Ванилин	вкусоароматическое вещество
–	Дигидрокверцетин	антиокислитель
–	Имбрицин	консервант
	Кверцитин	антиокислитель
	Красный для карамели № 1	краситель
–	Красный для карамели № 2	краситель
–	Красный для карамели № 3	краситель
–	Красный рисовый (RED RICE)	краситель
–	Мыльного корня (Acantophyllum sp) отвар, плотность 1 05	стабилизатор
–	Оксиянт (оксиэтилсукцинат-21)	эмульгатор
–	Поливиниловый спирт	влагоудерживающий агент
–	Перекись водорода	консервант
–	Полиоксиэтилен	осветлитель
–	Сантохин	консервант
–	Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni) порошок листьев и сироп из них, стевиозид	подсластитель
	Сукцинаты натрия калия и кальция	регуляторы кислотности
	Ультрамарин	краситель
–	Формиат калия (POTASSIUM FORMATE)	консервант
	Хитозан гидрохлорид хитозония	наполнитель, загуститель, стабилизатор
–	Хлорид железа	улучшитель муки и хлеба
	Юглон	консервант

Приложение 8

Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов

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

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

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

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

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и

безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6 °С и ниже, являются полуконсервами.

Выделяют следующие группы консервов:

• группа А – консервированные пищевые продукты, имеющие pH 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыборастительные и рыбные консервированные продукты с нелимитируемой кислотностью, приготовленные без добавления кислоты; компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с pH 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодоовощные и овощные с молочным компонентом);

• группа Б – консервированные томатопродукты:

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

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

• группа В – консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты, имеющие pH 3,7—4,2, в т. ч. огурцы консервированные, овощные и другие консервы с регулируемой кислотностью;

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

• группа Д – пастеризованные мясные, мясорастительные, рыбные и рыборастительные консервированные продукты (шпик, соленый и копченый бекон, сосиски, ветчина и др.);

• группа Е – пастеризованные газированные фруктовые соки и газированные фруктовые напитки с pH 3,7 и ниже.

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

Таблица 1

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

№/№ п/п	Микроорганизмы, выявленные в консервах	Консервы общего назначения	Консервы детского и диетического питания
1	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis	Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов, оно должно быть не более 11 клеток в 1г (см^3) продукта	
2	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B. polymyxa	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
3	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfringens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см^3) продукта	Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см^3) продукта
4	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
5	Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	–	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
6	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С	Не отвечают требованиям промышленной стерильности

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

Таблица 2

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

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

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) консервов группы Е

№/№ п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 50 КОЕ/г (см^3)
2	Молочнокислые микроорганизмы	Не допускается в 1 г (см^3) продукта
3	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1 000 г (см^3) продукта
4	дрожжи	Не допускается в 1 г (см^3) продукта
5	плесени	Не более 50 КОЕ/г (см^3)

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

№/№п /п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более $2 \cdot 10^2$ КОЕ/г (см^3)
2	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускается в 1 г (см^3) продукта
3	B. cereus	Не допускается в 1 г (см^3) продукта
4	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1 г (см^3) продукта*
5	S. aureus	Не допускается в 1 г (см^3) продукта
6	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Не допускается в 25 г (см^3) продукта
* для рыбных полуконсервов – не допускается в 1,0 г (см^3) продукта		

Таблица 5

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

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

Приложение 9

9. Основные термины и определения

В настоящих санитарных правилах используются следующие основные термины и определения:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

оборот пищевых продуктов – купля-продажа (в т. ч. экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов (далее – реализация), их хранение и перевозки;

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

Приложение 10

10. Нормативные и методические документы по методам определения и контроля безопасности и пищевой ценности продуктов

