

Об утверждении технического регламента "Требования к безопасности консервов, пресервов" и о внесении изменений и дополнений в некоторые решения Правительства Республики Казахстан

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 15 ноября 2010 года № 1201. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 31 марта 2021 года № 189.

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 31.03.2021 № 189.

В соответствии с Законом Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемый технический регламент "Требования к безопасности консервов, пресервов".

2. Внести в некоторые решения Правительства Республики Казахстан следующие изменения и дополнения:

1) утратил силу постановлением Правительства РК от 30.01.2017 № 29 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования);

2) утратил силу постановлением Правительства РК от 30.01.2017 № 29 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования);

3) в постановлении Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009 года № 743 "Об утверждении технического регламента "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции" (САПП Республики Казахстан, 2009 г., № 27-28, ст. 236):

в техническом регламенте "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции", утвержденном указанным постановлением:

в пункте 2:

в подпункте 4) слово "рыбы." заменить словом "рыбы;"

дополнить подпунктом 5) следующего содержания:

"5) консервы, пресервы из рыбы, аквакультур;"

абзац четвертый пункта 62 исключить.

Сноска. Пункт 2 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 30.01.2017 № 29 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

3. Настоящее постановление вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования.

*Премьер-Министр
Республики Казахстан*

К. Масимов

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 15 ноября 2010 года № 1201

Технический регламент

"Требования к безопасности консервов, пресервов"

1. Область применения

1. Настоящий технический регламент "Требования к безопасности консервов, пресервов" (далее - Технический регламент) устанавливает требования к безопасности консервов, пресервов, а также процессам их жизненного цикла, находящихся в обороте на территории Республики Казахстан и изготовленных из :

- 1) мяса, мясных продуктов;
- 2) рыбы, икры;
- 3) аквакультур;
- 4) плодов, овощей и грибов;
- 5) молочных, составных молочных, молкосодержащих продуктов.

2. Консервы, пресервы, подпадающие под действие настоящего Технического регламента по единой товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности таможенного союза (далее - ЕТН ВЭД ТС), указаны в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

2. Опасные факторы

3. К опасным факторам, возникающим в процессе жизненного цикла консервов, пресервов, которые минимизируются для обеспечения безопасности человека, окружающей среды, относятся:

1) биологические - бактерии, вирусы, грибки и паразиты, источниками которых являются люди и продовольственное сырье, используемое в процессе жизненного цикла консервов, пресервов;

2) химические - естественного происхождения или внесенные в процессе производства. К химическим факторам естественного происхождения относятся аллергены, микотоксины, гистамин, токсины грибов, токсины моллюсков, пирролизидиновые алкалоиды; к внесенным химическим факторам, относятся полихлорированные бифенилы, пестициды, антибиотики, гормоны роста,

токсичные элементы, радионуклиды, нитраты, нитриты, бенз(а)пирен, чистящие средства, средства санитарии;

3) физические - твердые посторонние объекты, возникающие из-за загрязнения сырья, технологических средств, упаковки, пищевых добавок и готовой продукции, возникающих в процессе производства консервов, пресервов

3. Идентификация

4. Идентификацию проводят по признакам, параметрам, показателям и требованиям, которые в совокупности достаточны для подтверждения соответствия консервов, пресервов их описанию и (или) образцу, и (или) свойствам.

5. Идентификация консервов, пресервов проводится с учетом признаков, приведенных в нормативных документах по стандартизации, нормативно-технической документации, информации на этикетках потребительских упаковок и других документах, характеризующие данные консервы, пресервы.

6. Идентификацию консервов, пресервов проводят с использованием нормативно-технической документации, устанавливающей требования к конкретному наименованию консервов, пресервов путем:

- 1) анализа документов, характеризующих партию консервов, пресервов;
- 2) исследований и (или) испытаний консервов, пресервов;
- 3) анализа документов и результатов исследований и (или) испытаний консервов, пресервов.

4. Термины и определения

7. В настоящем Техническом регламенте используются термины и определения, установленные законодательствами в области безопасности пищевой продукции и технического регулирования, а также используемые настоящим Техническим регламентом:

- 1) продукция аквакультуры - водные организмы (рыба, моллюски, водоросли, ракообразные);
- 2) консервы из рыбы (аквакультур) - консервы из рыбного сырья (аквакультур), содержание которого должно быть не менее пятидесяти процентов массы нетто;
- 3) пресервы из рыбы (морепродуктов) - пресервы из рыбы (морепродуктов), содержащий рыбы не менее шестидесяти пяти процентов (морепродуктов - не менее пятидесяти пяти процентов) массы нетто, с массовой долей поваренной

соли не более восьми процентов с добавлением или без добавления пищевых добавок, ингредиентов, подлежащий хранению при температуре не выше нуля градусов Цельсия;

4) рыборастворительные консервы - консервы из рыбы или морепродуктов, аквакультур и растительных добавок, в которых доля рыбного сырья или морепродуктов составляет не менее пятидесяти процентов массы нетто;

5) джем (конфитюр) - желированные консервы, полученные из целых нарезанных или крупно протертых фруктов одного или нескольких видов, уваренные с сахаром или натуральными сахарозаменителями, с добавлением желирующих веществ, пищевых кислот, ароматических веществ, красителей и других пищевых добавок или без них;

6) бланширование (плодов, овощей, грибов) - кратковременная обработка продукта кипятком или паром, для предотвращения потемнения, удаления кожицы, уменьшения содержания нитритов (нитратов), удаления горечи, специфического запаха фруктов, овощей, грибов;

7) полуконсервы (пресервы) - 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 не выше шести градусов Цельсия и ниже, в данном виде готовые к употреблению;

8) фруктовое (овощное, грибное) желе - фруктовые (овощные, грибные) консервы, обладающие прочной желирующей консистенцией, изготовленные из осветленных или неосветленных фруктовых (овощных) соков, фруктового (овощного, грибного) пюре или фруктовых (овощных) концентрированных соков, сахара или сахаров, и (или) сахарозаменителей, и (или) подсластителей, желирующих веществ, с добавлением или без добавления ароматизаторов и (или) экстрактов пряно-ароматических растений, пищевых органических кислот, пищевых красителей и консервантов, при этом фруктовое (овощное) желе может содержать фрукты, овощи или их части, ядра семян и другие растительные компоненты, равномерно распределенные в общей массе;

9) фруктовый (овощной) десерт - фруктовые (овощные) консервы, изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных целых и (или) нарезанных, и (или) протертых фруктов (овощей) одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, с добавлением или без добавления сахара или сахаров и (или) натуральных подсластителей, круп или других пищевых ингредиентов, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов и пищевых красителей;

10) плодовые (овощные, грибные) консервы - консервы, изготовленные из одного или нескольких видов плодов, овощей, корнеплодов, грибов, свежих целых и (или) нарезанных, или из смеси этих видов сырья, залитых водой или соком, с добавлением или без добавления соли и (или) сахара, зелени, пряностей и пищевых кислот;

11) фруктовые (овощные, грибные) полуконсервы - продукты переработки фруктов (овощей, грибов), подвергнутые тепловой и (или) иной обработке, в герметичной упаковке, готовые к употреблению, предназначенные для краткосрочного хранения в установленных условиях;

12) фруктовый (овощной, грибной) соус - фруктовые (овощные, грибные) консервы, изготовленные из протертых и (или) измельченных свежих фруктов (овощей, грибов) или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, овощей и грибов, пряностей, с добавлением или без добавления сахара, соли, пищевых органических кислот и зелени;

13) продукция имитированная - продукция с использованием ингредиентов, заменяющих рыбу, мясо, молоко, плоды, овощи, грибы, их комбинаций, воспроизводящая с возможной точностью органолептические показатели заданной продукции, но отличающиеся выбором заменителей основного сырья;

14) мясные консервы - консервы, изготовленные из мясных продуктов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов составляет не менее шестидесяти процентов массы нетто;

15) мясорастительные консервы - консервы, изготовленные из мясных продуктов с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более тридцати и не менее шестидесяти процентов массы нетто;

16) компоты - консервы, полученные из целых или нарезанных фруктов одного или нескольких видов, залитые водой, сахарным сиропом или растворами натуральных сахарозаменителей либо фруктовым соком, с добавлением пищевых кислот либо без них;

17) консервы - пищевые продукты, переработанные в соответствии с установленной технологией, пастеризованные или стерилизованные до или после укладки в тару и герметизации, сохраняющие микробиологическую стабильность и качество в течение всего срока годности при соблюдении условий хранения и готовые к употреблению;

18) консервирование - способы (процессы) обработки, кроме обработки ионизирующим излучением, предусматривающие замедление (прекращение) жизнедеятельности микроорганизмов и биохимических процессов и

последующую упаковку в соответствующую тару, обеспечивающие микробиологическую стабильность и безопасность такой продукции при ее хранении в установленных условиях;

19) пастеризация консервов - тепловая обработка консервов, пресервов при атмосферном давлении, по установленным режимам, но не выше ста градусов Цельсия;

20) созревание консервов (пресервов) - биохимические и физико-химические процессы, происходящие в течение определенного срока, в результате которых достигается заданная консистенция, вкус и запах консервов, пресервов;

21) стерилизация консервов - тепловая обработка консервов при избыточном давлении и температуре не выше ста градусов Цельсия;

22) посторонние примеси в консервах, пресервах - вещества в консервах (пресервах), которые не являются производными сырья и ингредиентов и легко распознаются без использования оптических приборов или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, и указывают на нарушение санитарных правил и норм производства;

