



Об утверждении санитарных правил и норм "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

Утративший силу

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 июня 2003 года N 447. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 15 июля 2003 года N 2403. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 6 августа 2010 года N 611

Сноска. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 06.08.2010 N 611 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии со статьей 7 Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", приказываю:

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила и нормы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

2. Настоящий приказ вводится в действие после государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан, со дня официального опубликования.

Министр

У т в е р ж д е н ы

п р и к а з о м

М и н и с т р а

з д р а в о о х р а н е н и я

Р е с п у б л и к и

К а з а х с т а н

о т 11

и ю н я

2003

г о д а

N

447

"О б

у т в е р ж д е н и и

с а н и т а р н ы х

п р а в и л

и

н о р м

"Г и г и е н и ч е с к и е

т р е б о в а н и я

к

б е з о п а с н о с т и

и п и щ е в о й

ц е н н о с т и

п и щ е в ы х

п р о д у к т о в"

Санитарные правила и нормы

от 11 июня 2003 года N 4.01.071.03

"Гигиенические требования к безопасности

и пищевой ценности пищевых продуктов"

1. Общие положения

1. Санитарные правила и нормы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (далее - санитарные правила) распространяются на все виды продовольственного сырья и пищевых продуктов и устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов для человека.

2. Настоящие санитарные правила предназначены для физических и юридических лиц, деятельность которых связана с изготовлением, ввозом и оборотом пищевых продуктов.

3. Ответственность за соблюдением настоящих санитарных правил возлагается на руководителей организаций, производящих и реализующих продовольственное сырье и пищевые продукты.

4. Настоящие санитарные правила содержат гигиенические требования к пищевой продукции на этапах разработки и поставки на производство новых видов продукции, при ее переработке, производстве, хранении, транспортировке, закупке, ввозе в страну и реализации (далее - при обращении пищевой продукции).

5. Гигиенические требования к материалам и изделиям, контактирующим с пищевыми продуктами, устанавливаются нормативными правовыми актами в области санитарно-эпидемиологического благополучия.

6. В настоящих санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) безопасность пищевых продуктов - соответствие продуктов питания техническим, санитарным, ветеринарным, фитосанитарным стандартам, нормам, правилам и требованиям, гарантирующих их безопасность для жизни и здоровья людей;

2) пищевая ценность продукта - совокупность свойств пищевого продукта, удовлетворяющих физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

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

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

5) генетически модифицированные организмы - организм или несколько

организмов, любые неклеточные, одноклеточные или многоклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал (гены, их фрагменты, или комбинации генов);

6) качество пищевых продуктов - совокупность характеристик пищевых продуктов, определяющие их потребительские свойства;

7) контаминанты - чужеродные вещества биологической или химической природы при попадании в пищевой продукт непреднамеренно делают его небезопасным и не пригодным для употребления;

8) микроорганизмы - группа организмов, невидимых невооруженным глазом;

9) микроорганизмы порчи - микроорганизмы, вызывающие ухудшение органолептических свойств пищевых продуктов при хранении;

10) патогенная микрофлора - микроорганизмы способные вызывать заболевания людей, животных и растений;

11) пищевые продукты - продукты, используемые человеком в пищу в натуральном или переработанном виде;

12) продукты детского питания - специализированные пищевые продукты, отвечающие физиологическим особенностям детского организма;

13) продукты диетического питания - специализированные пищевые продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания;

14) продовольственное сырье - сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения, используемое для изготовления пищевых продуктов;

15) пищевые добавки - натуральные и искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания им определенных свойств и (или) сохранения их к а ч е с т в а ;

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

17) пробиотические микроорганизмы - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза человека и природных симбиотических ассоциаций, благотворно влияющие на организм человека путем поддержания нормального состава и биологической активности микроорганизмов пищеварительного тракта (*Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Propionibacterium* и другие);

18) пребиотики - пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность защитной микрофлоры кишечника и способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической

а к т и в н о с т и ;

19) санитарно-показательные микроорганизмы - индикаторные микроорганизмы, свидетельствующие о возможном фекальном загрязнении и потенциальной опасности присутствия в пищевых продуктах возбудителей инфекционных заболеваний;

20) технический регламент - нормативный документ, устанавливающий обязательные требования либо непосредственно, либо путем ссылки на стандарт или правила, либо путем включения содержания этих документов. Он может также включать или исключительно содержать требования к терминологии, обозначениям, упаковке, маркировке в той степени, в которой они применяются к продукции, процессу (работе), услугам или методу производства;

21) условно-патогенная микрофлора - микроорганизмы, которые в обычных условиях обитания в организме человека или животных не вызывают инфекционного процесса, но могут стать причиной заболевания;

22) удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов - документ, которым изготовитель (поставщик) пищевых продуктов удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов;

23) утилизация пищевых продуктов - процедура отнесения пищевых продуктов к непригодным, не отвечающим требованиям нормативных документов и представляющим угрозу для жизни и здоровья людей, а также окружающей среды, и их использование в иных целях не создающих угрозу для жизни и здоровья людей;

24) нормативные документы - стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила и нормы и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий контактирующих с ними, контролю за их качеством и безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.

7. Список сокращений, встречающихся в настоящих санитарных правилах:

- 1) колоний образующих единиц микроорганизмов в грамме - КОЕ/г;
- 2) бактерия группы кишечных палочек - БГКП;
- 3) количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - КМАФАнМ;
- 4) *Staphilococcus aureus* (патогенный стафилококк) - *S.aureus*;
- 5) *Bacillus cereus* (споровая восковидная палочка) - *B.cereus*;
- 6) *Esherichia coli* (кишечная палочка) - *E.coli*;
- 7) *Listeria* (листерия) - *L.monocytogenes*;

- 8) *Vibrio parahaemolyticus* (микроорганизм рода вибрио) - *V. parahaemolyticus*;
- 9) грамм на литр - г/л;
- 10) миллиграмм на литр - мг/л;
- 11) микрограмм на литр - мкг/л;
- 12) килокалорий на литр - ккал/л;
- 13) формула гидроокиси калия, регламентирующая кислотное число в маслах (в миллиграммах КОН, то есть щелочи в объеме продукта) - КОН;
- 14) единица измерения - моль;
- 15) миллимоль на килограмм - ммоль/кг;
- 16) милли эквивалент на литр - м экв/л;
- 17) единица измерения осмоляльности - соотношение общего содержания белков и минеральных веществ - мОсм/кг;
- 18) водородный показатель без единиц измерения - рН;
- 19) ультра высокотемпературная обработка (110° в долю секунд) - УВТ;
- 20) выражение соотношения витамина Е к полиненасыщенным жирным кислотам - Е / ПНЖК ;
- 21) нитрозодиметиламин - НДМА;
- 22) нитрозодиэтиламин - НДЭА;
- 23) пестицид 1,1-ди-(4-хлорфенил 2, 2, 2 - трихлорэтан) - ДДТ;
- 24) гербицид (2,4-Д-дихлорфеноксиуксусная кислота) - 2,4-Д-кислота;
- 25) микотоксин - Т-2 токсин, расшифровке не подлежит, принят по международной классификации;
- 26) беккерелей на килограмм (обозначение активности радионуклидов) - Бк/кг ;
- 27) дезоксирибонуклеиновая кислота - ДНК.

8. Пищевые продукты должны соответствовать требованиям к допустимому содержанию химических, радиоактивных, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья людей.

9. Безопасность пищевых продуктов по содержанию токсичных химических элементов, пестицидов, микотоксинов, ингибирующих веществ, радионуклидов и микроорганизмов определяется гигиеническими нормативами в соответствии с приложениями 1, 5, 6, 8, пищевая ценность - с приложениями 2, 3, 4 к настоящим санитарным правилам .

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

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

12. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности пищевых продуктов включают определение следующих групп микроорганизмов:

1) количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, наличие бактерий группы кишечных палочек (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки (санитарно-показательная микрофлора);

2) условно-патогенных микроорганизмов: E. coli, S. aureus, бактерии рода Proteus, B. cereus и сульфитредуцирующие клостридии;

3) патогенных микроорганизмов: шигеллы, энтеропатогенные кишечные палочки, в том числе сальмонеллы, Listeria monocytogenes, бактерии рода Yersinia;

4) микроорганизмов порчи: дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

5) микроорганизмов заквасочной микрофлоры и пробиотических микроорганизмов: молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и другие (в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах).

13. Запрещается изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, не соответствующих требованиям настоящих санитарных правил.

14. Производство новых пищевых и биологически активных добавок, красителей, изделий и материалов, контактирующих с водой и продуктами питания, генетически модифицированных источников пищи, а также их ввоз, осуществляемых впервые на территорию Республики Казахстан, допускается только после их государственной регистрации в порядке, установленном уполномоченном органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

15. При санитарно-эпидемиологической экспертизе нового или впервые ввозимого вида пищевого продукта, на которые в санитарных правилах отсутствуют требования к безопасности, устанавливаются требования с учетом показателей:

1) установленных разработчиком нового вида пищевого продукта в проекте технических условий или техническом регламенте;

2) соответствия аналогичному по составу и свойствам продукту действующим санитарным нормативам или продукту в стране его

происхождения;

3) рекомендуемых международными организациями.

16. В нормативную документацию на продовольственное сырье растительного происхождения должна включаться информация о пестицидах, использованных при его возделывании, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов, а также дата последней обработки ими; на продовольственное сырье животного происхождения - об использовании (или отсутствии) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы.

17. Запрещается ввоз, использование и оборот продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации в сопроводительных документах о применении пестицидов при его производстве.

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

19. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников) в нормативной документации и на упаковке указываются:

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

2) наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта (пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов). В биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена (приложение 11 к настоящим санитарным правилам);

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

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

5) для пищевых продуктов из ГМИ обязательна информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из генетически модифицированных источников", или "продукция содержит компоненты из генетически модифицированных источников" (для пищевых продуктов, содержащих 5% и более компонентов ГМИ);

б) информация о государственной регистрации.

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

21. При производстве продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, пестицидов (в том числе препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания), не прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу. Пищевые продукты, содержащие кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты, не прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке, не подлежат ввозу, производству и применению и реализации на территории Республики Казахстан в установленном порядке. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке и согласно приложению 9 к настоящим санитарным правилам.

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

23. Физические и юридические лица, действующие в сфере производства и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль, в том числе лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям настоящих санитарных правил.

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

25. Нормативные документы и технические регламенты на питательные среды, предназначенные для контроля микробиологических показателей безопасности и ростовых свойств, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в установленном порядке.

26. При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности, по нему проводят повторные

исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию.

27. В пищевых продуктах допускается использование биологически активных веществ и пищевых добавок, изложенных в приложениях 5, 7 к настоящим санитарным правилам.

Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, не указанные в приложении 7 к настоящим санитарным правилам, не подлежат изготовлению, ввозу, использованию и реализации на территории Республики Казахстан. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах должны соответствовать требованиям действующих санитарных правил и норм.

28. Радиационная безопасность пищевых продуктов по цезию-137 и стронцию-90 определяется допустимыми уровнями удельной активности радионуклидов, установленными настоящими санитарными правилами. Для определения соответствия пищевых продуктов критериям радиационной безопасности используется показатель соответствия - В, значение которого рассчитывают по результатам измерения удельной активности цезия-137 и стронция-90 в пробе: $B = (A/N) {}^{90} \text{Sr} + (A/N) {}^{137} \text{Cs}$, где А - измеренное значение удельной активности для ${}^{90} \text{Sr}$ и ${}^{137} \text{Cs}$ в том же продукте (Бк/кг), согласно приложению 10 к настоящим санитарным правилам.

Радиационная безопасность пищевых продуктов, загрязненных другими радионуклидами, определяется действующими нормами радиационной безопасности (НРБ - 99).

29. Показатели, характеризующие основные виды продуктов детского питания изложены в приложении 12 к настоящим санитарным правилам.

Приложение 1
к санитарным правилам и нормам "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов

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

Т а б л и ц а 1

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг,	Примечание
----------------	------------	---------------------------	------------

		не более	
1.	Мясо, полу-фабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды промысловых и диких животных)	свинец мышьяк кадмий ртуть	Токсичные элементы: 0,5 0,1 0,05 0,03
	Антибиотики*	убойных, кроме мяса диких животных	
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
		Пестициды**:	
		гексахлорцикло-гексан (а, в, у-изомеры)	0,1
	метаболиты	0,1	ДЦТ и его
		Радионуклиды	
		Бк / кг:	
		160	мясо убойных и промысловых животных без костей
	цензий-137	320	оленина и мясо диких животных без костей
		160	кости всех видов животных
		50	мясо домашних и промысловых животных без костей
	Стронций-90	100	оленина и мясо диких животных

2 0 0
 без костей
 всех видов
 животных

Мясо	говядина	<p style="text-align: center;">Паразитологи- ческие :</p> <p style="text-align: center;">Личинки гель- минтов в живом виде, финны бычьего цепня не допускаются на разрезе площадью 40 см³</p>
Мясо	свинина	<p style="text-align: center;">личинки трихи- нелл, финны свиного цепня не допускаются на разрезе площадью 40 см³</p>

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г	Не допускается в программах (далее - г) продукта	дрожжи КОЕ/г	плесени КОЕ/г	Примечания
	более	-	не	не	
		БГКП	патоген-		
		(коли	ные, в		
		формы)	том числе		
			(далее -		
			т.ч.)		
			сальмо-		
			неллы		

Мясо всех видов убойных животных:

					отбор проб из глубоких
		слоев			
1) парное в тушах, полу-	10	1,0	25	-	L.monocy- togenes

тушах, четвер-
тинах, отрубях

в 25 г
не допус-

кается

2) охлажденное 1×10^3 0,1 25 - - то же
и п о д м о р о ж е н -
н о е в т у ш а х ,
п о л у т у ш а х ,
ч е т в е р т и н а х ,
о т р у б а х

Мясо замороженное убойных животных:

1) в тушах, 1×10^4 0,01 25 - - то же
п о л у т у ш а х ,
ч е т в е р т и н а х ,
о т р у б а х

2) блоки из 5×10^5 0,001 25 - - то же
м я с а н а к о с -
т и , б е с к о с т -
н о г о , ж и л о -
ванного

3) мясная 5×10^6 0,0001 25 - - то же,
м а с с а п о с л е п р о б о -
д о о б в а л к и п о д г о -
к о с т е й у б о й - т о в к а б е з
н ы х ж и в о т н ы х ф л а м б и -
р о в а н и я
п о в е р х -
н о с т и

Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, замороженные), в т.ч. маринованные, подмороженные,

1) крупнокус- 5×10^5 0,001 25 - - L.monocys-
к о в ы е t o g e n e s
в 2 5 г
н е д о п у с -

кается

2) мелкокус- 1×10^6 0,001 25 - - то же
к о в ы е

Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):

1) формован- ные, в т.ч. панированные	5×10^6	0,0001	25	-	500*	L.monocy- togenes в 25 г не допус- кается * для по- луфабри- катов, паниро- ванных со сроком годности более 1
			месяца			
2) полуфаб- рикат тесто облочке, фарширо- ванные (голуб- цы, кабачки)	2×10^6	0,001	25	-	500*	то же
				в		
3) фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	5×10^6	0,0001	25	-	-	L.monocy- togenes в 25 г не допус- кается
4) полуфаб- рикаты мясо- костные (крупнокус- ковые, пор- ционны мелкокус- ковые)	5×10^6	0,0001	25	-	-	L.monocy- togenes в 25 г не допус- кается

5) национальные мясные продукты из конины	5x10 ⁵	0,001	25	-	100	L.monocytogenes в 25 г не допускается
---	-------------------	-------	----	---	-----	---

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни	Примечание
		мг/кг, не более	

2. Субпродукты	Токсичные элементы:		
убойных животных охлажденные,	свинец	0,6	почки
замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), свиная	мышьяк кадмий ртуть	1,0 1,0 0,1	почки почки почки
пищевые продукты работки	и ее	про- пере-	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды		
	по пункту 1		

Микробиологические показатели

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускаются в граммах продукта	Плесени, КОЕ/г,	Примечание
		не более	не более	
	БГКП	Сульфит-редуцирующие формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
		ридии		

Субпродукты	-	-	-	25	-	Пробопод-
-------------	---	---	---	----	---	-----------

убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная

готовка с фламбированием замороженных блоков, L. моносутогенес в 25 г не допускается

			кается			
Кровь пищевая	5×10^5	0,1	1,0	25*	-	S.aureus в 1 г не допускается; * для БАД не допускается в 10 г

Продукты переработки крови:

1) альбумин пищевой	$2,5 \times 10^4$	0,1	1,0	25*	-	S. aureus и Proteus в 1 г не допускаются; * для БАД не допускается в
---------------------	-------------------	-----	-----	-----	---	--

			10 г			
2) сухой концентрат плазмы (сывортки) крови	5×10^4	0,1	1,0	25*	-	* для БАД не допускается в 10 г

 Виды продуктов | Показатели | Допустимые | Примечание

		уровни мг/кг,	
		не более	

1	2	3	4
---	---	---	---

3. Жир - сырец говяжий, свиной, бараний и других убойных животных (охлажденный, замороженный), свиной и продукты из него, курдюк бараний

Смотри раздел "Масличное сырье и жировые продукты" п. 64 шпик

1	2	3	4
---	---	---	---

4. Колбасные изделия***, продукты из мяса всех убойных животных, кулинарные изделия из мяса. Национальные изделия из мяса (чужук, карта, жая, жал, казы, кабырга и другие)

Токсичные элементы:

свинец 0,5
мышьяк 0,1
кадмий 0,05
ртуть 0,03

бенз(а)пирен 0,001 для копченых продуктов

радионуклиды по пункту 1

Антибиотики, пестициды и

Нитрозамины:

сумма НДМА и НДЭА 0,002
0,004 для копченых продуктов

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	[КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускаются в г продукта	[Плесени, Примечание
			[КОЕ/г, не более
		[БГКП (коли-редуцирующ-	[Пато-ген-

		формы) шие кlost- ные, в						
		ридии			т.ч.			
					саль -			
					монел -			
					лы			
1	2	3	4	5	6	7		
Колбасы и продукты из мяса убойных животных, сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом		-	0,1	0,01	1,0	25	E. coli в 1 г не допускается; L.monocytogenes в 25 г не допускается	
К о л б а с ы полукопченые и варено - копченые, в т.ч. конские		-	1,0	0,01	1,0	25		
Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные) :								
1) высшего и первого сорта		1×10^3	1,0	0,01	1,0	25	в сосисках и в сардельках L. monocytogenes в 25 г не допускается	
2) сорта		$2,5 \times 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	кается в т о р о г о вареные с добавлением	

консервантов, в т.ч. ные	1x10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
д е л и к а т е с -						
Издалия колбас- ные вареные, сроки годности которых превы- шают 5 суток, нарезанные упакованные под вакуумом	1x10 ³ *	1,0	0,1	1,0	25	*для сервиро- вочной нарезки - 2,5x10 ³
Продукты вареные:				мясные		
ка,				о коро -		
свинины				рулеты		из
дины, свинина и	1x10 ³	1,0	0,1		-	говя -
говядина				и		25
ванные,				прессо -		
бекон,				ветчина,		
ных				мясо		сви -
ванное,				голов		прессо -
и				баранина		
ф о р м е				говядина		в

1		2		3		4		5		6		7
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---

Продукты мясные копчено-вареные:

1)				о коро ка ,		
рулеты ,				корейка ,		
грудинка, шейка,	1x10 ³	1,0	0,1		-	25
балык				свиной		и
в оболочке						
2)				щ е к о в и н а		
(баки), рулька	1x10 ³	1,0	0,01	-	25	
Продукты				мясные		
копчено-запечен-						

ные, запеченные,	1×10^3	1,0	0,1	-	25
в т.ч.		кролики		и	
поросята					
Национальные					
изделия из кони-					
ны и баранины					
(чужук, карта,	1×10^3	1,0	0,1	-	25
жая, жал,					
казы,					
кабырга и другие)					
Продукты					
и вареные					
и запеченные,					
копчено-запечен-					
ные, в т.ч.					
мяс-					
ные национальные	1×10^3 *	1,0	0,1	1,0	25
изделия, сроки					*для
годности которых					сервиро-
превышают 5 су-					вочной
ток, в т.ч.					нарезки
нарезанные					- $2,5 \times 10^3$
упакованные					
и под					
вакуумом					

Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:

1)	из	порционных			
кусков	мяса	всех			
видов убойных	1×10^4	0,01	-	0,1	25
животных (без					Enterococcus не
соусов), жарен-					более
ные, отварные					1×10^3
		КОЕ/г			
2)	из	рубленого			
мяса	с	соусами;			
блинчики с на-	2×10^4	0,01	-	0,1	25
чинкой					то же
или	из	мяса			
	субпродуктов				

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	--	------------

5. Продукты мясные с субпродуктов теты, ливерные колбасы, студни) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, ви, ные сы, ные	Токсичные элементы: использованием (паш- нитрозамины зельцы, и крови. вареные с и радионуклиды	Бенз(а)пирен и Антибиотики, пестициды	по пункту 1 по пункту 4 по пункту 1
	колбасы, (хлебы, студни, колбасы, блюда)	кро- залив- колба- ливер- залив-	

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускаются в граммах продукта	Примечание
		не более	-----
		БГКП Сульфит- Sau- Пато-	
		(коли- редуцирую- reus генные,	
		формы) щие клост- в т.ч.	
		ридии саль-	
		монеллы	

* для про-
дуктов сроки
годности ко-
торых превы-
шают 2 су-
т о к :

Колбасы кровяные	2x10 ³	1,0	0,01	-*	25	S. aureus в 1, 0 г не
------------------	-------------------	-----	------	----	----	--------------------------

							допускается; сульфитреду- цирующие кlostридии в 0,1 г не	
			допускаются					
Зельцы	2×10^3	1,0	0,1	1,0	25			
							* для продук- тов, сроки годности которых превышают 2 суток:	
Колбасы ливерные	2×10^3		1,0	0,01*	-*	25	<i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается; сульфитре- дуцирующие кlostридии в 0,1 г не	
			допускаются					
Паштеты из печени и (или) мяса, в том числе в оболоч- ках	1×10^3		1,0	0,1	-*	25	* для продук- тов, сроки годности которых превышают 2 суток: <i>S.</i> <i>aureus</i> в 1,0 г не допускается; <i>L. monocy- togenes</i> в 2,5 г не	
			допускается					
Желированные мясные (студни, цы,	2×10^3		0,1	0,1	0,1*	25	* то же	
			продукты холод- заливные				и	

д р у г и е)

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Приме- чание
1	2	3	4

6. Консервы из мяса, мельные***	из Токсичные мясорастительные свинец	1,0	0,5 для консервов в сборной жестяной тарелке
	мышьяк		0,1
	медь		5,0
	цинк		70,0
	кадмий	0,1	0,05 для консервов в сборной жестяной тарелке
	ртуть		0,03
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной тарелке
	хром	0,5	для консервов в сборной хромиро- ванной тарелке

1	2	3	4
---	---	---	---

Пестициды:**

гексахлорциклогексан
(a,b,y-изомеры) 0,1
ДДТ и его метаболиты 0,1

Нитрозамины:

сумма НДМА и НДЭА 0,002* для кон-
сервов с
добавле-
нием
нитрита
натрия
Нитраты 200 мясорас-
тительные
овощами

Радионуклиды по п.1

Микробиологические показатели:

Виды продуктов | Требования

Консервы пастеризованные:

- 1) из говядины, баранины и свинины должны удовлетворять требованиям
2) ветчина рубленая промышленной стерильности для консервов и любительская группы "Д" в соответствии с приложением 8 к настоящему санитарным правилам

Консервы из говядины, свинины, конины, баранины и других видов мяса стерилизованные:

- 1) натуральные должны удовлетворять требованиям
2) с крупяными, промышленной стерильности для консервов овощными гарнирами группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящему санитарным правилам

Виды продуктов | Показатели | Допустимые уровни, | Приме-
| | | мг/кг, не более | чание

7. Консервы из **Токсичные элементы:**

субпродуктов, том числе паштет- ные (все виды свинец убойных и промыс- ловых животных)	в	0,6	для кон- сервов в сборной жестяной таре
	1,0		
мышьяк		1,0	
кадмий		0,3	
	0,6		почки
ртуть		0,1	
	0,2		почки
олово	200,0		для кон- сервов в сборной жестяной таре
хром	0,5		для кон- сервов в хромиро- ванной

таре

Нитрозамины:

сумма НДМА и НДЭА	0,002*	*для
		консервов
		с добав- лением
		нитрита
		натрия

Нитраты:	200	мясорас- тительные овощами
-----------------	-----	----------------------------------

**Антибиотики,
пестициды и**

радионуклиды по п.1

показатели

Микробиологические
Стерилизованные консервы
должны удовлетворять
требованиям промышленной

стерильности для консервов группы "А", в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	------------------------------------	------------

8 . мированной и тепловой сушки	М я с о Токсичные элементы	с у б л и - по п. 1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном
------------------------------------	---	------------------------	--

продукте

Н и т р о з а м и н ы :

сумма НДМА и НДЭА 0,002

Антибиотики, пестициды и радионуклиды по п. 1.

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Не допускается в граммах продукта БГКП (коли-формы)	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		

К о н ц е н т р а т ы

пищевые

из

мяса

или

субпродуктов,

сухие

$2,5 \times 10^4$

1,0

25

100

 Виды продуктов | Показатели | Допустимые уровни, | Примечание
 | | | мг/кг, не более |

9.	Мясо	птицы,	Токсичные	элементы:
в		т о м	ч и с л е	
полуфабрикаты,		свинец		0,5
охлажденные,		мышьяк		0,1
подмороженные,		кадмий		0,05
замороженные		ртуть		0,03
(все		в и д ы		п т и ц ы
для убоя,	Антибиотики*:			кроме дикой
пернатой дичи)		птицы		
	левомицетин		не допускается	<0,01 ед/г
	тетрациклиновая		группа	не допускаются <0,01 ед/г
	гризин		не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин		не допускается	<0,02 ед/г
			Пестициды**:	
			гексахлорцикло-	
			гексан (а , в , у -	
		изомеры)		0 , 1
			Д Д Т и е г о	
		метаболиты		0 , 1
			Радионуклиды Бк/кг :	
		цезий - 137		180
		стронций - 90		80

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается в г		Примечание
	КОЕ/г,		продукта	
		не более -----		
		БГКП	Патогенные, в	
			(коли- т.ч. сальмонеллы	
			ф о р м ы)	

 1 | 2 | 3 | 4 | 5

**Тушки и мясо
птицы**

отбор проб из
глубоких слоев
мышц

1) охлажденное	1×10^4	-	25	L.monocytogenes в 25 г не допускается
2) замороженное	1×10^5	-	25	то же
3) фасованное	5×10^5	-	25	то же
охлажденное, подмороженное, замороженное				

1		2		3		4		5
---	--	---	--	---	--	---	--	---

Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:

1) мясокостные, бескостные без панировки	1×10^5	-	25	L.monocytogenes в 25 г не допускаются
2) бескостные панировке, специями, соусом, нованные	5×10^5	-	25	то же
3) вое в блоках	1×10^6	-	25	то же
мясо куско- бескостное				

Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):

1) в тестовой оболочке	1×10^6	0,0001	25	L.monocytogenes в 25 г не допус- кается
2) ной в т.ч. купаты	1×10^6	-	25	то же
в натураль- оболочке,				

3)		в		п а н и р о в к е	
и без нее	1x10 ⁶	-	25	то же	
4)		м я с о		п т и ц ы	
м е х а н и ч е с к о й					
о б в а л к и ,				к о с т -	
н ы й				о с т а т о к	
о х л а ж д е н н ы е ,					
з а м о р о ж е н н ы е				в	
б л о к а х ,				п о л у -	
фабрикат кост-	1x10 ⁶	-	25		L.monocytogenes в
ный заморожен-					25 г не допус-
ный		кается			
5) кожа птицы	1x10 ⁶	-	25		то же

 Виды продуктов | Показатели | Допустимые уровни, | Примечание
 | | | мг/кг, не более |

10.	Субпродук-		Токсичные	элементы:	
ты, полуфабри-	свинец				0,6
каты из субпро-	мышьяк				1,0
дуктов птицы	кадмий				0,3
ртуть	0,1				

А н т и б и о т и к и ,
п е с т и ц и д ы и
радионуклиды по п.9

Микробиологические показатели:

 Виды продуктов |КМАФАнМ,| Не допускается в г | Примечание
КОЕ/г,		продукта		
не более	-----			
		БГКП	Патогенные, в	
			(коли-	т.ч. сальмонеллы
		ф о р м ы)		

С у б п р о д у к т ы ,					
полуфабрикаты	1x10 ⁶	-	25		L.monocytogenes в

из субпродуктов

25 г не допус-

птицы

кается

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	--	------------

11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть Бенз(а)пирен	0,5 0,1 0,05 0,03 0,001	для копченых продуктов
---	--	-------------------------------------	------------------------

Нитрозамины:
сумма НДМА и НДЭА 0,002
0,004 для копченых продуктов

Антибиотики, пестициды и радионуклиды по п.9

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в граммах продукта не более	Примечание
		БГКП Сульфит- Sau- Пато-	
		формы) щие клост- генные,	
		ридии саль-	
		монеллы	

Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые	0,1	0,01	1,0	25 E. coli в 1,0 г не допускается L . m o n o s u -
---	-----	------	-----	--

		допускается			t o g e n e s в 2 5 г н е	
Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом	-	0,1	0,1	1,0	25	E. coli в 1,0 г не допускаются L.monocytogenes в 25 г не
		допускаются				
Колбасные изделия						
1) полукопченые	-		1,0	0,01	1,0	25
2) нарезанные упакованные под вакуумом	-	1,0	0,1	1,0	25	
Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина другие)	1×10^3	1,0	0,1	1,0	25	для сосисок и сарделек L.monocytogenes в 25 г не допускается
Варено-копченые колбасы	-	1,0	0,1	1,0	25	
Тушки и части тушек и изделия ченные, варено-копченые, копченые	1×10^3		1,0	0,1	1,0	25
Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	1×10^3	1,0	0,1	1,0	25	E. Coli в 1,0 г не допускается L.monocytogenes в 25 г не

допускается

Кулинарные изделия из рубленого мяса	1x10 ³	1,0	0,1	1,0	25	
Рулеты из мяса птицы с наполнителями (фруктовые и овощные)	5x10 ³		0,1	0,01	1,0	25

Готовые быстрозамороженные блюда и мяса

1) жареные, отварные	1x10 ⁴	0,1	-	1,0	25	Enterococcus не более 1x10 ⁴ КОЕ/г
2) мясо и / или ром	из рубленого мяса с соусами и гарниром	2x10 ⁴	0,1	-	1,0	25 то же

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	------------------------------------	------------

12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Токсичные элементы суб- нитрозамины шкурки Антибиотики, пестициды, радионуклиды и др.)	по п.10 и по п.4 по п.9
---	---	----------------------------------

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в граммах продукта	Примечание
		не более	
		БГКП	Сульфит-редуцирующие формы)
		Sau-reus	Патогенные, в т.ч.

				ридии		саль-	
						монеллы	
Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	2x10 ³	1,0	0,1	1,0	25	L.monocytogenes в 25 г не	
П а ш т е т ы							допускается
птичьей печени	5x10 ³	1,0	0,1	0,1	25	то же	
Ж е л и р о в а н н ы е							
п р о д у к т ы							и з
п т и ц ы :							з е л ь ц ы ,
студни, залив-	2x10 ³		1,0		0,1	1,0	25
н ы е							и
в т . ч .							д р у г и е ,
с н и е м							а с с о р т и
н ы х ж и в о т н ы х							и с п о л ь з о в а -
Л и в е р н ы е							у б о й -
б а с ы							к о л -
п т и ц ы и с у б -	5x10 ³		1,0		0,1	1,0	25
п р о д у к т о в							и з
							м ы с а

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	
13. Консервы		Токсичные	элементы:
и з	м ы с а		п т и ц ы
и мясорастительные* в т.ч. паштетные и фаршевые	свинец	0,6	0,5
		1,0	паштетные для консервов в сборной
	жестяной таре		
	м ы ш ь я к		0,1
	1,0 паштетные		
	к а д м и й		0,05
		0,3	п а ш т е т н ы е

	0,1	для консервов в сборной жестяной таре
ртуть		0,03
олово	200,0	паштетные для консервов в сборной жестяной таре
хром	0,5	паштетные для консервов в сборной хромированной таре

Нитрозамины:

сумма НДМА и НДЭА 0,002

Пестициды **:

гексахлорциклогексан (а, в, у -

изомеры) 0,1

ДДТ и его метаболиты 0,1

Нитраты 200 мясорастительные

Антибиотики, пестициды и радионуклиды по п.9.