1. ГОСТ 30178—96 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт».
2. ГОСТ 8558. 1—78 «Продукты мясные. Методы определения нитрита».
3. ГОСТ 26927—86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути».
4. ГОСТ 26928—86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа».
5. ГОСТ 26930—86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка».
6. ГОСТ 26931—86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди».
7. ГОСТ 26932—86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца».
8. ГОСТ 26933—86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия».
9. ГОСТ 26934—86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка».
10. ГОСТ 26935—86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова».
11. МУ 5178—90 «Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах».
12. МУ 01—19/47—11—92 «Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах».
13. ГОСТ 28038—89 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина».
14. МУ 4082—86 «Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии».
15. МУ 5177—90 «Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах».
16. ГОСТ Р 51116—97 «Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)».
17. МУ 3184—84 «Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье».
18. МУК 4.4.1.011—93 «Определение летучих N-нитрозоаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах».
19. СанПиН 42—123—4083—86 «Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах».
20. МУ 5048—89 «Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства».
21. ГОСТ 29270—95 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов».
22. МУ 4721—88 «Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три-, ряда полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах».
23. ГОСТ Р 51650 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена».
24. Методические указания по определению канцерогенного углеводорода бенз(а)пирена в некоторых продуктах питания и упаковочных материалах (№ 1426—76 МЗ СССР).
25. МУК 4.1—1023—01 «Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах» /Минздрав России. М., 2001.
26. ГОСТ Р 30059—93 «Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия».
27. ГОСТ 26181—84 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты».
28. ГОСТ Р 50476—93 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии».
29. ГОСТ 8756.1—89 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты».
30. ГОСТ Р 51182—98 «Кофепродукты. Методика выполнения измерений массовой доли кофеина».
31. ГОСТ 14351—73 «Вина и коньячные спирты. Метод определения содержания свободной и общей сернистой кислоты».
32. ГОСТ 26811—86 «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты».
33. «Методические указания по определению антиоксидантов в жевательной резинке» (№ 01—19/60—11 от 4.04.93).
34. ГОСТ Р 51240—98 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения Д-глюкозы и Д-фруктозы».

35. ГОСТ 30089—93 «Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты».
36. ГОСТ 30627.1—98 «Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)».
37. ГОСТ 30627.2—98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)».
38. ГОСТ 30627.3—98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина Е (токоферола)».
39. ГОСТ 30627.4—98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина РР (ниацина)».
40. ГОСТ 30627.5—98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина B_1 (тиамина)».
41. ГОСТ 30627.6—98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина B_2 (рибофлавина)».
42. МР 01—19/137—17—95 «Методические рекомендации по инверсионно-вольтамперометрическому определению токсичных элементов, витаминов в продуктах питания, продовольственном сырье, косметических изделиях и детских игрушках».
43. ГОСТ 30418—96 «Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава».
44. ГОСТ 51698—2000 «Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей».
45. «Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения». Минск—Москва, 1991.
46. МУК 4.2.026—95 «Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах».
47. МУ 3049—84 «Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства».
48. ГОСТ 23454—79 «Молоко. Методы определения ингибирующих веществ».
49. ГН 1.1546—96 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды».
50. МУ 5778—91 «Стронций-90. Определение в пищевых продуктах». М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89.
51. МУ 5779—91 «Цезий-137». Определение в пищевых продуктах». М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89.
52. МУК 2.6.2 717—98 «Радиационный контроль. Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка».
53. «Методика измерения. Цезий-134, цезий-137, калий-40. Определение в пробах сельскохозяйственной продукции и растительности с применением сцинтилляционного гамма-спектрометра». М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 37/17—91.
54. «Методические рекомендации. Удельная активность стронция-90. Бета-спектрометрические измерения в объектах окружающей среды, пищевых продуктах и биопробах». Утв. нач. Центра метрологии ионизирующих излучений НПО «ВНИИФТРИ» В. П. Ярына 23.06.93.
55. СанПиН 3.2.569—96 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
56. МУК 4.2.964—00 «Санитарно-паразитологические исследования воды хозяйственного и питьевого использования».
57. «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных» Сборник санитарных и ветеринарных правил. М., 1996.
58. «Методика лабораторной диагностики трихинеллеза». Утверждена Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР (Ветеринарное законодательство. М., 1988, Т. 4, С. 250—251).
59. МУК 3.2.988—00 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки».
60. «Инструкция по санитарно-паразитологической оценке морской рыбы и рыбной продукции (рыба-сырец, охлажденная и мороженная морская рыба, предназначенная для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания)». Согласована с Минздравом СССР 22.12.89.
61. МУК 4.2.796—99 «Методы санитарно-паразитологических исследований».
62. Санитарные правила по применению пищевых добавок № 1923—78 (с дополнениями) /Минздрав СССР. М., 1979.
63. СанПиН 2.1.4.1074—01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
64. ГОСТ 7698—93 «Крахмал. Правила приемки и методы анализа».
65. ГОСТ Р 51144—98 «Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб».
66. ГОСТ Р 51135—98 «Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа».
67. ГОСТ Р 300004.2—93 «Майонезы. Правила приемки и методы испытаний».