23) кетчуп - томатный соус, изготовленный из свежих томатов или томатных продуктов, с добавлением или без добавления пряностей, соли, сахара, пищевых органических кислот, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей и консервантов; кетчуп может быть изготовлен как консервы или в виде полуфабриката;

24) маринованные фрукты (овощи, грибы) - фруктовые (овощные, грибные) консервы, изготовленные из свежих, соленых или быстрозамороженных целых или нарезанных фруктов (овощей, грибов), одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли и (или) сахара, пищевых органических кислот, пряностей или их экстрактов, с добавлением или без добавления пищевого растительного масла и зелени;

25) растительно-мясные консервы - консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не менее пяти и не более тридцати процентов;

26) растительно-рыбные консервы - консервы из овощей, круп, макаронных изделий и рыбы, в которых доля рыбного сырья составляет не менее пятидесяти процентов массы нетто;

27) пасты - консервы, полученные путем протирания и (или) предварительной ферментной обработки фруктов, с добавлением пищевых кислот, сахара, пищевых добавок или без них, концентрированные или неконцентрированные;

28) повидло - консервы желированные или нежелированные, приготовленные путем варки протертых фруктов одного или нескольких видов с сахаром или

натуральными сахарозаменителями, с добавлением пищевых кислот, желеобразующих веществ или без них;

29) пастеризованная икра (консервы) - консервы, приготовленные из икры-зерна, обработанные поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками;

30) молочные (составные молочные, молокосодержащие) консервы - молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты, которые в результате обработки (стерилизации, сгущения, сушки, добавления веществ, повышающих осмотическое давление среды, и упаковки) сохраняют длительное время свои свойства без существенных изменений;

31) сиропы - консервы, полученные из фруктовых соков с сахаром или натуральными сахарозаменителями, с добавлением пищевых кислот, ароматических веществ и красителей или без них;

32) фрукты (овощи) в сиропе - фруктовые (овощные) консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов (овощей) одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом из (сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина или стабилизаторов, в которых массовая доля плодовой части составляет не менее сорока пяти процентов;

33) критическая контрольная точка - этап, на котором применяется контроль и является существенным для предупреждения и устранения опасного фактора или сокращения его до приемлемого уровня;

34) термограмма - графическое изображение режима тепловой обработки пищевых продуктов на пастеризаторах и стерилизаторах;

35) варенье - консервы из целых или нарезанных фруктов, уваренных с сиропом из сахара или натуральных сахарозаменителей, с добавлением пищевых кислот, ароматических веществ, красителей, пряностей, или без них;

36) дробленые фрукты (овощи, грибы) - фруктовые (овощные) консервы, представляющие собой массу дробленых фруктов (овощей, грибов) размером частиц не менее трех и не более пяти миллиметров, полученные из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов, путем механического воздействия без отделения сока и избыточной мякоти, изготовленные с добавлением или без добавления сахара и (или) соли;

37) эксгаустирование - процесс удаления воздуха из заполненной продуктом тары перед укупоркой.

5. Условия обращения консервов, пресервов на рынке

8. При размещении на рынке необходимо обеспечить соответствие консервов, пресервов требованиям настоящего Технического регламента, а также обеспечить наличие документов, подтверждающих ее безопасность и прослеживаемость.

Информация о соответствии консервов, пресервов требованиям настоящего Технического регламента доводится до потребителя посредством нанесения маркировки и представления документов, удостоверяющих безопасность консервов, пресервов.

9. Процессы оборота консервов, пресервов должны быть согласованы с уполномоченными органами в соответствии с Правилами согласования уполномоченными органами соответствия процессов (стадий) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения пищевой продукции, соответствия машин и оборудования, материалов и изделий, используемых при разработке (создании), производстве (изготовлении), обороте, утилизации и уничтожении, требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции, утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 февраля 2008 года № 158 (далее - Правила).

6. Требования к безопасности консервов, пресервов

6.1. Требования к безопасности мясных, мясорастительных и растительно-мясных консервов

10. Мясные, мясорастительные и растительно-мясные консервы должны быть герметически закупоренные и стерилизованные.

11. Наличие минеральных примесей, примесей растительного происхождения и посторонних примесей не допускается.

12. Консервы не должны содержать костей, хрящей, сухожилий, крупных кровеносных сосудов, грубой соединительной ткани, лимфатических и нервных узлов.

13. Шкурки на мясе свинины должны быть мягкой консистенции, на мясе говядины, баранины наличие шкурки не допускается.

14. В мясорастительных и растительно-мясных консервах крупы, макаронные изделия не должны образовывать комочков.

15. Для консервов из мяса птицы остаточное количество пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, нитратов, диоксинов не должны превышать допустимые уровни установленных в таблице 1 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

16. Для консервов из мяса и субпродуктов всех убойных и промышленных животных остаточное количество пестицидов, токсичных элементов,

нитрозаминов, антибиотиков, диоксинов не должно превышать допустимые уровни установленных в таблице 1 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

17. Для мясорастительных и растительно-мясных консервов, а также для консервов из мяса птицы, мяса всех видов убойных и промысловых животных остаточное количество пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, нитратов, диоксинов не должны превышать допустимые уровни установленных в таблице 1 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

Допустимые уровни содержания радионуклидов не должны превышать уровней установленных в таблице 9 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

18. По микробиологическим показателям безопасности промышленной стерильности мясные, мясорастительные, растительно-мясные консервы группы А и группы Д должны соответствовать требованиям приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

6.2. Требования к безопасности консервов, пресервов из рыбы, икры, аквакультур, рыборастительных, растительно-рыбных консервов

19. Консервы, пресервы из рыбы, икры, аквакультур, рыборастительные, растительно-рыбные должны быть герметически укупоренные пастеризованные и (или) стерилизованные.

20. Наличие чешуи и посторонних примесей не допускается.

21. В консервах из аквакультур не должно быть частиц панциря крабов, ракушек.

22. Внутренности, крупные плавники, насекомые, чешуя, позвоночная кость и крупные реберные кости должны быть удалены, сгустки крови рыб должны быть зачищены.

23. Остаточное количество пестицидов, токсичных элементов, бензапирена, нитрозаминов, диоксинов, полихлорированных бифенилов, гистамина, микробиологические показатели, в консервах, пресервах из рыбы, икры, аквакультур, рыборастительных, растительно-рыбных консервов не должно превышать допустимые уровни, установленные в таблице 2 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

Допустимые уровни содержания радионуклидов не должны превышать уровней установленных в таблице 9 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

24. По микробиологическим показателям безопасности промышленной стерильности консервы рыбные, из икры, рыборастительные, растительно-рыбные консервы, а также консервы из аквакультур группы А и группы Д должны соответствовать требованиям приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

По паразитологическим показателям безопасности консервы, пресервы из рыбы, икры, аквакультур и продуктов их переработки должны соответствовать таблицам 3, 4, 5, 6 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

6.3. Требования к безопасности консервов, полуконсервов из плодов, овощей и грибов

25. Требования настоящего Технического регламента устанавливаются на продукцию переработки фруктов, овощей и грибов, относящуюся к следующим группам, общепринятым в плодоовощной консервной промышленности:

1) фруктовые (овощные, грибные) полуконсервы;

2) фруктовые (овощные, грибные) консервы, в том числе: пасты, сиропы, компоты, джем, варенье, соусы, кетчуп, маринованные фрукты (овощи, грибы), дробленые фрукты (овощи, грибы), желе, десерты, фрукты (овощи) в сиропе;

3) соленые овощные (грибные) продукты;

26. Консервы, полуконсервы из плодов, овощей и грибов должны быть герметически укупоренные и пастеризованные или стерилизованные.

27. В консервах, полуконсервах из плодов, овощей и грибов не допускается привкус прогорклого масла и наличие постороннего привкуса и запаха, минеральных примесей, примесей растительного происхождения, грубых семян плодов, овощей.

28. Допустимое остаточное количество пестицидов, токсичных элементов, нитратов, пестицидов, сорбата натрия и микотоксинов патулина установлено в таблице 7 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

Допустимые уровни содержания радионуклидов не должны превышать уровней установленных в таблице 9 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

29. По микробиологическим показателям безопасности промышленной стерильности овощные консервы группы А и группы Г должны соответствовать требованиям приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

30. По микробиологическим показателям безопасности промышленной стерильности консервы из томатопродуктов: (цельноконсервированные томаты, томатная паста, томатные соусы, кетчупы и другие) группы Б должны соответствовать требованиям приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

31. По микробиологическим показателям безопасности промышленной стерильности слабокислые консервы, полуконсервы из плодов, овощей и грибов (овощные маринады, салаты, винегреты и другие продукты) группы В должны соответствовать требованиям приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

6.4. Требования к безопасности молочных консервов

32. Требования настоящего Технического регламента устанавливаются на следующие виды молочных консервов:

- 1) концентрированные молочные;
- 2) сгущенные молочные;
- 3) сухие молочные.

33. Цвет молочных консервов должен быть белого, белого со светло-кремовым оттенком, или оттенком свойственный ингредиенту, добавляемому в молочные консервы.

34. Запах и вкус приятные, характерные для данного вида продукции, допускается привкус и запах кипяченого молока.

35. В молочных консервах не допускается наличие фосфатазы и (или) пероксидазы.