Микробиологические показатели:

Вид продуктов	Требования
Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам
Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавка-	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к

ми и без них, в т.ч. настоящим санитарным правилам
и п а ш т е т ы

Виды продуктов | Показатели | Допустимые уровни, | Примечание
| | | мг/кг, не более |

14. Продукты **Токсичные элементы:** по п.9 В пересчете
из мяса птицы на исходный
сублимационной продукт с
и тепловой учетом содер-
сушки жания сухих
веществ в нем
и конечном

продукте

Н и т р о з а м и н ы :
сумма НДМА и НДЭА по п.13

П е с т и ц и д ы * * :
Антибиотики, пестициды и радионуклиды по п.9

Микробиологические показатели:

Виды продуктов | КМАФАнМ, | Не допускается в г | Примечание
КОЕ/г,	продукта			
не более	-----			
		БГКП	Saureus	Пато-
		(коли-		генные,
		формы)		в т.ч.
				с а л ь -
				м о н е л л ы

Ф а р ш ц ы п л я т
с у б л и м а ц и о н н о й
сушки 1×10^4 0,01 0,1 25 Proteus в 1 г не
допускается

Ф а р ш к у р и н ы й
тепловой сушки 5×10^3 0,1 0,1 25 то же

Сушеные		продук-			
ты	из	мяса			
птицы	1x10 ⁴	0,1	0,01	25	то же

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

15. Яйца и жидкие продукты (меланж, белок, желток)

Токсичные элементы:

и ртуть	свинец	0,3
	мышьяк	0,1
	кадмий	0,01
	0,02	

Антибиотики * :

левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01
стрептомицин	не допускается	<0,5
бацитрацин	не допускается	<0,02

Пестициды ** :

гексахлорциклопексан (а, в, у-изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137	80
стронций - 90	50
	то же

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г продукта	Примечание
		не более	
		БГКП	Saureus, Proteus, Патогенные,
		(количественные формы)	в т.ч. сальмонеллы

1	2	3	4	5	6	7
Яйцо куриное диетическое, перепелиное	1x10 ²	0,1	-	-	125*	* не допускается в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках
Яйцо столовое других птицы	5x10 ³	0,01	-	-	125*	* то же

1	2	3	4	5	6	7
Яичные продукты жидкие:						
1) яичные омлета, фильтрованные, пастеризованные	1x10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	с м е с и д л я
2) меланж белок, в т.ч. с солью ром, омлета	5x10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	з а м о р о ж е н н ы е : ж е л т о к , и л и с а х а - с м е с и д л я

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
16. Яичные продукты (яичный порошок, белок,	свинец мышьяк	Токсичные сухие	3,0 0,6

желток)	кадмий	0,1	
ртуть	0,1		
Антибиотики, пестициды и радионуклиды		по п.15	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	[КМАФАнМ,	Не допускается в г	Примечание
	КОЕ/г,	продукта	
		не более -----	
		БГКП Saureus Proteus Пато-	
		(коли-	генные,
		формы)	в т.ч.
			с а л ь -
			м о н е л л ы

Яичный порошок,						
меланж для про-						
дуктов энте-						
рального						
питания	5x10 ⁴	0,1	1,0	1,0	25	
Меланж, белок,						
желток, сухие						
смеси для						
омлета	1x10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	

Яичные продукты сублимационной сушки:

1) желток	5x10 ⁴	0,01	1,0	-	25*	Для БАД в 10 г не допускается
-----------	-------------------	------	-----	---	-----	-------------------------------

2) б е л о к ,
 альбумин 1x10⁴ 0,1 1,0 - 25

 Виды продуктов| Показатели |Допустимые уровни,|Примечание
 | | |мг/кг, не более |

 17. Яичный бе- **Токсичные** **элементы:**
 л о к (а л ь б у м и н)
 с у х о й с в и н е ц 0 , 5
 м ы ш ь я к 0 , 2
 к а д м и й 0 , 0 5

ртууть 0,03
Антибиотики, пестициды и радионуклиды по п. 15. В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте

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

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

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

2. Молоко и молочные продукты

Т а б л и ц а 2

 Виды продуктов| Показатели |Допустимые уровни,|Примечание
 | | |мг/кг, не более |

 18. Молоко, **Токсичные** **элементы:**
 с л и в к и с ы р ы е и

термически	свинец	0,1
обработанные,	мышьяк	0,05
пахта, сыво-	кадмий	0,03
ротка молочная,	ртуть	0,005

ж и д к и е к и с л о -

молочные	про-	Микотоксины:
дукты, в том	афлатоксин М1	0,0005

ч и с л е й о г у р т ,

сметана,	на-	Антибиотики*:
питки на мо-	левомицетин	не допускается <0,01

лочной	основе	тетрациклиновая
	группа	не допускаются <0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается <0,5 ед/г

пенициллин не допускается <0,01 ед/г

вещества:

Ингибирующие
не допускаются молоко и сливки сырые

Пестициды:**

		молоко, пахта, сыворотка молочная,
	0,05	жидкие кисло-
гексахлорциклогексан (а,в,у-изомеры)		молочные про-
		дукты, напитки на молочной основе

1,25	сливки, сметана, в пересчете на
------	---------------------------------

жир

		молоко, пахта, сыворотка молочная,
	0,05	жидкие кисло-
ДДТ и его метаболиты сан (а,в,у-изомеры)		молочные продукты, напитки на молочной основе

1,0	сливки, сме-
-----	--------------

тана, в пе-
ресчете на

жир

Радионуклиды Бк/л:

цезий - 137 100
стронций - 90 25

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г продукта не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы

Молоко сырое:

1) высший сорт	3×10^5	-	25	соматические клетки не более 5×10^5 в 1 см^3
2) первый сорт	5×10^5	-	25	соматические клетки не более 1×10^6 в 1 см^3
3) второй сорт	4×10^6	-	25	то же

Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:

1) в потреби- тельской таре	1×10^5	0,01	25	S.aureus в 1 см^3 не допускается; L.monocytogenes в 25 см^3 не допускается
2) во флягах	2×10^5	0,01	25	S.aureus в $0,1 \text{ см}^3$ не допускается; L.monocytogenes в 25 см^3 не допускается

М о л о к о

топленое 2x10⁵ 0,01 25

М о л о к о

шоколадное 5x10⁴ 1,0 25 S.aureus в 1 см³

не допускается

Молоко и сливки стерилизованные Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г	Дрожжи	Примечание
				и плесени, КОЕ/г,
				не более
			БГКП (количественные формы)	Sau-reus патогенные, в т.ч.ч. более
				сальмонеллы

Жидкие молочные в т.ч. йогурт, со сроками годности не менее 72 час.

кисломолочные продукты, 0,01 1,0 25 - год более

Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 час.

не менее 0,1 1,0 25 дрожжи использованием - 50* заквасок, плесени-50 дрожжи ** для термически обработанных продуктов не

* кроме напитков, изготавливаемых с использованием дрожжей

** для термически обработанных продуктов не

нормируется

Национальные кисломолочные напитки				(кумыс, шубат, сузбе, иркит, шима)	0,1	1,0	25	1,0	25
Кислое молоко с добавлением пресного молока или	-	0,1	1,0	25	Ps.aerogenosa в 1 г не допускается				
ран, шалап)				воды (ай-койыртак,					
Кислое молока с добавлением бульона вяленого мяса	-	0,1	1,0	25	Ps.aerogenosa в 1 г не допускается				
Национальные молочные напитки, ленные ве				напитки, приготовленные на зерновых					
культуры:									
1) кислое молоко с добавлением отвара пшеницы, пшена	-	0,1	1,0	25	плесени - 50				
(коже, боза);									
2) напитки с добавлением зерна и круп, сброженные и пастеризованные;	-	1,0	-	25	плесени - 50				
3) напитки, приготовленные из цельного молока с добав-	1×10^3	0,1	1,0	25	Ps.aerogenosa в 1 г не допускается ни - 50				

л е н и е м

ж и р а ,

муки и круп.

Жидкие кисло- не менее

*кроме напит-

молочные про- 1×10^7 **, 0,1 1,0 25

дрожжи ков, изготав-

дукты, обога- бифидо-

- 50* ливаемых с

щенные бифидо- бакте-

плесе- использова-

бактериями со рии - не

ни - 50 нием заква-

сроками годнос- менее

сок, содер-

ти более 72 1×10^6

жащих дрожжи

час.

Ряженка - 1,0 1,0 25 -

Сметана и - 0,001* 1,0 25

дрожжи *для терми-

продукты на ее

- 50** чески обра-

основе

плесе- ботанных

ни - продуктов -

5 0 * * 0 , 0 1 ;

** для продук-

тов со сро-

ка ми год-

ности более

7 2 ч а с о в

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

19. Творог и **Токсичные элементы:**

т в о р о ж н ы е

изделия, курт, свинец 0,3

продукты мышьяк 0,2

пастообразные кадмий 0,1

молочные ртуть 0,02

белковые

Микотоксины:

афлатоксин М₁ 0,0005

Пестициды :**

гексахлорциклогек- в пересчете

сан (а,в,у-изомеры) 1,25 на жир

ДДТ и его метаболиты 1,0 то же

Антибиотики и

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, не более	Не допускается в г продукта КОЕ/г,	БГКП (коли- формы)	Sau- геус в т.ч.ч. саль- монеллы	Пато- генные, в т.ч.ч. не	Примечание Дрожжи и пле- сени, КОЕ/г, более
Творог и тво- рожные со сроками годности более 72 час.	0,001	0,1	25	-	-	-
Творог и тво- рожные изделия со сроками годности более 72 час.,	0,01	0,1	25	в	т.ч.	дрожжи - 100, плесе- ни - 50
замороженные Творожные изде- лия термически обработанные	0,01	1,0	25			дрожжи и пле- сени -
Курт	50 0,1	1,0	25			дрожжи и пле- сени -
Альбуминная масса из молоч- ной сыворотки	0,1	0,1	25			дрожжи КМАФАнМ - не - 100, более 2×10^5 плесе- КОЕ/г, кроме ни - 50 продуктов, вырабатывае- мых с молоч-

н о к и с л о й
м и к р о ф л о р о й

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
20. Консервы м о л о ч н ы е (молоко, слив- ки, пахта, сы- воротка, сгу- щенные с саха- ром; молоко сгущенное сте- рилизованное)	Показатели	Токсичные	элементы:
	свинец		0,3
	мышьяк		0,15
	кадмий		0,1
	ртуть		0,015
	олово	200,0	для консервов в сборной жестяной т а р е
	хром	0,5	для консер- вов в хроми- рованной таре
			Микотоксины:
	афлатоксин М ₁		0,0005
	Пестициды		по п.19
	Антибиотики		по п.18
		Радионуклиды	Бк/кг:
	цезий - 137		300
	стронций - 90		100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, Не допускается	Примечание
	КОЕ/г,	в г продукта
	не более	-----
		БГКП
		Пато-
		генные,
		формы)
		в т.ч.
		саль-
		монеллы

 Молоко сгущенное стерилизованное в банках с приложением 8 к настоящим санитарным правилам Должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А в соответствии

Молоко				сгущенное с сахаром:	
1)	в			потребительской таре	
	2x10 ⁴	1,0	25		
2)	в			транспортной таре	
				-	1,0
Пахта, сливки				сыворожная сгущенная с сахаром	
		5x10 ⁴			1,0
					25
Какао, натуральное сгущенное				кофе со сливками	
				и сгущенное с сахаром	
		3,5x10 ⁴			1,0
					25

 Виды продуктов | Показатели | Допустимые уровни, | Примечание
 | | | мкг/кг, не более |

 21. Продукты молочные су- хие: молоко, сливки, кисло- молочные продукты, напит- ки, смеси для мороженого, сыворожка и пахта

Токсичные элементы, микотоксины и антибиотики

по п. 18

в пересчете на восстановление продук- ты

Пестициды:**

гексахлорциклопек- сан (a,b,y - изомеры)

1,25

в пересчете на жир

ДДТ и его метаболиты

1,0

то же

Радионуклиды Бк/кг:
 цезий - 137 500

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускаются			Примечание
		в г продукта не более -----			
		БГКП (коли- формы)	Sau- reus генные, в т.ч. саль- монеллы	Пато- генные, в т.ч. саль- монеллы	

Молоко									
сухое цельное	5×10^4			0,1	1,0	25	1,0	25	
Молоко									
обезжиренное:									
1) для непосред-	5×10^4	0,1	1,0	25*					для БАД в 10 г не до-
ственного упот-									пускается
ребления									
2) для промыш-	1×10^5	0,1	1,0	25*					для БАД в 10 г не до-
ленной пере-									пускается
работки									
Напитки									
молочные	1×10^5	0,01	1,0	25					плесени - не более 50 КОЕ/г
Сливки									и
сливки									с
сахаром	7×10^4			0,1	1,0	25			
Ирмшик									(сгу-
щенные,									высу-
шенные сливки)	1×10^5	0,01	1,0	25					
Сыворотка									дрожжи - не более 50
молочная сухая	1×10^5	0,1	1,0	25					КОЕ/г, плесени не бо- лее 100 КОЕ/г
Пахта сухая	5×10^4	0,1	1,0	25					дрожжи - не более 50 КОЕ/г, плесени - не

более 100 КОЕ/г

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

22.	Концентра- ты молочных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	см.	раздел "Другие продукты", п.77
-----	--	-----	---

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

23.	Сыры дые, дые, мягкие, рассольные, плавленые, брынза) ртуть	(твер- полутвер- свинец мышьяк кадмий 0,03	Токсичные элементы: 0,5 0,3 0,2
-----	--	---	---

	Микотоксины и антибиотики	по п.18
	Пестициды	по п.19
	Радионуклиды Бк/кг:	
	цезий - 137	50
	стронций - 90	100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, Не допускается	Примечание
	КОЕ/г, в г продукта	не более -----
		БГКП Пато-
		(коли- генные,

				формы)	в т.ч.
					саль-
					монеллы

Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие, брынза) - 0,001 25 S. aureus не более 500 КОЕ/г L.monocytogenes в 25 г не допускается

Сыры плавленые:

1) без наполнителей 5x10³ 0,1 25 плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ / г

2) с наполнителями 1x10⁴ 0,1 25 плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ / г

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

24. Мороженое на молочной основе радионуклиды по п.18 Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики и Пестициды по п.19

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается	Примечание
	КОЕ/г,	в г продукта	
		не более	-----
		БГКП	Sau- Патогенные,
		(колич-геус	формы) в т.ч.
			саль-
			монеллы

Мороженое зака- 1x10⁵ 0,01 1,0 25 L. monocytogenes в

ленное					25 г не допускается	
Мороженое мягкое	1x10 ⁵	0,1	1,0	25	то же	
Жидкие	смеси			для		
мягкого			моро-			
женого	3x10 ⁴	0,1	1,0	25	то же	
Сухие	смеси			для		
мягкого			моро-			
женого	5x10 ⁴	0,1	1,0	25	то же	

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

25. Масло коровье См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.66

26. Заквасочные	Токсичные	элементы:
риальные культуры для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного сыра	бактериальные	
свинец		1,0
мышьяк		0,2
кадмий		0,2
ртуть		0,03

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г продукта	Примечание
		не более	
		БГКП (колиформы)	Sau-генные, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы

Закваски для	-	3,0	10,0	100	Плесени не более 5
--------------	---	-----	------	-----	--------------------

кефира симбиотические (жидкие)

КОЕ/г

Закваски из чистых культур для производства кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров:

1) жидкие, 1×10^8 * 10,0 10,0 100 Плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г;
в т.ч. заморожен- * для заквасок
ные концентрированных -

не менее 1×10^{10}

2) сухие 1×10^9 * 1,0 1,0 10 Плесени и дрожжи не более 5 КОЕ/г; * для заквасок концентрированных - не менее 1×10^{10}

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

27. Питательные **Токсичные** **элементы:**

среды	сухие	на
молочной	основе	свинец 0,3
для	культивирова-	мышьяк 1,0
вания	заквасоч-	кадмий 0,2
ной	пробиоти-	ртуть 0,03
ческой	флоры	микрo-

Микотоксины:

афлатоксин М₁ 0,0005

Пестициды **

гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры)	ДДТ и его метаболиты	в пересчете на жир то же
1,25	1,0	

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137	160
стронций - 90	80

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается	Примечание
	КОЕ/г,	в г продукта	
		не более	
		Б Г К П	П а т о -
		(коли- формы)	генные, в т.ч.
			с а л ь -
			м о н е л л ы

Питательные среды сухие для культивирования заквасочной пробиотической микрофлоры

5x10⁴ 0,01 25 сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

28. Молоко-содержащие продукты с немолочными компонентами, в но е	Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и т . ч .	устанавливаются с учетом содержания немолочных компонентов и требований к их безопасности	радионуклиды м о р о ж е - Микробиологические
	показатели		п о п . 1 8 - 2 4

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

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

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

Таблица 3

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
29. Рыба	живая,	Токсичные	элементы:
рыба		свежая	
охлажденная,	свинец		1,0
мороженая фарш,		2,0	тунец, меч-рыба, белуга
филе, мясо			
морские млеко-	мышьяк	1,0	пресноводная
питающих		5,0	морская
	кадмий		0,2
	ртуть	0,3	пресноводная
			нехищная
		0,6	пресноводная
			хищная
		0,5	морская
		1,0	тунец, меч-рыба, белуга
	Гистамин	100,0	тунец, скумбрия, лосось,
			Нитрозамины:
	сумма НДМА и НДЭА		0,003
			Пестициды*:
	гексахлорциклогексан (a,b,y-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

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137

130

стронций - 90

100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г продукта не более	Примечание
			БГКП (коли-формы) Sаu-геус (патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. моноцитогенес)

1	2	3	4	5	6
Рыба-сырец и рыба свежая	5×10^4	0,01	0,01	25	V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морской рыбы
Рыба охлажденная, мороженая	1×10^5	0,001	0,01	25	то же

Охлажденная и мороженая рыбная продукция:

1) филе рыбное, рыба специальной разделки	1×10^5	0,001	0,01	25	то же; сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом
---	-----------------	-------	------	----	---

1	2	3	4	5	6	
2) пищевой, мованые шевые в том мучным нентом	1x10 ⁵	0,001	0,01	25	то же	фарш рыбный фор- фар- изделия, числе с компо-
3) фарш особой кондиции	5x10 ⁴	0,01	0,1	25*	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г не допускаются в продукции, упакованной под вакуумом; *только сальмонеллы	

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
30. Консервы и пресервы рыбные	кадмий, ртуть олово	по п.29	Токсичные элементы: свинец, мышьяк,
	хром		для консервов в сборной жестяной таре для консервов в хромированной таре
	Бенз(а)пирен		для копченых продуктов
			Гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные

бифенилы и радионук-
лиды по п. 29

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	[КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускаются в г				Примечание
		продукта				
		не более	-----			
		БГКП	Sau-	Сульфит-	Пато-	
		(коли-		reus	редуцирую-	генные,
		формы)	щие клост-		в т.ч.	
				ридии	саль-	
					монеллы	
					и L.mо-	
					посуто-	
					genes	

Пресервы пряно- 1x10⁵ 0,01 - 0,01 25 плесени - не
го и специаль- более 10
ного посола из КОЕ/г,
неразделанной дрожжи - не
и разделанной более 100
рыбы 100 КОЕ/г

Пресервы малосольныепряного и специального посола из рыбы:

1 1) н е р а з д е -
ланной 1x10⁵ 0,01 1,0 0,01 25 то же
2) разделанной 5x10⁴ 0,01 1,0 0,01 25 то же
Пресервы и з
разделанной
рыбы с д о б а в л е -
нием р а с т и т е л ь -
ных масел, з а -
ливок, с о у с о в
с гарнирами и
без гарниров,
в т.ч. и з
лососевых р ы б
в масле 2x10⁴ 0,01 1,0 0,01 25 то же

Пресервы "Пасты":

1) пасты рыбные	5x10 ⁵	0,01	0,1	0,01	25	то же
2) пасты	с		белковой			
1x10 ⁵		0,1	0,1	0,1	25	то же

Пресервы
термически
обработанные

рыбы	5x10 ⁴	1,0	1,0	1,0	25
------	-------------------	-----	-----	-----	----

Консервы из рыбы в стек-
лянной, алюми-
ниевой
тяной таре

Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для консервов группы А в соответствии
с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Полуконсервы пастеризованные
из рыбы в стек-
лянной

Должны удовлетворять требованиям промышленной
стерильности для консервов группы Д в соответствии
с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

31. Рыба суше- ная, вяленая, копченая, маринованная, рыбная кулина- рия и другая рыбная продук- ция готовая к употреблению	Токсичные элементы, гистамины и полихло- рированные бифенилы	по п.29	в пересчете на исходный продукт с учетом содер- жания сухих веществ в нем и конечных продуктах
--	---	---------	---

Нитрозамины:

сумма НДМА и НДЭА 0,003

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137 260
стронций - 90 200

Пестициды*:

гексахлорциклогек-
сан (а,в,с-изомеры) 0,2

ДДТ и его метаболиты	0,4
2,0	балычные изделия, сельдь жирная
Бенз(а)пирен	0,001
	копченая рыба

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в граммах продукта			Примечание
		не более	БГКП	S. Сульфит- редуцирую- щие клост- ридии	Пато- генные, в т.ч. саль- монеллы и L. mo- ноcyto- genes

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	1x10 ⁴	1,0	1,0	0,1*	25	* в упаковке под вакуумом
---	-------------------	-----	-----	------	----	---------------------------

Рыбная продукция холодного копчения:

1) замороженная	1x10 ⁴	0,1	1,0	0,1*	25	* то же; V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы
2) в нарезку (куском, сервировочная)	3x10 ⁴	0,1	1,0	0,1*	25	* то же; V. parahaemolyticus - не более

10 КОЕ / г ,
для морской

		рыбы						
3) балычные изделия холодного копчения в нарезку	7,5x10 ⁴	0,1	1,0	0,1*	25	* в упаковке под вакуумом		
4) рыбное, фарш и изделия пряностями	1x10 ⁵	0,01	0,1	0,1*	25	* то же		
Филе малосоленое, подкопченное, замороженное и упакованное под вакуумом	5x10 ⁴	0,1	0,1	0,1	25	V.parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г, для морской рыбы		

Рыба соленая, пряная, маринованная:

1) неразделанная	1x10 ⁵	0,1	-	0,1*	25	* в упаковке под вакуумом	
2) разделанная соленая и малосоленая, лососевые консервантов, филе, резку; ливками, специями, гарнирами, растительным маслом	1x10 ⁵	0,01	0,1	0,1*	25	* в упаковке под вакуумом	

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

						* в упаковке ванной под вакуумом; 25** ** только сальмонел- лы; плесени не более 50 КОЕ / г , дрожжи - не более 100
Рыба вяленая	5×10^4	0,1	-	1,0*		

КОЕ/г

						* в упаковке ванной под вакуумом; 25 ** только сальмонел- лы; плесени и дрожжи не более 100
Рыба провесная	5×10^4	0,1	-	0,1*		

КОЕ/г

						25** *то же * * т о ж е
Рыба сушеная	5×10^4	1,0	-	0,01*		
Супы сухие с рыбой, требую- щие варки	5×10^5	0,001	-	-	25*	* только сальмонел- лы; плесени и дрожжи не более 100

КОЕ/г

Кулинарные изделия с термической обработкой:

1) рыба и фаршевые изде- лия, пасты, паштеты, запе- ченные, жарен- ные, отварные, в заливках и др; с мучным компонентом	1×10^4	1,0	1,0	1,0*	25**	*в упаков- ванной под вакуумом; * только сальмонел- лы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
---	-----------------	-----	-----	------	------	---

(п и р о ж к и ,
п е л ь м е н и
д р у г и е) ;
замороженные

и
в т . ч .

2) многокомпо- нентные изде- лия - солянки, пловы, закус- ки, тушеные морепродукты с о в о щ а м и , замороженные	5×10^4	0,01	1,0	1,0*	25**	*в упаков- ванной под вакуумом; **только сальмо- неллы
--	-----------------	------	-----	------	------	---

в т . ч .

3) желированные продукты: сту- день, рыба заливная и др.	5×10^4	0,1	1,0	-	25*	*только сальмо- неллы
---	-----------------	-----	-----	---	-----	-----------------------------

Кулинарные изделия без тепловой обработки:

1) салаты из рыбы и море- продуктов без заправки	1×10^4	1,0	1,0	-	25	Proteus в 0,1 г не допускается
---	-----------------	-----	-----	---	----	--------------------------------------

2) р ы б а с о л е н а я
р у б л е н н а я :

паштеты, пасты	2×10^5	0,01	0,1	-	25	то же
----------------	-----------------	------	-----	---	----	-------

3) м а с л о с е л е -
д о ч н о е , и к о р -
н о е , к р и л е в о е

и другое	2×10^5	0,001	0,1	-	25	то же
----------	-----------------	-------	-----	---	----	-------

Варено-мороженая продукция:

1) быстрозамо- роженные готовые обеденные и за- кусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч. упакованные под	2×10^4	0,1	0,1	0,1*	25	Enterococcus - 1×10^3 КОЕ/г не более в (продукции из порцион- ных кусков); * в упаков-
--	-----------------	-----	-----	------	----	--

вакуумом		вакуумом				ванной под
2) изделия структурирован- ные ("крабовые палочки" и др.)	1×10^3	1,0	1,0	1,0	25	Enterococcus - 2×10^3 КОЕ/г, не более (в фаршевых)
Майонез на основе рыбных бульонов	-	0,01	-	-	25*	*только сальмонел- лы; плесени не более 10 КОЕ / г, дрожжи не более 100 КОЕ / г

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	--	------------

32. Икра и молоки продукты из них; аналоги икры	рыб	Токсичные элементы:	
	Свинец		1,0
	Мышьяк		1,0
	Кадмий		1,0
	Ртуть		0,2

Пестициды*:

гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры)	0,2
ДДТ и его метаболиты	2,0

Полихлорированные бифенилы, радионук-

лиды по п. 29

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г продукта	Пле- Дрож- Примеча- се- жи, ние
----------------	---------------------	--------------------------------	---------------------------------------

				не более	-----				ни, КОЕ/г
				БГКП S. Суль-	Пато-	КОЕ/ не			
				(ко- аи- фит-	ген-	г, более			
				ли- reus реду-	ные,	не			
				фор-	цирую-	в	бо-		
				мы)	щие	т.ч.	лее		
					кlost-	саль-			
					риди	мо-			
						неллы			

Молоки и икра 5×10^4 0,001 0,01 - 25 - - L. mono-
 ястычная, ох-
 лажденные и
 мороженые

cytogenes
 в 25 г не
 допус-
 каются ;
 V . P a r a -
 h a e m o t u -
 с и с - н е
 б о л е е
 1 0 0
 К О Е / г ,
 д л я м о р -

ской рыбы

Молоки соленые 1×10^5 0,1 0,1 - 25 - - L. mono-
 ц у т о г е n e s
 в 25 г не
 д о п у с -

каются

Кулинарные икорные продукты:

1) с т е р м и ч е с -
 кой обработкой 1×10^4 1,0 1,0 - 25 - -

2) многокомпо- 2×10^5 1,0 0,1 - 25 - - L. mono-
 нентные блюда
 без термиче-
 ской обработки
 после смешива-
 ния

cytogenes
 в 25 г не
 допус-
 каются;
 P r o t e u s
 в 0 , 1 г

не допус-

кается

Икра осетровых рыб:

1) зернистая

баночная ,

паюсная 1×10^4 1,0 1,0 1,0 25 50 50

2) зернистая 1×10^3 1,0 1,0 1,0 25 0,1* 0,1* * масса (г), в которой

не допус-

каются

3) ястычная

слабосоленая ,

соленая 5×10^4 1,0 1,0 1,0 25 50 100

Икра лососевых рыб зернистая соленая:

1) баночная ,

бочковая 1×10^5 1,0 1,0 1,0 25 50 100

2) из заморо-

женных ясты-

ков 5×10^4 1,0 1,0 1,0 25 50 100

Икра других видов рыб:

1) пробойная

соленая ;

ястычная

слабосоленая ,

копченая ,

вяленая 1×10^3 0,1 1,0 1,0 25 50 300

2) пастеризо- 5×10^3 1,0 1,0 1,0 25 0,1* 0,1* * масса (г), в

которой

не допус-

кается

Аналоги икры ,

в т . ч .

белковые 1×10^4 0,1 1,0 0,1 25 50 50

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
33. Печень и нее	рыб п р о д у к т ы с в и н е ц к а д м и й р т у т ь	Токсичные	элементы:
	олово	200,0	для консер- вов в сборной жестяной таре
	хром	0,5	для консер- вов в хроми- рованной таре
			П е с т и ц и д ы * :
			гексахлорциклогек- сан (а,в,у-изомеры)
			ДДТ и его метаболиты
			Полихлорированные
			б и ф е н и л ы
			Радионуклиды
			1,0 0,7 0,5 5,0 3,0 5,0 по п. 29

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г продукта не более	V.ра- rahae moly- ticus	Примечание
		БГКП (коли- формы)	S.au- reus генные, в т.ч.	Пато- генные, в т.ч.
			саль- монеллы	
			и L.мо- носуто- genes	

Печень, головы 1x10⁵ 0,001 0,01 25 100* *КОЕ/г, не

рыб мороженые

более, для

морской рыбы

К о н с е р в ы

и з

печени рыб

Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии и приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	--	------------

34. Рыбный жир См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.68

35. Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, беспозвоночные, водоросли морские) и продукты их переработки, земноводные, пресмыкающиеся

1) моллюски, ракообразные	свинец мышьяк кадмий	Токсичные	элементы: 10,0 5,0 2,0
------------------------------	----------------------------	------------------	--

ртушь	0,2		
2) водоросли морские	свинец мышьяк кадмий ртуть	Токсичные	элементы: 0,5 5,0 1,0 0,1

Радионуклиды:

цезий - 137	200
стронций - 90	100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	[КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г продукта	Примечание
		не более	-----
		БГКП S. Сульфит- Пато-	
		(коли- au- редуци- генные,	
		формы) reus рующиеся в т.ч.	
			кlostри- саль-

				дии	монеллы
					и L.мо-
					носуто-
					genes

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Нерыбные объекты промысла:

1) ракообразные

Живые	5×10^4	0,01	0,01	-	25	V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для морских
-------	-----------------	------	------	---	----	---

Охлажденные,
мороженые 1×10^5 0,001 0,01 - 25 то же

2) двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, грешок и другие):

Живые	5×10^3	1,0	0,1	0,1	25	E. Coli - в 1 г не допускаются; Enterococcus - в 0,1 г не допускаются; V. Parahaemolyticus - в 25 г не допускаются, для
-------	-----------------	-----	-----	-----	----	---

морских

Охлажденные, мороженые	5×10^4	0,1	0,1	-	25	V. parahaemolyticus - не более 100 КОЕ/г, для
---------------------------	-----------------	-----	-----	---	----	---

морских

Головоногие
моллюски 1×10^5 0,001 0,01 - 25 то же

Пресервы из нерыбных	2×10^5	0,01	1,0	0,01	25*	*только сальмонеллы;
-------------------------	-----------------	------	-----	------	-----	----------------------

объектов про- мысла с добав- лением расти- тельных масел, заливок, соу-						плесени не более 10 КОЕ/г, дрож- жи - не более 100 КОЕ/г
---	--	--	--	--	--	--

с о в	с			г а р н и р о м		
и без гарнира						

Пресервы из мяса двуствор- чатых моллюсков	5×10^4	0,1	0,1	-	25*	*только сальмонеллы; плесени не более 10 КОЕ/г, дрожжи - не более
--	-----------------	-----	-----	---	-----	--

100 КОЕ/г

Консервы из нерыбных объек- тов промысла	Должны удовлетворять требованиям стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам					промышленной
--	--	--	--	--	--	--------------

Вяленая и су- шеная продукция из морских бес- позвоночных	2×10^4	1,0	-	0,1	25*	*только сальмонел- лы; плесени и дрожжи не более 100
--	-----------------	-----	---	-----	-----	--

КОЕ/г

Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла:

1) ракообразные	2×10^4	0,1	0,1	1,0*	25	* в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ / г, не более: 1×10^3 - в продукции из порционных кусков, 2×10^3
-----------------	-----------------	-----	-----	------	----	--

- в фаршевых

2) мясо моллюс- ков, блюда из мяса двуствор- чатых моллюсков	2×10^4	0,1	1,0	1,0*	25	*в упаковке под вакуумом; Enterococcus, КОЕ/г, не
---	-----------------	-----	-----	------	----	--

более: 1×10^3
 - в продукции
 из порционных
 кусков, 2×10^3

- в фаршевых

3) из мяса 2×10^4 0,1 1,0 1,0* 25 *тоже;
 креветок, кра- Enterococcus,
 бов, криля КОЕ/г, не
 более: 1×10^3
 - в продукции
 из порционных
 кусков, 2×10^3

- в фаршевых

Супеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:

1) сухой ми- 5×10^4 1,0 - 0,01 25* * только
 дийный бульон, сальмонеллы
 б у л ь о н н ы е
 к у б и к и и п а с -
 т ы , б е л о к
 изолированный

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

2) гидролизат 5×10^3 1,0 1,0 - 25* * то же
 и з м и д и й
 (МИГИ-К)
 б е л к о в о - у г л е -
 в о д н ы й к о н ц е н т -
 р а т и з м и д и й - 1,0 1,0 1,0 25* * тоже

Водоросли и продукты из них:

1) в о д о р о с л и -
 с ы р е ц , в т . ч .
 замороженные 5×10^4 0,1 - - 25* * тоже
 2) морская 5×10^4 1,0 - - 25* * только
 капуста суше- сальмонеллы;

п л е с е н и не б о л е е 1 0 0	К О Е / г			
3) джемы из морской капусты	5×10^3	1,0	-	25* * только сальмонеллы
4) агар пищевой, агароид, фуруцелярин и альгинат натрия	5×10^4	1,0	-	25* * только сальмонеллы; плесень К О Е / г не более 100

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

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

Т а б л и ц а 4

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг / кг, не более	Примечание
1	2	3	4
36. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, кукуруза,	про-свинец мышьяк кадмий ртуть сорго	Токсичные	элементы:
	афлатоксин В1		0,5
	дезоксиниваленол		0,2
	Т - 2 токсин		0,1
	зеараленон		0,03
		р и с ,	
		Микотоксины:	
			0,005
		0,7	пшеница
		1,0	я ч м е н ь
			0,1
		1,0	пшеница,
			я ч м е н ь ,
			к у к у р у з а
			Н и т р о з а м и н ы :

сумма НДМА и НДЭА	0,015	пивоваренный с о л о д
Бенз(а)пирен		0,001
		П е с т и ц и д ы * :
		гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры)
	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,02	
гексахлорбензол	0,01	пшеница
		ртутьорганические
пестициды		не допускаются
		2,4-Д кислота, ее
соли, эфиры		не допускаются
		Радионуклиды Бк/кг:
цезий - 137		70
стронций - 90		40
		Вредные примеси:
спорынья		0,05
		горчак ползучий,
		софора лисохвостая,
		термопсис ланцетный
(по совокупности)	0,1	рожь, пшеница
вязель разноцветный	0,1	рожь, пшеница

1	2	3	4
---	---	---	---

	гелиотроп	опущенно-рожь, пшеница
плодный	0,1	
триходесма седая		не допускается рожь
		головневые (мараные, синегузочные) зерна
	10,0	пшеница
фузариозные зерна	1,0	рожь, пшеница, ячмень
		зерна с розовой окраской
	3,0	рожь
		наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)
	0,1	кукуруза
Загрязненность и зараженность	15,0	суммарная плотность

	вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		живых и мерт- вых вреди- телей, экз / кг, не
		более	
37.	Семена, зернобобовые, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чече- вица, нут	ртуть 0,02	
			Токсичные элементы:
		свинец	0,5
		мышьяк	0,3
		кадмий	0,1
			Микотоксины:
		афлатоксин В1	0,005
			Пестициды*:
			гексахлорциклогек- сан (а,в,у-изомеры)
			0,5
			ДДТ и его метаболиты
			0,05
			ртутьорганические
			не допускаются
			пестициды
			2,4-Д кислота, ее
			не допускаются
			соли, эфиры
			Загрязненность и зараженность вреди- телями хлебных запа- сов (насекомые, клещи)
			не допускаются
			Радионуклиды Бк/кг:
		цезий - 137	50
		стронций-90	60
38.	Крупа, голокно, хлопья	ртуть	
			Токсичные элементы:
		свинец	0,5
		мышьяк	0,2
		кадмий	0,1
		ртуть	0,03
			Микотоксины:
		афлатоксин В1	0,005
		дезоксиниваленол	0,7
			пшеничная
		1,0	ячменная

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
39. Мука пшеничная, для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, рисовая, гречневая, сорговая	свинец мышьяк кадмий ртуть прося-афлатоксин В1 дезоксиниваленол Т-2 токсин зеараленон	Токсичные элементы: т.ч. 0,5 0,2 0,1 0,03 Микотоксины: 0,7 1,0 1,0 1,0	элементы: 0,5 0,2 0,1 0,03 0,005 пшеничная ячменная 0,1 пшеничная, кукурузная, ячменная
	ДДТ и его метаболиты гексахлорбензол пестициды соли, эфиры	сан (а, в, у-изомеры) 0,02 0,05 0,01	Пестициды*: гексахлоранциклогексан (а, в, у-изомеры) из зерновых из зернобобовых пшеничная ртуть органические не допускаются 2,4-Д кислота, ее не допускаются
	цезий - 137 стронций - 90		Радионуклиды Бк/кг: 50 30
	(насекомые, клещи)		Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов не допускаются

	Зараженность возбу- телями "картофельной болезни" хлеба	1x10 ³	для муки пшеничной
40.	Макаронные изделия	Токсичные	элементы:
	Свинец		0,5
	Мышьяк		0,2
	Кадмий		0,1
	Ртуть		0,02
	Микотоксины и пестициды:		по п.39
	Радионуклиды		Бк/кг:
	цезий - 137		50
	стронций - 90		30

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается в г	Плесени,	Примечание
	КОЕ/г,	продукта	КОЕ/г,	
	не более	-----	не более	
		БГКП	S.au-	Пато-
		(коли-	reus	генные,
		формы)	в т.ч.	
			саль-	
			монеллы	

Мука всех видов	5x10 ⁴	-	-	-	100	B.subtilis не более 10 ³
Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-	
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками молочной (с жирным ком,	5x10 ⁴	0,01	0,1	25	-	
						на основе без- моло- молоком

к о р о в ь и м			с у х и м			
ц е л ь н ы м ,		с			т в о -	
р о г о м)						
М а к а р о н н ы е			и з -			
д е л и я б ы с т р о г о	5x10 ⁴	0,1	-	25		100
п р и г о т о в л е н и я					с	
д о б а в к а м и					н а	
р а с т и т е л ь н о й						
о с н о в е	(с				п и щ е -	
в ы м и					о т р у б ь я м и ,	
с					п ш е н и ч н ы м и	
з а р о д ы ш е в ы м и						
х л о п ь я м и ,					с	
с у х и м и			0 , 0 1			
о в о щ н ы м и			п о р о ш -			
к а м и ,	с		м о р с к о й			
к а п у с т о й)						
Б е з б е л к о в ы е	1x10 ⁵	0,01	-	25	200*	*дрожжи
м а к а р о н н ы е					100КОЕ/г	не
и з д е л и я						б о л е е

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
41. Хлеб, бу- лочные и сдобные изделия	бу- свинец мышьяк кадмий ртуть	Токсичные и з д е л и я	элементы: 0,35 0,15 0,07 0,015
	пестициды:		п о п . 3 9
		Радионуклиды	Бк/кг:
	цезий - 137		40
	стронций - 90		20

4 2 .