68. ГОСТ 8756.18—70 «Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары».

69. «Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности». М., 1996.

70. «Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки». М., 2000.

71. ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

72. ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

73. МУК 4.1.985—00 «Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки».

74. МУК 4.1.986—00 «Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии».

75. МУК 4.1.991—00 «Методика выполнения измерений массовой доли меди и цинка в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии».

76. МУК 4.1.003—95 «Определение селена в продуктах питания».

77. ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

78. ГОСТ Р 51762—2001 «Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения содержания летучих кислот и фурфурола».

79. ГОСТ Р 51786—2001 «Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности».

80. ГОСТ 30711—2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1».

81. ГОСТ Р 51181—98 «Концентраты пищевые детского и диетического питания. Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов».

82. ГОСТ Р 50479—93 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР».

83. ГОСТ Р 51435—99 (ИСО 8128—1—93) «Сок яблочный, сок яблочный консервированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии».

84. ГОСТ Р 51440—99 (ИСО 8128—2—93) «Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии».

85. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / Под редакцией И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. М.: Брандес-Медицина, 1998.

86. ГОСТ 30349—96 «Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов».

87. ГОСТ 23452—79 «Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов».

88. МУ № 2142—80 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое».

89. МУ № 1875—78 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в растительных маслах и животных жирах, фосфатидных концентратах, лузге, жмыхе и шроте методом жидкостной хроматографии».

90. «Определение альдрина, гексахлорана, гептахлора, ДДТ, ДДД, ДДЭ в воде, овощах, фруктах и биологическом материале газожидкостной хроматографией» //В кн. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. М.: «Колос», 1977. С. 17—20.

91. МУ №1222—75 «Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое».

92. МУ 1350—75 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в сырье для производства детских сухих молочных смесей».

93. ГОСТ 27669—88 «Мука пшеничная. Методы пробной лабораторной выпечки хлеба».

Приложение 11

11. Нормативные и методические документы по методам и порядку микробиологического контроля безопасности и пищевой ценности различных групп пищевых продуктов

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

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

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

Продукты для питания детей раннего возраста

8. МУК 4.2.577—96 «Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов».
9. ГОСТ 26972—86 «Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа».
10. ГОСТ 30705—2000 «Продукты молочные для детского питания. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».
11. ГОСТ 30706—2000 «Продукты молочные для детей. Метод определения количества дрожжей и плесневых грибов».
12. СанПиН 42—123—4423—87 «Нормативы и методы микробиологического контроля продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения».
13. МУК 4.2.1122—02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

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

14. «Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания» (М., 1993; ГК СЭН РФ № 01—19.9—11 от 21.07.92).
15. ГОСТ 8756.18—70 «Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары».
16. ГОСТ 30425—97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности».
17. ГОСТ 10444.11—89 «Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов».
18. ГОСТ 10444.12—88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов».
19. ГОСТ 10444.15—94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».
20. ГОСТ 10444.2—94 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus».

Консервы пастеризованные мясные и мясорастительные, из мяса птицы

21. «Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания» (М., 1993; ГК СЭН РФ № 01-19.9-11 от 21.07.92).
22. «Инструкция о порядке микробиологического контроля производства мясных пастеризованных консервов». М., 1984.
23. ГОСТ 10444.15—94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».
24. ГОСТ 30518—97 (ГОСТ Р 50474—93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».
25. ГОСТ 30519—97 (ГОСТ Р 50480—93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».