36. Остаточное количество пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, в продукте не должно превышать норм, установленных в таблице 8 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

Допустимые уровни содержания радионуклидов не должны превышать уровней установленных в таблице 9 приложения 2 к настоящему Техническому регламенту.

37. По микробиологическим показателям промышленной стерильности сгущенные стерилизованные молочные консервы группы А должны соответствовать требованиям приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

7. Требования к безопасности процессов производства (изготовления) консервов, пресервов

38. При производстве консервов, пресервов должны соблюдаться требования настоящего Технического регламента. Процессы производства (изготовления) консервов, пресервов должны быть согласованы с уполномоченными органами в соответствии с Правилами.

39. Не допускается размещение объектов по производству консервов, пресервов в санитарно-защитных зонах промышленных объектов, в жилых, административных и встроенно-пристроенных зданиях.

40. Цехи и участки по производству консервов, пресервов должны быть полностью изолированы от цехов, производящих техническую и кормовую продукцию и иметь отдельные входы и бытовые помещения.

Расположение оборудования в цехах должно быть таким, чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение и технологические процессы должны быть полностью разделены.

41. На предприятии должны быть созданы условия для осуществления производственного контроля безопасности консервов, пресервов.

42. Для проведения лабораторных испытаний показателей безопасности консервов, пресервов должны применяться нормативные документы по стандартизации, методики и средства измерений, аттестованные в установленном порядке и (или) внесенные в государственный реестр и поверенные в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

43. Программа производственного контроля безопасности должна содержать:

1) перечень и описание критических контрольных точек, в которых контролируются технологические параметры, а также периодичность проведения контроля в этих точках;

2) перечень измеряемых в критических контрольных точках технологических параметров и допустимые значения этих параметров;

3) средства измерений, применяемые для контроля технологических параметров и периодичность их поверки;

4) порядок и периодичность санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря;

5) учет и регистрация возникших отклонений с указанием стадии, на которой они возникли;

6) выявление причин и времени возникновения отклонений;

7) описание корректирующих действий выполненных при обнаружении отклонений технологических параметров от допустимых значений.

44. При термической обработке консервов, пресервов должна быть оснащена автоматизированная система контроля параметров термической обработки и устройствами, исключающими несанкционированное прерывание процессов термической обработки.

45. При производстве (изготовлении) консервов, пресервов должен соблюдаться установленный технологический режим стерилизации, пастеризации. При этом должна проводиться обязательная регистрация

фактических данных о времени подъема температуры, продолжительности стерилизации (пастеризации), охлаждения, отклонениях температуры и (или) продолжительности нагревания, имевших место в процессе стерилизации (пастеризации). На термограмме указывается наименование консервов, номер аппарата осуществляющего стерилизацию (пастеризацию), смены, даты, режима стерилизации (пастеризации), фамилии аппаратчика.

При этом запись и регистрация должна исключать возможность внесения изменений данных в последующем, с обязательным фиксированием времени начала и окончания технологических процессов производства консервов, фруктовых (овощных) полуконсервов.

46. Записи, содержащие сведения о контролируемых параметрах производственных процессов, термограмм процессов пастеризации, стерилизации хранятся не менее одного года после окончания срока годности консервов, пресервов.

47. Все банки, прошедшие тепловую обработку при одинаковых условиях, должны иметь опознавательную метку партии.

48. Для снижения риска загрязнения консервов, пресервов токсичными металлами должен быть обеспечен контроль состояния поверхностей технологического оборудования, продуктопроводов и емкостей для резервирования, контактирующих с продуктом.

49. Применяемое в процессе производства оборудование и приборы не должны создавать опасных факторов загрязнения консервов, пресервов на стадиях их производства и хранения.

50. Закатка осуществляется предварительно и (или) одновременно с эксгаустированием содержимого тары, в условиях, исключающих присутствие воздуха в консервах, пресервах.

51. Бомбажные и другие отбракованные консервы, пресервы должны храниться в отдельном помещении с точным указанием количества забракованных банок и их маркировки.

7.1. Требования к безопасности мясных, мясорастительных и растительно-мясных консервов в процессе производства

52. В производстве мясных, мясорастительных и растительно-мясных консервов не допускается применять парное мясо, мясо и субпродукты, замороженные более одного раза, тощее мясо, мясо с признаками порчи жира, прогорклый шпик, а также мясо животных-производителей, диких животных.

Не допускается применять мясо птицы, замороженное более одного раза, с изменившимся цветом мышечной ткани и жира, плохо обескровленное, тощее.

При этом кожа должна быть чистой, без остатков перьев (пеньков) и волосовидных перьев, кровоподтеков.

53. Не допускается применять мясо животных, продукцию и сырье животного происхождения, пораженную (зараженную) особо опасными болезнями животных, перечень которых утвержден постановлением Правительства Республики Казахстан от 28 апреля 2003 года № 407 "Об утверждении нормативных правовых актов в области ветеринарии".

54. Не допускается обеззараживание условно годного мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях.

55. При разделке должны быть удалены части туши, пораженные болезнями и имеющие значительные механические повреждения.

56. При выработке консервов из обжаренного мяса должны соблюдаться режимы предварительной тепловой обработки, исключающие образование эндогенных токсинов.

57. Укладка в тару продукции производится в условиях, исключающих попадание в готовый продукт чужеродных веществ и микроорганизмов.

58. Для исключения развития оставшихся после стерилизации микроорганизмов проводят интенсивное охлаждение мясных, мясорастительных и растительно-мясным консервов.

7.2. Требования к безопасности консервов, пресервов из рыбы, икры, аквакультур, рыборастительных, растительно-рыбных консервов в процессе производства

59. Не должны применяться мороженые, больные, лилялые крабы, а также самки крабов и поврежденные части конечностей крабов.

60. Запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха, задержка размороженного сырья в воде не допускается.

61. Неразделенная мороженая рыба в тузлуке, предназначенная для производства консервов, может храниться при температуре не выше минус девяти градусов Цельсия.

62. Заключительные технологические операции по циклу производства консервов, пресервов из рыбы, икры, аквакультур, рыборастительных, растительно-рыбных консервов проводят в условиях, сохраняющих сформированное качество и безопасность готовой продукции.

63. Созревание консервов, пресервов из рыбы, икры, аквакультур, рыборастительных, растительно-рыбных консервов, пресервов должно происходить при температуре не выше нуля градусов Цельсия.

64. Созревание рыбных консервов, пресервов из рыбы, аквакультур, рыборастительных, растительно-рыбных консервов должно обеспечить достижение установленных органолептических показателей.

7.3. Требования к безопасности консервов, полуконсервов из плодов, овощей, грибов в процессе производства

65. В производстве консервов, полуконсервов из плодов, овощей, грибов допускается применение моющих и очищающих средств, химических средств дезинфекции, соответствующих требованиям действующего законодательства Республики Казахстан, при условии отсутствия их остаточных количеств в консервах, полуконсервах.

66. Допускается консервирование плодов и овощей с использованием холода, консервантов и ферментативных процессов.

67. В производство допускаются доброкачественные экземпляры (или части сырья), свободные от микробиологических загрязнений и иных повреждений. Допускаются незначительные механические повреждения сырья, не сопровождающиеся микробиологической порчей.

68. Предварительная тепловая обработка сырья или полуфабрикатов из плодов и овощей - бланширование, обжаривание проводится по установленным режимам, в условиях исключающих механическое или микробиологическое загрязнение консервов, полуконсервов, а также образование и накопление эндогенных токсикантов в составе консервов, полуконсервов.

69. Тепловые операции при обработке продуктов должны проводиться по соответствующим режимам, исключающим образование в продуктах эндогенных токсикантов.

70. При укладке обязательно соблюдают требуемую температуру продукта или его жидкой части.

71. Созревание консервов, полуконсервов из плодов, овощей, грибов должно обеспечить достижение установленных органолептических свойств.

7.4. Требования к безопасности молочных консервов в процессе производства

72. Концентрирование (сгущение) осуществляется частичным удалением влаги до достижения значений массовой доли сухих веществ не менее двадцати и не более девяноста процентов.

7.5. Требования к упаковке, маркировке консервов, пресервов

73. Упаковка и маркировка консервов, пресервов осуществляется в соответствии с требованиями постановления Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008 года № 277 "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению", а также настоящего Технического регламента.

74. Упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции, в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента, в том числе показателей, используемых при идентификации, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

75. Тара и упаковка консервов, пресервов должна быть герметичной и исключать возможность любого загрязнения, обеспечивать сохранность консервной продукции при транспортировании, хранении и реализации в течение гарантийных сроков годности.

Не допускаются к реализации консервы, пресервы, имеющие нарушение защитного слоя, сквозные царапины.

76. При производстве консервов с заливкой изготовитель обязан указывать процентное содержание основного продукта.

77. В маркировке должна быть указана информация о применении органических кислот.

78. Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке или частично на крышке, а частично на доньшке, не разрывая условных обозначений, на площади, ограниченной первым бомбажным кольцом (или кольцом жесткости).

79. Информация, располагаемая на крышке и (или) доньшке должна содержать дату изготовления; ассортиментный номер (знак); номер предприятия - изготовителя; номер смены (бригады); индекс промышленности.

80. При производстве консервов, пресервов, являющихся имитированной продукцией, производитель обязан указывать в наименовании продукта сырье, являющееся заменителем основного сырья.

81. На нижней узкой полоске туб должны быть выштампованы: номер смены; число изготовления; месяц изготовления; год изготовления; ассортиментный номер.