О т р у б и

п и щ е в ы е
(пшеничные)

с м . п . 79

Виды продуктов	[КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г не более	продукта	[Плесени, КОЕ/г	Приме- чание
		БГКП	Sau-	Бакте-	Пато-
		формы)	рода	генные,	
			Pro-	саль-	
			teus	монеллы	

Х л е б о б у л о ч н ы е

и з д е л и я

(в т . ч .

п и р о г и ,

б л и н ч и -

к и

с

ф р у к т о в ы м и

и

о в о щ н ы м и

начинками) 1x10³ 1,0 1,0 - 25 50

Х л е б о б у л о ч н ы е

и з д е л и я

с

т в о -

р о г о м ,

с

с ы р о м :

х а ч а п у р и ,

б л и н -

ч и к и

(в

т . ч .

з а м о р о ж е н н ы е)

и

другие 1x10³ 1,0 1,0 0,1 25 50

Х л е б о б у л о ч н ы е

и з д е л и я

с о

с л и в о ч н ы м

заварным кремом 5x10³ 00,1 1,0 - 25 50

Х л е б о б у л о ч н ы е

и з д е л и я

с

м ы с о -

п р о д у к т а м и ,

р ы б о й

и

м о р е -

продуктами 1x10³ 1,0 1,0 0,1 25 50

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

43. Бараночные, изделия, хлебные палочки, соломка и др.	Показатели	Токсичные элементы: с у х а р н ы е свинец мышьяк кадмий ртуть	0,5 0,2 0,1 0,02
		Микотоксины, пестициды:	по п.39

1	2	3	4
---	---	---	---

44. Кондитерские изделия		Радионуклиды Бк/кг: цезий - 137 стронций - 90	50 30
		Мучные	
			с м . п . 4 8

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

5. Сахар и кондитерские изделия

Т а б л и ц а 5

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	--	------------

45. Сахар		Токсичные элементы: с в и н е ц м ы ш ь я к к а д м и й р т у т ь	1,0 1,0 0,05 0,01
		Пестициды*: гексахлорциклогек-	

сан (а,в,у-изомеры) 0,005
 ДДТ и его метаболиты 0,005

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137 140
 стронций-90 100

46. Сахаристые **Токсичные** **элементы:**

кондитерские
 изделия: кара- свинец 1,0
 мель, конфеты мышьяк 1,0
 глазированные кадмий 0,1
 и неглазиро- ртуть 0,01
 ванные, помад -

Микотоксины:

сбивные, 0,005 для изделий,
 грильяжные, афлатоксин В1 содержащих
 пралине, мар- орехи
 ципановые,

Радионуклиды Бк/кг:

фруктово-ягод-
 ные, ирис, цезий-137 160
 халва, пасти- стронций-90 100
 ла, зефир,
 мармелад, же-
 лейные изделия

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КOE/г, не более	Не допускается	Дрожжи	Плесени	Примечание
	в г продукта		КOE/г	КOE/г	
	не более		не бо-	не бо-	
		БГКП	Пато-	лее	лее
		(коли-	генные,		
		формы)	в т.ч.		
			саль-		
			монеллы		

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7

Сахар	1×10^3	1,0	25	10	10	Лейконосток - К О Е / г н е
						более 10^3

Конфеты неглазированные:

1)						п о м а д н ы е ,
молочные	5×10^3	1,0	25	10	50	
2)						н а о с н о в е
п р а л и н е ,						н а
к о н д и т е р с к о м						
жире	1×10^4	0,01	25	50	100	

Конфеты глазированные с корпусами:

1)						п о м а д н ы м и ,
ф р у к т о в ы м и ,						
м а р ц и п а н о в ы м и ,						
грильяжными	1×10^4	1,0	25	50	50	
2)						м о л о ч н ы м и ,
сбивными	5×10^4	0,1	25	50	50	
3)						и з с у х о -
фруктов	5×10^4	0,1	25	200	100	
4)						и з ц у к а т о в ,
взорванных зерен	1×10^4			0,1	25	50
						50

1		2		3		4		5		6		7
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---

5)						к р е м о в ы м и ,
н а						о с н о в е
п р а л и н е	5×10^4	0,01	25	50	100	
К о н ф е т ы						д и а б е -
тические	5×10^3	1,0	25	50	50	
Д р а ж е						(в с е х
наименований)	1×10^3	0,1	25	50	100	

Карамель неглазированная:

1)						л е д е н ц о в а я ,
с						н а ч и н к о й
м а д н о й ,						п о -
						л и к е р -

ной ,					фруктово -
ягодной ,					сбив -
ной;	5×10^2	1,0	25	50	50
2)					начинкой
ореховой ,					шоко -
ладно - ореховой ,					
шоколадной ,					
сливочной					и
другие	5×10^3	0,1	25	50	50

Карамель глазированная с начинками:

1)					помадной ,
фруктовой;	1×10^4	0,1	25	50	50
2)					молочной ,
сбивной ,					орехо -
вой	5×10^4	0,1	25	50	50

Карамель

диабетическая	5×10^2	1,0	25	50	50
---------------	-----------------	-----	----	----	----

Ирис (всех

наименований)	1×10^3	1,0	25	10	10
---------------	-----------------	-----	----	----	----

Резинка

жевательная	5×10^2	1,0	25	50	50
-------------	-----------------	-----	----	----	----

Халва:

1)					глазирован -
ная;	1×10^4	0,01	25	50	50

2)					неглазиро -
ванная	5×10^4	0,01	25	50	50

Пастиломармеладные изделия:

1)					пастилла ,
зефир ,					мармелад
неглазированные	1×10^3	0,1	25	50	100

2)					пастилла ,
зефир ,					мармелад
глазированные	5×10^3	0,1	25	50	100

3)					пастиломарме -
ладные					изделия
диабетические	1×10^3	1,0	25	50	50

Восточные сладости:

1)			т и п а			м я г к и х
к о н ф е т ,						к о с х а л -
ва, ойла	5x10 ³	0,1	25	100	100	
2)			т и п а			м я г к и х
к о н ф е т						г л а з и р о -
ванные	1x10 ⁴	0,1	25	100	100	
3) щербеты	5x10 ³	0,1	25	200	100	
4) рахат-лукум	1x10 ⁴	0,01	25	-	100	

Восточные сладости типа карамели:

1)			о р е х			о б ж а -	
ренный;	1x10 ⁴	1,0	25	50	100		
2) козинак;	5x10 ³	0,1	25	50	50		
3)			т и п а			к а р а м е -	
ли						г л а з и р о в а н -	
ные	1x10 ⁴	0,1	25	50	50		
Сахарные						о т д е -	
лочные						п о л у ф а б -	
рикаты						т и п а	
"вермишели"		1x10 ³		1,0	25	50	50

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, Примечание
		мг/кг, не более

47. Сахаристые	Токсичные	элементы:
кондитерские		
изделия: шоко-	свинец	1,0
лад и изделия	мышьяк	1,0
из него	кадмий	0,5
ртуть	0,1	

Микотоксины:

афлатоксин В1	0,005
---------------	-------

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137	140
стронций - 90	100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Не допускается в г продукта	Дрожжи КОЕ/г не бо-	Плесени КОЕ/г не бо-	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Пато- генные, в т.ч. саль- монеллы	лее лее	

Ш о к о л а д :

1) и добавлений	Обыкновенный десертный	без	1x10 ⁴	0,1	25	50	50
2) и добавлениями	обыкновенный десертный	с	5x10 ⁴	0,1	25	50	100
3) и "Ассорти", плитки	с конфеты	начинками типа					
терские		конди-	5x10 ⁴	0,1	25	50	100
4) диабетический		шоколад	5x10 ³	0,1	25	50	50
Пасты, кремы:							
1) шоколадные	молочные,		5x10 ³	0,1	25	50	50
2) ореховые			5x10 ⁴		0,01	25	50 100

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	---------------------------------------	------------

48.	Какао-бобы	Токсичные	элементы:
и		какао-про-	
дукты		свинец	1,0
		мышьяк	1,0

ртуть	кадмий	0,5
	0,1	
афлатоксин В1	Микотоксины:	0,005
	какао-продукты	
	Радионуклиды	Бк/кг:
цезий - 137		100
стронций - 90		80
	Пестициды*:	
	гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)	0,5
ДДТ и его метаболиты		0,15

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Не допускается в г продукта	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (количественные формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		

Какао-порошок:

1) товарный	1×10^5	0,01	25	100	100
2) для переработки				промпет	
	1×10^4	0,01	25	100	100

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

49. Мучные кондитерские изделия	Токсичные элементы:	
	свинец	0,5
	мышьяк	0,3

кадмий 0,1
 ртуть 0,02

Микотоксины:

афлатоксин В1 0,005
 дезоксиниваленол 0,7

1	2	3	4
---	---	---	---

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137 50
 стронций - 90 30

Пестициды*:

гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры) 0,2
 ДДТ и его метаболиты 0,02

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	[КМАФАнМ, КОЕ/г,		Не допускается в г продукта		Дрож-Пле- жи сени		Приме- чание

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками, в т.ч. замороженные:

1) сливочной; 5x10⁴ 0,01* 0,01* 25 100 50 *в 0,1 г
 не допускаются для продуктов со сроком годности

		суток								
2)		б е л к о в о -								
с б и в н о й ,		т и п а								
суфле;	1×10^4	0,01*	0,01*	25	50	100	*то же			
3)		ф р у к т о в о й ,								
п о м а д н о й ,		и з								
ш о к о л а д н о й										
глазури;	1×10^4	0,01*	0,1	25	50	100	*то же			
4) жировой;	5×10^4	0,01*	0,1	25	50	100	*то же			
5)		т в о р о ж н о -								
сливочной;	5×10^4	0,01*	0,1	25	**	**	*то же			
							**	* * д р о ж ж и		
							-	5 0 ,		
								п л е с е н и		
							-	1 0 0		
								К О Е / г ,		
								н е б о л е е ,		
								д л я п р о -		
								д у к т о в		
								с о с р о -		
								к о м г о д -		
								н о с т и 5		
								и б о л е е		

		суток								
6)		т и п а								
"картошка";	5×10^4	0,01*	0,1	25	50	100	*то же			
7)		с								
кремом	1×10^4	0,01*	1,0	25	50	100	*то же			
Т о р т ы		и						п и р о ж -		
н ы е		б е з						о т д е -		
л о к ,		с						о т д е л -		
к а м и		н а						о с н о в е		
м а р г а р и н о в ,										
р а с т и т е л ь н ы х										
сливок и жиров	1×10^4	1,0	0,1	25	50	50				

Т о р т ы , п и р о ж -
 н ы е , р у л е т ы
 диабетические 5×10^3 0,1 1,0 50 50 50

Торты вафельные с начинкой:

1) жировой; 5×10^3 0,1 - 25 50 100

2) п р а л и н е ,

ш о к о л а д н о -

ореховой; 5×10^4 0,01 - 25 50 100

Рулеты бисквитные с начинкой:

1) с л и в о ч н о й ,

жировой; 5×10^4 0,01 0,1 25 50 100

2) ф р у к т о в о й ,

с ц у к а т а м и ,

маком, орехами; 1×10^4 1,0 1,0 25 50 100

 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8

Кексы:

1) с с а х а р н о й

пудрой; 5×10^3 0,1 - 25 50 50

2) г л а з и р о в а н -

н ы е , с о р е х а м и ,

ц у к а т а м и , с

п р о п и т к о й ф р у к -

товой, ромовой; 5×10^3 0,1 - 25 50 100

К е к с ы и р у л е т ы

в г е р м е т и з и р о -

ванной упаковке 5×10^3 0,1 0,1 25 50 50

Вафли:

1) б е з н а ч и н к и ,

с н а ч и н к а м и

ф р у к т о в о й ,

п о м а д н о й ,

жировой 5×10^3 0,1 - 25 50 100

2) с о р е х о в о -

п р а л и н о в о й н а -

ч и н к о й , г л а з и -

р о в а н н ы е ш о к о -
ладной глазурью 5×10^4 0,01 - 25 50 100

Пряники, коврижки:

1) без начинки; $2,5 \times 10^3$ 1,0 - 25 50 50

2) с начинкой; 5×10^3 0,1 - 25 50 50

Печенье:

1) с а х а р н о е , с
ш о к о л а д н о й г л а -

зурью, сдобное; 1×10^4 0,1 - 25 50 100

2) с к р е м о в о й
п р о с л о й к о й ,

начинкой; 1×10^4 0,1 0,1 25 50 100

3) г а л е т ы ,
крекеры. 1×10^3 1,0 - 25 - 100

Мучные восточные сладости:

1) б и с к в и т с
к о р и ц е й , к у р а -

б ь е , ш а к е р - л у -
к у м , ш а к е р -

чурек; 5×10^2 1,0 - 25 50 50

2) земелак; 5×10^3 1,0 - 25 50 50

3) р у л е т ы и
т р у б о ч к и с

орехами; 1×10^3 1,0 - 25 50 50

4) г л а з и р о в а н -

ные 1×10^4 0,1 - 25 50 100

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

50. Мед **Токсичные элементы:**

с в и н е ц 1,0

м ы ш ь я к 0,5

к а д м и й 0,05

о л о в о 100,0

оксиметилфурфурол 25

П е с т и ц и д ы :	
гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры)	0,005
ДДТ и его метаболиты	0,005
Р а д и о н у к л и д ы Бк/кг:	
цезий - 137	100
стронций - 90	80

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

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

6. Плодоовощная продукция

Т а б л и ц а 6

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	
Токсичные элементы:			
51. Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы и листовые овощи (зелень)	свинец	0,5 0,4	фрукты, ягоды 0,2
	ягоды,	мышьяк	0,5
	кадмий	0,1	грибы
	ртуть	0,05	0,02
	грибы		
Н и т р а т ы :			
	картофель	250	
	капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста белокочанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	

т о м а т ы		1 5 0
	3 0 0	защищенный
		г р у н т
о г у р ц ы		1 5 0
	4 0 0	защищенный
		г р у н т
свекла столовая		1 4 0 0
лук репчатый		8 0
лук - перо		6 0 0
		8 0 0
		защищенный
		г р у н т
		листовые овощи
		(салаты, шпинат,
		щавель, капуста
		салатных сортов,
		петрушка, сельдерей,
		кинза, укроп и дру-
г и е)		2 0 0 0
перец сладкий		2 0 0
	4 0 0	защищенный
		г р у н т
кабачки		4 0 0
арбузы		6 0
дыни		9 0

П е с т и ц и д ы * :

гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры)	0,1	картофель,
		зеленый го-
		рошек, сахар-
		ная свекла
	0,5	овощи, бах-
		чевые, грибы
	0,05	фрукты, яго-
		ды, виноград
ДДТ и его метаболиты		0,1

Радионуклиды Бк/кг:

Картофель	цезий-137	120
	стронций - 90	40
овощи, бахчевые	цезий-137	120

	стронций - 90	40
фрукты, ягоды,	цезий-137	40
виноград	стронций-90	30
ягоды дико-	цезий-137	160
растущие	стронций-90	60
Грибы	цезий-137	500
	стронций - 90	50

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	[КМАФАнМ,	Не допускается	Дрож- Пле-		Примечание
		не более -----	КOE/г КOE/г,		
		БГКП	Пато- не не		
			генные, более более		
			формы) в т.ч.		
			саль-		
			монеллы		

Овощи и картофель, свежемороженые и продукты их переработки:

1) овощи свежие	1×10^4	1,0	25	1×10^2	1×10^2	L.monocytogenes в 25 г не допускается
цельные бланши-						
рованные						
быстро-						
заморо-						
женные						
2) овощи свежие	1×10^5 *	0,01	25	5×10^2	5×10^2	*для овощей резанных, в т.ч. смесей - 5×10^5
цельные неблан-						
шированные						
быстрозаморо-						
женные						
3) овощи зеленые	5×10^5	1,0	25	5×10^2	5×10^2	L. monocytogenes в 25 г не допускается
и листовые						
4) грибы						быстро-
замороженные						
бланшированные	1×10^4	1,0	25	1×10^2	1×10^2	
5) полуфабрикаты						из картофеля

быстро-заморо-

женные

(карто-

фель

гарнирный,

котлеты,

биточ-

ки и т.д.) 5×10^4 0,01 25 1×10^2 -

б) салаты и

5×10^4

0,1

25

1×10^2

1×10^2

L. monocytoge-

смеси из блан-

nes в 25 г не

шированных

допускаются

овощей

быстро-

замороженные

7) полуфабрика-

5×10^4

0,1

25

2×10^2

2×10^2

сульфитредуци-

ты овощные

рующие клост-

пюреобразные

ридии в 1 г не

быстро-заморо-

допускаются

женные

8)

котлеты

овощные

быстро-

замороженные

(полуфабрикаты) 1×10^5 0,1 25 1×10^3 -

Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки:

1)

плоды

семяч-

ковых

и

косточ-

ковых

гладких,

быстро-заморо-

женные 5×10^4 0,1 25 2×10^2 1×10^3

2)

плоды

кост-

точковых

опу-

шенных,

быстро-

замороженные 5×10^5 0,1 25 5×10^2 1×10^3

3)

ягоды

свежие

в

вакуумной

упаковке

и

быстрозаморо-

женные, целые 5×10^4 0,1 25 2×10^2 5×10^2

4)

ягоды

протертые

или

дробленные,
быстрозаморо-

женные 1×10^5 0,01 25 5×10^2 1×10^2

5) блюда 1×10^3 1,0 25 $1 \times 10^2 * 1 \times 10^2 *$ *количество
десертные пло- дрожжей и
дово-ягодные плесеней в
быстрозаморо- сумме
женные

б) полуфабрика-
ты десертные

плодово-ягодные 1×10^5 0,1 25 $1 \times 10^3 * 1 \times 10^3 *$ *то же

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

1	2	3	4
---	---	---	---

52. Сухие ово- **Токсичные** элементы,
щи, картофель, **нитраты, пестициды** по п.51
фрукты, ягоды,
грибы **Радионуклиды** **Бк/кг:**

картофель	цезий-137	600
	стронций-90	200

1	2	3	4
---	---	---	---

овощи, бахчевые	цезий-137	600
	стронций-90	200
фрукты, ягоды,	цезий-137	200
виноград	стронций-90	150
ягоды дикорас-	цезий-137	800
тущие	стронций-90	300
грибы	цезий-137	2500
	стронций-90	250

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается	Пле-	Примечание
	КОЕ/г,		в г продукта	сени
			не более	КОЕ/г,
			БГКП	Пато-
			(коли-	генные,
			формы)	более
			в т.ч.	
			с а л ь -	
			м о н е л л ы	

Сухие овощи и картофель:

1) овощи су- 5×10^5 0,01 25 5×10^2 В.cereus 1×10^3 КОЕ/г,
шеные, не блан- не более
ши ров а н н ы е
перед сушкой

2) с у х о е к а р т о -
фельное пюре 5×10^4 0,1 25 5×10^2

3) к а р т о ф е л ь
с у ш е н ы й и д р у -
г и е к о р н е п л о д ы ,
б л а н ш и р о в а н н ы е
п е р е д с у ш к о й

2×10^4 0,01 25 5×10^2
4) ч и п с ы к а р т о -
фельные 1×10^3 0,1 25 -

5) ч и п с ы и
э к с т р у д и р о в а н -
н ы е и з д е л и я с о
в к у с о в ы м и д о -
б а в к а м и (к у к у -
р у з н ы е п а л о ч к и ,
в з о р в а н н ы е
зерна и другие) 1×10^4 0,1 25 2×10^2

Сухие фрукты и ягоды:

1) фрукты и 5×10^4 0,1 25 1×10^2 дрожжи 1×10^4 КОЕ/г,
ягоды (сухо- не более
фрукты)

2) п л о д ы и я г о -
д ы , п ю р е п л о д о -

во-ягодные					с у б -	
лимационной						
сушки	5×10^4	0,1	25	1×10^2		
3) цукаты	1×10^3		1,0	25	50	дрожжи 50 КОЕ/г, не более
Грибы сушеные	5×10^5	0,001	25	5×10^2		
Концентраты пищевые:						
1) десерты	5×10^3		1,0	25*	1×10^2	S.aureus в 1 г и V.cereus в 0,1 г не допускаются;
овощные и фрук- товые (тепловой сушки)						* для БАД не допус-
						кается в 10 г
2) порошки	5×10^4		1,0	25*	1×10^2	* для БАД не допус-
овощные (субли- мационной сушки)						кается в 10г
3)						
быстрого						
товления						
	с у п ы					и к а ш и
						п р и г о -
						т о в л е н и я
				5×10^3		0,1
						25

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	
1	2	3	4

53. Консервы		Токсичные	элементы:
овощные,		фрук-	
товые, ягодные	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

хром 0,5 жестяной таре
в хромированной
таре

1	2	3	4
---	---	---	---

Микотоксины:
Патулин 0,05 яблочные,
томатные, об-
лепиховые
Нитраты, пестициды,
радионуклиды по п. 51.

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	Требования
----------------	------------

Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12% Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Консервы овощные, имеющие рН 3,7-4,2 Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Консервы овощные (с рН ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

4,0; консервы из абрикосов,
персиков и груш с рН ниже 3,8

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

54. Консервы грибные		Токсичные	элементы:
	свинец	1,0	0,5 в сборной жестяной таре
	мышьяк		0,5
	кадмий		0,1
	ртуть		0,05
	олово	200,0	в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромирован- ной таре
	лиды	Пестициды,	радионук- по п. 51.

Микробиологические показатели:

Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" (из натуральных грибов) или консервов группы "В" (из маринованных грибов) в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

1	2	3	4
---	---	---	---

55. Соки, тары,	нек-	Токсичные	элементы:
концентраты	свинец	0,5	овощные
овощные, фрук- товые, ягодные		0,4	фруктовые, ягодные

(консервиро- ванные), полу- фабрикаты овощ- ные; фруктовые, мороженое фрук- товое, плодово- ягодное, арома- тизированное и пищевой лед	мышьяк кадмий ртуть олово	1,0 0,05 200,0	в сборной жестяной таре в сборной жестяной таре в сборной жестяной таре
	хром	0,5	в хромирован-

ной таре

1) напитки	свинец		0,3
	мышьяк		0,1
	кадмий		0,03
	ртуть		0,005

1		2		3		4
---	--	---	--	---	--	---

2) концентраты		по п.51	в пересчете на исходный продукт с учетом со- держания су- хих веществ в сырье и в конечном продукте
----------------	--	---------	---

Микотоксины:

3) соки, напитки, концентраты	патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые
----------------------------------	---------	------	---------------------------------------

4) полуфабри- каты овощные, фруктовые	патулин	0,05	томатная пульпа, яблочная пульпа
---	---------	------	---

Нитраты, пестициды

соки, напитки, концентраты		по п. 51	для напитков и концентратов в перес-
-------------------------------	--	----------	--

чете на ис-
ходный про-
дукт с уче-
том содер-
жания сухих
веществ в
сырье и в ко-
нечном

продукте

Радионуклиды Бк/кг:

соки, напитки	цезий-137	по п.51 стронций - 90
Концентраты	цезий-137	1200
	стронций - 90	240

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	Требования
Соки овощные, консервированные, имеющие рН 4,2 и выше	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам
Томатные напитки консервированные с содержанием сухих веществ менее 12%	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам
Концентрированные томатопродукты с содержанием сухих веществ 12% и выше (томатная паста, томатные соусы)	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам. Содержание плесеней по Говарду в томатной пасте - не более 40% полей зрения.
Томатные кетчупы стерилизованные с содержанием сухих веществ 12% и выше	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с

приложением 8 к настоящим санитарным

правилам

Соки овощные с рН 3,7-4,2
(с добавлением кислот)

Должны удовлетворять требованиям
промышленной стерильности для
консервов группы "В" в соответствии с
приложением 8 к настоящим санитарным

правилам

Соки овощные с рН ниже 3,7;
фруктовые (из цитрусовых),
плодово-ягодные, в т.ч. с
сахаром, натуральные с мя-

Должны удовлетворять требованиям
промышленной стерильности для
консервов группы "Г" в соответствии с
приложением 8 к настоящим санитарным

котью, концентрированные,
пастеризованные;
сервированные
персиков и груш
ниже

правилам
соки кон-
абрикосов,
с рН 3,8 и

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается БГКП (количественные формы)	Дрож- Пле- жи Пато- генные, в т.ч. саль- монеллы	Примечание сени, КОЕ/г, КОЕ/г, не более не более не более		
1	2	3	4	5	6	7

Соки и напитки фруктово-ягод- ные пастеризо- ванные, газиро- ванные лотой и	1×10^3	1,0	25	50	50	молочнокислые микроорганизмы в 1 см^3 не допускаются углекис- рН ниже	3,7
---	-----------------	-----	----	----	----	---	-----

Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков для промпереработки:

1) пастеризованные Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

2) непастеризованные, в т.ч.

быстрозамороженные

5x10³ 1,0 25 2x10³ 5x10²

Томатные соусы и кетчупы нестерилизованные, в т.ч. с добавлением консервантов 5x10³ 1,0 25 50 50 сульфитредуцирующие кластридии в 0,1 см³ не допускаются

Плодово-ягодное мороженое 1x10⁵ 0,01 25 100 100

фруктовый на основе с ароматизированное и лед с ароматизированное сироп, ароматизированное

Смеси для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда 5x10⁴ 0,01 25 100 100 сухие смеси контролируются после восстановления водной фазой

Соки овощные и фруктовые свежееотжатые, реализуемые без хранения 1x10³ 1,0 25 - - E.coli, S.aureus в 1,0 см³ не допускаются; в овощных соках L.monocytogenes

п е с в 2 5 г н е
д о п у с к а е т с я

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
56. Джемь, ва- ренье, конфитюры, пло- ды и ягоды, протертые с сахаром, и дру- гие плодово- ягодные кон- центраты с сахаром	ва- свинец мышьяк кадмий ртуть олово хром	Токсичные п о в и д л о , 1,0 200,0 0,5	элементы: 0,5 в сборной жестяной таре 1,0 0,05 0,02 в сборной жестяной таре в хромирован- ной таре
	патулин	0,05	Микотоксины: яблочные, облепиховые
			Нитраты, пестициды**
			Радионуклиды Бк/кг:
		цезий - 137	80
		стронций - 90	70

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Не допускается	Дрож- Пле- жи КOE/г КOE/г, не более	Примечание
			в г продукта	сени,
			БГКП	Пато- не не
			(коли- генные, формы) в т.ч.	более более
			саль -	
			монеллы	

|-----|
 |Мезофильные |Патогенные,
 |сульфитредуци-|в т.ч. саль-
 |рующие клост- |монеллы
 | р и д и и |

Овощи квашеные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)	-	25
Грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	0,1	25

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, Примечание
		мг/кг, не более

58. Специи и пряности		Токсичные элементы:	
	с в и н е ц		5 , 0
	м ы ш ь я к		3 , 0
кадмий	0,2		
		Радионуклиды Бк/кг:	
	ц е з и й - 1 3 7		2 0 0
стронций-90	100		
С п е ц и и п р я н о с т и о б р а з н ы е ж и д к и е		п р я - п а с т о - и	С м . п . 5 1

Микробиологические показатели:

Виды продуктов КМАФАнМ,	Не допускается в г Пле-	Примечание
КОЕ/г,	продукта	сени,
	не более -----	КОЕ/г
	БГКП Суль- Пато- не	
	(коли- фитре- генные, более	
	формы) дуци- в т.ч.	

			рующие	саль-		
			бактери	монеллы		
			рии			

Специи и пряности:

1)	готовые					к
употреблению	5×10^5	0,01	0,01	25	1×10^3	
2)	специи					и
пряности						сырье:
перец						черный
горошек,						перец
душистый,						перец
красный,						ко-
риандр,						корица,
мускатный						орех
и другие	5×10^5	0,001	-	25	1×10^4	
Комплексные						добавки
пищевые						и
со						специями
пряными овощами	5×10^5	0,01	0,01	25	2×10^2	
Пищевкусовая						
приправа				-		гор-
чица,						хрен
столовые	5×10^5	0,01	0,01	25	2×10^2	
Чеснок порошко-	5×10^5		1,0	-	25	1×10^2 В.cereus
образный (суб-						1×10^3 КОЕ/г,
лимационной						не более
сушки)						

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

1	2	3	4
---	---	---	---

59. Орехи всех **Токсичные** элементы:

видов

свинец

0,5

мышьяк	0,3
кадмий	0,1
ртуть	0,05

1		2		3		4
---	--	---	--	---	--	---

Пестициды *

гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры)	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,15

Микотоксины :

афлатоксин В ₁	0,005
---------------------------	-------

Радионуклиды Бк/кг :

цезий - 137	200
стронций - 90	100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	Не допускается Пле-	Примечание
	БГКП Пато- не	
	(коли- генные, более	
	формы) в т.ч.	
	с а л ь -	
	м о н е л л ы	

Орехи грецкие, орех пекан, необжаренные	натуральные арахис, серый (миндаль, фисташки, калифорнийский, очищенные)	(миндаль, фисташки, калифорнийский, очищенные)			
Орехи обжаренные	0,01 25 1000				
Орехи измельченные	0,1 25 50				
Орехи кокосовые	0,01 25 100	высушенные,			
Орехи кокосовые измельченные	0,01	25	100		

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
60. Чай (черный, плиточный)	(черный, зеленый, свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	Токсичные элементы:	
			10,0
			1,0
			1,0
			0,1
		Микотоксины:	
		афлатоксин В ₁	0,005
		Пестициды:	
		гексахлорциклопексан (а,в,у-изомеры)	0,01
		ДДТ и его метаболиты	0,1
		алдрин	не допускается
		гептахлор	не допускается
		дикофол (кельтан)	0,01
		ДДВФ (хловинфос)	0,05
		карбофос (фосфатион)	0,5
		симазин	0,05
		актеллик	0,5
		антио	0,2
		метатион	0,5
		монурон	0,05
		Радионуклиды Бк/кг:	
		цезий - 137	400
		стронций - 90	200
		Микробиологические показатели:	
	плесени	1x10 ³	КОЕ/г, не более
Кофе (в зернах, растворимый)	(в зернах, растворимый)	Токсичные элементы:	
		свинец	1,0

мышьяк	1,0
Кадмий	0,05
ртуть	0,02

Микотоксины:

афлатоксин В ₁	0,005
---------------------------	-------

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137	300
стронций - 90	100

Микробиологические показатели:

плесени	5×10^2	КОЕ/г, не более, кофейные зерна зеленые
---------	-----------------	---

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

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

7. Масличное сырье и жировые продукты

Т а б л и ц а 7

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, Примечание
		мг/кг, не более

61. Семена масличных культур (подсолнечника, бобов сои, хлопчатника, кукурузы, льна, рапса)	Свинец Мышьяк кадмий ртуть горчицы, афлатоксин В ₁	Токсичные элементы: 1,0 0,3 0,1 0,05 Микотоксины: 0,005 Пестициды*: гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры) 0,2 соя, хлопчатник
---	--	---

		0,4	лен, горчи-
		0,5	ца, рапе
			подсолнеч-
			ник, арахис
ДДТ и его метаболиты		0,05	соя, хлопчат-
			ник, кукуруза
		0,1	лен, горчица,
			рапс
		0,15	подсолнеч-
			ник, арахис
Радионуклиды Бк/кг:			
	цезий - 137		70
	стронций-90	90	
62. Масло рас-		Показатели	окисли-
тительное		тельной	порчи:
(все виды)	кислотное число	4,0	мг КОН/г
		0,6	то же, для
			рафинирован-
			ных масел
	перекисное число	10,0	ммоль
			активного
			кислорода/кг
Токсичные элементы:			
	свинец		0,1
		0,2	арахисовое
	мышьяк		0,1
	кадмий		0,05
ртуть	0,03		
Микотоксины:			
	афлатоксин В ₁	0,005	для нерафини-
			рованных
			масел
Пестициды*:			
	гексахлорциклогек-		
	сан (а,в,у-изомеры)	0,2	
		0,05	рафинирован-
			ные, дезодо-
			рированные

ДДТ и его метаболиты 0,2
0,1 рафинирован-
ные, дезодо-
рированные

Радионуклиды Бк/кг:
цезий - 137 60
стронций - 90 80

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ	5x10 ²	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	объем (см ³), в котором не допускается
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	то же
Дрожжи	100	КОЕ/г, не более
Плесени	100	КОЕ/г, не более

63. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный

Показатели окислительной порчи:

перекисное число 10,0 ммоль активного кислорода/кг

Токсичные элементы:

кулинарные жиры, дитерские жиры, свинец 0,1
майонезы, фосфатидные концентраты) мышьяк 0,1
кадмий 0,05
ртуть 0,05
никель 0,07 для маргаринов, кулинарных и кондитерских жиров

	Микотоксины:	
афлатоксин В ₁		0,005
	Пестициды,	
радионуклиды		по п.62
	Полихлорированные	
бифенилы	3,0	для продук- тов, содержа- щих рыбные жиры

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается	Дрож-	Пле-	Примечание
	КОЕ/г,	в г продукта	жи	сени,	
	не более	-----	КОЕ/г	КОЕ/г,	
		БГКП	Пато-	не	не
			(коли-	генные,	более
			формы)	в т.ч.	
			саль-		
			монеллы		

1		2		3		4		5		6		7
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---

Майонез:

1)		в				п о т р е б и -
тельской таре	-	0,1	25	5x10 ²	50	
2)		для				п р о м п е -
реработки	-	0,01	25	1x10 ³	50	
Кулинарные						и
кондитерские						
жиры	-	0,001	25	1x10 ³	1x10 ²	
Маргарины						
столовые,						
бутербродные	-	0,01	25	5x10 ²	50	
Кремы на рас- тительных		1x10 ⁴		0,01	25*	50 50 * для БАД не допускается

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

64. Жир-сырец		Токсичные	элементы:
говяжий,		свинец	0,1
бараний и	свинец		0,1
другие убойных	мышьяк		0,03
животных (ох-	кадмий		0,03
лажденный, за-	ртуть		
мороженный);			
шпик свиной,		Антибиотики**:	
курдюк бараний	левомицетин	не допускается	<0,01
(охлажденные,	тетрациклиновая	не допускаются	<0,01 ед/г
замороженные,		группа	
соленые, коп-	гризин	не допускаются	<0,5 ед/г
ченые)	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
		Нитрозамины:	
	сумма НДМА и НДЭА		0,002
			0,004 шпик и кур-
			дюк копченые
	Бенз(а)пирен	0,001	шпик и кур-
			дюк копченые

1	2	3	4
---	---	---	---

		Пестициды*:	
		гексахлорциклопек-	
	сан (а,в,у-изомеры)		0,2
	ДЦТ и его метаболиты		1,0
		Радионуклиды Бк/кг:	
	цезий - 137		100
	стронций - 90		50

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г	продукта	Примечание
			не более	
		БГКП	Суль-	Пато-
		(количес-	фитре-	генные,
		формы)	дуци-	в т.ч.
			рующие	саль-
			кlost-	монеллы
			риди	

Шпик свиной и курдюк бараний (охлажденные, замороженные несоленые) 5×10^4 0,001 - 25 L.monocytogenes в 25 г не допускается

Продукты из шпика свиного и грудинки свиной, курдюк (соленые, копченые, запеченные) 5×10^3 1,0 0,1 25* то же; * для БАД не допускается в 10 г бараний копченое

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

1	2	3	4
---	---	---	---

65. Жиры животные топленые **Показатели окислительной порчи:**

кислотное число	4,0	мг КОН/г
перекисное число	10,0	ммоль активного кислорода/кг

Токсичные элементы:

с в и н е ц	0,1
м ы ш ь я к	0,1
к а д м и й	0,03
р т у т ь	0,03
м е д ь	0,4 для постав- ляемых на хранение
ж е л е з о	1,5 то же

**Антибиотики,
нитрозамины, пести-**

циды, радионуклиды по п. 64

66. Масло ко-
ровьеМасло ко-
тельной порчи:**Показатели окисли-**

кислотность жировой

фазы 2,5 ° Кеттстофера

Токсичные элементы:

с в и н е ц	0,1
	0,3 масло шоколадное
м ы ш ь я к	0,1
к а д м и й	0,03
	0,2 масло шоколадное
р т у т ь	0,03
м е д ь	0,4 для постав- ляемого на хранение
ж е л е з о	1,5 для постав- ляемого на хранение

Микотоксины:афлатоксин М₁ 0,0005**Антибиотики**:**

левомицетин	не допускается <0,01
группа тетрациклиновая	не допускаются <0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается <0,5 ед/г

пенициллин		не допускается <0,01 ед/г	
1	2	3	4

П е с т и ц и д ы * :
гексахлорциклогексан (а,в,у-изомеры) 1,25 в пересчете на жир

ДДТ и его метаболиты 1,0 то же

Радионуклиды Бк/кг:
цезий - 137 200
стронций - 90 60

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Не допускается в г продукта	Дрож- Пле- жи сени,	Приме-чание
		БГКП S.au- Пато- не г, не	КМЕ/г КМЕ/	
		(коли- геус генные, более более		
		формы) в т.ч.		
			с а л ь -	
			м о н е л л ы	

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Масло вологодское и марочных сортов 1x10⁴ 0,1 1,0 25 50 в сумме L.monocytogenes в 25 г не допущается

Масло сладко-сливочное и кисломолочное, в т.ч. соленое с массовой долей жира от 60% и более 1x10⁵ * 0,01 0,1 25 100 в сумме то же; * в кислосливочном масле не нормируется

Масло сливочное (бутербродное) с массовой долей жира от 30 до 59%	2x10 ⁵	0,001	0,01	25	100	100	L.monocytogenes в 25 г не допускается
Масло коровье топленое	1x10 ³	1,0	-	25*	200	-	* для БАД не допускается в 10 г
Масло шоколадное	1x10 ⁵	0,01	0,1	25	100	100	L.monocytogenes в 25 г не допускается

Паста шоколадная							сливочная:
1) без орехов	1x10 ⁴	0,01	0,1	25	-	50	
2) с орехами	2x10 ⁵	0,1	0,1	25	-	100	

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

67. Жиловые продукты на основе жиров животного происхождения (включая молочный жир) и растительных жиров	жировой фазы	перекисное число	жировой фазе	Показатели токсичной сочетания	окислительной порчи: кислотность	° Кеттстофера ммоль активного кислорода / кг в
				2,5	10,0	

свинец	0,3	0,1	с шоколадным компонентом
мышьяк		0,1	

кадмий	0,2	0,03	с шоколадным компонентом
ртуть		0,03	
медь	0,4		для постав- ляемых на хранение
железо		1,5	то же
никель	0,7		для продук- тов с гидро- генизированным жиром
Микотоксины:			
афлатоксин В ₁		0,0005	

1	2	3	4
---	---	---	---

Антибиотики**:			
левомицетин	не допускается	<0,01	
тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г	
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г	

Пестициды*:			
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25		в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	1,0		то же

Радионуклиды Бк/кг:			
цезий - 137			100
стронций - 90			60

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается	Дрож- Пле-	Приме-
	КОЕ/г,	в г продукта	жи сени,	чание
	не более -----	КОЕ/г КОЕ/	не г, не	
		БГКП S.au- Пато-	не г, не	

		(количественные, более)					
		формы)		в т.ч.			
				соль -			
				монеллы			

Жировые продукты сочетания в отных молочный растительных жировой от 60% и более.