26. ГОСТ 29185—91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».

27. ГОСТ 10444.2—94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus».

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

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

29. «Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов». М., 1996. (Отраслевой нормативный документ).

30. ГОСТ 9792—73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины, и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб».

31. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях». М., 1990.

32. ГОСТ 7702.2.0—95 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям».

33. ГОСТ 30519—97 (ГОСТ Р 50480—93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».

34. ГОСТ 30518—97 (ГОСТ Р 50474—93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

35. ГОСТ 10444.15—94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

36. ГОСТ 7702.2.2.—93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)».

37. ГОСТ 7702.2.3.—93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл».

38. ГОСТ 7702.2.4—93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества Staphylococcus aureus».

39. ГОСТ 7702.2.5.—93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количестива листерелл».

40. ГОСТ 7702.2.6—93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».

41. ГОСТ 7702.2.7—95 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода Proteus».

42. ГОСТ 7702.2.1—95 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

43. ГОСТ 28560—90 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providenscia».

44. ГОСТ 29185—91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».

45. ГОСТ 10444.9—88 «Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens».

46. ГОСТ 28566—90 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков».

47. ГОСТ 21237—75 «Мясо. Методы бактериологического анализа».

48. ГОСТ 9958—81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа».

49. ГОСТ 30726—2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli».

50. ГОСТ Р 50454—92 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)».

51. ГОСТ Р 50455—92 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)».

52. ГОСТ 29184—91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства Enterobacteriacerae».

53. ГОСТ 30364.2—96 «Продукты яичные. Методы микробиологического контроля».

54. МУК 4.2.1122—02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

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

55. ГОСТ 9225—84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа».

56. «Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности». М., 1988.

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

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

59. ГОСТ 13264—88 «Молоко коровье. Требования при закупках».
60. ГОСТ 30519—97 (ГОСТ Р 50480—93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».
61. ГОСТ 10444.11—89 «Продукты пищевые. Метод определения молочнокислых микроорганизмов».
62. ГОСТ 30347—97 «Молоко. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus».
63. МУК 4.2.1122—02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

Рыба, рыбные продукты и другие продукты моря

64. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных». Л., 1991.
65. «Методические указания по контролю в рыбных продуктах парагемолитических вибрионов – возбудителей пищевых токсикоинфекций». Л., 1991.
66. «Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю мидий в районах их выращивания, на обрабатывающих предприятиях и по очистке мидий от бактериального загрязнения», Керчь, 1987.
67. ГОСТ 10444.15—94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».
68. ГОСТ 30518—97 (ГОСТ Р 50474—93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».
69. ГОСТ 30519—97 (ГОСТ Р 50480—93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».
70. ГОСТ 10444.12—88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».
71. ГОСТ 10444.2—94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus».
72. ГОСТ 29185—91 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий».
73. ГОСТ 28566—90 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков».
74. ГОСТ 30726—01 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli».
75. МУК 4.2.1122—02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

Хлебобулочные, мукомольно-крупяные и кондитерские изделия

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

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

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

92. Инструкция «Эпидемиология и лабораторная диагностика иерсиниозов, организация и проведение профилактических и противоэпидемических мероприятий», МЗ СССР № 15—6/042, 1990.

Масличные и жировые продукты

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

94. ГОСТ Р 50173—92 «Майонезы. Правила приемки и методы испытаний».

95. ГОСТ 10444.12—88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».

96. МУК 4.2.577—96 «Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов» – масла растительные для продуктов детского питания.

97. МУК 4.2.1122—02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

Напитки и продукты брожения

98. ГОСТ 30712—2001 «Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа. Межгосударственный стандарт».

99. «Инструкция по микробиологическому контролю производства высокостойких безалкогольных напитков», Госагропром СССР, ИК 10—5031536105—91.

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

101. ГОСТ 18963—73 «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа».

102. ГОСТ 30519—97 (ГОСТ Р 50474—93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».