82. Молочные консервы, произведенные из концентрированного или сгущенного молока, либо сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока, на лицевой стороне упаковки указываются соответственно слова: "восстановленное из концентрированного молока", "восстановленное из сгущенного молока", "восстановленное из сухого цельного молока" и "

восстановленное из сухого обезжиренного молока". При этом наименование продукта и указанные надписи должны быть выполнены шрифтом одного размера.

83. В случае замены животного жира растительным маслом или смесью растительного масла и животного жира обязательно приведение информации об этом.

8. Требования к безопасности хранения и транспортирования консервов, пресервов

84. Хранение консервов, пресервов осуществляется в течение срока годности в условиях, обеспечивающих их сохранность.

85. Установленные изготовителем условия хранения и перевозки консервов, пресервов должны обеспечивать ее соответствие требованиям, установленным настоящим техническим регламентом.

86. Не допускается замораживание консервов, пресервов.

87. Консервы транспортируют в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на соответствующем виде транспорта.

88. При транспортировке консервов, пресервов одновременно с другими пищевыми продуктами, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение.

89. Консервы, пресервы должны транспортироваться в условиях, препятствующих развитию патогенных или токсинообразующих микроорганизмов и заражения ими продукта, а также защищающих консервы, пресервы от грызунов и насекомых и предотвращающих ухудшение качества продукта или тары.

9. Подтверждение соответствия

90. Порядок и схемы подтверждения соответствия установлены постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 февраля 2008 года № 90 "Об утверждении технического регламента "Процедуры подтверждения соответствия".

91. Консервы, пресервы, подлежащие обязательному подтверждению соответствия указаны в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту.

10. Сроки и условия введения в действие

92. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования.

93. С момента введения в действие настоящего Технического регламента нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, действующие на территории Республики Казахстан, до приведения их в соответствие с настоящим Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему Техническому регламенту.

Приложение 1
к техническому регламенту
"Требования к безопасности
консервов, пресервов"

**Консервы, пресервы,
подпадающие под действие Технического регламента по единой
Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности
таможенного союза**

КОД ЕТН ВЭД ТС	Наименование позиции
0402	Молоко и сливки, сгущенные или с добавлением сахара или других подслащивающих веществ:
0402 10	- в порошке, гранулах или в других твердых видах, с содержанием жира не более 1,5 мас. %:
	- - без добавления сахара или других подслащивающих веществ:
0402 10 110 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 10 190 0	- - - прочие
	- - прочие:
0402 10 910 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 10 990 0	- - - прочие
	- в порошке, гранулах или в других твердых видах, с содержанием жира более 1,5 мас. %:
0402 21	- - без добавления сахара или других подслащивающих веществ:
	- - - с содержанием жира не более 27 мас. %:
0402 21 110 0	- - - - в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
	- - - - прочие:
0402 21 170 0	- - - - с содержанием жира не более 11 мас. %
0402 21 190 0	- - - - с содержанием жира более 11 мас. %, но не более 27 мас. %
	- - - с содержанием жира более 27 мас. %:

0402 21 910 0	--- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 21 990 0	--- прочие
0402 29	-- прочие:
	--- с содержанием жира не более 27 мас. %:
	--- прочие:
0402 29 150 0	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 29 190 0	---- прочие
	--- с содержанием жира более 27 мас. %:
0402 29 910 0	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 29 990 0	---- прочие
	- прочие:
0402 91	- - без добавления сахара или других подслащивающих веществ:
	--- с содержанием жира не более 8 мас. %:
0402 91 110 0	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 91 190 0	---- прочие
	--- с содержанием жира более 8 мас. %, но не более 10 мас. %:
0402 91 310 0	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 91 390 0	---- прочие
	--- с содержанием жира более 10 мас. %, но не более 45 мас. %:
0402 91 510 0	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 91 590 0	---- прочие
	--- с содержанием жира более 45 мас. %:
0402 91 910 0	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 91 990 0	---- прочие
0402 99	-- прочие:
	--- с содержанием жира не более 9,5 мас. %:
0402 99 110 0	---- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 99 190 0	---- прочие
	--- с содержанием жира более 9,5 мас. %, но не более 45 мас. %:

0402 99 310 0	--- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 99 390 0	--- прочие
	--- с содержанием жира более 45 мас.%:
0402 99 910 0	--- в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг
0402 99 990 0	--- прочие
0403	Пахта, свернувшиеся молоко и сливки, йогурт, кефир и прочие ферментированные или сквашенные молоко и сливки, сгущенные или несгущенные, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, со вкусо-ароматическими добавками или без них, с добавлением или без добавления фруктов, орехов или какао:
0403 90	- прочие:
	- - без вкусо-ароматических добавок и без добавления фруктов, орехов или какао:
	- - - в порошке, гранулах или в других твердых видах:
	--- без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира:
0403 90 110 0	----- не более 1,5 мас.%
0403 90 130 0	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0403 90 190 0	----- более 27 мас.%
	--- прочие, с содержанием жира:
0403 90 310 0	----- не более 1,5 мас.%
0403 90 330 0	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0403 90 390 0	----- более 27 мас.%
	--- прочие:
	--- без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира:
0403 90 510	----- не более 3 мас.%:
0403 90 510 9	----- прочие
0403 90 530	----- более 3 мас.%, но не более 6 мас.%:
0403 90 530 9	----- прочие
0403 90 590 0	----- более 6 мас.%
	--- прочие, с содержанием жира:
0403 90 610 0	----- не более 3 мас.%
0403 90 630 0	----- более 3 мас.%, но не более 6 мас.%

0403 90 690 0	----- более 6 мас.%
	-- со вкусо-ароматическими добавками или с добавлением фруктов, орехов или какао:
	- - - в порошке, гранулах или в других твердых видах, с содержанием молочного жира:
0403 90 710 0	----- не более 1,5 мас.%
0403 90 730 0	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0403 90 790 0	----- более 27 мас.%
	- - - прочие, с содержанием молочного жира:
0403 90 910 0	----- не более 3 мас.%
0403 90 930 0	----- более 3 мас.%, но не более 6 мас.%
0403 90 990 0	----- более 6 мас.%
0404	Молочная сыворотка, сгущенная или несгущенная, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ; продукты из натуральных компонентов молока, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, в другом месте не поименованные или не включенные:
0404 10	- молочная сыворотка и видоизмененная молочная сыворотка, сгущенная или несгущенная, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ:
	- - в порошке, гранулах или в других твердых видах:
	- - - без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием белка (содержание азота х 6,38):
	----- не более 15 мас.% и с содержанием жира:
0404 10 020 0	----- не более 1,5 мас.%
0404 10 040 0	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0404 10 060 0	----- более 27 мас.%
	- - - более 15 мас.% и с содержанием жира:
0404 10 120 0	----- не более 1,5 мас.%
0404 10 140 0	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0404 10 160 0	----- более 27 мас.%
	- - - прочие, с содержанием белка (содержание азота х 6,38):
	----- не более 15 мас.% и с содержанием жира:
0404 10 260 0	----- не более 1,5 мас.%
0404 10 280 0	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%

0404 10 320 0	----- более 27 мас.%
	---- более 15 мас.% и с содержанием жира:
0404 10 340 0	----- не более 1,5 мас.%
0404 10 360 0	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0404 10 380 0	----- более 27 мас.%
	-- прочие:
	- - - без добавления сахара или других подслащивающих веществ и с содержанием белка (содержание азота x 6,38):
	---- не более 15 мас.% и с содержанием жира:
0404 10 480 0	----- не более 1,5 мас.%
0404 10 520 0	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0404 10 540 0	----- более 27 мас.%
	---- более 15 мас.% и с содержанием жира:
0404 10 560 0	----- не более 1,5 мас.%
0404 10 580 0	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0404 10 620 0	----- более 27 мас.%
	--- прочие, с содержанием белка (содержание азота x 6,38):
	---- не более 15 мас.% и с содержанием жира:
0404 10 720 0	----- не более 1,5 мас.%
0404 10 740 0	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0404 10 760 0	----- более 27 мас.%
	---- более 15 мас.% и с содержанием жира:
0404 10 780 0	----- не более 1,5 мас.%
0404 10 820 0	----- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0404 10 840 0	----- более 27 мас.%
0404 90	- прочие:
	- - без добавления сахара или других подслащивающих веществ, с содержанием жира:
0404 90 210 0	--- не более 1,5 мас.%
0404 90 230 0	--- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0404 90 290 0	--- более 27 мас.%
	-- прочие, с содержанием жира:
0404 90 810 0	--- не более 1,5 мас.%
0404 90 830 0	--- более 1,5 мас.%, но не более 27 мас.%
0404 90 890 0	--- более 27 мас.%
0410 00 000 0	Пищевые продукты животного происхождения, в другом месте не поименованные или не включенные