1x10 ⁵	0,01	0,1	25	100	100
-------------------	------	-----	----	-----	-----

на основе животного жира (включая и растительных жировой массы жира

Жировые продукты сочетания в отных молочный растительных жировой 30 - 59 % .

-	0,01	0,01	25	200	в сумме то же
---	------	------	----	-----	---------------

на основе животного жира (включая и растительных жировой массы жира

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, Примечание
		мг/кг, не более

68. Рыбный жир и жир морских млекопитающих в качестве лечебно-профилактического средства	Показатели	Показатели окислительной порчи:
	кислотное число	4,0 мгКОН/г
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода
	да/кг	

Токсичные элементы:

свинец	1,0
мышьяк	1,0

кадмий	0,1
ртуть	0,3

Пестициды*:

гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,2

Полихлорированные

бифенилы	3,0
-----------------	-----

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137	60
стронций - 90	80

Микробиологические

показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1 x 10 ⁴
БГКП (колиформы)	0,1	Объем (см ³),
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	в котором не допускается
Плесени, КОЕ/г, не более		100

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

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

8. Напитки

Т а б л и ц а 8

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	
1	2	3	4

69. Питьевая вода	Токсичные элементы:	
ванная (гази- свинец	бутылиро -	0,03

роvanная и	мышьяк	0,05
негазированной)	кадмий	0,001
ная)*	ртуть	0,0005

Радионуклиды Бк/л:**
 о б щ а я а - радиоактив - н о с т ь 0 , 1
 о б щ а я б - радиоактив - н о с т ь 1 , 0

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ	50*	*КОЕ/см ³ , не более;
Общие колиформные бактерии	100**	**объем (см ³), в котором не допускаются;
Термотолерантные колиформные бактерии	100**	проводится исследование
Pseudomonas aeruginosa	100**	3-х кратное исследование

по 100 см³

70. Воды питьевые		Токсичные элементы:
ральные природные, лечебно-столовые, лечебные**	свинец	0,1
	кадмий	0,01
	мышьяк	0,03
	ртуть	0,005

Радионуклиды Бк/л:**
 о б щ а я а - радиоактив - н о с т ь 0 , 1
 о б щ а я б - радиоактив - н о с т ь 1 , 0

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ	50*	*КОЕ/см ³ , не более;
Общие колиформные бактерии	100**	**объем (см ³), в
Термотолерантные	100**	

колиформные бактерии		котором не
бактерии		допускаются;
<i>Pseudomonas</i>		проводится
<i>aeruginosa</i>	100**	3-х кратное
		исследование

по 100 см³

71. Соки, напитки, фруктовые, ягодные, новые, вированные	См. раздел "Флодоовощная продукция" п.57	
	концент-	
	овощные,	
	и зер-	
	консер-	

72. Напитки молочные См. раздел "Молоко и молочные продукты" п.20 и 23.

73. Напитки **Токсичные элементы:**

безалкогольные,		
в том числе	свинец	0,3
сокосодержащие	мышьяк	0,1
и искусственно	кадмий	0,03
минерализованные	ртуть	0,005

Радионуклиды** Бк/л:

цезий - 137	70
стронций - 90	100

1	2	3	4
---	---	---	---

Микотоксины:

патулин	0,05	сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый
кофеин	150	для напитков, содержащих кофеин
	400	для специали-

Хинин

85

з и р о в а н н ы х
н а п и т к о в ,
с о д е р ж а щ и х
к о ф е и н
д л я н а п и т -
к о в , с о д е р -
ж а щ и х х и н и н
г / л , н е
б о л е е -
и с к у с с т в е н н о
м и н е р а л и з о -
в а н н ы е
н а п и т к и

Общая минерализация 2,0

г/л, не

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	[КМАФАнМ, Не допускается]	Дрож-	Примечание
	[КОЕ/г,	в г продукта	жи
	не более	-----	[КОЕ/г
		[БГКП	Пато- не
		(коли-	генные, более
		формы)	в т.ч.
		саль -	
		монеллы	

Напитки

безал -

когольные

непастеризован -

ные и

без

кон -

серванта

со

сроком

годности

менее 30 суток 50 333 25 100

Напитки безалкогольные, в т.ч. сокосодержащие со сроком годности 30 суток и более

1) на сахарах - 100 100 не допуск

2) на подслас -

тителях 100* 100 100 - *количество мезофильных аэробных

3)	с о к о с о д е р -		
жащие	-	100 100	не допуск
Концентраты		5x10 ⁴ *	1,0 25 10**
(жидкие, пасто-образные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и другие) для гольных ков в тельской таре			*кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия; **объем (см ³), в котором не допускается
Сиропы ризованные	-	1,0 25	не допуск
Сиропы зованные			не пастеризованные
чего розлива	-	1,0 25	не допуск
Концентраты, фасованные методом асептического розлива			Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы Г в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам. См. раздел "Флодоовощная продукция", п.55

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

1	2	3	4
---	---	---	---

74. Напитки
б р о ж е н и я

	Токсичные	элементы:
	с в и н е ц	0 , 3
	м ы ш ь я к	0 , 1
	к а д м и й	0 , 0 3
ртууть	0,005	

Радионуклиды Бк/л:

цезий - 137	70
стронций - 90	100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, Не допускается	в	Дрожжи	Примечание
	КОЕ/см ³ ,	г(см ³)	продукта	и плесени
	не более	-----	-----	-----
		БГКП	Патоген-	КОЕ/см ³
		(коли-)	ные, в	
		формы)	т.ч. соль-	
			монеллы	

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6

Квасы нефilterованные:

в кегах	-	3,0	25	-
разливные	-	1,0	25	-

Квасы filterованные непастеризованные:

в бутылках (ПЭТФ)	полимерных			
в кегах	-	10,0	25	-
разливные	-	3,0	25	-
Квасы	фильтро-			
ванные	пастери-			
зованные	10	10,0	25	100

Напитки брожения слабоалкогольные нефilterованные:

в кегах	-	3,0	25	-
разливные	-	1,0	25	-

Напитки брожения слабоалкогольные filterованные непастеризованные:

в бутылках (ПЭТФ)	полимерных			
в кегах	-	10,0	25	-
разливные	-	3,0	25	-
Напитки	броже-			
ния	слабоалко-			

гольные		фильт-		
рованные				
пастеризованные	10	10	25	100

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

75. Пиво, вино, водка, алкогольные и другие спиртные напитки	свинец мышьяк кадмий ртуть медь железо	Токсичные слабые	0,3 0,2 0,03 0,005 5,0 20,0
Метиловый спирт		0,05	%, не более (объемная доля в пересчете на безводный спирт) - водки, спирты этиловые пищевые
		1,0	г/дм ³ , не более (коньяки, коньячные напитки)
Хинин		300	спиртные напитки, содержащие хинин
		Нитрозамины:	
сумма НДМА и НДЭА		0,003	пиво

Радионуклиды	Бк/л:
цезий - 137	70
стронций - 90	100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов [КМАФАнМ,	Не допускается в	Примечание
КОЕ/см ³ ,	г(см ³) продукта	
	не более -----	
	БГКП Патоген- дрожжи	
	(коли- ные, в и пле-	
	формы) т.ч. саль- сени	
	монеллы КОЕ/г	
	не более	

Пиво разливное	- 1,0	25	-
Пиво	непастеризованное:		
в кегах	- 3,0	25	-
в бутылках	- 10,0	25	-
Пиво	пастеризо-		
ванное	и	обес-	
пложенное	500	10	25 50

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

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

9. Другие продукты

Т а б л и ц а 9

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	
1	2	3	4

76. Изоляты,	Токсичные элементы:	
концентраты,		
гидролизаты и свинец		1,0
текстураты мышьяк		1,0
растительных кадмий		0,2
белков; пище- ртуть		0,03
в ой ш р о т и м у -		
ка с различным	Микотоксины:	
содержанием афлатоксин В ₁		0,005
жира из семян дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
бобовых, мас-	1,0	из ячменя
личных и зеараленон	1,0	из пшеницы,
нетрадиционных культур		ячменя, кукурузы
	П е с т и ц и д ы * :	
	гексахлорциклогек-	
сан (a,b,y-изомеры)	0,5	из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечни- ка и арахиса
	0,4	из льна, горчицы, рапса
	0,2	из сои, хлопчатника
ДДТ и его метаболиты	0,15	из подсолнеч- ника, арахиса
	0,1	из льна, горчицы, рапса
	0,05	из бобовых, хлопчатника, кукурузы
	0,02	из зерновых
Олигосахара	2,0	%, не более для соевых

белковых
продуктов
диетического
и детского
питания

Ингибитор трипсина 0,5 то же

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137 80
стронций - 90 100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г продукта не более	БГКП (количес- твенные формы)	Sau- geus ген- ные, в т.ч.	Пато- ген- ные, в т.ч.	Сульфит- редуци- рующие костри- дии	Примечание

1	2	3	4	5	6	7
Изоляты, кон- центраты рас- тительных бел- ков, мука сое- вая	5×10^4 *	0,1	0,1	25**	0,1	Дрожжи и плесени 100 КОЕ/г, не более * 5×10^3 - для детских про- дуктов ; ** для БАД не допускается в 10 г

1	2	3	4	5	6	7
Гидролизат бел-	1×10^3	1,0	-	25***	-	Дрожжи и

ковый ферментативный из соевого сырья

плесени в 1 г не допускаются; *** для БАД не допускается в

10 г
 Концентрат бел- 5x10⁴ 0,1 - 25 - Плесени - 10
 ковый подсол- КОЕ не более
 не ч н ы й п и щ е в о й

 Виды продуктов | Показатели | Допустимые уровни, | Примечание
 | | | мг/кг, не более |

 77. Концентра- **Токсичные** **элементы:**
 т ы м о л о ч н ы х
 сывороточных свинец 0,3
 белков, казеин, мышьяк 1,0
 казеинаты, кадмий 0,2
 гидролизаты ртуть 0,03
 м о л о ч н ы х б е л -
 к о в **Микотоксины:**
 афлатоксин В₁ 0,0005
Пестициды*:
 гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры) 1,25 в пересчете
 на жи р
 ДДТ и его метаболиты 1,0 то же
Радионуклиды Бк/кг:
 цезий - 137 300
 стронций - 90 80

Микробиологические показатели:

 Виды продуктов | КМАФАнМ, | Не допускается | Примечание
КОЕ/г	в г продукта	
не более	-----	
	БГКП	Патоген-

				(количес- ные, в формы) т.ч. саль- монеллы
--	--	--	--	---

Казеинаты пищевые	5×10^4	0,1	25	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г не допускаются
Концентрат сыво- роточный белковый	5×10^4	1,0	25	S. aureus в 0,1 г не допускается
Концентрат альбу- миноказеиновый	$2,5 \times 10^3$	1,0	25*	S. aureus в 1 г не допускается; * для БАД не допускается в 10 г

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

78. Концентраты белков (сухой концент- рат плазмы, сыворотки, аль- бумин пищевой) ртуть	свинец мышьяк кадмий 0,03	Токсичные элементы: к р о в и	1,0 1,0 0,1
		Радионуклиды Бк/кг:	
		цезий - 137	160
		стронций - 90	80
		Микробиологические показатели:	
		См. раздел "Мясо и мясопродукты" п. 2	

1	2	3	4
79. Зародыши семян зернобобовых и	свинец	Токсичные элементы: з е р н о в ы х ,	1,0

других культур, мышьяк		0,2
хлопья и шрот кадмий		0,1
из них, отруби ртуть	0,03	

Микотоксины:

афлатоксин В ₁		0,005
	0,7	из пшеницы
дезоксиниваленол	1,0	из ячменя
зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы

Пестициды*:

гексахлорциклогексан (а,в,у-изомеры)	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,02

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137	170
стронций - 90	120
Олигосахара	по п. 76
Ингибитор трипсина	то же
Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) не допускаются	

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается	Плесе-	Примечание
	КОЕ/г		в г продукта	ни,
		не более	-----	КОЕ/г,
		БГКП	Патоген-	не
			(коли- ные, в	более
		формы)	т.ч. саль-	
			монеллы	

Отруби пищевые из зерновых	5x10 ⁴	0,1	25	100	с термической обработкой
Пищевые из					волокна
из		отрубей			шрот
из		овощей,			фрук-

товые выжимки 5×10^4 0,1 25 50

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4

80. Продукты белковые семян зерновых, зерно-бобовых и других культур:	свинец мышьяк кадмий ртуть	0,2 0,1 0,2	в пересчете на сухое вещество 0,03
- в т.ч. сква- шенные; тофу и окара	напитки, афлатоксин В ₁ дезоксиниваленол зеараленон	0,7 1,0 1,0	из пшеницы из ячменя из пшеницы, ячменя, кукурузы
	пестициды	0,1	в пересчете на сухое вещество
	ДДТ и его метаболиты ртутьорганические пестициды	0,01	не допускаются

1	2	3	4
---	---	---	---

	Радionуклиды	Бк/кг:	
	цезий-137	130	в пересчете на сухое вещество
	стронций - 90		80

Олигосахара по п. 76

Ингибитор трипсина по п. 76

**Загрязненность и
зараженность
вредителями хлеб-
ных запасов (насе-**

комые, клещи) не допускаются

		Токсичные	элементы:	
- напитки кон-	центрированные, сгущенные и су-	свинец	0,2	в пересчете
хие; тофу и	окара сухие	мышьяк	0,1	на сухое
		кадмий	0,2	вещество
		ртуть		0,03

Микотоксины:

афлатоксин В ₁			0,005
дезоксиниваленол		0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
зеараленон		1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы

Пестициды*:

гексахлорциклогексан (a,b,y -изомеры)		0,1	в пересчете на сухое вещество
---------------------------------------	--	-----	-------------------------------------

ДДТ и его метаболиты 0,01

ртутьорганические пестициды не допускаются

Радионуклиды Бк/кг:

цезий-137		130	в пересчете на сухое вещество
стронций-90		80	тоже

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается в г		Примечание
	КОЕ/г,		продукта	

	не более	-----
	БГКП	Sau-Пато- В.се-
	(количес- твенные)	геус ген- геус
	формы)	ные, в
		т.ч.
		Саль-
		монел-
		лы

Напитки на основе из бобов сои:

1) напитки соевые асептические розлива должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

2) напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты

5x10⁴ 0,1* 1,0 25 0,1 *1,0 - для продуктов со сроками годности более 72 часов; плесени - 10,

КОЕ/г, не более

3) напитки соевые сквашенные

- 0,1* 1,0 25 0,1 *то же; плесени - 10, дрожжи - 10,

КОЕ/г, не более

Продукты белковые соевые (тофу)

5x10⁴ ** 0,1* 1,0 25 0,1 * то же; ** с применением заквасочных культур - не нормируется; плесени - 10 и дрожжи - 50,

КОЕ/г, не более

окара

5x10⁴ 0,01 1,0 25 0,1 плесени - 10
КОЕ/г, не более

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, Примечание
		мг/кг, не более

81.	Загустители, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан и другие камеди)	Токсичные стабилизаторы свинец	элементы: каррагинан, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая
		2,0	
		5,0	Агар
		10,0	пектин, камеди: гхатти, тары, карайи
	мышьяк	3,0	пектин, агар, каррагинан камеди: гхатти, тары, карайи, гелановая
	кадмий	1,0	Каррагинан
	ртуть	1,0	то же
	медь	50	Пектин
	цинк	25	Пектин
		Радионуклиды Бк/кг:	
		цезий - 137	160
		стронций - 90	90

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	[КМАФАнМ, КОЕ/г]	Не допускается в г продукта	[Плесе-ни, не более]	Примечание
			-----	[КОЕ/г, не более]
		[БГКП (коли-формы)]	[Патогенные, в т.ч. сальмонеллы]	[не более]

Пектин:

1) для продуктов детского и диетического питания 5×10^2 1,0 25 50 дрожжи - 50 КОЕ/г, не более

2) для продуктов массового потребления 5×10^4 0,1 25 100 дрожжи - 100 КОЕ/г, не более

А г а р п и щ е в о й ,
а г а р о и д , ф у р ц е л л я -
р и н , а л ь г и н а т

натрия пищевой 5×10^4 1,0 25 100

Каррагинан 5×10^3 1,0 25 100

Загустители и стабилизаторы на основе 5×10^3 1,0 25 500* * дрожжи и плесени в сумме

(г у а р о в о й , к а м е д е й
т а н о в о й и к с а н -
д р у г и е)

Виды продуктов | Показатели | Допустимые уровни, | Примечание
| | | мг/кг, не более |

82. Желатин, **Токсичные элементы:**

к о н ц е н т р а т ы

соединительно- свинец 2,0

тканых белков мышьяк 1,0

к а д м и й 0,1

ртуть 0,05

Пестициды* :

гексахлорциклогек-

сан (а, в, у-изомеры) 0,1

ДДТ и его метаболиты 0,1

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137 160

стронций - 90 80

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г	Не допускается в г продукта не более	Примечание
			БГКП (коли-формы) Патогенные, в т.ч. сальмонеллы

Желатин пищевой:

1) для детского питания	1x10 ⁴	1,0	25	продуктов и диетического питания
2) для массового ления				продуктов потреб -
	1x10 ⁵	0,01	25	

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	---------------------------------------	------------

83. Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть		
			0,5 0,5 0,1 0,02
			Пестициды*: гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры) ДДТ и его метаболиты
		0,5 0,1 0,05 0,1	Кукурузные Картофельные Кукурузные Картофельные
			Радионуклиды Бк/кг: цезий - 137 стронций - 90
			400 100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается	Дрож- в г продукта	Плесе- жи	Примечание ни
			не более -----	КОЕ/г КОЕ/г,	
			БГКП Пато-	не не	
			(коли- генные,	более более	
			формы) в т.ч.		
			с а л ь -		
			м о н е л л ы		

Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	1×10^5	0,01	25*	500	500	* для БАД не допускается в 10 г
Патока низко- осахаренная	1×10^4		1,0	25	50	100
М а л ь т и н , мальтодекстрины	5×10^4	1,0	25	50	100	
Концентрат лактолозы	5×10^3	1,0	50	50	100	S. aureus в 1,0 г не
			допускается			
Г л ю к о з о - ф р у к - тозный сироп	1×10^5	1,0	25	50	100	
Г л ю к о з а лированная соковыми и добавками				г р а н у - с		
	1×10^4		1,0	25	50	100

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	---	------------

84. Дрожжи пи- щевые, одноклеточных растений, бак- териальные	Токсичные элементы: биомасса свинец мышьяк кадмий		1,0 0,2 0,2
---	--	--	-------------------

стартовые куль- туры лиофилезирован- ные)	ртуть		0,03
	(сухие,		
		Радионуклиды	Бк/кг:
	цезий-137		100
	стронций-90		80
Дрожжи сухие	пищевые	Токсичные	элементы:
	свинец		4,0
	мышьяк		0,8
	кадмий		0,8
	ртуть		0,12
		Радионуклиды	Бк/кг:
	цезий-137		100
	стронций-90		80

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	[КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г продукта не более	Примечание

			БГКП S.au- Пато-
			(коли- reus ген-
			формы) ные, в
			т.ч.
			Саль-
			монел-
			лы

Дрожжи пекарные сухие	0,01	0,1	25	хлебоб-	
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,001	0,1	25		плесени - 100 КОЕ/г, не более
Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных	1,0	1,0	10		Сульфитредуцирующие клостридии в 1 г не допускаются; количество микроорганизмов технологической микрофлоры не менее 10 ⁹ - для

продуктов)

культур, 10^{10} КОЕ см³
- для концентратов;
дрожжи - 10 и плесени

- 10 КОЕ/г, не более

Биомасса одно-
клеточных рас-
тений, дрожжей
для промперера-
ботки

1,0 1,0 25

КМАФАнМ - 1×10^4 КОЕ/г,
не более; дрожжи - 50
и плесени - 50 КОЕ/г
не более; наличие живых
клеток продуцента в 1 г
не допускается

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	--	------------

Дрожжи пекарные сухие	хлебо- свинец мышьяк Кадмий ртуть	0,03	Токсичные элементы: 1,0 0,2 0,2
-----------------------	---	------	---

Дрожжи карные ванные	хлебопе- прессо- свинец мышьяк кадмий ртуть		Токсичные элементы: 0,25 0,05 0,05 0,0075
----------------------	--	--	--

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137 100
стронций - 90 80

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	--	------------

85. Бульоны пищевые сухие	свинец мышьяк кадмий ртуть		Токсичные элементы: 1,0 1,0 0,2 0,1
---------------------------	-------------------------------------	--	--

П е с т и ц и д ы * :
гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры) 0,1 в пересчете на исходный продукт

ДДТ и его метаболиты 0,1

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137 160

стронций-90 50

86. Ксилит, **Токсичные элементы:**

сорбит, маннит и другие сахароспирты свинец 1,0

мышьяк 2,0

кадмий 0,05

ртуть 0,01

никель 2,0

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137 200

стронций - 90 100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	[КМАФАнМ, КОЕ/г]	Не допускается в г продукта	[Плесе-не более]	Примечание
				[ни, КОЕ/г, не более]
		[БГКП (коли-формы)]	[Патогенные, в т.ч. сальмонеллы]	[не более]

Ксилит, маннит и сахароспирты	сорбит, других
1x10 ⁴	1,0 25 1x10 ²

Виды продуктов	Показатели	[Допустимые уровни, Примечание]
		[мг/кг, не более]

87. Соль поваренная **Токсичные элементы:**

ренная и лечеб-	свинец	2,0
но-профилакти-	мышьяк	1,0
ческая	кадмий	0,1
	ртуть	0,1
		лечебно-про-
		филактическая
		"Экстра"
	йод	0,04
		йодированная;
		при определе-
		нии допустим-
		ый уровень
		- 0,04+0,015

Радионуклиды Бк/кг:

	цезий - 137	300
	стронций-90	100

88. Аминокис- **Токсичные элементы:**

лоты крис-	свинец	1,0
таллические и	мышьяк	1,0
смеси из них	кадмий	0,1
	ртуть	0,03

Радионуклиды Бк/кг:

	цезий - 137	200
	стронций - 90	100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	[КМАФАнМ,]	Не допускается	[Плесе-]	Примечание
	[КОЕ/г		в г продукта	ни,
		не более	-----	КОЕ/г,
		БГКП	Патоген-	не
				более

Аминокислоты	1x10 ³	1,0	25*	10	* для БАД не
кристаллические и					допускается в
смеси из них					10 г

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

89. Концентра- **Токсичные элементы**** в пересчете на
 ты пищевые **Радионуклиды**** исходный продукт

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г продукта			Плесе- ни	Примечание
		не более	БГКП (коли- формы)	Суль- фит- реду- цирую- щие кlost- риди	S.au- Пато- ген- ные, в т.ч. Саль- монел- лы	КОЕ/г, не бо- лее

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8

Соусы кулинар- 1x10⁴ 0,01 1,0 1,0 25 100
 ные порошко-
 о б р а з н ы е
 (т е п л о в о й
 сушки)

Вкусовые прип- 1x10⁴ 0,01 1,0 - 25 100 B. cereus -
 равы порошко- 100 КОЕ/г,
 образные с не более
 о в о щ н ы м и д о -
 б а в к а м и , с п е -
 ц и я м и и п р я -
 н о с т я м и (т е п -
 ловой сушки)

Концентраты 5x10⁴ 0,1 - 0,1 25 100
 о б е д е н н ы х б л ю д ,
 н е т р е б у ю щ и е

в а р к и (с у п ы
и н с т а н т)

1	2	3	4	5	6	7	8
Первые и вторые обеденные блюда экстрюзионной логи и , бующие варки	5×10^4	1,0	-	1,0	25	100	V. cereus -100 КОЕ/г, не более
Супы сухие многокомпонентные , щ и е (о в о щ н ы е копченостями , мясные ринные ронными лиями , и пюре , -шюре)	5×10^4		0,01	0,01	-	25	500
Супы сухие грибные , бующие варки	5×10^4		0,001	0,01	-	25	500
Бульоны - концентраты с т р е б у ю щ и е варки	5×10^4	1,0	0,01	-	25	200	
Концентраты каш сухие быстрого приготовления	1×10^4		0,01	-	-	25	100 V. cereus - 100, и дрожжи - 100 КОЕ/г, не более

Кисели пло- дово-ягодные сухие	1×10^5	0,01	-	-	25	500	дрожжи - 500 КОЕ/г,
Сухие продук- ты для профи- лактического питания - смеси крупя- ные, мясные рузионной технологии)	5×10^3	0,1	-	1,0	25	100	<i>V. cereus</i> - 10, и дрожжи - 10 КОЕ/г, не более
							молочные, (экст -

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г					Примечание
		продукта					
		не более					
		БГКП	<i>E. coli</i>	<i>S. au-</i>	<i>Pro-</i>	<i>Пато-</i>	
		(коли- формы)	<i>reus</i>	<i>teus</i>	<i>ген-</i>	ные, в	
						т.ч.	
						Саль-	
						монел-	
						лы	

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8

90. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания

Салаты из сырых овощей и фруктов:

1) без заправки	1×10^4	0,1	1,0	1,0	-	25	<i>L. monocy- genes</i> в 25 г не допус-
							кается
2) (майонез, и другие)	с		заправками соусы				
	5×10^4	0,1	1,0	1,0	-	25	то же;

ринованных,
квашеных,
соленых овощей - 0,1 0,1 0,1 0,1 25

Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей:

1) без добавления овощей и заправок
равки 5×10^3 0,1 - 1,0 0,1 25

2) с заправками (майонез, соусы и другие) 5×10^4 0,1 0,1 1,0 0,1 25 дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более

Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д.:

1) без заправок 1×10^4 0,1 0,1 0,1 0,1 25

2) с заправками (майонез, растительное масло, соусы и другие) 5×10^4 0,1 0,1 0,1 0,1 25 дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более

Студни из рыбы (заливные) 1×10^3 1,0 - 1,0 0,1 25

Студни из голядины, свиные, птицы

(заливные) 1×10^4 0,1 1,0 0,1 0,1 25

Паштет из мяса и печени 1×10^4 0,1 1,0 0,1 0,1 25

Говядина, пти-	1x10 ⁴	1,0	-	1,0	0,1	25	без заправ-
ца, кролик,							ки и соуса
свинина		и			т.д.,		
отварные							

Рыба							отварная,
жареная							под

маринадом	1x10 ⁴	1,0	-	1,0	0,1	25	
-----------	-------------------	-----	---	-----	-----	----	--

Супы холодные:

1) овощная							окрошка,
ная							и мяс-
кефире;							на квасе,
кольник,							све-
винья	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25	бот-

2) борщи, щи	1x10 ⁴	0,01	0,1	0,1	0,1	25	без заправ-
зеленые с мя-							ки сметаной
сом,							рыбой,
яйцом							

3) кислые							супы
пюре							и супы-
и ягод							плодов
вированных							консер-
сушеных	1x10 ³	1,0	-	1,0	-	25	и

Супы горячие и другие горячие блюда:

1) борщи, щи,	5x10 ²	1,0	-	-	-	25	..
рассольник,							
суп-харчо,							
солянки,							овощ-
ные							супы,
бульоны							

2) супы с мака-	5x10 ²	1,0	-	1,0	-	25	
ронными							изде-
лиями							и карто-
фелем,							овощами,
бобовыми,							кру-
пами;							супы
молочные							с теми

(котлеты , зра -
 зы , шницели ,
 фрикадельки с
 томатным соу -
 сом) ; запечен -
 ные изделия ,
 пироги

Блюда из мяса	1x10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25
и мясных про -						
дуктов : мясо						
отварное , жареное ,						
тушеное , пловы ,						
пельмени , блинчи -						
ляши , изделия						
ки , рубленного						
из мяса , в т . ч .						
запеченные и						
другие						

Блюда из пти -	1x10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25
цы , кролика ,						
отварные , туше -						
жареные , запечен -						
ные изделия из						
рубленной пти -						
цы , пельмени ,						
пироги и другие						

Гарниры:

1) рис отвар -	1x10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25	без заправки
ной , макаронные							
изделия отвар -							
ные , пюре кар -							
тофельное и							
другие							

2) картофель отварной, ренный	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25	жа -
3) овощи ту- шеные	5×10^2	1,0	-	1,0	0,1	25	
Соусы и зап- равки рых блюд	5×10^3 для	1,0	-	1,0	0,1	25	в то -
Сладкие блюда и напитки:							
компоты из плодов свежих, вированных	5×10^2 и	1,0	-	1,0	-	25	ягод консер -
2) компоты из плодов сушеных	5×10^2 и	1,0	-	1,0	-	50	ягод
3) кисели из свежих, ных ягод, сиропов, плодовых ягодных	5×10^2 плодов и сокков, пюре и	1,0	-	1,0	-	50	суше -
4) соки фрук- товые и овощ- ные свежеот- жатые	1×10^3	1,0	1,0	1,0	-	25	в овощных соках: L. Monocyto- genes в 25 г не допус - кается
5) желе, муссы	1×10^3	1,0	-	1,0	-	25	
6) кремы всех видов	1×10^5	0,1	-	0,1	-	25	
7) шарлотка с яблоками	1×10^3	1,0	-	1,0	-	25	
8) коктейли молочные	1×10^5	0,1	-	1,0	-	25	

9) сливки взбитые	1×10^5	0,1	-	0,1	-	25	
Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25	в упакованных под вакуумом сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
Пицца полуфабрикат	5×10^4	0,01	0,1	0,1	-	25	замороженный
Пицца готовая	1×10^3	1,0	-	1,0	0,1	25	
Вата сахарная	1×10^3	1,0	-	-	-	25	
Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи	2×10^4	0,1	1,0	1,0	-	25	готовые

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Мучные кондитерские изделия с отделками, ваемые приятными щественного питания	По п. 48	Е. coli - в 0,1 г не допускаются
	вырабатываются	
	предоб-	

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

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

10. Биологически активные добавки к пище

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	
91. БАД пре- имущественно на основе бел- ков, аминокис- л о т и лексов***	Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п.16, 21, 76, 77, 78, 79, 88; биологическая ценность: белок, аминокислоты - определяются по маркировке	регламентируются по разделам п.п. 16, 21, 76, 77, 78, 79, 88; биологическая ценность: белок, аминокислоты - определяются по маркировке	
92. БАД на ос- нове преимуще- ственно липи- д о в и г о н и я ***	Пищевая ценность: жирнокислотный состав, жирорастворимые витамины определяются по маркировке. ж и в о т н о г о р а с т и т е л ь н о - п р о и с х о ж д е -	жирнокислотный состав, жирорастворимые витамины определяются по маркировке. ж и в о т н о г о р а с т и т е л ь н о - п р о и с х о ж д е -	
	Показатели безопасности регламентируются по разделам:		
1) н о в е тельных масел	Б А Д п.п. 62, 63.	н а р а с т и -	о с -
2) н о в е жира	Б А Д п. 68	н а р ы б ь е г о	о с -
3) н о в е жиров	Б А Д п.п. 64, 65, 66.	н а ж и в о т н ы х	о с -
4) ш а н н о й основе	Б А Д по преобладающему компоненту	н а ж и р о в о й	с м е -
93. БАД на ос- нове преимуще- ственно ус- вояемых угле- водов, в т.ч. м е д м и	Пищевая ценность: углеводы определяются по маркировке. Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п. 45, 49, 51, 83. Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (п. 45.) с д о б а в к а - б и о л о г и ч е -	углеводы определяются по маркировке. Показатели безопасности регламентируются по разделам п.п. 45, 49, 51, 83. Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (п. 45.) с д о б а в к а - б и о л о г и ч е -	

с к и а к т и в н ы х
 к о м п о н е н т о в ,
 с и р о п ы и д р у -
 гие***.