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

104. МУК 4.2.1018—01 «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды». М., 2001.

Готовые блюда, изготовленные на предприятиях общественного питания и предприятиях пищеконцентратной промышленности

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

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

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

108. ГОСТ 30519—97 (ГОСТ Р 50480—93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».

109. ГОСТ 10444.12—88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».

110. ГОСТ 10444.2—94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus».

111. ГОСТ 28560—90 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providenscia».

112. ГОСТ 30726—2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli».

113. МУК 4.2.1122—02 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах».

Биологически активные добавки к пище

114. МУК 4.2.577—96 «Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов».

115. ГОСТ 10444.15—94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

116. ГОСТ 30518—97 (ГОСТ Р 50474—93) «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

117. ГОСТ 30519—97 (ГОСТ Р 50480—93) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».

118. ГОСТ 10444.2—94 «Продукты пищевые. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus».

119. ГОСТ 10444.8—88 «Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus».

120. ГОСТ 10444.12—88 «Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов».

121. ГОСТ 30726—2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli».

Приложение 12

Рекомендуемые объединенным комитетом экспертов ФАО—ВОЗ по пищевым добавкам и контаминантам максимальные уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения

Индекс	Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков, мг/кг (л)	ДСП**** (ссылки)
1	2	3	4	5	6
		1. Стимуляторы роста			
1.1	Эстрадиол-17β* Estradiol-17β	крупный рогатый скот, баранчики, куры	печень почки жир	–	0—0,05 (7)
1.2	Прогестерон* Progesterone	крупный рогатый скот, баранчики, куры	печень почки жир	–	0—30 (7)
1.3	Тестостерон * Testosterone	крупный рогатый скот	печень почки жир	–	0—2 (7)
1.4	Зеранол *** Zeranol	крупный рогатый скот	мясо печень	0,002 0,01	0—0,5 (3)
1.5	Тренболон ацетат Trenbolon acetate	крупный рогатый скот	мясо печень почки	0,002 как β-тренболон 0,01 0,01 как α-тренболон	0—0,01 (3)
1.6	Карбадокс Carbadox	свиньи	мясо печень	0,005 0,03 как хиноксалин 2-карбоновая кислота	– (3)
1.7	Бычьи соматотропины** (Bovine somatotropins)	крупный рогатый скот молочного направления	молоко мясо печень почки жир	–	– (6)
1.8	Меленгестрол ацетат*** Melengestrol Acetat	крупный рогатый скот	печень жир	0,002 0,005	0—0,3 (8)
		2. Глюкокортикоиды			
2.1	Дексаметазон*** Dexamethasone	крупный рогатый скот, кони, свиньи крупный рогатый скот	мясо почки печень молоко	0,0005 0,0005 0,0025 0,0003	0—0,015 (6)
		3. Транквилизаторы			
3.1	Азаперон Azaperone	свиньи	мясо жир печень почки	0,06 0,06 0,1 0,1 как сумма азаперона и азаперола	0—6 (6)
		4. β-Адреноцепторы-блокаторы			
4.1	Каразолол*** Carazolol	свиньи	мясо, жир печень почки	0,005 0,025 0,025	0—0,1 (7)
		5. Антимикробные средства			
5.1	Спектиномицин*** Spectinomycin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры куры крупный рогатый скот	мясо печень почки жир яйца молоко	0,5 2,0 5,0 2,0 2,0 0,2	0—40 (6)
5.2	Неомицин*** Neomycin	крупный рогатый скот свиньи, овцы, козы, утки, индюшки, куры куры	мясо печень почки жир молоко мясо печень жир почки яйца	0,5 15,0 20,0 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5	0—60 (7)