1602	Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови прочие:
1602 20	- из печени любых животных:
	- - гусиной и утиной печени:
1602 20 110 0	- - - содержащие 75 мас.% или более жирной печени
1602 20 190 0	- - - прочие
1602 20 900 0	- - прочие
	- из домашней птицы товарной позиции 0105:
1602 31	- - из индейки:
	- - - содержащие 57 мас.% или более мяса домашней птицы или субпродуктов:
1602 31 110 0	- - - - содержащие исключительно сырое мясо индейки
1602 31 190 0	- - - - прочие
1602 31 300 0	- - - содержащие 25 мас.% или более, но менее 57 мас.% мяса домашней птицы или субпродуктов
1602 31 900 0	- - - прочие
1602 32	- - из кур домашних (<i>Gallus domesticus</i>):
	- - - содержащие 57 мас.% или более мяса домашней птицы или субпродуктов:
1602 32 110 0	- - - - сырого
1602 32 190 0	- - - - прочего
1602 32 300 0	- - - содержащие 25 мас.% или более, но менее 57 мас.% мяса домашней птицы или субпродуктов
1602 32 900 0	- - - прочие
1602 39	- - прочие:
	- - - содержащие 57 мас.% или более мяса домашней птицы или субпродуктов:
1602 39 210 0	- - - - сырого
1602 39 290 0	- - - - прочего
1602 39 400 0	- - - содержащие 25 мас.% или более, но менее 57 мас.% мяса домашней птицы или субпродуктов
1602 39 800 0	- - - прочие
	- из свинины:
1602 41	- - окорока и их отруба:
1602 41 100 0	- - - домашней свиньи
1602 41 900 0	- - - прочие
1602 42	- - лопаточная часть и ее отруба:
1602 42 100 0	- - - домашней свиньи
1602 42 900 0	- - - прочие

1602 49	-- прочие, включая смеси:
	--- из домашней свиньи:
	---- содержащие 80 мас.% или более мяса или мясных субпродуктов любого вида, включая жиры любого вида или происхождения:
1602 49 110 0	----- филейные части (исключая шейные части) и их отруба, включая смеси филейных частей или окороков
1602 49 130 0	----- шейные части и их отруба, включая смеси шейных и лопаточных частей
1602 49 150 0	----- прочие смеси, содержащие окорока, лопаточные части, филейные части или шейные части и их отруба
1602 49 190 0	----- прочие
1602 49 300 0	---- содержащие 40 мас.% или более, но менее 80 мас.% мяса или мясных субпродуктов любого вида, включая жиры любого вида или происхождения
1602 49 500 0	---- содержащие менее 40 мас.% мяса или мясных субпродуктов любого вида, включая жиры любого вида или происхождения
1602 49 900 0	--- прочие
1602 50	- из мяса крупного рогатого скота:
1602 50 100 0	-- сырые; смеси отварного мяса или субпродуктов и сырого мяса или субпродуктов
	-- прочие:
	--- в герметичных контейнерах:
1602 50 310 0	---- солонина
1602 50 390 0	---- прочие
1602 50 800 0	--- прочие
1602 90	- прочие, включая готовые продукты из крови любых животных:
1602 90 100 0	-- продукты из крови любых животных
	-- прочие:
1602 90 310 0	--- из дичи или кролика
1602 90 410 0	--- из северного оленя
	--- прочие:
1602 90 510 0	---- содержащие мясо или мясные субпродукты из домашней свиньи
	---- прочие:

	----- содержащие мясо крупного рогатого скота или субпродукты:
1602 90 610 0	----- сырые; смеси отварного мяса или субпродуктов и сырого мяса или субпродуктов
1602 90 690 0	----- прочие
	----- прочие:
	----- из баранины или козлятины:
	----- сырые; смеси отварного мяса или субпродуктов и сырого мяса или субпродуктов:
1602 90 720 0	----- из баранины
1602 90 740 0	----- из козлятины
	----- прочие:
1602 90 760 0	----- из баранины
1602 90 780 0	----- из козлятины
1602 90 980 0	----- прочие
1604	Готовая или консервированная рыба; икра осетровых и ее заменители, изготовленные из икринок рыбы.
	- рыба целиком или в кусках, но нефаршированная:
1604 11 000 0	-- лосось
1604 12	-- сельдь:
1604 12 100 0	--- филе, сырое, в тесте или панировке, предварительно обжаренное или не обжаренное в масле, замороженное
	--- прочая:
1604 12 910 0	---- в герметичных упаковках
1604 12 990 0	---- прочая
1604 13	-- сардины, сардинелла, килька или шпроты:
	--- сардины:
1604 13 110 0	---- в оливковом масле
1604 13 190 0	---- прочие
1604 13 900 0	--- прочие
1604 14	- тунец, скипджек, или тунец полосатый, и пеламида (Sarda spp.):
	--- тунец и скипджек, или тунец полосатый:
1604 14 110 0	---- в растительном масле
	---- прочие:
1604 14 160 0	----- филе, известное как "корды, или балык"
1604 14 180 0	----- прочие
1604 14 900 0	--- пеламида (Sarda spp.)
1604 15	-- скумбрия:

	- - - видов <i>Scomber scombrus</i> и <i>Scomber japonicus</i> :
1604 15 110 0	- - - - филе
1604 15 190 0	- - - - прочая
1604 15 900 0	- - - вида <i>Scomber australasicus</i>
1604 16 000 0	- - анчоусы
1604 19	- - прочая:
1604 19 100 0	- - - лососевые, кроме лосося
	- - - рыба рода <i>Euthynnus</i> , кроме скипджека, или тунца полосатого (<i>Euthynnus (Katstnvonus) pelamis</i>):
1604 19 310 0	- - - - филе, известное как "корды, или балык"
1604 19 390 0	- - - - прочая
1604 19 500 0	- - - рыба вида <i>Orcynopsis unicolor</i>
	- - - прочая:
1604 19 910 0	- - - - филе, сырое, в тесте или панировке, предварительно обжаренное или не обжаренное в масле, замороженное
	- - - - прочая:
1604 19 920 0	- - - - - треска (<i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i>)
1604 19 930 0	- - - - - сайда (<i>Pollachius virens</i>)
1604 19 940 0	- - - - - мерлуза (<i>Merluccius spp.</i>) и американский нитеперый налим (<i>Urophycis spp.</i>)
1604 19 950 0	- - - - - минтай (<i>Theragra chalcogramma</i>) и серебристая сайда (<i>Pollachius pollachius</i>)
1604 19 98	- - - - - прочая:
1604 19 981 0	- - - - - осетровые
1604 19 989 0	- - - - - прочая
1604 20	- готовая или консервированная рыба прочая:
1604 20 050 0	- - готовые продукты из сурими
	- - прочие:
1604 20 100 0	- - - из лосося
1604 20 300 0	- - - из лососевых, кроме лосося
1604 20 400 0	- - - из анчоусов
1604 20 500 0	- - - из сардин, пеламиды, скумбрий видов <i>Scomber scombrus</i> и <i>Scomber japonicus</i> , рыбы вида <i>Orcynopsis unicolor</i>
1604 20 700 0	- - - из тунца, скипджека, или тунца полосатого, или другой рыбы рода <i>Euthynnus</i>
1604 20 90	- - - из прочей рыбы:
1604 20 901 0	- - - - из осетровых
1604 20 909 0	- - - - из прочей рыбы

1604 30	- икра осетровых и ее заменители:
1604 30 100 0	- - икра осетровых
1604 30 90	- - заменители икры:
1604 30 901 0	- - - икра лососевых (красная икра)
1604 30 909 0	- - - прочие
1605	Готовые или консервированные ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные:
1605 10 000 0	- крабы
1605 20	- креветки и пильчатые креветки:
1605 20 100 0	- - в герметичных упаковках
	- - прочие:
1605 20 910 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 2 кг
1605 20 990 0	- - - прочие
1605 30	- омары:
1605 30 100 0	- - мясо омаров, подвергнутое тепловой обработке, для производства омарного масла или омарных паштетов, паст, супов или соусов
1605 30 900 0	- - прочие
1605 40 000 0	- прочие ракообразные
1605 90	- прочие:
	- - моллюски:
	- - - мидии (<i>Mytilus</i> spp., <i>Perna</i> spp.):
1605 90 110 0	- - - - в герметичных упаковках
1605 90 190 0	- - - - прочие
1605 90 300 0	- - - прочие
1605 90 900 0	- - прочие водные беспозвоночные
2001	Овощи, фрукты, орехи и другие съедобные части растений, приготовленные или консервированные с добавлением уксуса или уксусной кислоты:
2001 10 000 0	- огурцы и корнишоны
2001 90	- прочие:
2001 90 100 0	- - манговое чутни
2001 90 200 0	- - плоды рода <i>Capsicum</i> , кроме перца стручкового сладкого или перца душистого
2001 90 300 0	- - сахарная кукуруза (<i>Zea mays</i> var. <i>saccharata</i>)
2001 90 400 0	- - ямс, сладкий картофель, или батат, и аналогичные употребляемые в пищу части растений, содержащие 5 мас.% и более крахмала
2001 90 500 0	- - грибы
2001 90 600 0	- - пальмовая сердцевина

2001 90 650 0	- - маслины, или оливки
2001 90 700 0	- - сладкий перец
2001 90 910 0	- - тропические плоды и тропические орехи
2001 90 930 0	- - лук репчатый
2001 90 990 0	- - прочие
2002	Томаты, приготовленные или консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты:
2002 10	- томаты целые или резанные на части:
2002 10 100 0	- - очищенные
2002 10 900 0	- - прочие
2002 90	- прочие:
	- - с содержанием сухого вещества менее 12 мас. %:
2002 90 110 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг
2002 90 190 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг
	- - с содержанием сухого вещества не менее 12 мас. %, но не более 30 мас. %:
2002 90 310 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг
2002 90 390 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг
	- - с содержанием сухого вещества более 30 мас. %:
2002 90 910 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг
2002 90 990 0	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг
2003	Грибы и трюфели, приготовленные или консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты:
2003 10	- грибы рода <i>Agaricus</i> :
2003 10 200 0	- - предварительно консервированные, полностью подвергнутые тепловой обработке
2003 10 300 0	- - прочие
2003 20 000 0	- трюфели
2003 90 000 0	- прочие
2005	Овощи прочие, приготовленные или консервированные, без добавления уксуса или уксусной кислоты, незамороженные, кроме продуктов товарной позиции 2006:
2005 20	- картофель:
2005 20 100 0	- - в виде муки грубого и тонкого помола или хлопьев
	- - прочий:
	- - - нарезанный тонкими ломтиками, обжаренный или