94. БАД на Пищевые волокна - определяются по маркировке.

основе	преиму-	Токсичные	элементы:
щ е с т в е н н о		п и -	
щевых волокон	свинец		1,0
(целлюлоза,	мышьяк		0,2
камеди, пек-	кадмий		0,1
тин, гумми,	ртуть		0,03
микроби-	Микотоксины		регламенти-
сталлическая			руются по
целлюлоза,			сырью
о т р у б и ,		ф р у к т о -	
олигосахара,		Пестициды*:	
хитозан и	дру-	гексахлорциклогек-	
гие полисахар-	сан (а,в,у-изомеры)		0,5
иды)***	ДДТ и его метаболиты		0,02
	гептахлор	не допускается	< 0,002
	алдрин	не допускается	< 0,002
		Радионуклиды	Бк/кг:
	цезий - 137		200
	стронций - 90		100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается в г		Примечание
	КОЕ/г,		продукта	
		не более	-----	
		БГКП	E.coli	Патоген-
		коли-		ные в т.ч.
		формы)		сальмонеллы

БАД на основе 5×10^4 0,1 1,0 25 дрожжи и плесени
 преимущественно - 100 КОЕ/г, не
 пищевых волокон более
 (целлюлоза, каме -

ди, пектин, гум-
ми, микрокрист-
таллическая
целлюлоза, отру-
би, фруктоолиго-
сахара, хитозан
и другие поли-
сахариды)

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

95. БАД на ос-	Токсичные	элементы	:
нове чистых	свинец		5,0
субстанций	мышьяк		3,0
(витамины, ми-	кадмий		1,0
неральные ве-	ртуть		1,0
щества, орга-	Пестициды*:		для компози-
нические кис-			ций с включе-
лоты и другие)			нием расти-
или их концент-			тельных
ратов (экстрак-			компонентов
ты растений и	Гексахлорциклогек-		
другие) с ис-	сан (a,b,y-изомеры)		0,1
пользованием	ДДТ и его метаболиты		0,1
различных на-	гептахлор	не допускается	< 0,002
полнителей, в	алдрин	не допускается	< 0,002
т.ч. сухие	Радионуклиды Бк/кг:		для компози-
концентраты			ций с включе-
для напитков***			нием расти-
			тельных
			компонентов
	цезий - 137		200
	стронций - 90		100
	Витамины водорастворимые и микроэлементы -		
		определяются по маркировке	

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г продукта не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	E.coli Патоген- ные в т.ч. сальмонеллы

БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные органические вещества, кислоты и другие) или их концентратов (экстракты растений и других) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
----------------	------------	---------------------------------------	------------

96. БАД на основе природных минералов (цеолиты и другие), в т.ч. мумие***	Показатели Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть	Токсичные элементы: 12,0	элементы: 6,0 3,0 мумие 1,0 1,0
---	---	-----------------------------	--

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137 200

Стронций - 90 100

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г	В.	Примечание
		продукта		сereus
		не более		КОЕ/г,
		БГКП	E.coli	Патоген- не
		(коли-	ные в	более
		формы)	т.ч.	
			сальмо-	
			неллы	

БАД на основе природных минералов (цеолиты и другие), в т.ч. мумие

1x10⁴ 0,1 1,0 10,0 200 дрожжи и плесени - 100 КОЕ/г, не более

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

97. БАД на растительной основе, в т.ч. точная пыльца ***:	рас- свинец мышьяк кадмий ртуть (чай)	Токсичные элементы:	
			6,0
			0,5
			1,0
			0,1
1) сухие		Пестициды*:	
		гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры)	0,1
		ДДТ и его метаболиты	0,1
		гептахлор	не допускается < 0,002
		алдрин	не допускается < 0,002
		Радионуклиды	Бк/кг:
	цезий - 137		200
		400	то же,

лекарственные
растения
(травы,
кора, корне-
вище, плоды)
стронций-90 100 то же
200 то же,
лекарственные
растения
(травы,
кора, корне-
вище, плоды)

2) жидкие **Токсичные элементы:**
(эликсиры, ба- свинец 0,5
льзамы, нас- мышьяк 0,05
тойки и дру- кадмий 0,03
гие) ртуть 0,01

Пестициды*:
гексахлорциклогек-
сан (a,b,y-изомеры) 0,1
ДДТ и его метаболиты 0,1
гептахлор не допускается < 0,002
алдрин не допускается < 0,002

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

Микробиологические показатели:

Виды продуктов | КМАФАнМ, | Не допускается в г | Дрож- | Пле- | Примечание
КОЕ/г,		продукта	жи	сени					
не более	-----	КОЕ/	КОЕ/						
		БГКП	E.	S.au-	Пато-	г, не	г,		
		(ко-	coli	reus	ген-	более	не		
		ко-							
		фор-							
		мы)							
						Саль-			
						мо-			

БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:

1) таблетированные, капсулированные, порошкообразные	1×10^4	0,1	1,0	1,0	10	100	100	V.census 200 КОЕ/г, не более
2) таблетированные, капсулированные, порошкообразные, с добавлением микроорганизмов - пробиотиков	-	0,1	1,0	1,0	10	100	100	Микроорганизмы-пробиотики: 1×10^5 КОЕ/г, не менее
3) жидкие разлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной асептического стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам							
4) жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, замов и других	5×10^3	1,0	-	-	10	50	50	V. cereus 200 КОЕ/г, не более б а л ь -
5) смеси высушенных травянистых растений (чай)	5×10^5	0,01	0,1	-	-	10	100	10 ³ л е к а р с - р а с т е -
6) БАД-чай (детские сухие)	5×10^3	0,1	1,0	1,0	25	50	50	V. cereus 200 КОЕ/г, не более

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

1	2	3	4
---	---	---	---

98.	БАД на ос- нове	Токсичные перера-	элементы:
	ботки мясо- свинец		1,0
	молочного сы- мышьяк		1,0
	рья, в т.ч. кадмий		1,0
	субпродуктов, ртуть		0,2
	птицы;	члени-	
	стоногих,	Микотоксины:	для БАД на
	земноводных,		основе пере-
	продуктов		работки мо-
	пчеловодства		лочного
	(маточное сырьё		сырьё
	молочко, про- афлатоксин М ₁		0,0005
	полис и дру-		
	гие) - Антибиотики**:		кроме диких
	сухие*** животных		
	1) БАД на ос- левомецетин	не допускается	<0,01
	нове мясного	тетрациклиновой	
	сырья, в т.ч. группы	не допускаются	<0,01 ед/г
	субпродуктов гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	птицы; бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	2) БАД на левомецетин	не допускается	<0,01
	основе молоч-	тетрациклиновой	
	ного сырья группы	не допускаются	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
		Пестициды*:	
		гексахлорциклогек-	
	сан (а, в, у-изомеры)		0,1
	ДДТ и его метаболиты		0,1
	гептахлор	не допускается	<0,002
	алдрин	не допускается	<0,002
		Микробиологические	
		показатели:	
	КМАФАнМ	1x10 ⁴	КОЕ/г, не
			боле
	БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в

			которой не
			допускаются
E. coli		1,0	тоже
S. aureus		1,0	тоже
	Патогенные,		в том
числе сальмонеллы		10,0	то же

1	2	3	4
---	---	---	---

Дрожжи и плесени 200 КОЕ/г, не более, для продуктов

пчеловодства

99. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, образных, люсков морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и другие) - сухие***

свинец 10,0
мышьяк 5,0
кадмий 2,0
ртуть 0,5

и других

Токсичные элементы:

Пестициды*:

гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры) 0,2
ДДТ и его метаболиты 2,0
гептахлор не допускается <0,002
алдрин не допускается <0,002

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137 200
стронций - 90 100

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ 1×10^4 КОЕ/г, не более

БГКП (колиформы) 0,1 масса (г), в которой не допускаются

E. coli 1,0 тоже
S. aureus 1,0 тоже

Патогенные, в том

числе сальмонеллы 10,0 то же
 Дрожжи и плесени 200 КОЕ/г, не
 более*, для
 БАД расти-
 тельных
 морских орга-

НИЗМОВ

100. БАД на	Токсичные элементы:	
основе про-	свинец	0,1
биотических	мышьяк	0,05
микроорга-	кадмий	0,03
низмов***	ртуть	0,005
	Пестициды*:	
	гексахлорциклогек-	
	сан (a,b,y-изомеры)	0,05
	ДДТ и его метаболиты	0,05
	гептахлор	не допускается <0,002
	алдрин	не допускается <0,002

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается	Дрож- Пле-	Примечание
	КОЕ/г,	в г продукта	жи сени	
	не более	-----	КОЕ/ КОЕ/	
		Е. S.au- Пато- г, не г,	более не	
		coli reus ген- более не		
			ные,	бо -
			в	лее
			т.ч.	
			Саль -	
			мо -	
			неллы	
1		2	3 4 5 6 7	8

БАД на основе пробиотических микроорганизмов:

1) БАД - сухие 2,0 - 2,0 10,0 10 10 микроорганизмы-
 на основе чис- пробиотики не

тых культур							менее 1×10^9
микроорганиз-							КОЕ/г
мов							
2) БАД - сухие	1,0	5,0	1,0	10,0	50	50	микроорганизмы-
на основе чис-							пробиотики не
тых культур							менее 1×10^8
микроорганиз-							КОЕ/г
м о в	с						д о б а в л е -
н и е м							а м и н о к и с -
л о т ,							м и к р о э л е -
м е н т о в ,							м о н о -
д и -	и						о л и г о с а -
х а р и д о в)							

1		2		3		4		5		6		7		8
---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---

3) БАД жидкие	10,0	-	10,0	50,0	10*		микроорганизмы-
на основе чис-							пробиотики не
тых культур							менее 1×10^{10}
микроорга-							КОЕ/г;
низмов							* дрожжи и

плесени суммарно

4) БАД жидкие	10,0	-	10,0	50,0	10*		микроорганизмы-
на основе чис-							пробиотики не
тых культур							менее 1×10^7
микрооргани-							КОЕ/г;
зов неконцент-							* то же
р и р о в а н н ы е							

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
		мг/кг, не более	

1		2		3		4
---	--	---	--	---	--	---

101. БАД на	Токсичные	элементы:	
основе однокле-	свинец		2,0
точных водорос-	мышьяк		1,0

лей (спирулина, кадмий	1,0
хлорелла и дру- ртуть	0,1
гие), дрожжей нитраты	1000
и их лиза-	
тов***	

Пестициды*:

гексахлорциклогек-	
сан (a,b,y-изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1
гептахлор	не допускается <0,002
алдрин	не допускается <0,002

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137	200
стронций - 90	100

Микробиологические

показатели:

КМАФАнМ	1×10^4	КОЕ/г не б о л е е
БГКП (колиформы)	0,1	не допус- к а ю т с я в
Е. Coli	1,0	г п р о д у к т а т о ж е
числе сальмонеллы	10,0	П а т о г е н н ы е , в т о м т о ж е
Дрожжи	10	К О Е / г , н е б о л е е
Плесени	50	т о ж е
продуцента		Ж и в ы е к л е т к и д л я д р о ж ж е й и и х л и з а т о в в 1,0 г н е д о п у с к а ю т с я

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

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

*** Токсикологическая оценка: острая токсичность; аллергенность.

П р и л о ж е н и е 2

к санитарным правилам
и нормам "Гигиенические

требования к безопасности
и пищевой ценности пищевых
продуктов"

**1. Гигиенические требования пищевой ценности
отдельных пищевых продуктов**

Наименование продукта	Белок	Жир	Углеводы	Примечание
-----------------------	-------	-----	----------	------------

г на 100 г продукта

1. Продукты переработки мяса и птицы:

1) Колбасные изделия:

колбасы вареные	Не менее 11	Не более 25	Менее 2
сосиски и сардельки	Не менее 10	Не более 30	Менее 1
мясные хлебы	Не менее 11	Не более 30	Менее 2
варено-копченые колбасы	Не менее 16	Не более 38	Менее 1
полукопченые колбасы	Не менее 16	Не более 45	Менее 1
сырокопченые колбасы	Не менее 20	Не более 50	Менее 1
продукты из свинины	Не менее 10	Не более 50	Менее 1

2) Мясные консервы:

из говядины	Не менее 17	Не более 17	Менее 1
из баранины	Не менее 16	Не более 15	Менее 1
из свинины	Не менее 15	Не более 32	Менее 1
из птицы	Не менее 16	Не более 18	Менее 1

3) Молочные продукты:

творог	Не менее 14	Не более 18	-
сыры плавленые	Не менее 15	Не более 32	-

4) Рыбные продукты:

рыбные консервы			
натуральные	Не менее 19	Не более 8	Менее 1
в масле	Не менее 17	Не более 23	Менее 1

5) Жировые продукты:

масло (сливочное)	-	Не менее 72	-	Растительных или кулинарных
-------------------	---	-------------	---	-----------------------------

ж и р о в -
о т с у т с т -
в и е

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

Вид сока	BRIX	Аскор- биновая к-та, мг/л	Лимонная к-та, г/л	Яблочная к-та, г/л	ОМФ мг/л	Фрукто- за г/л	Глюкоза г/л
1	2	3	4	5	6	7	8
Апельсиновый	10,0	≥ 200	6,3-17,0	0,8-3,0	≤ 10	20-50	20-50
Грейпфрутовый	9,5	≥ 200	8,0-20,0	0,2-12,0	≤ 10	20-50	20-50
Яблочный	10,0	-	0,05-0,2	>3,0	≤ 20	45-85	15-35
Виноградный*	13,5	-	0-0,5	2,5-7,0	≤ 20	60-110	60-110
Ананасовый	11,2	≥ 50	3,0-11,0	1,0-4,0	≤ 20	15-40	15-40
Абрикосовый (пюре)	(11,2)	-	1,5-16,0	5-20	≤ 20	10-45	15-50
Томатный	5,0	-	2,0-5,0	0,1-0,6	≤ 20	12-18	10-16
Черная родина (пюре)	11,6	≥ 750	26,0-42,0	1-4	≤ 20	30-65	23-50
Вишневый	13,5	-	0-0,4	15,5-	≤ 20	32-60	35-70
Персиковый	10,0	-	1,5-5,0	2,0-6,0	≤ 20	10-32	7,5-25
Клубничный	7,0	-	5-11	0,6-5,0	≤ 20	18-40	15-35
Грушевый	11,9	-	<4,0	0,8-5,0	≤ 20	50-90	10-35
Лимонный	8,0	≥ 150	45-63	1,0-7,5	≤ 20	3-12	3-11

Продолжение таблицы

Вид сока	Глюкоза/ Фруктоза	Сахароза г/л	Сорбит, г/л	Na, г/л	K, мг/л
----------	----------------------	-----------------	----------------	------------	------------

	1	9	10	11	12	13
Апельсиновый	1	10-50	-	≤ 30	1300-2500	
Грейпфрутовый	0,9-1,02	5-40	-	≤ 30	900-2000	
Яблочный	0,3-0,5	5-30	2,5-7,0	≤ 30	900-1500	
Виноградный*	1,0	нет	-	≤ 30	900-2000	
Ананасовый	0,8-1,1	25-80	-	≤ 30	900-2000	
Абрикосовой (пюре)	1,0-2,5	<55	1,5-1,0	≤ 35	2000-4000	
Томатный	0,8-1,0	<1	-	≤ 100	1500-3500	
Черная родина (пюре)	0,6-0,9	0-5	-	≤ 30	2300-4100	с м о -
Вишневый	1,0-1,35	нет	10-35	≤ 30	1600-3500	
Персиковый	0,8-1,0	12-60	1-5	≤ 35	1400-3300	
Клубничный	0,75-1,0	<10	<0,25	≤ 40	1300-2800	
Грушевый	<0,4	0-15	-	≤ 30	1000-2000	
Лимонный	0,9-1,3	<7,0	-	≤ 30	1100-2000	

* - винная кислота 2,0 - 7,0 г/л

Приложение 3
к санитарным правилам
и нормам "Гигиенические
требования к безопасности
и пищевой ценности пищевых
продуктов"

Гигиенические требования безопасности пищевой ценности продуктов детского питания

1. Продукты для питания детей раннего возраста
1. Продукты на молочной основе. Адаптированные
молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные):

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
1	2	3	4 5
Для детей от 0 до 5 месяцев жизни			
Белок	г/л	14 - 17	+
Белки молочной сыворотки	количества белка	% от общего	50-60 +
Казеин	то же	40 - 50	+
Таурин	мг/л	40 - 50	+
Биологическая ценность	%, не менее	80	- по отношению к белку женского молока
Жир	г/л	30 - 38	+
Линолевая кислота	% от суммы кислот, не менее	жирных	14 +
То же	мг/л, не менее	4000	-
Отношение Е / ПНЖК	витамины	-	1 - 2 -
Углеводы (лактоза, глюкоза, мальтоза)	декстрины	г/л	65-80 +
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	70	+
Энергетическая ценность	ккал/л	640-720	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	300-700	+
фосфор	то же	200-400	+
кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-
калий	мг/л	500-800	+
натрий	то же	150-300	+

калий/натрий	-	2-3	-
магний	то же	40-60	+
медь	мкг/л	300-600	+
марганец	то же	20-100	+
железо	мг/л	3-8	+
цинк	то же	3-10	+
хлориды	то же	400-700	-
йод	мкг/л	50-100	+
зола	г/л	3-4	+

1		2		3		4		5
---	--	---	--	---	--	---	--	---

В и т а м и н ы :

ретинол (А)	мкг/л	500-800	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+
витамин К	то же	25-50	+
тиамин (В ₁)	то же	350-700	+
рибофлавин (В ₂)	то же	500-700	+
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+
пиридоксин (В ₆)	то же	300-500	+
ниацин (РР)	то же	3000-8000	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-3,0	+
аскорбиновая кислота			
(С)	мг/л	40-100	+
инозит	то же	20-30	+
холин	то же	50-100	+
биотин	мкг/л	10-20	+
карнитин	мг/л	10-20	+
Осмоляльность	МОсм/кг	290-320	+
Потенциальная		водно-	
солевая	нагрузка	на	
почки	мэкв/л	100-125	-
Для детей от 5 до 12 месяцев жизни			
Белок	г/л	15-18	+
Белки молочной сыворотки		% от общего количества белка	40-60 +

Казеин	то же	60-40	+
Биологическая ценность	%, не менее 80	+ но отноше- нию к бел- ку женско- го молока	
Жир	г/л	30-38	+
Линолевая кислота	% от суммы кислот, не менее	14	+
	мг/л, не менее	4000	-
Углеводы (глюкоза, мальтоза, и др.)	(лактоза, декстрин- крахмал г/л	70-80	+
Энергетическая ценность	ккал/л	640-720	+
Минеральные	вещества:		
кальций	мг/л	400-700	+
фосфор	то же	300-500	+
кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-
калий	мг/л	500-900	+
натрий	то же	150-300	+
калий/натрий	-	2-3	-
магний	мг/л	50-70	+
медь	мкг/л	400-1000	+
марганец	то же	30-80	+
железо	мг/л	7-14	+
цинк	то же	4-10	+
хлориды	то же	600-800	-
йод	мкг/л	50-100	
зола	г/л	3-5	+
Витамины:			
ретинол (А)	мкг/л	600-800	+

1	2	3	4 5

токоферол (Е)	мг/л	6-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+
витамин К	то же	25-60	+

тиамин (В ₁)	то же	400-700	+
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+
пиридоксин (В ₆)	то же	500-700	+
ниацин (РР)	то же	3000-8000	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-2,5	+
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-100	+
холин	то же	50-80	+
биотин	мкг/л	10-20	+
инозит	мг/л	20-30	+
карнитин	мг/л	10-15	-
Осмоляльность	МОсм/кг	300-320	-
Потенциальная солевая почки	нагрузка мэкв/л	водно - на 115-180	-

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Показатели окислительной порчи:
 перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира

Токсичные элементы:
 свинец 0,05
 мышьяк 0,05
 кадмий 0,02
 ртуть 0,005

Антибиотики * :
 левомицетин <0,01
 тетрациклиновой группы <0,01 ед/г
 пенициллин <0,01 ед/г
 стрептомицин <0,5 ед/г

Микотоксины:афлатоксин М₁ <0,00002**Пестициды**:**гексахлорциклогексан
(а,в,у - изомеры) 0,02

ДЦТ и его метаболиты 0,01

Радионуклиды**Бк/л:**

цезий - 137 40

стронций - 90 25

Микробиологические

показатели:

Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)

2x10³ КОЕ/г, не более,
для смесей, восста-
навливаемых при
37-50 ° С; не норми-
руется для кисло-
молочных

КМАФАнМ

3x10³ КОЕ/г, не более,
для смесей, восста-
навливаемых при
70-85'С; не норми-
руется для кисло-
молочных

БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются

E. Coli 10 то же

S. aureus 10 то же

B. cereus 100 КОЕ/г, не более

1 | 2 | 3
-----патогенные, в т.ч. сальмо- 100 масса (г), в которой
неллы и L. monocytogenes не допускаются

плесени 50 КОЕ/г, не более

дрожжи 10 то же

ацидофильные микроorganiz- 1x10⁷ КОЕ/г, не менее в
мы кисломолочных (при

		изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1×10^6	то же
молочнокислые микроорганизмы	1×10^7	КОЕ/см ³ , не менее, в кисломолочных
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным	требованиям
Жидкие кисломолочные смеси		правилам
БГКП (колиформы)	3	объем (см ³), в котором не допускаются
E. Coli	10	то же
S. aureus	10	то же
патогенные, в т.ч.		
сальмонеллы	50	то же
ацидофильные микроорганизмы	1×10^7	КОЕ/см ³ , не менее (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1×10^6	то же
молочнокислые микроорганизмы	1×10^7	КОЕ/см ³ , не менее в кисломолочных
Плесени	10	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	то же

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни измерения	Примечание
		нормируемые	маркируемые
1	2	3	4 5

Белок	г/л	18-22	+		
Белки молочной сыворотки	количества белка	% от общего			
Казеин	то же	20-50	-		
Жир	г/л	50-80	-		
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	25-38	+		
	мг/л, не менее	14	+		
	6×10^3	5×10^3	-		
Углеводы (лактоза, глюкоза, мальтоза, крахмал и другие)	г/л	70-90	+		
Энергетическая ценность	ккал/л	640-800	+		
Минеральные вещества:					
кальций	мг/л	600-900	+		
фосфор	то же	300-500	+		
калий	мг/л	600-900	+		
натрий	то же	250-350	+		
магний	мг/л	50-100	+		
медь	мкг/л	400-1000	+		
марганец	то же	30-80	+		
железо	мг/л	5-14	+		
цинк	то же	4-10	+		
зола	г/л	4-5	+		
Витамины:					
ретинол (А)	мкг/л	600-800	+		
токоферол (Е)	мг/л	5-12	+		
кальциферол (Д)	мкг/л	10-12	+		
	1	2	3	4	5
тиамин (В ₁)	то же	400-800	+		
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+		
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+		

пиридоксин (В ₆)	то же	500-700	+
ниацин (РР)	то же	4000-8000	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-3,0	+
аскорбиновая (С)	кислота мг/л	50-100	+
Осмоляльность	мОсм/кг	320-360	+

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
------------	---------------------------------------	------------

Показатели	окислительной	порчи:
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные биотоксины, пестициды и радионуклиды	элементы, микотоксины,	анти- по п. 1
Микробиологические Смеси	инстантного	показатели: приготовления
	2×10^3	КОЕ/г, не более, для смесей, восста- навливаемых при 37 - 50 °С
КМАФАнМ	3×10^3	КОЕ/г, не более, для смесей, восста- навливаемых при 70 - 85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>		10 то же
<i>S. aureus</i>		10 то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и <i>L. monocytogenes</i>	100	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи		10 то же

Смеси, требующие	термической	обработки
КМАФАнМ	2,5x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>		то же
<i>V. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

3. Молоко стерилизованное (в т.ч. витаминизированное):

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни измерения	Примечание
1	2	3	4 5
Белок	г	2,8-3,2	+
Жир	то же	3,2-3,5	+
	г, не менее	2,0	для профилактики лактичного питания
Энергетическая ценность	ккал	55-65	+ для профилактики лактичного питания
Зола	г	0,6-0,8	-
Минеральные вещества:			
кальций	мг	115-140	+
фосфор	то же	90-120	+
калий	то же	140-180	-
натрий	мг, не более	60	-
Витамины:			
ретинол (А)	мг	0,1-0,2	- для вита-

м и н и з и -
р о в а н н ы х
п р о д у к т о в

каротин	то же	0,05-0,1	то же
тиамин (В ₁)	то же	0,1-0,2	- то же
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,2	- то же
аскорбиновая (С)	то же	кислота 2-8	+ то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
	мг/кг, не более	

Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, пестициды и **микотоксины, радионуклиды** по пункту (далее - п)1

Микробиологические показатели должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели		Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
			нормируе-	марки-
			мые	р у е м ы е

1		2		3		4		5
---	--	---	--	---	--	---	--	---

Белок	г	2,0-3,2	+
	г, не более	4,0	+ для профи- лактичес-

			к о г о п и т а -	
			н и я	
Ж и р	г		2,5 - 7,0	+
	г, не менее	1,5	+ для профи-	
			л а к т и ч е с -	
Углеводы	то же	4-12	- к о г о п и т а -	
			н и я	
		Э н е р г е т и ч е с к а я		
ценность	ккал		40-125	+
Зола	г		0,5 - 0,8	-
Минеральные			вещества:	
кальций	мг		60-140	+
фосфор	то же		30-120	-
калий	то же		140-180	-
натрий	мг, не более		60	-
В и т а м и н ы :				
тиамин (В)	то же	0,05-0,1	+ для вита-	
			м и н и з и -	
			р о в а н н ы х	
			п р о д у к т о в	
рибофлавин (В ₁)	то же	0,1-0,2	+ то же	
аскорбиновая				
(С)	то же	кислота	2-8	+ то же
Кислотность	° Т, не более		100	-

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни,	Примечание
1	мг/кг, не более	3
Токсичные биотоксины, пестициды и радионуклиды	элементы, микотоксины, по п. 1	анти-

Микробиологические
показатели:

БГКП (колиформы)	3,0	Объем (см ³), в котором не допускаются
E. Coli	10,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч.

1		2		3
---	--	---	--	---

S.aureus	10,0	объем (см ³), в котором не допускаются
патогенные, в		т.ч.

сальмонеллы	50	то же
Дрожжи	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч

плесени, КОЕ/см ³	10 ⁴	Для кефира
не более	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч

молочнокислые микроорганизмы	1x10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее
Бифидобактерии	1x10 ⁶	КОЕ/см ³ , не менее; при изготовлении с их использованием

ацидофильные микроорганизмы	1x10 ⁷	То же
микроскопический препарат		Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	2	3	4 5
Белок	г	7 - 17	+
Жир	то же	3,5 - 15	+
Углеводы	г, не более		12
Энергетическая ценность	ккал	105-250	+
Зола	г		3 - 4
Минеральные вещества:			
кальций	мг	160-200	+
натрий	мг, не более	50	+
Кислотность	° Т, не более	150	+

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец		0,15
мышьяк		0,15
кадмий		0,06
ртуть		0,015
Антибиотики, радионуклиды	микотоксины	и по п. 1
Пестициды * * :		

гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты		0,33 то же
Микробиологические		показатели:
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, сальмонеллы	в	т.ч.
дрожжи, КОЕ/г, не более	10	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени, КОЕ/г, не более		10 то же
Молочнокислые микроорганизмы	1×10^6	КОЕ/г, не менее
Микроскопический препарат	Микрофлора,	характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры

6. Молоко сухое для детского питания:

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

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
1	2	3	4 5
Белок	г	2,8 - 3,2	+
Жир	то же	3,2 - 3,5	+
Энергетическая ценность	ккал	56 - 65	+

Минеральные**вещества:**

кальций	мг	115-140	-
фосфор	то же	90-120	-
калий	то же	140-180	-
натрий	мг, не более	60	-

1) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды по п. 1

Микробиологические**показатели:**

для молока	инстантного
приготовления	по п. 2
для молока, требующего кипячения после восстановления:	
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$ КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0 масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0 то же
патогенные, в т.ч.	
сальмонеллы	и
<i>L. monocytogenes</i>	25 то же
Плесени	100 КОЕ/г, не более
Дрожжи	50 то же

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

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

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
-----------------------	-------------------	-------------------	------------

		нормируе- мые	марки- руемые
1	2	3	4 5
Белок	г	2,0 - 5,0	+
Жир	то же	1,0 - 4,0	+
Углеводы	то же	7,0 - 12,0	+
Энергетическая ценность	ккал		45 - 105
Минеральные	вещества:		
кальций	мг	105 - 240	+
фосфор	то же	65 - 180	+
калий	то же	105 - 180	
железо	то же		1 - 21

1	2	3	4 5
В и т а м и н ы :			
Ретинол (А)	мкг	80-120	+ для вита- минизиро- ван н ы х п р о д у к т о в
Токоферол (Е)	мг	0,7-1,2	+ то же
Аскорбиновая (С)	то же	кислота 5 - 15	+ то же
Тиамин (В ₁)	то же	0,2-0,5	+ то же
Рибофлавин (В ₂)	то же	0,2-0,5	+ то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, по п. 1 для сухих напитков - в пересчете на

**антибиотики, микотоксины,
пестициды и**

**восстановленный
радионуклиды
продукт
показатели:**

Микробиологические

Жидкие	напитки	
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^4$	КОЕ/см ³ , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см ³), в котором не допускаются
E.coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	объем (см ³), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч.		сальмонеллы и L.monocytogenes
дрожжи	50	КОЕ/см ³ , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	50	то же
Сухие	напитки	
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч.		сальмонеллы
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

Продукты прикорма на зерновой основе

8. Мука и крупа, требующая варки:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание

			нормируе- марки-
			мые руемые

1	2	3	4	5
Влага	г, не более			9
Белок	г		7 - 14	+
Жир	то же		0,5 - 7,0	+
Углеводы	то же		70-85	+
Энергетическая ценность	ккал		310-460	+
Зола	г		0,5 - 2,5	
Минеральные		вещества:		
натрий	мг, не более		25	-
железо	мг		1 - 8	-

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
свинец		0,3
мышьяк		0,2
кадмий		0,06
ртуть		0,02
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁		<0,00015
дезоксиниваленол	<0,05	для пшеничной, ячменной муки
зеараленон	<0,005	для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин		<0,05
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (а,в,у-изомеры)		0,01
ДЦТ и его метаболиты		0,01

гексахлорбензол		0,01	
ртуть органические			
пестициды			не допускаются
2,4-Д	кислота,	ее	соли,
эфиры			не допускаются
Бенз(а)пирен		<0,2	мкг/кг
Радионуклиды		Бк/кг:	
цезий - 137			40
стронций - 90			25
Зараженность	и		загрязнен-
ность	вредителями		хлебных
запасов (насекомые, клещи)			не допускается
металлические примеси		3×10^4	%; размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические			показатели:
КМАФАнМ		5×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)		0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные,	в		т.ч.
сальмонеллы			25 то же
плесени		200	КОЕ/г, не более
дрожжи			100 то же

9. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления):

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
Влага	г	4 - 6	-
Белок	г, не менее	4,0	+
Жир	г, не более	12,0	+

Углеводы	то же	70-80	+
Энергетическая ценность	ккал	315-460	+
Зола	г	0,5-3,5	-
Минеральные	вещества:		
натрий	мг, не более	30	+
кальций	мг	300-600	+ для обога- щен н ы х п р о д у к т о в
железо	то же	5-12	+ то же
В и т а м и н ы :			
тиамин (В ₁)	мг	0,2-0,6	+ для вита- м и н и з и р о - в а н н ы х п р о д у к т о в
рибофлавин (В ₂)	то же	0,3-0,8	+ то же
ниацин (РР)	то же	3-8	+ то же
аскорбиновая (С)	то же	кислота 30-100	+ то же
ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+ то же
токоферол (Е)	мг	5-10	+ то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные микотоксины, бенз(а)пирен, и вредные примеси	элементы, пестициды, радионуклиды	по п. 8
Микробиологические	показатели:	
КМАФАнМ	1×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные,	в	т.ч.