1	2	3	4	5	6
5.3	Гентамицин*** Gentamycin	крупный рогатый скот, свиньи крупный рогатый скот	мясо жир печень почки молоко	0,1 0,1 2,0 5,0 0,2	0—20 (6)
5.4	Цефтиофур Ceftiofur	крупный рогатый скот, свиньи крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	1,0 2,0 6,0 2,0 0,1 как десфуроил цефтиофур	0—50 (5)
5.5	Сульфадимидин*** Sulphadimidine	Крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,1 0,1 0,1 0,1 0,025	0—50 (3)
5.6	Флумеквин*** Flumequine	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры	мясо печень почки жир	0,5 0,5 3,0 1,0	0—30 (8)
5.7	Линкомицин*** Lincomycin	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры, крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,1 0,5 1,5 0,1 0,15	0—30 (8)
5.8	Тиамфеникол Thiamphenicol	 свиньи	мясо печень почки жир	0,05 0,1 0,5 0,05 как сумма тиамфеникола и коньюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол	0—5 (7)
5.9	Данофлоксацин*** Danofloxacin	крупный рогатый скот, куры, свиньи	мясо печень почки жир мясо печень почки жир	0,2 0,4 0,4 0,1 0,1 0,05 0,2 0,1	0—20 (5)
5.10	Спирамицин Spiramycin	крупный рогатый скот куры свиньи	мясо печень почки жир молоко мясо печень почки жир мясо печень почки жир	0,2 0,6 0,3 0,3 0,2 0,2 0,6 0,8 0,3 как сумма спирамицина и неоспирамицина 0,2 0,6 0,3 0,3 как спирамицин	0—50 (5)
5.11	Сарафлоксацин*** Sarafloxacin	индейки, куры	мясо печень почки жир	0,01 0,08 0,08 0,02	0—0,3 (6)
6. Антигельминтные средства					
6.1	Клозантел*** Closantel	овцы крупный рогатый скот	мясо печень почки жир мясо печень почки жир	1,5 1,5 5,0 2,0 1,0 1,0 3,0 3,0	0—30 (3)

1	2	3	4	5	6
6.2	Ивермектин Ivermectin	крупный рогатый скот	печень жир молоко	0,1 0,04 0,01 как 22,23-дигидроивермектин B_{1a} (H_2 B_{1a})	0—1 (8)
6.3	Флубендазол*** Flubendazole	свиньи птица	мясо печень мясо печень яйца	0,01 0,01 0,2 0,5 0,4	0—12 (3)
6.4	Тиабендазол Tiabendazole	крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи крупный рогатый скот, козы	мясо печень почки жир молоко	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 как сумма тиабендазола и 5-окситиабендазола	0—100 (5)
6.5	Триклабендазол Triclabendazole	крупный рогатый скот овцы	мясо печень почки жир мясо печень почки жир	0,2 0,3 0,3 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 как 5-хлор-6-(2^1,3^1,-дихлорфено-кси)-бензимидазол-2-он)	0—3 (1)
6.6	Левамизол*** Levamizole	крупный рогатый скот, овцы, свиньи, птица	мясо почки жир печень	0,01 0,01 0,01 0,1	0—6 (2)
6.7	Фебантел, фенбендазол и оксфендазол Febantel, Fenbendazole and Oxfendazole	крупный рогатый скот, овцы, свиньи, кони, козы крупный рогатый скот	мясо почки жир печень молоко	0,1 0,1 0,1 0,5 0,1 как сумма фенбендазола, оксфендазола и оксфендазола сульфона в пересчете на оксфендазол сульфон	0—7 (6)
6.8	Моксидектин*** Moxidectin	крупный рогатый скот олени овцы крупный рогатый скот, олени, овцы	мясо мясо мясо печень почки жир	0,02 0,02 0,05 0,1 0,05 0,5	0—2 (6)
6.9	Дорамектин*** Doramectin	крупный рогатый скот свиньи крупный рогатый скот, свиньи	мясо мясо печень почки жир	0,02 0,005 0,1 0,03 0,15	0—0,5 (7)
6.10	Абамектин Abamectin	крупный рогатый скот	печень почки жир	0,1 0,05 0,1 как авермектин $B1_\alpha$	0—1 (4)
6.11	Эприномектин Eprinomectin	крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,1 2,0 0,3 0,25 0,02 как эприномектин $B1_\alpha$	0—10 (6)
7. Антипротозойные средства					
7.1	Диклазурил*** Diclazuril	овцы, кролики, птица	мясо печень почки жир	0,5 3,0 2,0 1,0	0—30 (6)