2005 20 200 0	подсушенный, соленый или несоленый, ароматизированный или неароматизированный, в герметичных упаковках, пригодный для непосредственного употребления
2005 20 800 0	- - - прочий
2005 40 000 0	- горох (<i>Pisum sativum</i>)
	- фасоль (<i>Vigna spp.</i> , <i>Phaseolus spp.</i>):
2005 51 000 0	- фасоль лущеная
2005 59 000 0	- - прочая
2005 60 000 0	- спаржа
2005 70	- маслины, или оливки:
2005 70 100 0	- - в первичных упаковках нетто-массой не более 5 кг
2005 70 900 0	- - прочие
2005 80 000 0	- сахарная кукуруза (<i>Zea mays var. saccharata</i>)
	- прочие овощи и овощные смеси:
2005 91 000 0	- - побеги бамбука
2005 99	- - прочие:
2005 99 100 0	- - - плоды рода <i>Capsicum</i> , кроме перца стручкового сладкого и перца душистого
2005 99 300 0	- - - каперсы
2005 99 500 0	- - - артишоки
2005 99 600 0	- - - морковь
2005 99 700 0	- - - смеси овощей
2005 99 750 0	- - - капуста квашеная
2005 99 800 0	- - - прочие
2006 00	Овощи, фрукты, орехи, кожура плодов и другие части растений, консервированные с помощью сахара (пропитанные сахарным сиропом, глазированные или засахаренные):
2006 00 100 0	- имбирь
	- прочие:
	- - с содержанием сахара более 13 мас. %:
2006 00 310 0	- - - вишня и черешня
2006 00 350 0	- - - тропические плоды и тропические орехи
2006 00 380 0	- - - прочие
	- - прочие:
2006 00 910 0	- - - тропические плоды и тропические орехи
2006 00 990 0	- - - прочие
	Джемы, желе фруктовое, мармелад, пюре фруктовое или

2007	ореховое, паста фруктовая или ореховая, полученные путем тепловой обработки, в том числе с добавлением сахара или других подслащивающих веществ:
	- прочие:
2007 91	-- цитрусовые:
2007 91 100 0	--- с содержанием сахара более 30 мас.%
2007 91 300 0	--- с содержанием сахара более 13 мас.%, но не более 30 мас.%
2007 91 900 0	--- прочие
2007 99	-- прочие:
	--- с содержанием сахара более 30 мас.%:
2007 99 100 0	---- пюре и паста из сливы видов Prunus, в первичных упаковках нетто-массой более 100 кг, для промышленной обработки
2007 99 200 0	---- каштановые пюре и паста
	---- прочие:
2007 99 310 0	----- из вишни и черешни
2007 99 330 0	----- из земляники и клубники
2007 99 350 0	----- из малины
2007 99 390 0	----- прочие
	--- с содержанием сахара более 13 мас.%, но не более 30 мас.%:
2007 99 550 0	---- яблочное пюре, включая компоты
2007 99 570 0	---- прочие
	--- прочие:
2007 99 910 0	---- яблочное пюре, включая компоты
2007 99 930 0	---- из тропических плодов и тропических орехов
2007 99 980 0	---- прочие
2008	Фрукты, орехи и прочие съедобные части растений, приготовленные или консервированные иным способом, содержащие или не содержащие добавок сахара или других подслащивающих веществ или спирта, в другом месте не поименованные или не включенные:
	- орехи, арахис и прочие семена, смешанные или не смешанные между собой:
2008 11	-- арахис:
2008 11 100 0	--- арахисовое масло

	--- прочие, в первичных упаковках нетто-массой:
	---- более 1 кг:
2008 11 920 0	----- обжаренные
2008 11 940 0	----- прочие
	---- не более 1 кг:
2008 11 960 0	----- обжаренные
2008 11 980 0	----- прочие
2008 19	-- прочие, включая смеси:
	--- в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 19 110 0	---- тропические орехи; смеси, содержащие 50 мас. % или более тропических орехов и тропических плодов
	---- прочие:
2008 19 130 0	----- обжаренные миндаль и фисташки
2008 19 190 0	----- прочие
	--- в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 19 910 0	---- тропические орехи; смеси, содержащие 50 мас. % или более тропических орехов и тропических плодов
	---- прочие:
	----- обжаренные орехи:
2008 19 930 0	----- миндаль и фисташки
2008 19 950 0	----- прочие
2008 19 990 0	----- прочие
2008 20	- ананасы:
	-- содержащие спиртовые добавки:
	--- в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 20 110 0	---- с содержанием сахара более 17 мас. %
2008 20 190 0	---- прочие
	--- в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 20 310 0	---- с содержанием сахара более 19 мас. %
2008 20 390 0	---- прочие
	-- не содержащие спиртовых добавок:
	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 20 510 0	---- с содержанием сахара более 17 мас. %
2008 20 590 0	---- прочие

	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 20 710 0	- - - с содержанием сахара более 19 мас.%
2008 20 790 0	- - - прочие
2008 20 900 0	- - - не содержащие добавок сахара
2008 30	- цитрусовые:
	- - содержащие спиртовые добавки:
	- - - с содержанием сахара более 9 мас.%:
2008 30 110 0	- - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 30 190 0	- - - прочие
	- - - прочие:
2008 30 310 0	- - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 30 390 0	- - - прочие
	- - не содержащие спиртовых добавок:
	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 30 510 0	- - - дольки грейпфрута
2008 30 550 0	- - - мандарины (включая танжерини и сатсума); клементины, вилкинги и прочие аналогичные гибриды цитрусовых
2008 30 590 0	- - - прочие
	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 30 710 0	- - - дольки грейпфрута
2008 30 750 0	- - - мандарины (включая танжерини и сатсума); клементины, вилкинги и прочие аналогичные гибриды цитрусовых
2008 30 790 0	- - - прочие
2008 30 900 0	- - - не содержащие добавок сахара
2008 40	- груши:
	- - содержащие спиртовые добавки:
	- - - в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
	- - - с содержанием сахара более 13 мас.%:
2008 40 110 0	- - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 40 190 0	- - - прочие
	- - - прочие:

2008 40 210 0	- - - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 40 290 0	- - - - прочие
	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 40 310 0	- - - - с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 40 390 0	- - - - прочие
	- - не содержащие спиртовых добавок:
	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 40 510 0	- - - - с содержанием сахара более 13 мас.%
2008 40 590 0	- - - - прочие
	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 40 710 0	- - - - с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 40 790 0	- - - - прочие
2008 40 900 0	- - - не содержащие добавок сахара
2008 50	- абрикосы:
	- - содержащие спиртовые добавки:
	- - - в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
	- - - - с содержанием сахара более 13 мас.%:
2008 50 110 0	- - - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 50 190 0	- - - - прочие
	- - - - прочие:
2008 50 310 0	- - - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 50 390 0	- - - - прочие
	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 50 510 0	- - - - с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 50 590 0	- - - - прочие
	- - не содержащие спиртовых добавок:
	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 50 610 0	- - - - с содержанием сахара более 13 мас.%
2008 50 690 0	- - - - прочие

	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 50 710 0	- - - с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 50 790 0	- - - прочие
	- - - не содержащие добавок сахара, в первичных упаковках нетто-массой:
2008 50 920 0	- - - 5 кг или более
2008 50 940 0	- - - 4,5 кг или более, но менее 5 кг
2008 50 990 0	- - - менее 4,5 кг
2008 60	- вишня и черешня:
	- - содержащие спиртовые добавки:
	- - - с содержанием сахара более 9 мас.%:
2008 60 110 0	- - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 60 190 0	- - - прочие
	- - - прочие:
2008 60 310 0	- - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 60 390 0	- - - прочие
	- - не содержащие спиртовых добавок:
	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой:
2008 60 500 0	- - - более 1 кг
2008 60 600 0	- - - не более 1 кг
	- - - не содержащие добавок сахара, в первичных упаковках нетто-массой:
2008 60 700 0	- - - 4,5 кг или более
2008 60 900 0	- - - менее 4,5 кг
2008 70	- персики, включая нектарины:
	- - содержащие спиртовые добавки:
	- - - в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
	- - - с содержанием сахара более 13 мас.%:
2008 70 110 0	- - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 70 190 0	- - - прочие
	- - - прочие:
2008 70 310 0	- - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 70 390 0	- - - прочие

	- - - в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 70 510 0	- - - - с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 70 590 0	- - - - прочие
	- - не содержащие спиртовых добавок:
	- - - содержащие добавки сахара в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 70 610 0	- - - - с содержанием сахара более 13 мас.%
2008 70 690 0	- - - - прочие
	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 70 710 0	- - - - с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 70 790 0	- - - - прочие
	- - - не содержащие добавок сахара, в первичных упаковках нетто-массой:
2008 70 920 0	- - - - 5 кг или более
2008 70 980 0	- - - - менее 5 кг
2008 80	- земляника и клубника:
	- - содержащие спиртовые добавки:
	- - - с содержанием сахара более 9 мас.%:
2008 80 110 0	- - - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 80 190 0	- - - - прочие
	- - - прочие:
2008 80 310 0	- - - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 80 390 0	- - - - прочие
	- - не содержащие спиртовых добавок:
2008 80 500 0	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг
2008 80 700 0	- - - содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг
2008 80 900 0	- - - не содержащие добавок сахара
	- прочие, включая смеси, кроме смесей субпозиции 2008 19:
2008 91 000 0	- - сердцевина пальмы
2008 92	- - смеси:
	- - - содержащие спиртовые добавки:
	- - - - с содержанием сахара более 9 мас.%:

	- - - - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 92 120 0	- - - - - из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 140 0	- - - - - прочие
	- - - - - прочие:
2008 92 160 0	- - - - - из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 180 0	- - - - - прочие
	- - - - - прочие:
	- - - - - с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%:
2008 92 320 0	- - - - - из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 340 0	- - - - - прочие
	- - - - - прочие:
2008 92 360 0	- - - - - из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 380 0	- - - - - прочие
	- - - не содержащие спиртовых добавок:
	- - - - содержащие добавки сахара:
	- - - - - в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 92 510 0	- - - - - из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 590 0	- - - - - прочие
	- - - - - прочие:
	- - - - - смеси плодов, в которых доля каждого из компонентов не превышает 50 мас.% всей массы:
2008 92 720 0	- - - - - из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 740 0	- - - - - прочие

	----- прочие:
2008 92 760 0	----- из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 780 0	----- прочие
	---- не содержащие добавок сахара, в первичных упаковках нетто-массой:
	----- 5 кг или более:
2008 92 920 0	----- из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 930 0	----- прочие
	----- 4,5 кг или более, но менее 5 кг:
2008 92 940 0	----- из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 960 0	----- прочие
	----- менее 4,5 кг:
2008 92 970 0	----- из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 980 0	----- прочие
2008 99	-- прочие:
	--- содержащие спиртовые добавки:
	---- имбирь:
2008 99 110 0	---- с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 99 190 0	----- прочие
	---- виноград:
2008 99 210 0	----- с содержанием сахара более 13 мас.%
2008 99 230 0	----- прочие
	---- прочие:
	----- с содержанием сахара более 9 мас.%:
	----- с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%:
2008 99 240 0	----- тропические плоды
2008 99 280 0	----- прочие
	----- прочие:
2008 99 310 0	----- тропические плоды
2008 99 340 0	----- прочие

	----- прочие:
	----- с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас. %:
2008 99 360 0	----- тропические плоды
2008 99 370 0	----- прочие
	----- прочие:
2008 99 380 0	----- тропические плоды
2008 99 400 0	----- прочие
	--- не содержащие спиртовых добавок:
	---- содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 99 410 0	----- имбирь
2008 99 430 0	----- виноград
2008 99 450 0	----- слива видов рода Prunus
2008 99 460 0	----- пассифлора, или страстоцвет, гуайява и тамаринд
2008 99 470 0	----- манго, мангостан, или гарциния, папайя, анакардия, или акажу, личи, джекфрут, или плод хлебного дерева, саподилла, карамбола и питайя
2008 99 490 0	----- прочие
	---- содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 99 510 0	----- имбирь
2008 99 610 0	----- пассифлора, или страстоцвет, и гуайява
2008 99 620 0	----- манго, мангостан, или гарциния, папайя, тамаринд, анакардия, или акажу, личи, джекфрут, или плод хлебного дерева, саподилла, карамбола и питайя
2008 99 670	----- прочие:
2008 99 670 1	----- виноград
2008 99 670 2	----- слива видов рода Prunus
2008 99 670 9	----- прочие
	---- не содержащие добавок сахара:
	----- слива видов рода Prunus, в первичных упаковках нетто-массой:
2008 99 720 0	----- 5 кг или более
2008 99 780 0	----- менее 5 кг
2008 99 850 0	----- кукуруза, кроме сахарной кукурузы (<i>Zea mays</i> var. <i>saccharata</i>)
2008 99 910 0	----- ямс, сладкий картофель, или батат, и аналогичные употребляемые в пищу части растений, содержащие 5 мас. % или более крахмала

2008 99 990 0	- - - - прочие
2103	Продукты для приготовления соусов и готовые соусы; вкусовые добавки и приправы смешанные; горчичный порошок и готовая горчица:
2103 10 000 0	- соус соевый
2103 20 000 0	- кетчуп томатный и прочие томатные соусы
2103 30	- горчичный порошок и готовая горчица:
2103 30 100 0	- - горчичный порошок
2103 30 900 0	- - горчица готовая
2103 90	- прочие:
2103 90 100 0	- - манговое чутни жидкое
2103 90 300 0	- - ароматические горечи, содержащие 44,2 - 49,2 об. % спирта и 1,5 - 6 мас.% горчавки, специй и различных ингредиентов и содержащие 4 - 10 % сахара, в емкостях 0,5 л или менее
2103 90 900	- - прочие:
2103 90 900 1	- - - соус майонез
2103 90 900 9	- - - прочие
2106	Пищевые продукты, в другом месте не поименованные или не включенные:
2106 10	- белковые концентраты и текстурированные белковые вещества:
2106 10 200 0	- - не содержащие молочных жиров, сахарозы, изоглюкозы, глюкозы или крахмала или содержащие менее 1,5 мас.% молочного жира, 5 мас.% сахарозы или изоглюкозы, 5 мас.% глюкозы или крахмала
2106 10 800 0	- - прочие
2106 90	- прочие:
2106 90 100 0	- - сыры плавленые
	- - прочие:
2106 90 920 0	- - - не содержащие молочных жиров, сахарозы, изоглюкозы, глюкозы или крахмала или содержащие менее 1,5 мас.% молочного жира, 5 мас.% сахарозы или изоглюкозы, 5 мас.% глюкозы или крахмала
2106 90 980	- - - прочие:
	- - - - пригодные для употребления в пищу смеси или

2106 90 980 4	готовые продукты из животных или растительных жиров или масел или их фракций, содержащие более 15 мас.% молочных жиров
2106 90 980 9	- - - прочие

Приложение 2

к техническому регламенту
"Требования к безопасности
консервов, пресервов"

Показатели безопасности консервов, пресервов

1. Определение показателей безопасности и пищевой ценности консервов, пресервов производится по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов. Определение показателей безопасности консервов, пресервов производится в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

В консервах, пресервах контролируются пестициды - глобальные загрязнители: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), дихлордифенилтрихлорэтан (далее - ДДТ) и его метаболиты. В консервах, пресервах изготовленных с применением зерна контролируются также ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры. В консервах, пресервах из рыбы, рыбо-растительных, растительно-рыбных консервов и продуктах переработки контролируется также 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры.

2. Определение остаточных количеств пестицидов, за исключением глобальных загрязнителей, указанных в пункте 2 настоящего приложения проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) пищевых продуктов.

3. Не допускается присутствие меламина в консервах, пресервах.

4. 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.

5. 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).

Вещества, для которых нормирование содержания установлено в значении "не допускается", подразумевает их отсутствие в пищевом продукте в количествах, не превышающих минимальных требуемых уровней определения, согласованных государствами-членами таможенного союза.

1. Гигиенические показатели безопасности мясных, мясорастительных и растительномясных консервов

Таблица 1

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Консервы птицы (из мяса птицы и мясорастительные, растительномясные, 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 (паштетные для консервов в сборной жестяной таре)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомецетин	не допускаются	не более 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	не более 0,01 ед/г
	гризин,	не допускаются	не более 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	не более 0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (
а			
,			

	в , γ , - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)	
	Нитраты	200 (мясорастительные)	
Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
Консервы из мяса, мясо-растительные, растительномясные	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**:		
	ГХЦГ (а , в , γ , - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его		

	метаболиты	0,1	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002 (для консервов с добавлением нитрата натрия)	
	Нитраты (мясорастительные с овощами)	200	
	Диоксины***	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)	
		0,000001 свинина (в пересчете на жир)	
Консервы пастеризованные: - из говядины и свинины - ветчина рубленая и любительская	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
Консервы из говядины, свинины конины и т.п. стерилизованные: - натуральные - с крупяными, овощными гарнирами	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
Консервы из	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* (кроме диких животных):		
левомицетин	не допускается	не более 0,01	

субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	тетрациклиновая группа	не допускается	не более 0,01 ед/г
	гризин	не допускается	не более 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	не более 0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)	
	Микробиологические показатели стерилизованных консервов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		

2. Гигиенические показатели безопасности консервов, пресервов из рыбы, аквакультур, рыбопродуктивных, растительно-рыбных консервов

2.1. Показатели безопасности консервов, пресервов из рыбы, аквакультур, рыбопродуктивных, растительно-рыбных консервов

Таблица 2

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Токсичные элементы		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	
		0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная	

Консервы и пресервы из рыбы	ртуть	0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	олово	200 в сборной жестяной таре	
	хром	0,5 в хромированной таре	
	Бен(а)пирен	0,005 для копченых продуктов	
	Гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины***	0,000004	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2 морская, мясо морских животных 0,03 пресноводная	
	ДДТ и его метаболиты	0,2 морская 0,3 пресноводная 2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная 0,2 мясо морских животных	
	2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается пресноводная	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
плесени, КОЕ/г, не более	10		

	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы: - неразделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
- разделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не		