сальмонеллы		50	то же
V. cereus	200		КОЕ/г, не более
плесени		100	то же
дрожжи		50	то же

10. Каши сухие молочные, требующие варки:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
			----- нормируе- марки- мые р у е м ы е
Влага	г, не более	8	+
Белок	г	12 - 20	+
Жир	то же	10 - 18	+
Углеводы	то же	60 - 70	+
Энергетическая ценность	ккал	380 - 520	+
Зола	г	2,5 - 3,5	-
Минеральные вещества:			
натрий	мг, не более	500	+
кальций	мг	400-600	+ для обогащенных продуктов
железо	то же	6-10	+ то же
Витамины:			
тиамин (В ₁)	мг	0,2-0,6	+ для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (В ₂)	то же	0,4-0,8	+ то же
Ниацин (РР)	то же	4-8	+ то же
Ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+ то же
Токоферол (Е)	мг	5-10	+ то же
Аскорбиновая (С)	то же	кислота 30-100	+ то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен	по п. 10	
Радионуклиды и примеси		элементы, антибиотики, вредные по п. 8
Микробиологические		показатели:
КМАФАнМ	5×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмо-неллы и <i>L. monocytogenes</i> .	50	то же
плесени	2×10^2	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

11. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления):

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
Белок	г, не менее	7	12 - 20 + в кашах, требующих восстановления цельным или частично раз-

Жир

г, не менее

г

5,0

веденным
коровьим
молоком
10 - 18 +

в кашах на
цельном
молоке,
массовая
доля кото-
рого менее
25% при
условии
добавления
в восста-
новленную
кашу сли-
вочного
или расти-
тельного
масла

то же

0,5

в кашах на
обезжи-
ренном
молоке при
условии их
восстанов-
ления
цельным
молоком
или добав-
ления в
восстанов-
ленную
кашу сли-
вочного
или расти-
тельного
масла

Углеводы

то же

60-70 +

Энергетическая
ценность ккал 380-520 +
Минеральные вещества по п. 10
Витамины то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен Радионуклиды и вредные примеси		по п. 10 по п. 8
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>		1,0 то же
<i>B. cereus</i>	2×10^2	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

12. Растворимое печенье:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни нормируемые	Примечание маркируемые
1	2	3	4 5

Белок	г	5 - 11	+
Жир	то же	6 - 12	+
Углеводы	то же	65-80	+
Энергетическая ценность	ккал	330-440	+

Минеральные вещества:

натрий	мг	300-500	+
кальций	то же	300-600	+ для обогащенных продуктов
железо	то же	10-18	+ то же

В и т а м и н ы :

тиамин (В ₁)	мг	0,3-0,6	+ для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,3-0,8	+ то же
ниацин (РР)	то же	4-9	+ то же
аскорбиновая (С)	то же	кислота 20-50	+ то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Токсичные микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен	элементы, антибиотики,	по п.10
Радионуклиды и примеси	и вредные	по п. 8
Микробиологические	показатели:	
КМАФАнМ	1x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой

патогенные,	в	не допускаются
сальмонеллы		т.ч.
плесени	100	50 то же
дрожжи		КОЕ/г, не более 50 то же

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые

Массовая доля веществ	г, не менее	11	сухих + для соков и пюре
Общая кислотность	%, не более	0,8	-
Углеводы в т.ч.	г	5-25	+
дисахариды	моно-то же	5-25	-
Белки	г, не менее	0,5	- для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	- для фруктовых соков и пюре

Минеральные вещества:			
калий	мг	70-300	+
натрий	мг, не более	200	-
железо	мг	1,0-3,0	+ для обога-

щ е н н ы х
п р о д у к т о в

В и т а м и н ы :

аскорбиновая кислота (С)	мг	15,0-50,0	+ для вита- минизиро- в а н н ы х п р о д у к т о в
в-каротин	то же	1-4	+ то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
------------	---------------------------------------	------------

Т о к с и ч н ы е

э л е м е н т ы :

с в и н е ц		0 , 3
м ы ш ь я к		0 , 2
к а д м и й		0 , 0 2
р т у т ь		0 , 0 1

М и к о т о к с и н ы :

патулин	<0,02	для содержащих яблоки, томаты, о б л е п и х у
дезоксиниваленол	<0,05	для фруктово-зерно- вых пюре, содержащих пшеничную, ячменную м у к у
зеараленон	<0,005	для фруктово-зерно- вых пюре, содержащих пшеничную, кукуруз- ную, ячменную муку
афлатоксин М ₁	<0,00002	для фруктово-молоч- н ы х п ю р е
афлатоксин В ₁	<0,00015	для фруктово-зерно- в ы х п ю р е

П е с т и ц и д ы * * :

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,01
---	--	------

ДЦТ и его метаболиты 0,005
Нитраты 50 на фруктовой основе
 200 на овощной и
 фруктово-овощной
 основе, а также для
 содержащих бананы

Радионуклиды Бк/кг:
 цезий - 137 60
 стронций - 90 25
 Микробиологические Должны удовлетворять требованиям
 показатели промышленной стерильности для
 соответствующих групп консервов в
 соответствии с приложением 8 к настоящим
 санитарным правилам

Продукты прикорма на мясной основе

14. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и других), в т.ч. с добавлением субпродуктов:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
Массовая доля веществ	г, не менее	20	-
	то же	17	- консервы из мяса птицы
Белок	г, не менее	8,5 - 15	+
		7	+ консервы из мяса птицы
Жир	то же	3 - 12	+
Энергетическая ценность	ккал	80 - 180	+
Поваренная соль	г, не более	0,4	+
Железо	мг	1 - 5	+ в консер-

Витамины

Крахмал	г, не более	3	ва х , о б о - г а щ е н н ы х ж е л е з о м п о п . 1 6 - к а к з а г у с - т и т е л ь
Рисовая мука	и г, не более	п ш е н и ч н а я 5	- т о ж е

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
------------	---------------------------------------	------------

Токсичные**элементы:**

с в и н е ц		0 , 2
м ы ш ь я к		0 , 1
к а д м и й		0 , 0 3
р т у т ь		0 , 0 2
олово	100	для консервов в сборной жестяной т а р е

Антибиотики *

левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Микотоксины: афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015

Пестициды ** :

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДДТ и его метаболиты		0,01
Нитриты	не допускается	<0,5

Радионуклиды**Бк/кг:**

цезий - 137	70
стронций - 90	30

**Микробиологические
показатели**

Должны удовлетворять требованиям
промышленной стерильности для консервов

группы "А" в соответствии с приложением
8 к настоящим санитарным правилам

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные антибиотики, нитриты	элементы, пестициды,	по п. 14
Радионуклиды		по п. 14
Микробиологические	показатели:	
КМАФАнМ	2×10^2	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, сальмонеллы	в	т.ч.
Сульфитредуцирующие клостридии	50	то же
В. сereus	0,1	то же
	1,0	то же

16. Мясо-растительные консервы:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
Массовая доля веществ	г	17-26	-
Белок	г	1,5-6	+
Жир	то же	1-6	+
Углеводы	то же	5-15	+
Энергетическая ценность	ккал	40-140	+
Поваренная соль	г, не более	0,4	+
Железо	мг	0,5-3,0	+ для обогащенных продуктов
В и т а м и н ы :			
В-каротин	мг	1-3	для витаминизированных продуктов
тиамин (В ₁)	мг	0,1-0,2	- то же
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,3	то же
ниацин (РР)	то же	1-4	- то же
Крахмал	г, не более	3	- вносимый как загуститель
Рисовая мука	и пшеничная г, не более	5	- то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		

с в и н е ц		0 , 3
м ы ш ь я к		0 , 2
к а д м и й		0 , 0 3
р т у т ь		0 , 0 2
олово	100	для консервов в сборной жестяной т а р е

А н т и б и о т и к и *

левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
М и к о т о к с и н ы :		
патулин	не допускается	<0,02, для содер- жащих томаты
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015, для содержащих крупу
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05, для консер- вов, содержащих пшеничную, ячмен- ную муку
зеараленон	не допускается	<0,005, для содер- жащих пшеничную, ячменную, куку- рузную муку
Т-2 токсин	не допускается	<0,05, для содержа- щих крупу

П е с т и ц и д ы

**** :**

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДДТ и его метаболиты		0,01
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускается	<0,5

Р а д и о н у к л и д ы

Бк/кг:

цезий - 137		7 0
стронций - 90		3 0

Микробиологические

Должны удовлетворять требованиям

показатели

промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам*

Продукты прикорма на рыбной основе

17. Рыбные консервы:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые

Массовая доля веществ	г	15 - 25	-
Белок	г	8 - 15	+
Жир	то же	5 - 11	+
Энергетическая ценность	ккал	100-155	+
Поваренная соль	г не более	0,4	+
Минеральные вещества:			
железо	то же	0,4-3,0	+ для обогащенных продуктов
Витамины:			
тиамин (В ₁)	мг	0,1-0,2	+ для обогащенных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,3	+ то же
ниацин (РР)	то же	1-4	+ то же
крахмал	г, не более	3	- вносимый как загуститель
Рисовая мука	и пшеничная г, не более	5	- то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
с в и н е ц		0,5
м ы ш ь я к		0,5
к а д м и й		0,1
р т у т ь		0,15
олово	100	для консервов в сборной жестяной т а р е
Пестициды **:		
гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДДТ и его метаболиты		0,01
полихлорированные бифенилы		0,5
Гистамин		100
Радионуклиды Бк/кг:		
цезий - 137		100
стронций - 90		60
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам	

18. Рыбо-растительные консервы:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни ----- нормируе- марки- мые руемые	Примечание
Массовая веществ	доля г	сухих 17 - 18	-
Белок	г	1,5 - 6	+
Жир	то же	1 - 6	+
Энергетическая ценность	ккал	35 - 120	+

Поваренная соль	г, не более	0,4	+
Минеральные вещества:			
железо	то же	по п. 17	-
Витамины		по п. 17	
Крахмал	г, не более	3	- вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	- то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец		0,4
мышьяк		0,2
кадмий		0,04
ртуть		0,05
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины		по п. 16
Пестициды	** :	
гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДДТ и его метаболиты		0,01
полихлорированные бифенилы		0,2
Гистамин		40
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Радионуклиды	Бк/кг:	
цезий - 137		100
стронций - 90		60
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением	

19. Детские травяные инстантные чаи:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец		0,05
мышьяк		0,05
кадмий		0,02
ртуть		0,005
Пестициды **:		
гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДЦТ и его метаболиты		0,01
Радионуклиды	Бк/л:	
цезий - 137		40
стронций - 90		25
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5-10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>V. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные,	в	т.ч.

сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

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

2. Продукты для питания дошкольников и школьников

Продукты на мясной основе

20. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы):

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
------------	------------------------------------	------------

Токсичные

элементы:

с в и н е ц		0 , 2
м ы ш ь я к		0 , 1
к а д м и й		0 , 0 3
р т у т ь		0 , 0 2
олово	100	для консервов в сборной жестяной т а р е

А н т и б и о т и к и *

левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г

П е с т и ц и д ы * * :

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДЦТ и его метаболиты		0,01
Нитриты	не допускается	<0,5

Р а д и о н у к л и д ы :

цезий-137	70	Бк/кг
стронций-90	30	то же

Микробиологические показатели Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

21. Колбасные изделия:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
Белок	г, не менее	8	+
Жир	г, не более	22	+
Энергетическая ценность	ккал	230-250	+

Поваренная соль	г, не более	1,8	+
Крахмал	г, не более	5	-

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Токсичные элементы:		
с в и н е ц		0,3
м ы ш ь я к		0,1
к а д м и й		0,03
р т у т ь		0,02
Антибиотики *		по п. 20
Пестициды **:		
гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДДТ и его метаболиты		0,01
Нитриты		30
Радионуклиды Бк/кг:		по п. 20

1	2	3
---	---	---

Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же

патогенные, сальмонеллы*	в	т.ч.
	25	то же; * для сосисок и сарделек дополнительно
дрожжи	100	L. monocytogenes КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
плесени	100	то же

22. Мясные полуфабрикаты:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
Белок	г, не менее	10	+
Жир	г	14 - 20	+
Энергетическая ценность	ккал	165-220	+
Поваренная соль	г, не более	0,9	+

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные антибиотики, радионуклиды, нитриты		по п. 20
Микробиологические	показатели:	
КМАФАнМ	5×10^5	КОЕ/г, не более, рубленные сырые
	1×10^5	КОЕ/г, не более, натуральные сырые

БГКП (колиформы)	0,001	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмо-неллы и <i>L. monocytogenes</i>	25	то же
плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

23. Паштеты и кулинарные изделия:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные антибиотики, нитраты, радионуклиды	элементы, пестициды, нитриты,	по п. 20
Микробиологические	показатели:	
КМАФАнМ	1×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со сроками годности

S. aureus	1,0	более 72 ч масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие кlostридии		0,1 то же
патогенные, в т.ч. неллы и L. monocytogenes		сальмо-
дрожжи	100	25 то же КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени		100 то же

24. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни нормируе- мые	Примечание марки- руемые
--------------------------	----------------------	---------------------------------------	--------------------------------

Макаронные изделия

Белки	г	10 - 13	+
Жиры	то же	1 - 3	+
Углеводы	то же	60 - 70	+
Энергетическая ценность	ккал	300-360	+
Железо	мг	1,0-2,0	+ для обога- щенных продуктов

Витамины:

тиамин (В ₁)	мг	0,15-0,25	+ для вита- минизи- рованных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,15	+ то же
ниацин (РР)	то же	1,0-3,0	+ то же
Хлебобулочные Белки	г	8,0 - 13,0	+

Жиры	то же	1,0-8,0	+
Углеводы	то же	45-55	+
Энергетическая ценность	ккал	210-340	+
Железо	мг	1,8-3,0	+ для обога- щен н ы х п р о д у к т о в
В и т а м и н ы :			
тиамин (В ₁)	мг	0,15-0,40	+ для вита- м и н и з и р о - в а н н ы х п р о д у к т о в
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,5	+ то же
ниацин (РР)	то же	1,5-3,0	+ то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Токсичные элементы:		
свинец	0,5	мукомольно-крупяные
	0,35	хлебобулочные
мышьяк	0,2	мукомольно-крупяные
	0,15	хлебобулочные
кадмий	0,1	мукомольно-крупяные
	0,07	хлебобулочные
ртуть	0,03	мукомольно-крупяные
	0,015	хлебобулочные

М и к о т о к с и н ы :

афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 из пшеницы, я ч м е н я
зеараленон	не допускается	<0,005 из пшеницы, я ч м е н я , к у к у р у з ы
Т-2 токсин	не допускается	<0,05

П е с т и ц и д ы * * :

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,01
ДДТ и его метаболиты		0,01
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,0002

Радионуклиды

Бк/кг:

цезий - 137		40
стронций - 90		20

Зараженность и загрязненность вредителями хлебных

запасов (насекомые, клещи) не допускается

Микробиологические показатели: (Приложение 1) по п. 40

мукомольно-крупяные

по п. 42

(Приложение 1) хлебобулочные

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

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

4. Специализированные продукты для лечебного питания детей

25. Низколактозные и безлактозные продукты:

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни измерения	Примечание
		нормируемые	маркируемые
1	2	3	4 5

Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни

Белок	г/л	14 - 20	+
Таурин	мг/л	40 - 55	+
Л-карнитин	то же		10-15
Жир	г/л	30 - 38	+
Линолевая кислота	% от суммы кислот, не менее	14	+

Углеводы	мг/л, не менее	4000	+
	г / л	65 - 80	+
Декстрин-мальтоза	то же	50-60	+
Лактоза	г/л, не более	10	+ в низко-
			лактозных
			продуктах
	то же	0,1	в безлак-
			тозных
			продуктах
Энергетическая			
ценность	ккал/л	570-720	+
Минеральные	вещества:		
кальций	мг/л	300-700	+
фосфор	то же	300-500	+
калий	то же	500-800	+
натрий	то же	150-300	+
магний	то же	40-60	+
медь	то же	0,3-1,0	+
марганец	то же	20-100	+
железо	мг/л	3-14	+
цинк	то же	4-10	+
хлориды	то же	400-800	+
йод	мкг/л	50-100	
зола	г / л	3 - 5	+
В и т а м и н ы :			
ретинол (А)	мкг/л	500-800	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+
витамин К	то же	25-50	-
тиамин (В ₁)	то же	350-700	+
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1000	+
пиридоксин (В ₆)	то же	300-700	+
пантотеновая кислота	то же	2500-3500	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+
аскорбиновая	кислота		
(С)	мг/л	40-100	+

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Показатели окислительной порчи:
 перекисное число 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира

Токсичные элементы:
 свинец 0,05
 мышьяк 0,05
 кадмий 0,02
 ртуть 0,005

Микотоксины:
 афлатоксин М₁ не допускается <0,00002

Антибиотики*:
 левомицетин не допускается <0,01

тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г

Пестициды * * :

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДДТ и его метаболиты		0,01
Радионуклиды	Бк/л:	
цезий - 137		40
стронций - 90		25

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ	2,5x10 ⁴	на сухой продукт
БГКП (колиформы)	1,0	КОЕ/г, не более
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>V. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и <i>L. monocytogenes</i>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

26. Продукты на основе изолята соевого белка:

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
Белок	г/л	15 - 20	+
Метионин	то же	0,25-0,35	+
Жир	г/л	30 - 38	+
Линолевая кислота	% от суммы кислот, не менее	14	+
Углеводы	мг/л, не менее (декстрин -	4000	

мальтоза)	г/л	65-80	+
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+
Минеральные	вещества:		
кальций	мг/л	450-750	+
фосфор	то же	250-500	+
калий	мг/л	500-800	+
натрий	то же	200-320	+
магний	то же	40-80	+
медь	то же	0,4-1,0	+
железо	мг/л	6-14	+
цинк	то же	4-10	+
зола	г/л	3-5	+
Витамины:			
ретинол (А)	мкг/л	500-800	+
токоферол (Е)	мг/л	5-15	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+
витамин К	то же	25-100	-
тиамин (В ₁)	то же	300-600	+
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+
пиридоксин (В ₆)	то же	300-700	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-150	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3	+
ниацин (РР)	мг/л	4-8	+
аскорбиновая (С)	кислота мг/л	40-110	+
таурин	мг/л	45-55	+
Л-карнитин	то же	10-20	+
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	280-300	+

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

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

Токсичные	элементы:	
с в и н е ц		0 , 0 5
м ы ш ь я к		0 , 0 5
к а д м и й		0 , 0 2
р т у т ь		0 , 0 0 5
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015
Пестициды **:		
гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДДТ и его метаболиты		0,01
Радионуклиды	Бк/л:	
цезий - 137		5 0
стронций - 90		3 0
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2x10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>V. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч.	100	масса (г), в которой
сальмонеллы		не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	1 0	т о ж е

27. Сухой молочный высокобелковый продукт:

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

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни нормируе- мые	Примечание марки- руемые
Белок	г	7 0	+
Жир	т о ж е	2 0	+
Углеводы	т о ж е	4 2	+
Энергетическая ценность	ккал	6 2 8	+

Минеральные**вещества:**

кальций	мг	1 1 3 0	+
калий	то же	1 4 5 0	+
натрий	то же	9 0 0	+
магний	то же	2 1 0	+
железо	то же	1 1 0	+
зола	г	4 - 5	+

В и т а м и н ы :

ретинол (А)	мг	0,18	+
токоферол (Е)	мг	3,3	+
кальциферол (Д)	мг	12	+
тиамин (В ₁)	то же	1,6	+
рибофлавин (В ₂)	то же	3,6	+
пиридоксин (В ₆)	то же	1,6	+
ниацин (РР)	то же	14	+
аскорбиновая (С)	кислота то же	6 6	+

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Показатели**окислительной****порчи:**

перекисное число

4,0

ммоль активного
кислорода/кг жира**Токсичные****элементы:**

с в и н е ц	0,05
м ы ш ь я к	0,05
к а д м и й	0,02
р т у т ь	0,005

М и к о т о к с и н ы :афлатоксин М₁ не допускается <0,00002**А н т и б и о т и к и***** :**

левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г

пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г

П е с т и ц и д ы * * :

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДДТ и его метаболиты		0,01
Радионуклиды		по п. 25

**Микробиологические
показатели:**

		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т.ч.		сальмо-
неллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

28. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия):

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые

К Р А Х М А Л Ы

Белок	г, не более	1,0	+
Углеводы	г	75-85	+
Энергетическая ценность	ккал	300-350	+

К Р У П Ы

Белок	г, не более	0,5	+
Жир	г	0,5 - 1,0	+
Углеводы	то же	80-90	+
Энергетическая ценность	ккал	350-400	+

МАКАРОННЫЕ**ИЗДЕЛИЯ**

Белок	г, не более	0,5	+
Жир	то же	1,0	+
Углеводы	г	80-90	+
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+
Минеральные	вещества:		
Натрий	мг, не более	50	+

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Токсичные**элементы:**

Свинец		0,3
Мышьяк		0,2
Кадмий		0,03
Ртуть		0,03

Микотоксины:

афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015
Зеараленон	не допускается	<0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя
Т-2 токсин	не допускается	<0,05
дезоксиниваленон	не допускается	<0,05 из пшеницы, ячменя

Пестициды **:

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,01
ДЦТ и его метаболиты		0,01
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг

Радионуклиды Бк/кг:

в готовом к употреблению продукте

цезий - 137		50
стронций - 90		30
Зараженность	и	загрязнен-

ность запасов металлических примеси вредителями (насекомые, клещи) хлебных не допускается
 3×10^{-4} %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении

Микробиологические

показатели:

КМАФАнМ 3×10^3 КОЕ/г, не более
 БГКП (колиформы) 1,0 масса (г), в которой не допускаются
S. aureus 0,1 то же
B. cereus 100 КОЕ/г, не более
 патогенные, в т.ч. 50 масса (г), в которой
 сальмонеллы не допускаются
 плесени 50 КОЕ/г, не более
 дрожжи 10 то же

29. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка:

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни измерения	Примечание
1	2	3	4 5
Белок (экв.)	г/л	18-22	+
Таурин	мг/л	40-55	+
L-карнитин	то же	10-25	+
Жир	г/л	25-35	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг/л, не менее	4000	-
Углеводы (мальтоза)	(декстрин - г/л	70-90	+

Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+
Минеральные	вещества:		
кальций	мг/л	500-1000	+
фосфор	то же	300-600	+
калий	мг/л	650-1000	+
натрий	то же	200-400	+
магний	то же	50-100	+
медь	то же	0,3-1,0	+
железо	мг/л	8-12	+
цинк	то же	3-10	+
зола	г/л	4-5	+
Витамины:			
ретинол (А)	мкг/л	500-600	+
токоферол (Е)	мг/л	6-14	+
кальциферол (Д)	мкг/л	5-15	+
тиамин (В ₁)	то же	400-600	+
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+
пиридоксин (В ₆)	то же	500-700	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	30-100	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+
аскорбиновая (С)	кислота мг/л	50-150	+
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300-320	+

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
------------	---------------------------------------	------------

Показатели	окислительной	порчи:
Перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира

Токсичные	элементы:	
свинец		0,05
мышьяк		0,05
кадмий		0,02

ртуть			0,005
Микотоксины:			
афлатоксин В ₁		не допускается	<0,00015
Пестициды**:			
гексахлорциклогексан (а,в,у-изомеры)			0,02
ДДТ и его метаболиты		0,01	то же
Радионуклиды			
цезий - 137		Бк/л:	50
стронций - 90			40
Микробиологические показатели:			
			на сухой продукт
КМАФАнМ	2x10 ³		КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0		масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>		1,0	то же
<i>B. cereus</i>	100		КОЕ/г, не более
патогенные, монеллы	в т.ч. 100		саль- масса (г), в которой не допускаются
плесени	50		КОЕ/г, не более
дрожжи		10	то же

30. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей первого года жизни*:**

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
1	2	3	4 5
Белок (эквивалент)	г/л		16-20 +
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+ в продуктах на основе

		с м е с и а м и н о - к и с л о т - о т с у т с т в и е	
Таурин	мг/л	40-55	+
L-Карнитин	то же	10-205	+
Жир	г/л	30-38	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+
	мг/л, не менее	5000	-
Углеводы (мальтоза)	(декстрин-г/л)	65-80	+
Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Минеральные

вещества:

кальций	мг/л	300-700	+
фосфор	то же	300-500	+
калий	мг/л	500-800	+
натрий	то же	150-300	+
магний	то же	40-60	+
медь	то же	0,3-1,0	+
железо	мг/л	3-14	+
цинк	то же	4-10	+
зола	г/л	4-5	+

В и т а м и н ы :

ретинол (А)	мкг/л	500-800	+
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+
тиамин (В ₁)	то же	350-700	+
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1000	+
пиридоксин (В ₆)	то же	300-700	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	50-100	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+
аскорбиновая кислота			

(С)	мг/л	20-100	+
Осмоляльность	мОсм/к г, не более	300-320	+

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
------------	---------------------------------------	------------

Токсичные

элементы:

свинец		0,05
мышьяк		0,05
кадмий		0,02
ртуть		0,005

Пестициды **:

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДЦТ и его метаболиты		0,01
Радионуклиды	по п. 25 (Приложение 3)	

Микробиологические

показатели:

на сухой продукт

КМАФАнМ	2×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, сальмонеллы	в	т.ч.
	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

Сублимированные продукты

31. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и другие):

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
--------------------------	----------------------	-------------------	------------

		нормируе- мые	марки- руемые
1	2	3	4 5
Белок	г	60 - 65	+
Жир	то же	20 - 25	+
Углеводы	то же	9 - 11	+
Энергетическая ценность	ккал	330 - 380	+
В и т а м и н ы :			
ретинол (А)	мг	0,1	+
рибофлавин (В ₂)	то же	0,3	+
Кислотность восстановленного продукта	° Т, не более	150	+

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец		0,15
Мышьяк		0,15
Кадмий		0,06
ртуть		0,015
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
Антибиотики *		
	по п. 27 (Приложение 3)	
Пестициды **:		
гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,05
ДДТ и его метаболиты		0,03
Радионуклиды	по п. 25 (Приложение 3)	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	на сухой продукт масса (г), в кото-

S. aureus	1,0	роЙ не допускаются то же
патогенные, сальмонеллы	50	т.ч. то же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	то же

32. Сублимированные продукты на мясной основе:

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Токсичные

элементы:

свинец	0,2
мышьяк	0,1
кадмий	0,03
ртуть	0,02

Антибиотики

*:

левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г

 П е с т и ц и д ы * * :

гексахлорциклогексан

(а, в, у-изомеры)

0,02

ДДТ и его метаболиты

0,01

Радионуклиды

Бк/кг:

цезий - 137

70

стронций - 90

30

Микробиологические**показатели:**

на сухой продукт

ДЛЯ ДЕТЕЙ**ДО****2****ЛЕТ**

КМАФАнМ

 1×10^4

КОЕ/г, не более

БГКП (колиформы)

1,0

масса (г), в которой
не допускаются*S. aureus*

1,0

то же

Сульфитредуцирующие

кlostридии

0,1

то же

V. cereus

100

КОЕ/г, не более

патогенные,

в

т.ч.

сальмонеллы

50

масса (г), в которой
не допускаются

плесени

50

КОЕ/г, не более

дрожжи

50

то же

Для детей**старше****2****лет**

КМАФАнМ

 $1,5 \times 10^4$

КОЕ/г, не более

БГКП (колиформы)

1,0

масса (г), в которой
не допускаются*S. aureus*

1,0

то же

Сульфитредуцирующие

кlostридии

0,1

то же

V. cereus

200

КОЕ/г, не более

патогенные,

в

т.ч.

сальмонеллы

50

масса (г), в которой
не допускаются

плесени

100

КОЕ/г, не более

дрожжи

50

то же

33. Сублимированные продукты на растительной основе:

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
с в и н е ц		1, 0
м ы ш ь я к		0, 2
к а д м и й		0, 1
р т у т ь		0, 0 3
Пестициды * * :		
гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0, 1
ДДТ и его метаболиты		0, 1
гептахлор	не допускается	<0,002
алдрин	не допускается	<0,002
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Радионуклиды Бк/кг:		
цезий - 137		2 0 0
стронций - 90		1 0 0

34. Продукты для недоношенных детей на молочной основе:

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни	Примечание
		нормируемые	маркируемые
1	2	3	4 5
Белок	г/л	18 - 24	+
Белки молочной сыворотки	количества белка	% от общего	60 -
Казеин	то же	40	-

Таурин	мг/л	45-60	+
Жир	г/л	38-45	+
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+
Углеводы, в т.ч.	мг/л	65-90	+
лактоза	то же	35-50	+
Энергетическая ценность	ккал/л	700-800	+
Минеральные вещества:			
кальций	мг/л	800-1200	+
фосфор	то же	400-700	+
калий	то же	650-1000	+
натрий	то же	260-350	+
магний	то же	70-100	+
медь	то же	0,4-1,4	+
железо	то же	1,5-9	+
цинк	то же	5-12	+
хлориды	то же	450-700	+
марганец	мкг/л	30-60	+
йод	то же	70-220	+
Витамины:			
ретинол (А)	мкг/л	600-1200	+
токоферол (Е)	мг/л	8-20	+
кальциферол (Д)	мкг/л	10-30	+
витамин К	то же	30-100	+
тиамин (В ₁)	то же	400-2000	+
рибофлавин (В ₂)	то же	600-2000	+
пантотеновая кислота	мг/л	2-5	+
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	400-2000	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	400-500	+
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-3	+
ниацин (РР)	мг/л	4-10	
аскорбиновая кислота (С)	то же	50-300	+
инозит	то же	30-50	+
биотин	мкг/л	20-30	+
холин	мг/л	53-96	+

Осмоляльность мОсм/кг, не более 290-310 +

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Токсичные

элементы:

свинец		0,05
мышьяк		0,05
кадмий		0,02
ртуть		0,005

Микотоксины:

афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
---------------------------	----------------	----------

Антибиотики*:

левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г

Пестициды

****:**

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,005
ДДТ и его метаболиты		0,005

1	2	3
---	---	---

Радионуклиды

по п. 25 (Приложение 3)

**Микробиологические
показатели:**

КМАФАнМ	2×10^3	на сухой продукт КОЕ/г, не более;
		смеси, восстанавливаемые при 37-50 °С
	3×10^3	КОЕ/г, не более;
		смеси, восстанавливаемые при 70-85 °С
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой

		не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
V. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Listeria monocytogenes	100	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

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

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (п.30 приложение 3 к настоящим санитарным правилам).

***Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям (п. 30 приложение 3 к настоящим санитарным правилам).

35. Микробиологические показатели для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Масса продукта (см ³ , г) в которой не допускаются не более			Примечание
		БГКП (количественные формы)	E.coli	S.aureus	
					Патогенные, в т.ч. сальмонеллы

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

3) Продукты стерилизованные (смеси	100	10,0	10,0	10,0	100*	4) только сальмонеллы
						молочные

адаптированные,
молоко
заванное,
ки
ванны)
тического
лива

стерили-
слив-
стерилизо-
неасеп-
роз-

5) Смеси	500	10,0	10,0	10,0	100	V. cereus 20
восстановленные						КОЕ/г, не более
пастеризованные						

6) Кисломолочные

продукты:

все продукты,	-	3,0	10,0	10,0	50	бифидобактерии
кроме бифилина;						1×10^6 КОЕ/г, не

менее, при из-
готовлении с их
использованием;
ацидофильные
бактерии 1×10^7
КОЕ/г, не ме-
нее, при изго-
товлении с их
использова-
нием; микроско-
пический препа-
рат по п. 4
(Приложение 3)

бифилин	-	10,0	10,0	10,0	50	Бифидобактерии
						1×10^7 КОЕ/г, не
						менее; микро-
						скопический
						препарат по
						п. 4 (Прило-
						жение 3)

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

4) Творожные

и з д е л и я :

творог - 1,0 - 1,0 50 микроскопический препарат по п. 5 (Приложение 3)
 детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста;

т в о р о г к а л ь ц и -
 нированный 100 1,0 - 1,0 50

5) Готовые 1x10³ 1,0 - 1,0 50
 молочные каш и

(из м у к и и к р у п
 всех наименований)

6) Настои (из 5x10³ 1,0 10,0 - 50* * только шиповника, черной смородины и сальмонеллы другие)

7) Закваски - 10,0 - 10,0 100 микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1x10⁸ КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по п. 4 (Приложение 3)

6. Продукты для питания беременных и кормящих женщин

35. Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка:

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни измерения	Примечание
		нормируемые	маркируемые
1	2	3	4 5

Белок	г/л	30 - 100	+
Жир	то же	8 - 35	+
Углеводы	то же	100-140	+
Энергетическая ценность	ккал/л	610-1300	+
Минеральные	вещества:		
кальций	мг/л	1200-2000	+
фосфор	то же	900-1400	+
кальций/фосфор	-	1,1-2,0	-
калий	мг/л	1400-2500	+
натрий	то же	450-750	+
калий/натрий	-	2-3	-
магний	то же	150-250	+
медь	мкг/л	600-1000	+
марганец	то же	200-250	+
железо	мг/л	30-50	+
цинк	то же	10-40	+
хлориды	то же	1000-1600	-
йод	мкг/л	100-250	+
зола	г/л	9 - 12	+
В и т а м и н ы :			
ретинол (А)	мг/л	0,5-1,5	+
токоферол (Е)	то же	10-40	+
кальциферол (Д)	мкг/л	10-15	+
витамин К	то же	50-120	+
тиамин (В ₁)	мг/л	0,8-1,5	+
рибофлавин (В ₂)	мг/л	0,8-1,5	+
пантотеновая кислота	то же	8-12	+
пиридоксин (В ₆)	то же	1,5-3,0	+
ниацин (РР)	то же	10-25	+
фолиевая кислота (Вс)	то же	0,8-2,0	+
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	3,0-8,0	+
аскорбиновая (С)	кислота мг/л	100 - 300	+
инозит	то же	80-120	+
холин	то же	80-120	+

биотин	мкг/л	80-200	+
--------	-------	--------	---

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Показатели	окислительной	порчи:
Перекисное число жира	4,0	ммоль активного кислорода / кг

Токсичные	элементы:	
С в и н е ц		0 , 0 5
М ы ш ь я к		0 , 0 5
К а д м и й		0 , 0 2
р т у т ь		0 , 0 0 5

Антибиотики **		для продуктов на молочной основе
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновой группы	не допускаются	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г

Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002, для продуктов на молочной основе
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015, для продуктов на соевой основе

Пестициды **:		
гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДДТ и его метаболиты		0,01
Радионуклиды	Бк/л:	
цезий - 137		50
стронций - 90		40

Микробиологические	показатели:
---------------------------	--------------------

1) Сухие продукты	инстантного	приготовления
КМАФАнМ	2×10^3	КОЕ/г, не более, для смесей, восста- навливаемых при $37 - 50^\circ \text{C}$
	3×10^3	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавли- ваемых при $70-85^\circ \text{C}$
БГК.П (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>E. coli</i>		10 то же
<i>S. aureus</i>		10 то же
<i>B. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и <i>L. monocytogenes</i>	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи		10 то же

2) Жидкие продукты пресные стерилизованные
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для
стерилизованного молока* в соответствии с приложением 8 к настоящим
санитарным правилам

3) Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе		
БГКП (колиформы)	3	объем (см^3), в котором не допускаются
<i>S. aureus</i>		10 то же
патогенные, в т.ч. сальмо- неллы и <i>L. monocytogenes</i>		50 то же
Бифидобактерии	1×10^6	КОЕ/ см^3 , не менее, при изготовлении с их использованием
молочнокислые микрорганизмы	1×10^7	КОЕ/ см^3 , не менее
Плесени	10	КОЕ/г, не более

36. Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления):

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни нормируемые	Примечание маркируемые
1	2	3	4 5
В л а г а	г		4 - 6
Б е л о к	г	10 - 14	+
Ж и р	г	2 - 10	+
У г л е в о д ы	т о ж е	70-80	+
Э н е р г е т и ч е с к а я ц е н н о с т ь	к к а л	340-460	+
З о л а	г	0,5 - 3,5	-
М и н е р а л ь н ы е в е щ е с т в а :			
н а т р и й	м г , н е б о л е е	250	+
к а л ь ц и й	м г	200-500	+ д л я о б о г а щ е н н ы х п р о д у к т о в
ж е л е з о	т о ж е	20-50	+ т о ж е
В и т а м и н ы :			
в и т а м и н А	м к г	300-400	+ д л я в и т а м и н и з и р о в а н н ы х п р о д у к т о в
в и т а м и н Е	м г	5-12	+ т о ж е
в и т а м и н D	м к г	5-10	+ т о ж е
в и т а м и н С	м г	30-120	+ т о ж е
т и а м и н (В ₁)	м г	0,2-0,7	+ т о ж е
р и б о ф л а в и н (В ₂)	т о ж е	0,3-0,8	+ т о ж е

ниацин (РР)	мг	5-12	+	то же
фолиевая кислота (Вс)	мкг	600-1200	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Токсические

элементы:

с в и н е ц		0 , 3
м ы ш ь я к		0 , 2
к а д м и й		0 , 0 6
р т у т ь		0 , 0 3

Микотоксины:

афлатоксин М ₁	не допускается	<0,00002
афлатоксин В ₁	не допускается	<0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	<0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	<0,05

Пестициды **:

гексахлорциклогексан (а, в, у - изомеры)		0,01
ДДТ и его метаболиты		0,01
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг

Радионуклиды

Бк/кг:

цезий - 137		50
стронций - 90		30

Вредные

примеси:

Зараженность и запасы (насекомые, клещи);	и вредителями	загрязнен- хлебных
Металлические примеси	не допускается	% , размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
	3×10^{-4}	
Микробиологические		показатели:
КМАФАнМ	5×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч.		сальмо-
неллы и <i>L. monocytogenes</i>		25 то же
Плесени	200	КОЕ/г, не более
Дрожжи		100 то же

37. Продукты на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки):

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единица измерения	Допустимые уровни измерения	Примечание
		нормируемые	маркируемые
1	2	3	4 5
Массовая доля веществ	г, не менее	сухих 10	соки
Углеводы		г	10 - 20
Минеральные вещества:			
железо	мг	2-4	для обогащенных продуктов
Витамины:			
аскорбиновая кислота (С)	мг	15-30	для витаминизиро-

в а н н ы х
п р о д у к т о в

β-каротин	то же	1-2	то же
фолиевая кислота (Bc)	мкг	100-400	то же
ретинол (A)	мг	0,1-0,3	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3

Токсичные элементы:

с в и н е ц	0 , 3
м ы ш ь я к	0 , 2
к а д м и й	0 , 0 2
р т у т ь	0 , 0 1

Микотоксины:

патулин	не допускается	<0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
---------	----------------	--