1	2	3	4	5	6
7.2	Имидокарб*** Imidocarb	крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,3 2,0 1,5 0,05 0,05	0—10 (6)
	8. Трипаноцидные средства				
8.1	Изометамидиум*** Izometamidium	крупный рогатый скот	мясо жир молоко печень почки	0,1 0,1 0,1 0,5 1,0	0—100 (3)
8.2	Диминазен*** Diminazene	крупный рогатый скот	мясо печень почки молоко	0,5 12,0 6,0 0,15	0—100 (2)
	9. Инсектициды				
9.1	Цихалотрин*** Cyhalothrin	крупный рогатый скот свиньи овцы крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,02 0,02 0,02 0,4 0,03	0—2 (8)
9.2	Дицикланил*** Dicyclanil	овцы	мясо печень почки жир	0,2 0,4 0,4 0,15	0—7 (8)
9.3	Трихлорфон*** Trichiorfon	крупный рогатый скот	мясо печень почки молоко	0,05 0,05 0,05 0,05	0—20 (8)
9.4	Дельтаметрин*** Deltamethrin	крупный рогатый скот, овцы, куры крупный рогатый скот куры	мясо печень почки жир молоко яйца	0,03 0,05 0,05 0,5 0,03 0,03	0—10 (7)
9.5	Фоксим*** Phoxim	крупный рогатый скот, свиньи, овцы, козы крупный рогатый скот	мясо печень почки жир молоко	0,05 0,05 0,05 0,4 0,01	0—4 (7)

Примечания.

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

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

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

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

Приложение 13

13. Основные положения, используемые при разработке допустимых удельных активностей в пищевых продуктах, и гигиеническая оценка соответствия установленным нормативам

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

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

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

Таблица 1

Среднедушевое потребление пищевых продуктов, г/сутки

Продукты	1992	1993	1994	1995	1996
Хлеб и хлебопродукты (в пересчете на муку)	286,0	293,0	276,0	279,0	266,0
Молоко и молокопродукты*	563,5	586,6	584,5	478,8	450,8
Картофель	293,0	309,0	309,0	309,0	296,0
Овощи и бахчевые	214,0	210,0	194,0	227,0	214,0
Мясо и мясопродукты	158,0	158,0	158,0	145,0	132,0
Рыба и рыбопродукты	32,9	29,6	23,0	26,3	26,3
Фрукты и ягоды	78,9	85,5	82,2	82,2	85,5
Итого	1 626,3	1 671,7	1 626,7	1 547,3	1 470,6
* без масла					

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение 14

14. Основные требования к этикетированию пищевой ценности пищевых продуктов

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

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

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

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

Таблица 1

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

Основные пищевые вещества	Суточная потребность
1	2
Энергетическая ценность, ккал	2 500
Белки, г	75
Жиры, г, в т. ч., полиненасыщенные жирные кислоты , г	83 11

1	2
Усвояемые углеводы, г, в т. ч. сахар (сахароза)	365 65
Пищевые волокна, г	30
Минеральные вещества, мг:	
железо	14
иод	0,15
цинк	15
селен	0,07
кальций	1 000
магний	400
фосфор	1 000
калий	3 500
Витамины:	
А (на ретиноловый эквивалент), мкг	1 000
B_1 (тиамин), мг	1,5
B_2 (рибофлавин), мг	1,8
B_6, мг	2,0
Вс (фолиевая кислота), мкг	200
B_{12} (кобаламин), мкг	3
С (аскорбиновая кислота), мг	70
D, мкг	5*
Е (на токофероловый эквивалент), мг	10
РР (на ниациновый эквивалент), мг	20
* 5 мкг холекальциферола – 200 МЕ витамина D.	

14.5. Содержание холестерина, насыщенных жирных кислот и поваренной соли (в пересчете на натрий) ограничивается в соответствии с рекомендациями ФАО—ВОЗ (табл. 2), что также отражается на этикетке, в т. ч. в % от допустимого суточного потребления.