	более	100	
Пресервы "Пасты" - пасты рыбные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
- из белковой пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени	10	
	дрожжи	100	
Пресервы из термически обработанной рыбы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	

Консервы, пресервы из икры, имитированная икра	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Пестициды:**		
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
Икра осетровых рыб: - зернистая баночная, паюсная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- зернистая пастеризованная;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, в 0,1 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

- ястычная слабосоленая, соленая	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
Икра лососевых рыб зернистая соленая: - баночная, бочковая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- из замороженных ястыков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
Икра других видов рыб: - пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
плесени, КОЕ/г, не			

	более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
- пастеризованная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, 0,1 г	не допускаются	
Аналоги икры, в т.ч. белковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
Консервы из печени рыб	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
Пресервы из аквакультур с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не	10	

п	проду ктов	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Морская рыба. в т.ч. по районам промысла и семействам:														
	<p>Консервы и пресервы и рыб Баренцево моря (лососевых проходных, корюшковых, сельдевых, тресковых, скорпеновых, камбаловых), Северной Атлантики (корюшковых, сельдевых, тресковых, макрусовых, мерлузовых, скумбровых, скорпеновых,</p>													

<p>камбаловых), Южной Атлантики (мерлузовых, ставридовых, волоховостовых), Балтийского моря (корюшковых, сельдевых, тресковых), Чернозого, Азовского, Средиземного моря (бычковых, кефалевых), Субантарктики, Антарктики (тресковых, мерлузовых,</p>	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д							
--	-----	-----	-----	---	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

ошиб
ниевы
х,
нотот
ениев
ых,
белок
ровн
ых),
Инди
йског
о
океан
а ((
ставр
идов
ых,
скумб
риевы
х ,
нитеп
ерые),
Тихог
о
океан
а ((
лосос
евых,
анчоу
совых
,
сельд
евых,
ставр
идов
ых,
терпу
говых
,
камба
ловых
,
скорп
иновы
х ,
берик
совых
,
гемпи
ловых
,
тунцо
в

	(скумб ревых) , треск овых)													
2.	Жаре ная, залив ная, солен ая, марин ованн ая, копче ная, вялен ая рыба семей ств, указа нных в п.п. 1-8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д							
3.	Икра минта я , треск и	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
4.	Печен ь треск и	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-

Примечание:

5) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

6) личинки паразитов

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

2.5. Паразитологические показатели безопасности консервов, пресервов из ракообразных, моллюск морских

	и, Перу, Либерии , Нигерии , Камеруна , Мексики , Филиппин)									-	
1.4	Соус из пресноводных крабов (п. 1.3)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Консервы, пресервы из моллюск морских										
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

Примечание:

7) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

8) личинки паразитов

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

3. Гигиенические показатели безопасности консервов, полуконсервов из плодов, овощей, грибов

Таблица 7

--	--	--	--

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
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 - контроль по сырью		
Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, Консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты		Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту	
Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12 %		Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту	
Консервы овощные, имеющие рН 3,7-4,2		Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту	
Консервы овощные (с рН ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные			

<p>пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8</p>	<p>Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту</p>	
<p>Консервы грибные</p>	<p>Токсические элементы, не более:</p>	
	<p>свинец</p>	<p>0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)</p>
	<p>мышьяк</p>	<p>0,5</p>
	<p>кадмий</p>	<p>0,1</p>
	<p>ртуть</p>	<p>0,05</p>
	<p>олово</p>	<p>200,0 (в сборной жестяной таре)</p>
	<p>хром</p>	<p>0,5 (в хромированной таре)</p>
	<p>Пестициды**:</p>	
	<p>ГХЦГ (а , в , г - изомеры)</p>	<p>0,1 (картофель, зеленый горошек, сахарная свекла) 0,5 (овощи, бахчевые, грибы) 0,05 (фрукты, ягоды виноград)</p>
<p>ДДТ и его метаболиты</p>	<p>0,1</p>	
<p>Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" (из натуральных грибов) или консервов группы "В" (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту</p>		
<p>Джемы, варенье, повидло , плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодовоягодные концентраты с сахаром</p>	<p>Токсичные элементы:</p>	
	<p>свинец</p>	<p>0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)</p>
	<p>мышьяк</p>	<p>1,0</p>
	<p>кадмий</p>	<p>0,05</p>
	<p>ртуть</p>	<p>0,02</p>
	<p>олово</p>	<p>200,0 (в сборной жестяной таре)</p>

	хром	0,5 (в хромированной таре)	
	Микотоксины: патулин	0,05 (яблочные, облепиховые)	
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия.	Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 3 к настоящему Техническому регламенту		
Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные	Неспорообразующие микроорганизмы в 1г/см ³	Не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1г/см ³	Не допускаются	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), в 1г/см ³	Не допускаются	
Концентрированные овощные пюре (за искл. томатных соков и пюре), консервированные	Мезофильные клостридии в 1г/см ³	не допускаются	
	Неспорообразующие микроорганизмы в 1г/см ³	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1г/см ³	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/см (г), в 1г/см ³	не допускаются	
Концентрированный томатный	Мезофильные клостридии в 1г/см ³	не допускаются	
	Молочнокислые		

сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12 %	микроорганизмы в 1г/см3	не допускаются	
	Неспорообразующие микроорганизмы в 1г/см3	не допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/г (см3)	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г (см3)	не допускаются	

4. Гигиенические показатели безопасности молочных консервов

Таблица 8

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Консервы молочные, молочные составные	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,3	
	Мышьяк	0,15	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,015	
	Олово (для консервов в сборной жестяной таре)	200	
	Хром (для консервов в хромированной таре)	0,5	
	Микотоксины: афлатоксин М1	0,0005	
	Антибиотики*:		
	Левомецетин	Не допускается	Не более 0,01
	Тетрациклиновая группа	Не допускается	Не более 0,01 ед/г
	Пенициллин	Не допускается	Не более 0,01 ед/г
	Стрептомицин	Не допускается	Не более 0,5 ед/г
	Пестициды ** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	1,25	

Примечание:

* 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

*** Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье:

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

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

Токсические эквиваленты

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

**** Контроль за содержанием меламина в молоке, молочных и других продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

5. Допустимые уровни радионуклидов

Таблица 9

№	Группы продуктов питания	Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л), не более	Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л), не более
1.	мясных, мясорастительных и растительномясных консервов	200	-
2.	консервов, пресервов из рыбы, аквакультур, рыбо-растительных, растительно-рыбных консервов	130	100
3.	молочные консервы	300	100
4.	консервов, полуконсервов из плодов, овощей, грибов	160(800*)	-

Примечания: * - допустимый уровень в сухом продукте

Приложение 3
к техническому регламенту
"Требования к безопасности
консервов, пресервов"

Микробиологические показатели безопасности консервированных пищевых продуктов

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

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

2. Выделяют следующие группы консервов:

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

2) группа Б - консервированные томатопродукты: неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные томаты, томатные напитки) с содержанием сухих веществ менее 12 %;

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

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

4) группа Г - консервы овощные с рН ниже 3,7, фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8;

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

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

Таблица 1.

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

	микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридии их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 200С
Примечание: * - для сгущенных стерильности молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим национальным стандартом.		

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

Таблица 2.

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

2.	Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1г (см3) продукта	Не определяются
3.	Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см3) продукта	Не определяются
4.	Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) пресервов (полуконсервов) группы Д

Таблица 3.

№ п/п	Показатели	Допустимый уровень
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2×10^2 КОЕ/г
2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта
3.	<i>V. cereus</i>	Не допускаются в 1 г продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г продукта *
5.	<i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта

6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г продукта
Примечание: * - для рыбных полуконсервов - не допускается в 1,0 г (см3) продукта		

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

Таблица 4.

№ п/п	Показатели	Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной стерильности
1.	Термостатная выдержка при температуре 370С в течение 3-5 суток	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.)
2.	Кислотность, 0Тернера *	Изменение титруемой кислотности не более чем на 20Тернера
3.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	Не более 10 КОЕ/г (см3)
4.	Микроскопический препарат	Отсутствие клеток бактерий
5.	Органолептические свойства	Отсутствие изменений вкуса и консистенции
Примечание: * - определяется при проведении санитарно-эпидемиологической оценки, при контроле продуктов детского и диетического питания и при повторных исследованиях		

Приложение 4
к техническому регламенту
"Требования к безопасности консервов, пресервов"

Перечень консервов, пресервов подлежащих обязательному подтверждению соответствия

Код ЕТН ВЭД ТС	Наименование продукции
Консервы, пресервы подлежащие обязательной сертификации	
0402	Молоко и сливки сгущенные или с добавлением сахара или подслащивающих веществ
	Готовые изделия и консервы из мяса, мясных субпродуктов

1602	или крови, мясорастительные и салобобовые консервы
1604	Готовая или консервированная рыба; икра осетровых и ее заменители, изготовленные из икринок рыбы:
2001	Овощи, фрукты, орехи и другие съедобные части растений, приготовленные или консервированные с добавлением уксуса или уксусной кислоты
2002	Томаты консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты
2005	Овощи прочие, приготовленные или консервированные, без добавления уксуса или уксусной кислоты, незамороженные
2006 00	Овощи, фрукты, орехи, кожура плодов и другие части растений, консервированные с помощью сахара (пропитанные сахарным сиропом, глазированные или засахаренные)
2008	Фрукты, орехи и прочие съедобные части растений, приготовленные или консервированные иным способом, содержащие или не содержащие добавок сахара или других подслащивающих веществ или спирта