Пестициды * * :

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,01
ДДТ и его метаболиты		0,005
Нитраты	200	на овощной и фруктово-овощной основе

Радионуклиды Бк/кг:

цезий - 137	60
стронций - 90	40

5-Оксиметилфурфурол 20 мг/л для соков

Микробиологические показатели Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

38. Травяные инстантные чай (на растительной основе):

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец		0,05
мышьяк		0,05
кадмий		0,02
ртуть		0,005
Пестициды **:		
гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)		0,02
ДДТ и его метаболиты		0,01
Гептахлор		не допускается
Алдрин		не допускается
дикофол (кельтан)		0,01
Радионуклиды Бк/кг:		
цезий - 137		200
стронций - 90		100
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>V. cereus</i>	100	КОЕ/г не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г не более
Дрожжи		50 то же

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

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

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

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые	Примечание уровни, м г / к г , не б о л е е
39. Молоко, сливки и молочные компо- ненты сырые, тер- мически обработан- ные сухие	Токсичные элементы, микотоксины, пести- циды, радионуклиды Ингибирующие вещества	по п. 1 (Прило- жение 3) не допус- каются	для сухих компо- нентов в восста- новленном про- дукте молоко и сливки сырые

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г в которой не более	Плесе- дрож- ----- БГКП (коли- формы)	S.au- geus генные, в т.ч. с а л ь - м о н е л л ы	Пато- генные, не более 	Примечание ни, дро- жи, КОЕ/г, не более
-----------------------------	----------------------------------	--	--	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

1) молоко высший сорт;	3x10 ⁵	-	-	25		сырое: соматические клетки - не более 5x10 ⁵ в 1 см ³
первый сорт	5x10 ⁵	-	-	25		
2) молоко сухое с массовой до- лей жира 25%, сухое обезжи- ренное	2,5x10 ⁴		1,0	1,0	25	плесени - 100; дрожжи - 50

3) концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом диализа, ультрафилтрации и диализа)	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10
		электрo-			
		электрo-			
4) углеводно-белковый концентрат	1x10 ⁴	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи
	- 10				
5) молочно-белковый концентрат	1x10 ⁴	1,0	1,0	50	Плесени - 50; дрожжи
	- 10				
6) сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10
7) сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5x10 ⁴	1,0	1:0	25	плесени - 50; дрожжи - 10
8) концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени - 50; Микроскопический дрожжи препарат
	- 50				
9) концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	плесени то же - 50; дрожжи
	- 50				
10) казецит сухой	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50;

				д р о ж ж и	
	- 10				
11) компонент	1,5x10 ⁴	0,3	1,0	25	плесени
сухой молочный					- 50;
нежирный для					дрожжи
сухих детских					- 10
продуктов					
12) компонент	1,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени
сухой молочный					- 50;
с солодовым					дрожжи
экстрактом					- 10
(для		ж и д к и х			
д е т с к и х					
п р о д у к т о в) ;					
с у х о й		м о л о ч н ы й			
н е ж и р н ы й		(д л я			
п р о и з в о д с т в а					
Б А Д)					
13) компонент	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени
сухой молочный					- 50;
с углеводно-					дрожжи
белковым кон-					- 50
центратом					
жидких					д л я
продуктов					д е т с к и х
14) компонент	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени
сухой молочный					- 50;
нежирный без					дрожжи
химической					- 50
обработки					
сухих					д л я
продуктов					д е т с к и х

Индекс, группа	Показатели	Допустимые	Примечание
продуктов			уровни,
			м г / к г , н е
			б о л е е

40. Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	Токсичные элементы,	по п. 8
	микотоксины, пестициды, вредные при-	(Приложение 3)
	меси, бенз(а)пирен	
	Радионуклиды Бк/кг:	
	цезий - 137	50
	стронций - 90	40

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	[КМАФАнМ, КОЕ/г, не более]	Масса продукта (см ³ , г в которой)	[Плесе-] допускаются	Примечание (ни, дрож- жи, [БГКП S.au-Пато- [КОЕ/г, (коли- reus генные, не формы) в т.ч. более саль - монеллы
Крупы	-	рисовая,		
гречневая, овсяная,		пшеничная,		
ячменная				
необработанные	2,5x10 ⁴ 1,0	-	25 100 100	
Мука			рисовая,	
гречневая,			ов-	
сяная,			ржанная	
необработанная	5x10 ⁴ 0,1	-	25 200 100	
Мука			рисовая,	
гречневая,			ов-	
сяная,			ржанная	
обработанная	1x10 ⁴ 1,0 1,0		25 50 10	
Крупа манная	1x10 ⁴ 1,0 1,0		25 50 50	
Толокно			овся-	
ное,			к р у п а	

манная 1×10^4 1,0 1,0 25 50 10

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

41. Фрукты, овощи **Токсичные элементы:**
 свежие свинец 0,3
 мышьяк 0,2
 кадмий 0,02
 ртуть 0,01

Пестициды:**

гексахлорциклогексан
 (а,в,у-изомеры) 0,01
 ДДТ и его метаболиты 0,005

Нитраты:

свекла 600
 капуста 400
 овощи, бананы 200

фрукты 50

Соки фруктовые **Токсичные элементы:**
 концентрированные свинец 0,4
 асептического кон- мышьяк 0,2
 сервирования или кадмий 0,03
 быстрозамороженные ртуть 0,02

Микотоксины:

патулин не допускается <0,02 для
 яблочных,
 облепиховых

Пестициды:**

гексахлорциклогек-
 сан (а,в,у-изомеры) 0,1
 ДДТ и его метаболиты 0,005

Нитраты: 100 фрукты

42. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и другие)		Токсичные элементы:
	свинец	0,1 для детей до 3 лет
	мышьяк	0,2 для детей старше 3 лет
	кадмий	0,1
	ртуть	0,03
		0,01 для детей до 3 лет
		0,02 для детей старше 3 лет
		Антибиотики*:
	левомицетин	не допускается <0,01
	группа тетрациклиновая	не допускаются 0,01 ед/г
	гризин	не допускается <0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается <0,02 ед/г
		Пестициды**:
	гексахлорциклогексан (a,b,y-изомеры)	0,01 для детей до 3 лет
		0,015 для детей старше 3 лет
	ДДТ и его метаболиты	0,01 для детей до 3 лет
		0,015 для детей старше 3 лет
Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)		Токсичные элементы:
	свинец	0,5
	мышьяк	1,0
	кадмий	0,3
	ртуть	0,1
		Антибиотики*:
	левомицетин	не допускается
	группа тетрациклиновая	не допускаются
	гризин	не допускается
	бацитрацин	не допускается

П е с т и ц и д ы * * :	
гексахлорциклогексан	
(а, b, у-изомеры)	0,015
ДДТ и его метаболиты	0,015

Микробиологические показатели:

Индекс, группа	КМАФАнМ,	Масса продукта (см ³ , г), в которой не	допускаются
продуктов	КОЕ/г,	не более -----	
		БГКП S.au-	Патогенные, в том числе
		(коли- reus	сальмонеллы и
		формы)	L.monocytogenes

Мясо убойных животных (в тушах и отрубях):					
Парное;	10	1,0	-		25
Охлажденное;	1x10 ³	0,1	-		25
Замороженное;	1x10 ⁴	0,01	-		25
З а м о р о ж е н н о е				в	
б л о к а х				и	
				к у с -	
каx;	1x10 ⁵	0,001	-		25
субпродукты;	-	-	-		25
к р о в ь				п и щ е в а я	
сухая	2,5x10 ⁴	1,0	1,0		25

Индекс, группа		Показатели		Допустимые		Примечание
продуктов						
				уровни,		
				мг/кг, не		
				более		

43.	Мясо птицы	Токсичные элементы:	
		с в и н е ц	0,2
		м ы ш ь я к	0,1
		к а д м и й	0,03
		р т у т ь	0,02
		Антибиотики*:	
	левомицетин	не допускается	<0,01

тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
грисин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г

П е с т и ц и д ы * * :

гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)	0,02
ДДТ и его метаболиты	0,01

Микробиологические показатели:

Индекс, группа	КМАФАнМ,	Масса продукта (см ³ , г), в которой не
продуктов	КОЕ/г,	допускаются
	не более -----	
	БГКП S.au-	Патогенные, в том числе
	(коли- reus	сальмонеллы и
	формы)	L.monocytogenes

Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):

птица	охлажденная,	замороженная
1x10 ⁵	- -	25
мясо	цыплят,	цыплят - бройлеров
1x10 ⁵	- -	25
мясо	кусковое;	кусковое
на	костях,	костях
в	окорочка	и
2x10 ⁵	- -	25
мясо	механической обвалки	1x10 ⁶
- -		25
Субпродукты	птицы	охлажденная

ные 2 x 10⁵ - - 25

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
-----------------------------	------------	---	------------

44. Рыба

Токсичные элементы:

свинец	0,5
мышьяк	0,5
кадмий	0,1
ртуть	0,15

Пестициды*:

гексахлорциклогексан (а,в,у-изомеры)	0,02
ДДТ и его метаболиты	0,01

Нитрозамины: сумма

НДМА и НДЭА	не допускаются <0,001
Гистамин	100
Полихлорированные бифенилы	2,0

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, не допускается в г (см ³) продукта	КОЕ/г, не более	Примечание
			Патогенные, в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes

Рыба свежая, охлажденная, замороженная	5x10 ⁴	0,01	0,01	25
--	-------------------	------	------	----

Виды продуктов	Показатели	Допустимые	Примечание
----------------	------------	------------	------------

	уровни,
	мг/кг, не
	более

45. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Токсичные элементы:	
	свинец	0,1
	мышьяк	0,1
	кадмий	0,05
	ртуть	0,03

Пестициды **:

гексахлорциклогексан (а,в,у-изомеры)	0,01
ДДТ и его метаболиты	0,1

Показатели окислительной порчи:

перекисное число	5	ммоль активного кислорода / кг
кислотное число	0,6	мг КОН/г

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Не допускается в г (см ³) продукта	Плесени
	БГКП (коли-формы)	S.au-геус в т.ч. монеллы	Дрожжи

Масло рафинированное дезодорированное	кукурузное	100	1,0	1,0	25	1,0	20
Масло рафинированное дезодорированное	подсолнечное	500	1,0	1,0	25	1,0	100
Масло соевое		100	1,0	-	25	1,0	20

Виды продуктов		Показатели		Допустимые		Примечание
----------------	--	------------	--	------------	--	------------

	уровни,
	мг/кг, не
	более

46. Масло коровье высший сорт	Токсичные элементы:
свинец	0,1
мышьяк	0,1
кадмий	0,03
ртуть	0,03
	Антибиотики*:
левомицетин	не допускается <0,01
тетрациклиновая группа	не допускаются <0,01 ед/г
пенициллин	не допускается <0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается <0,5 ед/г
	Микотоксины:
афлатоксин М ₁	не допускается <0,00002
	Пестициды**:
гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)	0,2
ДДТ и его метаболиты	0,2

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г,	Не допускается в г (см ³) продукта	Плесени	Примечание
		не более	не более	
	БГКП (колические формы)	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	

Масло коровье высший сорт	1x10 ⁴	0,1	1,0	25*	100	* дополнительно L. monocytogenes
---------------------------	-------------------	-----	-----	-----	-----	----------------------------------

Жи р				п т и ч и й		
топленный	1x10 ²	1,0	1,0			25

Виды продуктов		Показатели		Допустимые		Примечание
				уровни,		
				мг/кг, не		
				более		

47.	Сахарный	песок	Токсичные	элементы:
		с в и н е ц		1 , 0
		м ы ш ь я к		0 , 5
		к а д м и й		0 , 0 5
		р т у т ь		0 , 0 1

П е с т и ц и д ы * * :

гексахлорциклогексан
(а,в,у-изомеры) не допускаются <0,005
ДДТ и его метаболиты не допускаются <0,005

Микробиологические показатели:

Виды продуктов		КМАФАнМ,		Не допускается в г		Плесени Дрожжи
		КОЕ/г,		продукта		КОЕ/г, КОЕ/г
		не более	-----			не бо- не более
				БГКП S.au-		Патогенные, лее
				(коли- geus		в т.ч. саль-
				формы)		монеллы

Сахарный						песок ,
сахар						молочный
рафинированный	1x10 ³	1,0	-	25	10	10
Патокка						кукуруз -
ная	5x10 ³	1,0	1,0	100	50	10
Экстракт						соло -
довый			для			дет -
ского питания	1x10 ⁴	1,0	-	25	50	50

К р а х м а л					к у к у -			
р у з н ы й					в ы с ш е г о			
сорта	1×10^4	1,0	-	25	50	10		
Аспартам	$2,5 \times 10^2$	1,0	-	10	-	-		
П о т о к а					к у к у -			
р у з н а я					с у х а я ,			
п о л у ч а е м а я					п о			
импорту	5×10^3	1,0	1,0	100	50	10		
П а т о к а					н и з к о -			
о с а х а р е н н а я ,								
п о р о ш к о о б р а з н а я	1×10^4	1,0	1,0	25	100	50		
У г л е в о д н ы й					к о м -			
п о н е н т ,					п о л у -			
ч е н н ы й					п у т е м			
ф е р м е н т а т и в н о г о								
г и д р о л и з а					к р а х -			
м а л а	1×10^4	1,0	-	25	100	50		
К р а х м а л					к а р т о -			
ф е л ь н ы й					в ы с ш е г о			
сорта	1×10^4	1,0	-	25	50	10		
С а х а р					м о л о ч н ы й			
рафинированный	1×10^3	1,0	-	25	10	10		
Л а к т о з а					п и щ е в а я			
р а с п ы л и т е л ь н о й								
с у ш к и	1,0	1,0	25	100	50			
К о н ц е н т р а т								
лактозы	5×10^3		1,0	-	50	100	50	

Микробиологические показатели:

Виды продуктов	КМАФАнМ,	Не допускается в г (см ³)	Плесени Приме-
	КОЕ/г,	продукта	КОЕ/г, чание
		не более ----- не бо-	
		БГКП S.au- Патогенные, лее	
		(коли- reus в т.ч. соль-	
		формы)	монеллы

4 8 .		П р о ч и е						
к о м п о н е н т ы								
В и т а м и н н ы й								
премикс	100	1,0	1,0	25	20	не до- пускают- ся в 1 г		
М и н е р а л ь н ы й								
премикс	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50		
И з о л и р о в а н н ы й								
соевый белок	5x10 ³	0,1	1,0	25	-	-		
Пектин	1x10 ⁴	0,1	-	25	100	100		

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

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

П р и л о ж е н и е 4
к санитарным правилам и нормам
"Гигиенические требования
к безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников

1. Пищевые продукты, подлежащие этикетированию

Продовольст- венное сырье	Пищевые продукты
1	2

С о я	1	С о е в ы е б о б ы
	2	С о е в ы е п р о р о с т к и
3	Концентрат соевого белка и его текстурированные ф о р м ы	
	4	Изолят соевого белка
	5	Гидролизат соевого белка
6	Соевая мука и ее текстурированные формы	

- 7 Заменитель молока (соевое молоко)
- 8 Заменитель сухого молока (сухое соевое молоко)
 - 9 Консервированная соя
 - 10 Вареные соевые бобы
 - 11 Жареные соевые бобы
 - 12 Жареная соевая мука
- 13 Продукты, полученные из или с использованием изолята соевого белка, концентрата соевого белка, гидролизата соевого белка, соевой муки, сухого соевого молока
 - 14 Ферментированные соевые продукты
 - 15 Соевая паста и продукты из нее
 - 16 Соевый соус
 - 17 Соевое масло рафинированное
 - 18 Соевый лецитин
- 19 Продукты, полученные из или с использованием соевого молока (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез)

-
- Кукуруза
- 1 Кукуруза для непосредственного употребления в пищу (мука, крупа и другие)
 - 2 Кукурузное масло рафинированное
 - 3 Кукуруза замороженная и консервированная
 - 4 Попкорн
 - 5 Кукурузные чипсы
 - 6 Мука смешанная, содержащая кукурузную муку более 5%
 - 7 Кукурузный крахмал
 - 8 Сиропы из кукурузного крахмала
 - 9 Патока и другие олигосахара

-
- Картофель
- 1 Картофель для прямого потребления
 - 2 Картофельный крахмал
 - 3 Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные:
 - пюре картофельное сухое
 - хлопья картофельные
 - картофельные чипсы
 - крекеры картофельные (полуфабрикаты)
 - 4 Продукты из картофеля обжаренные:
 - хворост картофельный

- в ломтиках
- солодкой
- 5 Концентрат из картофеля:
 - мука для оладьев
 - вареники с картофелем (полуфабрикаты)
 - пюре картофельное, не требующее варки
- 6 Продукты из картофеля быстрого приготовления:
 - картофель сушеный, быстро восстанавливаемый
 - картофель сушеный, быстро развариваемый
- 7 Консервы из картофеля
- 8 Меласса

-
- Томаты
- 1 Томаты для непосредственного употребления в пищу (натуральные, цельноконсервированные)
 - 2 Томатная паста
 - 3 Томатное пюре
 - 4 Томатный сок, напитки
 - 5 Томатные соусы, кетчупы

Сахарная свекла

Сахар

-
- Кабачки
- 1 Кабачки в натуральном виде
 - 2 Продукты, произведенные из (или) с использованием кабачков

-
- Дыня
- 1 Дыня в натуральном виде
 - 2 Продукты произведенные из (или) с использованием дыни

-
- Папайя
- 1 Папайя в натуральном виде
 - 2 Продукты произведенные из (или) с использованием папайи

Цикорий

Продукты, содержащие цикорий

Пищевые добавки

Произведенные из ГМИ

Биологически
активные
добавки
к пище

Содержащие ГМИ-компоненты

2. Пищевые продукты, не требующие этикетирования

Продовольст-
венное сырье|

Пищевые продукты

Соя

Фруктоза

Кукуруза

1

Мальтодекстрины

2 Глюкоза

3 Фруктоза

Сахарная

1

Глюкоза

свекла

2

Фруктоза

Картофель

1

Глюкоза

2 Патока и другие олигосахара

РАПС

Рапсовое масло и продукты его содержащие

Лен

Льняное масло и продукты его содержащие

Хлопок

Хлопковое масло и продукты его содержащие

Приложение 5

к санитарным правилам и нормам

"Гигиенические требования

к безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов"

**Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты,
являющиеся их источниками**

**1. Вещества, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при
использовании, для изготовления биологически активных добавок к пище**

1. Пищевые вещества:

1) белки, производные белков (животного, растительного, микробного и иного происхождения): изоляты белков, концентраты белков, гидролизаты белков, аминокислоты и их производные;

2) жиры, жироподобные вещества и их производные: растительные масла - источники эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот, фитостеринов, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов; жиры рыб и морских животных - источники полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, жирорастворимых витаминов; индивидуальные полиненасыщенные жирные кислоты, выделенные из пищевых источников: линолевая, линоленовая, арахидоновая, эйкозапентаеновая, докозагексаеновая и другие кислоты; стерины, выделенные из пищевого сырья; среднецепочечные триглицериды; фосфолипиды и их предшественники, включая лецитин, кефалин, холин, этаноламин;

3) углеводы и продукты их переработки: пищевые волокна (целлюлоза, гемицеллюлозы, пектин, лигнин, камеди и другие); полиглюкозоамины (хитозан, хондроитинсульфат, гликозаминогликаны, глюкозамин и другие); крахмал и продукты его гидролиза; инулин и другие полифруктозаны; глюкоза, фруктоза, лактоза, лактулоза, рибоза, ксилоза, арабиноза;

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

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

2. Минорные компоненты пищи:

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

2) полифенольные соединения, в том числе с выраженным антиоксидантным действием - биофлаваноиды, антоцианидины, катехины и другие;

3) естественные метаболиты: янтарная кислота, альфа-кетокислоты, убихинон

, лимонная кислота, фумаровая кислота, винная кислота, орнитин, цитрулин, креатин, бетаин, глутатион, таурин, яблочная кислота, индолы, изотиоцианаты, октакозанол, хлорофилл, терпеноиды, иридоиды, резвератрол, стевиозиды.

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

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

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

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

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

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

2. Вещества, которые могут оказать вредное воздействие на здоровье человека при использовании, для изготовления биологически активных добавок к пище

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

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

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

8. Антибиотики.

9. Гормоны.

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

1) череп, включая мозг и глаза, небные миндалины, спинной мозг и позвоночный столб быков (коров) старше 12 месяцев, коз (козлов), овец (баранов)

) старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезывающиеся сквозь десны ;

2) селезенка овец (баранов) и коз (козлов).

11. Ткани и органы человека.

12. Спорозоносные микроорганизмы (*B. subtilis*, *B. licheniformis* и тому подобные); представители родов и видов микроорганизмов, среди которых распространены условно-патогенные варианты микроорганизмов (*Enterococcus faecalis*, *faecium*, *Escherichia*, *Candida* и тому подобные); живые дрожжи.

Приложение 6

к санитарным правилам и нормам
"Гигиенические требования
к безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

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

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

Т а б л и ц а 1

N	Виды п/ продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		Личинки в живом виде													
п		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1		С е м .													
	карповые	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-	-	-	н/д	-
2		С е м .													
	щуковые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-	н/д	-
3		С е м .													
	окуневые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
4		С е м .													
	лососевые	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-
5		С е м .													
	сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6		С е м . х а -													
	риусовые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7		С е м .													

8	тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				
															С	е	м	.					
9	осетровые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-				
															С	е	м	.	з	м	е	е	-
10	головые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				
															С	е	м	.	п	о	д	-	
11	каменщики	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				
															С	е	м	.					
12	сомовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-				
															Ф	а	р	ш	и	з			
															р	ы	б	с	е	м	е	й	-
															с	т	в	,	у	к	а	-	
															з	а	н	н	ы	х			в
															п	.	п	.					
1-11		н/д																					
13															К	о	н	с	е	р	в	ы	
															и								
															п	р	е	с	е	р	-		
															в	ы							
															и	з							
															р	ы	б						
															с	е	м	е	й	с	т	в	,
															у	к	а	з	а	н	н	ы	х
															в								
															п	.	п	.					
1-11		н/д																					
14															Ж	а	р	е	н	а	я	,	
															з	а	л	и	в	н	а	я	,
															с	о	л	е	н	а	я	,	
															м	а	р	и	н	о	-		
															в	а	н	н	а	я	,		
															к	о	п	ч	е	н	а	я	,
															в	я	л	е	н	а	я		
															р	ы	б	а					
															с	е	м	е	й	с	т	в	,
															у	к	а	з	а	н	н	ы	х
															в								
															п	.	п	.					
1-11		н/д																					
15															И	к	р	а					
															р	ы	б						
															с	е	м	е	й	с	т	в	:
															Щ	у	к	о	в	ы	е	,	
															о	к	у	н	е	в	ы	е	,
															т	р	е	с	к	о	в	ы	е

		(р о д		н а -	
		л и м о в) ,			
		х а р и у с о -			
вые	-	-	-	н/д	-
Лососевые	-	-	-	н/д н/д	-
Сиговые	-			н/д	-
		О с е т р о в ы е			
		(б а с с е й н ы			
		А м у р а ,			
		н и з о в ь я			
		В о л г и ,			
		К а с п и й -			
		с к о е			
море)	-	-	-	н/д	-

Примечание :

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

Трематод		Цестод		Нематод
3 - описторхисов		12 - дифиллоботриумов		13 - анизакисов
4 - клонорхисов				14 - контрацекумов
5 - псевдамфистом				15 - диоктофим
6 - метагонимусов				16 - гнатостом
7 -		н а н о ф и е т у с о в		
8 -		э х и н о х а з м у с о в		
9 -		м е т о р х и с о в		
10 -		р о с с и к о т р е м о в		
11 -		а п о ф а л у с о в		

Проходная рыба и продукты ее переработки

Т а б л и ц а 2

N		Группа продуктов		Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания
п/п				-----
				Личинки в живом виде

		3	4	5	6	7	8
1	Лососи	-	н/д	н/д	-	-	-
2	Дальневосточные лососи	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
3	Фарш из рыб семейств, указанных в п. 1.	-	н/д	н/д	-	-	-
	п. 2.	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
4	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. 1.	-	н/д	н/д	-	-	-
	п. 2.	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
5	Жареная, соленая, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. 1.	-	н/д	н/д	-	-	-
	п. 2.	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6	Икра (гонады) рыб, указанных в п.п. 1-2.	-	н/д	н/д	-	-	-

Примечание:

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

Трематод	цестод	нематод	скребней
3 - нанофиетусов	4 - дифиллоботриумов	5 - анизакисов	7 - болбозом
		6 - контраце-	8 - коринозом
			к у м о в

Морская рыба и продукты ее переработки

Т а б л и ц а 3

№ п/п	Виды продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания
		Личинки в живом виде

		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Морская рыба, в т.ч. по районам промысла и семействам:

1 .	Б а р е н ц е в о м о р е :													
1)	л о с о с е в ы е													
проходные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	-
2) корюшковые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	-
3) сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
4) тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-
5) скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
6) камбаловые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
2 .	С е в е р н а я А т л а н т и к а :													
1) корюшковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
2) сельдевые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-
3) тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	-
4) макруросовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
5) мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
6) скумбриевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	-
7) скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
8) камбаловые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
3 .	Ю ж н а я А т л а н т и к а :													
1) мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
2) ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-
3) волохвостовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	-
4 .	Б а л т и й с к о е м о р е :													
1) корюшковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2) сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-
3) тресковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

5 . Ч е р н о е ,
А з о в с к о е ,

1 1 .	Ж а р е н а я ,													
	з а л и в н а я ,													
	с о л е н а я ,													
	р и н о в а н н а я ,													
	к о п ч е н а я ,													
	в я л е н а я													
	р ы б а													
	с е м е й с т в ,													
	у к а з а н н ы х													
	в													
п.п. 1-8	н/д н/д н/д - - н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д													
1 2 .	И к р а													
	м и н -													
	т а я , т р е с к и	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
1 3 .	П е ч е н ь													
	т р е с к и	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-

П р и м е ч а н и е :

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

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

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

Т а б л и ц а 4

N п/п	Виды продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания										
		Личинки в живом виде										
		3	4	5	6	7	8	9	10	11		

1.	Ракообразные	и	продук-							
	ты	их	переработки							
1)	раки	из	водоемов							
	Дальнего	Востока	(Рос-							
	сия,	п-ов	Корея,	КНР	и					
	другие), США	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
2)	пресноводные		креветки							
	из	водоемов	Дальнего							
	Востока	(Россия,	п-ов							
	Корея)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
3)	пресноводные		крабы							
	(из	водоемов	Дальнего							
	Востока	России,	стран							
	Юго-Восточной	Азии,								
	Шри-Ланки,	Центральной								
	Америки,	Перу,	Либерии,							
	Нигерии,	Камеруна,								
	Мексики, Филиппин)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
	Соус	из	пресноводных							
	крабов (п/п. 3)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Моллюски	морские	и							
		продукты	их							
		переработки:								
1)	кальмары	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
2)	осьминоги	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-
3)	гребешки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4)	мактры (спизула)	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
5)	устрицы	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
3.	Земноводные (лягушки)	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-
4.	Пресмыкающиеся									
1)	змеи	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-
2)				черепахи:						
	Морские	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
	Пресноводные	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-

Примечание:

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

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

Приложение 7
к санитарным правилам и нормам
"Гигиенические требования
к безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

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

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
E100	Куркумины (CURCUMINS)	краситель
	(i) Куркумин (Curcumin)	
	(ii) Натуральный краситель из <i>Curcuma longa</i> и других видов	
	(iii) Турмерик (Turmeric) Турмерик - порошок корневища куркумы	
E101	Рибофлавины (RIBOFLAVINS)	краситель
	(i) Рибофлавин (Riboflavin)	
	(ii) Натриевая соль рибофлавинов 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium)	
E102	Тартразин (TARTRAZINE)	краситель
E103	Алканет, Алканин (ALKANET)	краситель
E104	Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW)	краситель
E107	Желтый 2G (YELLOW 2G)	краситель

E110	Желтый "солнечный закат" (SUNSET YELLOW FCF)	краситель
E120	Кармины (CARMINES)	краситель
E122	Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE)	краситель
E124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)	краситель
E128	Красный 2G (RED 2G)	краситель
E129	Красный очаровательный AC (ALLURA RED AC)	краситель
E131	Синий патентованный V (PATENT BLUE V)	краситель
E132	Индигокармин (INDIGOTINE)	краситель
E133	Синий блестящий FCF (BRILLIANT BLUE FCF)	краситель
E140	Хлорофилл(CHLOROPHYLL)	краситель
E141	Хлорофилла медные комплексы (COPPER CHLOROPHYLLS)	краситель
	(i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex)	
	(ii) Медного комплекса хлорофиллина натрия и калия соли (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	
E142	Зеленый S (GREEN S)	краситель
E143	Зеленый прочный FCF (FAST GREEN FCF)	краситель
E150a	Сахарный колер I простой (CARMEL I - Plain)	краситель
E150b	Сахарный колер II, полученный по "щелочно-сульфитной" технологии (CARMEL II - Caustic sulphite process)	краситель
E150c	Сахарный колер III, полученный по "аммиачной" технологии) (CARMEL III - Ammonia process)	краситель
E150d	Сахарный колер IV, полученный по "аммиачно-сульфитной" технологии (CARMEL IV - Ammonia-sulphite process)	краситель
E151	Черный блестящий PN (BRILLIANT BLACK PN)	краситель
E152	Уголь (CARBON BLACK (hydrocarbon))	краситель
E153	Уголь растительный (VEGETABLE CARBON)	краситель
E155	Коричневый HT (BROWN HT)	краситель
E160a	Каротины (CAROTENES)	краситель
	(i) бета-Каротин синтетический (Beta-carotene synthetic)	

	(ii) Экстракты натуральных каротинов (NATURAL EXTRACTS)	
E160b	Аннато экстракты (ANNATO EXTRACTS)	краситель
E160c	Маслосмолы паприки (PAPRIKA OLEORESINS)	краситель
E160d	Ликопин (LYCOPENE)	краситель
E160e	Бета-Апокаротиновый альдегид (BETA-APOCAROTENAL)	краситель
E160f	Бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры (BETA-APO-8-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER)	краситель
E161a	Флавоксантин (FLAVOXANTHIN)	краситель
E161b	Лютеин (LUTEIN)	краситель
E161c	Криптоксантин (KRYPTOXANTHIN)	краситель
E161d	Рубиксантин (RUBIXANTHIN)	краситель
E161e	Виолоксантин (VIOLOXANTHIN)	краситель
E161f	Родоксантин (RHODOXANTHIN)	краситель
E161g	Кантаксантин (CANTHAXANTHIN)	краситель
E162	Красный свекольный (BEET RED)	краситель
E163	Антоцианы (ANTHOCYANIN)	краситель
	(i) Антоцианы (Anthocyanins)	
	(ii) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract)	
	(iii) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract)	
E170	Карбонаты кальция (CALCIUM CARBONATES)	краситель
	(i) Карбонат кальция (Calcium carbonate)	поверхностный
	Гидрокарбонат кальций (Calcium hydrogen carbonate)	краситель, добавка, пре- пятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор
E171	Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE)	краситель
E172	Оксиды железа (IRON OXIDES)	краситель
	(i) оксид железа (+2,+3), черная (Iron oxide, black)	
	(ii) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red)	
	(iii) оксид железа (+3), желтая (Iron	

		oxide, yellow)	
E174	Серебро (SILVER)		краситель
E175	Золото (GOLD)		краситель
E181	Танины пищевые (TANNINS, FOOD GRADE)		краситель, эмульгатор, стабилизатор
E182	Орсейл, Орсин (ORCHIL)		краситель
E200	Сорбиновая кислота (SORBIC ACID)		консервант
E201	Сорбат натрия (SODIUM SORBATE)		консервант
E202	Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE)		консервант
E203	Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE)		консервант
E209	Пара-оксибензойной кислоты эфир (HEPTYL p-HYDROXYBENZOATE)	гептиловый	консервант
E210	Бензойная кислота (BENZOIC ACID)		консервант
E211	Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE)		консервант
E212	Бензоат калия (POTASSIUM BENZOATE)		консервант
E213	Бензоат кальция (CALCIUM BENZOATE)		консервант
E214	Пара-оксибензойной кислоты (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	этиловый эфир	консервант
E215	Пара-оксибензойной кислоты эфира натриевая соль (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	этилового	консервант
E216	Пара-оксибензойной кислоты эфир (PROPYL p-HYDROXYBENZO-ATE)	пропиловый	консервант
E217	Пара-Оксибензойной кислоты эфира натриевая соль (SODIUM PROPYL p-HYDROXYBENZOATE)	пропилового	консервант
E218	Пара-оксибензойной кислоты эфир (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	метиловый	консервант
E219	Пара-оксибензойной кислоты эфира натриевая соль (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	метилового	консервант
E220	Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE)		консервант, антиокислитель
E221	Сульфит натрия (SODIUM SULPHITE)		консервант, антиокислитель
E222	Гидросульфит натрия (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)		консервант, антиокислитель
E223	Пиросульфит натрия (SODIUM METABISULPHITE)		консервант,

		антикислитель, отбеливающий агент
E224	Пиросульфит калия (POTASSIUM METABISULPHIT)	консервант, антиокислитель
E225	Сульфит калия (POTASSIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E226	Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E227	Гидросульфит кальция (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E228	Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM BISULPHITE)	консервант, антиокислитель
E230	Дифенил (DIPHENYL)	консервант
E231	Орто-Фенилфенол (ORTO-PHENYLPHENOL)	консервант
E232	Орто-фенилфенола натриевая соль (SODIUM O-PHENYLPHENOL)	консервант
E234	Низин (NISIN)	консервант
E235	Пимарицин, Натамицин (PIMARICIN, NATAMYCIN)	консервант
E236	Муравьиная кислота (FORMIC ACID)	консервант
E237	Формиат натрия (SODIUM FORMATE)	консервант
E238	Формиат кальция (CALCIUM FORMATE)	консервант
E239	Гексаметилентетрамин (HEXAMETHYLENE TETRAMINE)	консервант
E241	Гваяковая камедь (ОиМ GUAICUM)	консервант
E242	Диметилдикарбонат (велькорин) (DIMETHYL DICARBONATE)	консервант
E249	Нитрит калия (POTASSIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски
E250	Нитрит натрия (SODIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски
E251	Нитрат натрия (SODIUM NITRATE)	консервант, фиксатор окраски
E252	Нитрат калия(POTASSIUM NITRATE)	консервант, фиксатор

E260	Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL)	о к р а с к и консервант, регулятор к и с л о т н о с т и
E261	Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES) (i) Ацетат калия (Potassium acetate) (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate)	консервант, регулятор к и с л о т н о с т и
E262	Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES) (i) Ацетат натрия (Sodium acetate) (ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate)	консервант, регулятор к и с л о т н о с т и
E263	Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES)	консервант, с т а б и л и з а т о р , р е г у л я т о р к и с л о т н о с т и
E264	Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATE)	регулятор к и с л о т н о с т и
E265	Дегидрацетовая кислота (DEHYDROACETIC ACID)	консервант
E266	Дегидрацетат натрия (SODIUM DEHYDROACETATE)	консервант
E270	Молочная кислота, L-, D и DL- (LACTIC ACID, L-, D- and DL-)	регулятор к и с л о т н о с т и
E280	Пропионовая кислота (PROPIONIC ACID)	консервант
E281	Пропионат натрия (SODIUM PROPIONATE)	консервант
E282	Пропионат кальция (CALCIUM PROPIONATE)	консервант
E283	Пропионат калия (POTASSIUM PROPIONATE)	консервант
E290	Диоксид углерода (CARBON DIOXIDE)	газ для н а с ы щ е н и я н а п и т к о в
E296	Яблочная кислота (MALIC ACID, DL-)	регулятор к и с л о т н о с т и
E297	Фумаровая кислота (FUMARIC ACID)	регулятор к и с л о т н о с т и
E300	Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ASID, L-)	антиокислитель
E301	Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E302	Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E303	Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E304	Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE)	антиокислитель