Таблица 2

Допустимое потребление некоторых пищевых веществ

Пищевое вещество	Допустимое потребление
Насыщенные жирные кислоты, не более, г	25
Холестерин, не более, мг	300
Натрий, не более, мг	2 400 (не более 6,15 г пищевой соли)

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

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

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

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

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

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

белки – 4 ккал/г,

углеводы – 4 ккал/г,

жиры – 9 ккал/г,

органические кислоты – 3 ккал/г,

алкоголь (этанол) – 7 ккал/г.

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

14.11. Для расчета содержания белка в пищевых продуктах используется формула: белок = общий азот по Кьельдалю × K,

где K – коэффициент пересчета, соответствующий пищевому продукту («Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов» // Под ред. Скурихина И. М., Тутельяна В. А. М., 1998).

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

Приложение 15
(справочное)

15. Краткая характеристика основных видов продуктов детского питания

15.1. Продукты детского питания на молочной основе

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемый состав этих смесей представлен в соответствующих разделах.

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

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

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

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

Другая группа продуктов детского питания на молочной основе – это жидкие и пастообразные молочные продукты, изготовляемые из цельного коровьего молока: молоко, кисломолочные продукты, творог. Эти продукты используются в питании ребенка первого года жизни в качестве прикорма, а также детей от 1 до 3 лет. При характеристике пищевой ценности этих продуктов особое внимание обращается на стандартизацию содержания в них белка и жира. Кислотность жидких кисломолочных продуктов не превышает 70—100 градусов Т, а пастообразных – 150 градусов Т.

15.2. Продукты прикорма на зерновой основе

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

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

Наиболее современной формой выпуска этих продуктов являются быстрорастворимые (инстантные) мука и сухие каши, для приготовления из которых готовых блюд (молочных каш) не требу-

ется варка. Эта группа продуктов, представленная в отдельном разделе, характеризуется существенно более жесткими требованиями к микробиологическим нормативам, чем каши, требующие варки.

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

15.3. Продукты прикорма на плодоовощной основе

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

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

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

15.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

Пищевая ценность консервов определяется содержанием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров, витаминов А, B_1, B_2, B_6, B_{12}, железа.

15.5. Продукты прикорма на рыбной основе

К ним относятся рыбные консервы для детского питания. Они используются с 8—9 месяцев жизни ребенка 1—2 раза в неделю. Пищевая ценность рыбных консервов определяется наличием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров (содержащих дефицитные в питании человека омега-3 жирные кислоты), витаминов B_1, B_6, B_{12}, железа, некоторых микроэлементов.

15.6. Продукты для детей дошкольного и школьного возраста

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

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

15.7. Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей

Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей определяется двумя критериями.

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

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

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

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

Приложение 16
(справочное)

16. Нормативные ссылки

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

3. «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» от 22 июля 1993 г.

4. Федеральный закон «О радиационной безопасности населения» от 9 января 1996 г.

5. Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» от 9 января 1996 г.

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 «О Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации».

8. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».

10. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 89 от 26 марта 2001 г. «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий, парфюмерной и косметической продукции, средств и изделий для гигиены полости рта, табачных изделий».

11. Маркировка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. СП 2.3.2.10.14—01.

12. Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. МУК 2.3.2.970—00.

13. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище. МУК 2.3.2.721—98.

14. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 14 от 08.11.00 «О порядке проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных источников».

15. Социальное положение и уровень жизни России /Госкомстат России. М., 1997.— С. 135, 147.

16. ICRP 82 «Protection of the Public in Situation of Prolonged Radiation Exposure», 1999.— 41 p.

17. WHO Technical Report Series № 832, 1993.

18. WHO Technical Report Series № 851, 1995.

19. Codex Alimentarius.— V. 3. Rome, 1996.

20. WHO Technical Report Series № 876, 1998.

21. WHO Technical Report Series № 879, 1998.

22. WHO Food Additives Series № 41, Geneva, 1998.

23. WHO Food Additives Series № 43, Geneva, 2000.

24. WHO Food Additives Series № 45, Geneva, 2000.

gost.e-ecolog.ru