E305	Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE)	антиокислитель
E306	Токрферолы, концентрат смеси (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	антиокислитель
E307	Альфа-токоферол (ALPHA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E308	Гамма-токоферол синтетический (SYNTHETIC GAMMA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E309	Дельта-токоферол синтетический (SYNTHETIC DELTA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E310	Пропилгаллат (PROPYL GALLATE)	антиокислитель
E311	Октилгаллат (OCTYL GALLATE)	антиокислитель
E312	Додецилгаллат (DODECYL GALLATE)	антиокислитель
E314	Гваяковая смола (GUAIAIC RESIN)	антиокислитель
E315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)	антиокислитель
E316	Изоаскорбат натрия (ООШМ ISOASCORBATE)	антиокислитель
E317	Изоаскорбат калия (POTASSIM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E318	Изоаскорбат кальция (CALCIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E319	Трет-Бутилгидрохинон (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)	антиокислитель
E320	Бутилгидроксианизол (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)	антиокислитель
E321	Бугилгадрокситолуол "НоНон" (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)	антиокислитель
E322	Лецитины, фосфатиды (LECITHINS)	антиокислитель, эмульгатор
E323	Аноксомер (ANOXOMER)	антиокислитель
E325	Лактат натрия (SODIUM LACTATE)	синергист антиокислителя, влагурерживающий агент, наполнитель
E326	Лакгат калия (POTASSIUM LACTATE)	синергист антиокислителя, регулятор кислотности
E327	Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)	регулятор кислотности, улучшитель

E328	Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)	муки и хлеба регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E329	Лактат магния, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL -)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E330	Лимонная кислота (CITRIC ACID)	регулятор кислотности, антиоксидант, комплексобразователь
E331	Цитраты натрия (SODIUM CITRATES) (i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate) (iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate)	регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комплексобразователь
E332	Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES) (i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate) (ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate)	регулятор кислотности, стабилизатор, комплексобразователь
E333	Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES)	регулятор кислотности, стабилизатор консистенции, комплексобразователь
E334	Винная кислота, Ц(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)	регулятор кислотности, синергист антиоксидантов, комплексобразователь
E335	Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES)	стабилизатор,

	(i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate)	комплексобразователь
	(ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate)	
E336	Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES)	стабилизатор,
	(i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate)	комплексобразователь
	(ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate)	
E337	Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	стабилизатор, комплексобразователь
E338	Орто-фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)	регулятор кислотности, синергист антиоксидант
E339	Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES)	регулятор кислотности,
	(i) орто-фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium orthophosphate)	эмульгатор,
	(ii) орто-фосфат натрия 2-замещенный (Disodium orthophosphate)	текстуратор, влагоудерживающий агент,
	(iii) орто-фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate)	стабилизатор, комплексобразователь
E340	Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES)	регулятор кислотности,
	(i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate)	эмульгатор,
	(ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate)	влагоудерживающий агент,
	(iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate)	стабилизатор, комплексобразователь
E341	Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES)	регулятор кислотности,
	(i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate)	улучшитель муки и хлеба,
	(ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium orthophosphate)	стабилизатор,

	(iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate)	отвердитель, текстурактор, разрыхлитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E342	Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E343	Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate) (iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E345	Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE)	регулятор кислотности
E349	Малат аммония (AMMONIUM MALATE)	регулятор кислотности
E350	Малаты натрия (SODIUM MALATES) (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate) (ii) Малат натрия (Sodium malate)	регулятор кислотности, влагоудерживающий агент
E351	Малаты калия (POTASSIUM MALATES) (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate) (ii) Малат калия (Potassium malate)	регулятор кислотности
E352	Малаты кальция (CALCIUM MALATES) (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate) (ii) Малат кальция (Calcium malate)	регулятор кислотности
E353	Мета-Винная кислота (METATARTARIC ACID)	регулятор кислотности

E354	Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE)	регулятор кислотности
E355	Адипиновая кислота (ADIPIC ACID)	регулятор кислотности
E356	Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E357	Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E359	Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E363	Янтарная кислота (SUCCINIC ACID)	регулятор кислотности
E365	Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E366	Фумараты калия (POTASSIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E367	Фумараты кальция (CALCIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E368	Фумараты аммония (AMMONIUM FUMARATE)	регулятор кислотности
E375	Никотиновая кислота (NICOTINIC ACID)	стабилизатор цвета
E380	Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES)	регулятор кислотности
E381	Цитраты аммония-железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE)	регулятор кислотности
E383	Глицерофосфат кальция (CALCIUM GLYCEROPHOSPHATE)	загуститель, стабилизатор
E384	Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM ETHYLENE DIAMINETETRAACETATE)	антиокислитель консервант, комплексообразователь
E386	Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM ETHYLENEDIAMINETETRA-ACETATE)	синергист антиокислителя, консер-

E387	Оксистеарин (OXYSTEARIN)	вант, комплексообразователь антиокислитель, комплексообразователь
E391	Фитиновая кислота (PHYTIC ACID)	антиокислитель
E400	Альгиновая кислота (ALGINIC ACID)	загуститель, стабилизатор
E401	Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E402	Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE)	Загуститель, стабилизатор
E403	Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E404	Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE)	Загустель, стабилизатор пеногаситель
E405	Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)	загуститель, эмульгатор
E406	Агар (AGAR)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN))	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407a	Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PESPROCESSED EUCHEMA SEAWEED)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E409	Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E410	Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)	загуститель, стабилизатор

E411	Овсяная камедь (OAT GUM)	загуститель, стабилизатор
E412	Гуаровая камедь (GUAR GUM)	загуститель, стабилизатор
E413	Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM)	загуститель, стабилизатор
E414	Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM))	эмульгатор загуститель, стабилизатор
E415	Ксантановая камедь (XANTAN GUM)	загуститель, стабилизатор
E416	Карайи камедь (KARAYA GUM)	загуститель, стабилизатор
E417	Тары камедь (TARA GUM)	загуститель, стабилизатор
E418	Геллановая камедь (GELLAN GUM)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E419	Гхатти камедь (GUM GHATTI)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E420	Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP)	подсластитель, влагоудержи- вающий агент, комплексоб- разователь, текстуратор, эмульгатор
E421	Маннит (MANNITOL)	подсластитель, добавка, пре- пятствующая слеживанию и комкованию
E422	Глицерин (GLYCEROL)	влагоудержи- вающий агент, загуститель
E430	Полиоксиэтилен	(8) стеарат

E431	(POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE) Полиоксиэтилен (40)	эмульгатор стеарат
E432	(POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE) Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор
E433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE)	эмульгатор
E434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальми- тат, Твин 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор
E435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)	эмульгатор
E436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE)	эмульгатор
E440	Пектины (PECTINS)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E442	Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (AMMONIUN SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)	эмульгатор
E444	Сахарозы ацетат изобугират (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)	эмульгатор, стабилизатор
E445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)	эмульгатор, стабилизатор
E446	Сукцистеарин (SUCCISTEARIN)	эмульгатор
E450	Пирофосфаты (DIPHOSPHATES)	эмульгатор,
	(i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate)	стабилизатор, регулятор
	(ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate)	кислотности, разрыхлитель,
	(iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate)	комплексооб- разователь
	(iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate)	влагоудер- живающий агент
	(v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium	

		d i p h o s p h a t e)
	(vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium	d i p h o s p h a t e)
	(vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium	d i h y d r o g e n d i p h o s p h a t e)
	(viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium	d i p h o s p h a t e)
E451	Трифосфаты (TRIPHOSPHATES)	комлексооб-
	(i) Трифосфат натрия (5-замещенный)	разователь
	(Pentasodium triphosphate)	регулятор
	(ii) Трифосфат калия (5-замещенный)	кислотности,
	(Pentapotassium triphosphate)	текстуратор
E452	Полифосфаты (POLYPHOSPHATES)	эмульгатор,
	(i) Полифосфат натрия (Sodium	стабилизатор,
	polyphosphate)	комлексооб-
	(ii) Полифосфат калия (Potassium	разователь,
	polyphosphate)	текстуратор,
	(iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodium	влагоудержи-
	calcium polyphosphate)	вающий агент
	(iv) Полифосфаты кальция (Calcium	
	polyphosphates)	
	(v) Полифосфаты аммония (Ammonium	
	polyphosphates)	
E459	Бета-Циклодекстрин (BETA-CYCLODEXTRIN)	стабилизатор,
		с в я з у ю щ е е
		в е щ е с т в о
E460	Целлюлоза (CELLULOSE)	эмульгатор,
	(i) Целлюлоза микрокристаллическая	добавка, пре-
	(Microcrystalline cellulose)	пятствующая
	(ii) Целлюлоза в порошке (Powdered	слеживанию и
	cellulose)	комкованию,
		т е к с т у р а т о р
E461	Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE)	загуститель,
		э м у л ь г а т о р ,
		с т а б и л и з а т о р
E462	Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE)	наполнитель,
		с в я з у ю щ и й
		а г е н т
E463	Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL	загуститель,

	CELLULOSE)	эмульгатор, стабилизатор
E464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E465	Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь
E466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)	загуститель, стабилизатор
E467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)	эмульгатор, загуститель, стабилизатор
E468	Кроскарамеллоза (CROSCARAMELLOSE)	стабилизатор, связующее ве- щество
E469	Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная	загуститель, стабилизатор
E470	Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония (SALTS OF FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH4))	эмульгатор, стабилизатор, добавка, пре- пятствующая слеживанию и комкованию
E471	Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор
E472a	Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексоб- разователь
E472b	Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексоб- разователь
E472c	Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексоб-

		р а з о в а т е л ь
E472d	Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472e	Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472f	Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472g	Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (SUCCINYLATED MONOGLY-CERIDES)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E473	Сахарозы и жирных кислот, эфиры (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E474	Сахароглицериды (SUCROGLYCERIDES)	эмульгатор
E475	Полиглицерина и жирных кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E476	Полиглицерина и взимоэтерифицированных рициноловых кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)	эмульгатор
E477	Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E478	Лактилированных жирных кислот глицерина и Пропиленгликоля эфиры (LACTYLATED FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL AND PROPYLENE GLYCOL)	эмульгатор
E479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)	эмульгатор, увлажняющий агент
E481	Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES)	эмульгатор,

	(i) Стеароиллакилат натрия (SODIUM STEAROYL LACTYLATE)	стабилизатор
	(ii) Олеиллакилат натрия (SODIUM OLEYL LACTYLATE)	
E482	Лактилаты кальция (CALCIUM LACTYLATES)	эмульгатор, стабилизатор
E483	Стеарилгартрат (STEARYL TARTRATE)	улучшитель для муки и хлеба
E484	Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE)	эмульгатор, комплексообразователь
E491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (SORBITAN MONOSTEARATE)	эмульгатор
E492	Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE)	эмульгатор
E493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор
E494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 8& (SORBITAN MONOOLEATE)	эмульгатор
E495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор
E496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (SORBITAN TRIOLEAT)	стабилизатор, эмульгатор
E500	Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES)	регулятор
	(i) Карбонат натрия (Sodium carbonate)	кислотности,
	(ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate)	разрыхлитель добавка,
	(iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate)	препятствующая слеживанию и комкованию
E501	Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES)	регулятор
	(i) Карбонат калия (Potassium carbonate)	кислотности,
	(ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate)	стабилизатор
E503	Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES)	регулятор
	(i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate)	кислотности,
	(ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate)	разрыхлитель
E504	Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES)	регулятор

	(i) Карбонат магния (Magnesium carbonate)	кислотности,
	(ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
E505	Карбонат железа (FERROUS CARBONATE)	регулятор кислотности
E507	Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID)	регулятор кислотности
E508	Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE)	желирующий агент
E509	Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)	отвердитель
E510	Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE)	улучшитель муки и хлеба
E511	Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE)	отвердитель
E513	Серная кислота (SULPHURIC ACID)	регулятор кислотности
E514	Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES)	регулятор кислотности
E515	Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES)	регулятор кислотности
E516	Сульфаты кальция (CALCIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба, комплексообразователь, отвердитель
E517	Сульфаты аммония (AMMONIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба, стабилизатор
E518	Сульфаты магния (MAGNESIUM SULPHATE)	отвердитель
E519	Сульфат меди (CUPRIC SULPHATE)	фиксатор цвета, консервант
E520	Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE)	отвердитель
E521	Сульфат алюминия-натрия, натриевые (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)	Квасцы алюмо-отвердитель
E522	Сульфат алюминия-калия. Квасцы алюмо-	регулятор

	калиевые (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)	кислотности, стабилизатор
E523	Сульфат алюминия-аммония. Квасцы алюмо-аммиачные (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)	стабилизатор, отвердитель
E524	Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E525	Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E526	Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности, отвердитель
E527	Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E528	Гидроксид магния (MAGNESIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности, стабилизатор цв е т а
E529	Оксид кальция (CALCIUM OXIDE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E530	Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E535	Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E536	Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E538	Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E539	Тиосульфат натрия (SODIUM THIOSULPHATE)	антиокислитель, ком п -

		лексобразователь
E541	Алюмофосфат натрия (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE) (i) Кислотный (ACIDIS) (ii) Основной (BASIC)	регулятор кислотности, эмульгатор
E542	Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic))	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E550	Силикаты натрия (SODIUM SILICATES) (i) Силикат натрия (Sodium silicate) (ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E551	Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E552	Силикат кальция (CALCIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E553	Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES) (i) Силикат магния (Magnesium silicate) (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate) (iii) Тальк (Talc)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
E554	Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E555	Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая

		слеживанию и комкованию
E556	Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E558	Бентонит (BENTONITE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E559	Алюмосиликат (ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E560	Силикат калия (POTASSIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E570	Жирные кислоты (FATTY ACIDS)	стабилизатор пены, глази- ровитель, пеногаситель
E574	Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-))	регулятор кислотности, разрыхлитель
E575	Глюконо-дельта лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E576	Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE)	комплексооб- разователь
E577	Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE)	комплексооб- разователь
E578	Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, отвердитель
E579	Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE)	стабилизатор окраски
E580	Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности,

E585	Лакгат железа (FERROUS LACTATE)	отвердитель стабилизатор
E620	Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-)	окраски усилитель вкуса и аромата
E621	Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E622	Глутамат калия 1-замещенный (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E623	Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E624	Глутамат аммония 1-замещенный (MONOAMMONIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E625	Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E626	Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E627	5-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E628	5-Гуанилат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E629	5-Гуанилат кальция (CALCIUM 5-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E630	Инозиновая кислота (INOSINIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E631	5-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата

E632	Инозинат калия (POTASSIUM INOSINATE)	усилитель в к у с а и а р о м а т а
E633	5-Инозинат кальция (CALCIUM 5-INOSINATE)	усилитель в к у с а и а р о м а т а
E634	5-Рибонуклеотиды кальция (CALCIUM 5-RIBONUCLEOTIDES)	усилитель в к у с а и а р о м а т а
E635	5-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (DISODIUM 5-RIBONUCLEOTIDES)	усилитель в к у с а и а р о м а т а
E636	Мальтол (MALTOL)	усилитель в к у с а и а р о м а т а
E637	Этилмальтол (ETHYL MALTOL)	усилитель в к у с а и а р о м а т а
E640	Глицин (GLYCINE)	модификатор в к у с а и а р о м а т а
E641	L-Лейцин (L-LEUCINE)	модификатор в к у с а и а р о м а т а
E642	Лизин гидрохлорид (LYSIN HYDROCHLORID)	усилитель в к у с а и а р о м а т а
E900	Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE)	пеногаситель, э м у л ь г а т о р , д о б а в к а , п р е - п я т с т в у ю щ а я с л е ж и в а н и ю и к о м к о в а н и ю
E901	Воск пчелиный, белый и желтый (BEESWAX, WHITE AND YELLOW)	глазирователь, разделитель
E902	Воск свечной (CANDELILLA WAX)	глазирователь
E903	Воск карнаубский (CARNAUBA WAX)	глазирователь
E904	Шеллак (SHELLAC)	глазирователь
E905а	Вазелиновое масло "пищевое" (MINERAL OIL,	глазирователь,

	FOOD GRADE)	разделитель, герметик
E905b	Вазелин (PETROLATUM (PETROLEUM JELLY))	глазирователь, разделитель, герметик
E905c	Парафин (PETROLEUM WAX) (i) Микrokристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX) (ii) Парафиновый воск (PARAFFIN WAX)	глазирователь, разделяющий агент, герметик
E906	Бензойная смола (BENZOIN GUM)	глазирователь
E908	Воск рисовых отрубей (RICE BRAN WAX)	глазирователь
E909	Спермацетовый воск (SPERMACETI WAX)	глазирователь
E910	Восковые эфиры (WAX ESTERS)	глазирователь
E911	Жирных кислот метиловые эфиры (METHYL ESTERS OF FATTY ACIDS)	глазирователь
E913	Ланолин (LANOLIN)	глазирователь
E920	Цистеин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM S A L T S)	улучшитель муки и хлеба
E921	Цистин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (CYSTINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM S A L T S)	улучшитель муки и хлеба
E927a	Азодикарбонамид (AZODICARBONAMIDE)	улучшитель муки и хлеба
E927b	Карбамид (мочевина) (CARBAMIDE (UREA))	текстуратор
E928	Перекись бензоила (BENZOYL PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба, консервант
E930	Перекись кальция (CALCIUM PEROXIDE)	улучшитель муки и хлеба
E938	Аргон (ARGON)	пропеллент, упаковочный газ
E939	Гелий (GELLIUM)	пропеллент, упаковочный газ
E940	Дихлордифторметан, (хладон-12)	пропеллент,

	(DICHLORODIFLUOROMETHANE)	хладагент
E941	Азот (NITROGEN)	газовая среда для упаковки и хранения, хладагент
E942	Закись азота (NITROUS OXIDE)	пропеллент, упаковочный газ
E943a	Бутан (BUTANE)	пропеллент
E943b	Изобутан (ISOBUTANE)	пропеллент
E944	Пропан (PROPANE)	пропеллент
E945	Хлорпентафторэтан (CHLOROPENTAFLUOROETHANE)	пропеллент
E946	Октафторциклобутан (OCTAFLUOROCYCLOBUTANE)	пропеллент
E948	Кислород (OXYGEN)	пропеллент, упаковочный газ
E950	Ацесульфам калия (ACESULFAME POTASSIUM)	подсластитель
E951	Аспартам (ASPARTAME)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E952	Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли (CYCLAMIC ACID and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E953	Изомальт, изомальтит (ISOMALT, ISOMALTITOL)	подсластитель, добавка, пре- пятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирующий агент
E954	Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (SACCHARIN and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (SUCRALOSE, (TRICHLOROGALACTO - SUCROSE))	подсластитель
E957	Тауматин (THAUMATIN)	подсластитель, усилитель вкуса и

E958	Глицирризин (GLYCYRRHIZIN)	а р о м а т а подсластитель, у с и л и т е л ь в к у с а и а р о м а т а
E959	Неогесперидин дигидрохалкон (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE)	подсластитель
E965	Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP)	подсластитель, стабилизатор, э м у л ь г а т о р
E966	Лактит (LACTITOL)	подсластитель, т е к с т у р а т о р
E967	Ксилит (XYLITOL)	подсластитель, в л а г о у д е р ж и - в а ю ш и й а г е н т , с т а б и л и з а т о р , э м у л ь г а т о р
E999	Квиллайи экстракт (QUILLAIA EXTRACTS)	пенообразова- т е л ь
E1000	Холеная кислота (CHOLIC ACID)	эмульгатор
E1001	Холин, соли и эфиры (CHOLINE SALTS AND ESTERS)	эмульгатор
E1100	Амилазы (AMYLASES)	улучшитель м у к и и х л е б а
E1101	Протеазы (PROTEASES) (i) Протеаза (Protease) (ii) Папаин (Papain) (iii) Бро- мелайн (Bromelain) (iv) Фицин (Ficin)	улучшитель м у к и и х л е б а стабилизатор, у с к о р и т е л ь с о з р е в а н и я м я с а и р ы б ы , у с и л и т е л ь в к у с а и а р о м а т а
E1102	Глюкозооксидаза (GLUCOSE OXIDASE)	антиокислитель
E1103	Инвертазы (INVERTASES)	стабилизатор
E1104	Липазы (LIPASES)	усилитель в к у с а и а р о м а т а
E1105	Лизоцим (LYSOZYME)	консервант

E1200	Полидекстрозы А и N (POLYDEXTROSES A AND N)	наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор
E1201	Поливинилпирролидон (POLYVINYLPIRROLIDONE)	загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент
E1202	Поливинилполипирролидон (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE)	стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор
E1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1401	Крахмал, обработанный кислотой (ACID-TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1402	Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1403	Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1404	Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами (STARCHES ENZYME-TREATED)	загуститель
E1410	Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1411	Дикрахмалглицерин "сшитый" (DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор загуститель
E1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный	стабилизатор, загуститель,

	хлорокисью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLO-RIDE)	связующее
E1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат "сшитый" (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1414	Дикрахмалфосфат ацетилованный "сшитый" (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)	эмульгатор, загуститель
E1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (STARCH ACETATE ESTERIPIED WITH ACETIC ANHYDRIDE)	стабилизатор, загуститель
E1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH VINYL ACETATE)	стабилизатор, загуститель
E1422	Дикрахмаладипат ацетилованный (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1423	Дикрахмалглицерин ацетилованный (ACETYLATED DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1440	Крахмал окипропилированный (HYDROXYPROPYL STARCH)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1442	Дикрахмалфосфат окипропилированный "сшитый" (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель
E1443	Дикрахмалглицерин окипропилированный (HYDROXYPROPYL DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатар, загуститель
E1450	Крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты эфир (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)	стабилизатор, загуститель, связующее, эмульгатор
E1451	Крахмал ацетилованный окисленный (ACETILATED OXYDISED STARCH)	эмульгатор, загуститель
E1503	Касторовое масло (CASTOR OIL)	разделяющий агент
E1505	Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE)	пенообразователь
E1518	Триацетин (TRIACETIN)	влагоудерживающий агент

E1520	Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL)	влагоудерживающий, смягчающий и диспергирующий агент
E1521	Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL)	пеногаситель
-	Аллилгорчичное масло	консервант
-	N-Лауроилглутаминовая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроиласпарагиновая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроилглицин	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	Ванилин	вкусоароматическое вещество
-	Дигидрокверцетин	антиокислитель
-	Имбрицин	консервант
-	Кверцитин	антиокислитель
-	Красный для карамели N 1	краситель
-	Красный для карамели N 2	краситель
-	Красный для карамели N 3	краситель
-	Красный рисовый (RED RICE)	краситель
-	Мыльного корня (Acantophyllum sp.) отвар, плотность 1,05	стабилизатор
-	Оксиант (оксиэтилсукцинат-21)	эмульгатор
-	Поливиниловый спирт	влагоудерживающий агент
-	Перекись водорода	консервант
-	Полиоксиэтилен	осветлитель
-	Сантохин	консервант
-	Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них, стевиозид	подсластитель
-	Сукцинаты натрия, калия и кальция	регуляторы кислотности
-	Ультрамарин	краситель

-	Формиат калия (POTASSIUM FORMATE)	Консервант
-	Хитозан, гидрохлорид хитозония	Наполнитель, загуститель, стабилизатор
-	Хлорид железа	Улучшитель муки и хлеба
-	Юглон	Консервант

П р и л о ж е н и е 8
к санитарным правилам и нормам
"Гигиенические требования
к безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов

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

Молочные продукты питьевые (молоко, сливки, десерты и другие), подвергнутые различным способам теплофизического воздействия и асептическому розливу, составляют самостоятельную группу стерилизованных п р о д у к т о в .

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

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

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

Выделяют следующие группы консервов:

1) группа А - консервированные пищевые продукты, имеющие рН 4,2 и выше

, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыбо-растительные и рыбные консервированные продукты с нелимитируемой кислотностью, приготовленные без добавления кислоты; компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодоовощные и овощные с молочным компонентом);

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; соки овощные с рН ниже 3,7, фруктовые (из citrusовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже; напитки и концентраты напитков на растительной основе с рН 3,8 и ниже, фасованные методом асептического розлива;

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

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

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

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

Т а б л и ц а 1

Н Микроорганизмы, выявлен- Консервы общего Консервы детского
п/п ные в консервах назначения и диетического

-
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. subtilis*. Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см³) продукта.
 2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы *B. cereus* и *V. parvula*. Не отвечают требованиям промышленной стерильности.
 3. Мезофильные клостридии. Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к *C. botulinum* и (или) *C. perfringens*. Не отвечает требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см³) продукта мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см³) продукта.
 4. Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, дрожжи. Не отвечают требованиям промышленной стерильности.
 5. Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы). - Не отвечают требованиям промышленной стерильности.
 6. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативные микроорганизмы. Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура не отвечает требованиям промышленной стерильности.

но-анаэробные микроорганизмы. температура хранения не должна быть выше стерильности 20 °С.

* - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с требованиями действующих стандартов.

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

Т а б л и ц а 2

N Микроорганизмы, выявлен- п/п ные в консервах	Группа В	Группа Г
7. Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. ролутуха	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	Не определяются
8. Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³) продукта	Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ	Не определяются
9. Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта.	Не определяются
10. Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плес-	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	

19. Сульфитредуцирующие клостридии продукта*	Не допускается в 0,1 г (см ³)
20. S. aureus продукта	Не допускается в 1 г (см ³)
21. Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускается в 25 г (см ³) продукта

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

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

Т а б л и ц а 5

N п/п	Показатели	Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям промышленной с т е р и л ь н о с т и
22.	Термостатная выдержка при температуре 37 ° С в течение 3-5 суток изменения внешнего вида и другие)	Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки,
23.	Кислотность, ° Т* более чем на 2 ° Т	Изменение титруемой кислотности не
24.	Количество мезофильных аэробных и анаэробных микроорганизмов*	Не более 10 КОЕ/г (см ³) и факультативно -
25.	Микроскопический препарат	Отсутствие клеток бактерий
26.	Органолептические свойства	Отсутствие изменений вкуса и к о н с и с т е н ц и и

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

П р и л о ж е н и е 9
к санитарным правилам и нормам
"Гигиенические требования
к безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

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

Название препаратов	Вид сельскохозяйственных животных	Наименование продукта	Максимальные уровни остатков, (мг/кг(л))	ДСП**** (ссылки)
1	2	3	4	5
1.	С т и м у л я т о р ы		р о с т а	
Эстрадиол-17p*	крупный рогатый	печень	-	0-0,05
Estradiol-17p	скот, баранчики,	почки		(7)
куры	жир			
Прогестерон*	крупный рогатый	печень	-	0-30
Progesterone	скот, баранчики,	почки		(7)
куры	жир			
Тестостерон*	крупный рогатый	печень	-	0-2
Testosterone	скот	почки		(7)
	жир			
Зеранол ***	крупный рогатый	мясо	0,002	0-0,5
Zeranol	скот	печень	0,01	(3)
Тренболон ацетат	крупный рогатый	мясо	0,002 как	0-0,01
Trenbolon acetate	скот	печень	b-тренболон	(3)
		п о ч к и		0 , 0 1
			0 , 0 1	к а к
	a-тренболон			
Карбадокс	свиньи	мясо	0,005	-
Carbadox		печень	0,03 как	(3)
			хиноксалин-2	
			- карбоновая	
	кислота			
Бычьи соматотропины**	крупный рогатый	молоко		-
Bovine somatotropins	скот молочного направления	мясо	-	(6)
				печень
				п о ч к и
	жир			

Меленгестрол ацетат***	крупный рогатый скот	печень жир	0,002 0,005	0-0,3 (8)
M e l e n g e s t r o l Acetat				

2. Глюкокортикоиды

Дексаметазон***	крупный рогатый	мясо	0,0005	0-
Dexamethasone	скот, кони, свиньи	почки печень	0,0005 0,0025	0,015 (6)
	крупный рогатый скот	молоко	0,0003	

3. Транквилизаторы

Азаперон	свиньи	мясо	0,06	0-6
Azapergone		жир	0,06	(6)
		печень		0,1
		почки		0,1
				как сумма азаперона и азаперола

4. б-адреноцепторы-блокаторы

Каразолол***	свиньи	мясо, жир	0,005	0-0,1
Carazolol		печень	0,025	(7)
	почки		0,025	

5. Антимикробные средства

Спектиномицин***	крупный рогатый	мясо	0,5	0-40
Spectinomycin	скот, свиньи, овцы, куры	печень почки	2,0	(6) 5,0
		жир		2,0
	куры	яйца		2,0
	крупный рогатый скот	молоко		0,2
Неомицин***	крупный рогатый	мясо	0,5	0-60
Neomycin	скот	печень	15,0	(7)
		почки		20,0
		жир		0,5
		молоко		0,5
	свиньи, овцы,	мясо		0,5

	kozy, утки,	печень		0,5
	индюшки,	жир		0,5
куры	яйца	0,5		
Гентамицин***	крупный рогатый	мясо	0,1	0-20
Gentamycin	скот, свиньи	жир	0,1	(6)
		печень		2,0
	почки	5,0		
	крупный рогатый	молоко		0,2
скот				
Цефтиофур	крупный рогатый	мясо	1,0	0-50
Ceftiofur	скот, свиньи	печень	2,0	(5)
		почки		6,0
	жир	2,0		
	крупный рогатый	молоко		0,1 как
	скот			десфурил
	цефтиофур			
Сульфадимидин***	крупный рогатый	мясо	0,1	0-50
Sulphadimidine	скот, овцы,	печень	0,1	(3)
	свиньи, птица	почки		0,1
	жир	0,1		
	крупный рогатый	молоко		0,025
скот				
Флумеквин***	крупный рогатый	мясо	0,5	0-30
Flumequine	скот, свиньи,	печень	0,5	(8)
	овцы, куры	почки		3,0
	жир	1,0		
Линкомицин***	крупный рогатый	мясо	0,1	0-30
Lincomycin	скот, свиньи,	печень	0,5	(8)
	овцы, куры	почки		1,5
	жир	0,1		
	крупный рогатый	молоко		0,15
				с к о т
Тиамфеникол	свиньи	мясо	0,05	0-5
Thiamphenicol		печень	0,1	(7)
		почки		0,5
		жир	0,05	как
				сумма тиам-
				феникола и

к о н ь ю г а т о в
т и а м ф е н и к о -
л а в р а с ч е -
т е н а т и а м -

		феникол			
Данофлоксацин***	крупный рогатый	мясо	0,2	0-20	
Danofloxacin	скот, куры	печень	0,4	(5)	
		п о ч к и		0 , 4	
	жир 0,1				
	с в и н ь и	мясо		0 , 1	
		п е ч е н ь		0 , 0 5	
		п о ч к и		0 , 2	
	жир 0,1				
Спирамицин	крупный рогатый	мясо	0,2	0-50	
	скот	печень	0,6	(5)	
		п о ч к и		0 , 3	
		ж и р		0 , 3	
	молоко 0,2				
	к у р ы	мясо		0 , 2	
		п е ч е н ь		0 , 6	
		п о ч к и		0 , 8	
		ж и р	0 , 3	как	
				с у м м а с п и -	
				р а м и ц и н а и	
		неоспирамицина			
	с в и н ь и	мясо		0 , 2	
		п е ч е н ь		0 , 6	
		п о ч к и		0 , 3	
		ж и р		0 , 3	
		как спирамицин			
Сарафлоксацин***		мясо	0,01	0-0,3	
Sarafloxacin	индейки, куры	печень	0,08	(6)	
		п о ч к и		0 , 0 8	
	жир 0,02				
6. Антигельминтные средства					
Клозантел***	овцы	мясо	1,5	0-30	
Closantel		печень	1,5	(3)	
		п о ч к и		5 , 0	
	жир 2,0				

		крупный рогатый скот	мясо		1,0
			печень		1,0
			почки		3,0
	жир	3,0			
Ивермектин	крупный рогатый скот		печень	0,1	0-1
Ivermectin			жир	0,04	(8)
			молоко		0,01
					как 22, 23 - дигидроивермектин В _{1а} (Н ₂ В _{1а})
Флубендазол***			мясо	0,01	0-12
Flubendazole	свиньи		печень	0,01 (3)	
		птица	мясо		0,2
			печень		0,5
	яйца	0,4			
Тиабендазол	крупный рогатый скот, овцы, козы,		мясо	0,1	0-100
Tiabendazole			печень	0,1	(5)
	свиньи		почки		0,1
	жир	0,1			
Триклабендазол			мясо	0,2	0-3
Triclabendazole	крупный рогатый скот		печень	0,3	(1)
			почки		0,3
	жир	0,1			
	овцы		мясо		0,1
			печень		0,1
			почки		0,1
			жир	0,1	как 5 - х л о р - 6 - (2 ¹ , 3 ¹ , - дихлорфеноксид) - бензимидазол
					-2-он)
Левамизол***	крупный рогатый скот, овцы,		мясо	0,01	0-6
Levamisole			почки	0,01	(2)
	свиньи, птица		жир		0,01
	печень	0,1			

Фебантел, фенбендазол и оксфендазол Febantel, Fenbendazole and Oxfendazole	крупный рогатый скот, овцы, свиньи, кони, козы	мясо	0,1	0-7
		почки	0,1	(6)
		жир		0,1
		печень		0,5
	крупный рогатый скот	молоко	0,1	как сумма фенбендазола, оксфендазола и оксфендазола сульфона в пересчете на оксфендазолсульфон
Моксидектин*** Moxidectin	крупный рогатый скот	мясо	0,02	0-2 (6)
	олени	мясо		0,02
овцы	мясо	0,05		
	крупный рогатый скот, олени,	печень		0,1
овцы	жир	0,5		0,05
Дорамектин*** Doramectin	крупный рогатый скот	мясо	0,02	0-0,5 (7)
свиньи	мясо	0,005		
	крупный рогатый скот, свиньи	печень		0,1
	жир	0,15		0,03
Абамектин Abamectin	крупный рогатый скот	печень	0,1	0-1 (4)
		почки	0,05	
		жир	0,1	как авермектин В _{1а}
Эприномекгин Eprinomectin	крупный рогатый скот	мясо	0,1	0-10 (6)
		печень	2,0	
		почки		0,3
		жир		0,25
		молоко	0,02	как
	эприномектин В _{1а}			

7. Антипротозойные средства				
Диклазурил***	овцы, кролики,	мясо	0,5	0-30
Diclazuril	птица	печень	3,0	(6)
		п о ч к и		2 , 0
	жир	1,0		
Имидокарб***	крупный рогатый	мясо	0,3	0-10
Imidocarb	скот	печень	2,0	(6)
		п о ч к и		1 , 5
		ж и р		0 , 0 5
	молоко	0,05		
8. Трипаноцидные средства				
Изометамидиум***	крупный рогатый	мясо	0,1	0-100
Izometamidium	скот	жир	0,1	(3)
		м о л о к о		0 , 1
		п е ч е н ь		0 , 5
	почки	1,0		
Диминазен***	крупный рогатый	мясо	0,5	0-100
Diminazene	скот	печень	12,0	(2)
		п о ч к и		6 , 0
	молоко	0,15		
9. Инсектициды				
Цихалотрин***	крупный рогатый	мясо	0,02	0-2
Cyhalothrin	скот, свиньи,	печень	0,02	(8)
	о в ц ы	п о ч к и		0 , 0 2
	жир	0,4		
	крупный рогатый	молоко		0,03
	скот			
Дицикланил***	овцы	мясо	0,2	0-7
Dicyclanil		печень	0,4	(8)
		п о ч к и		0 , 4
	жир	0,15		
Трихлорфон***	крупный рогатый	мясо	0,05	0-20
Trichlorfon	скот	печень	0,05	(8)
		п о ч к и		0 , 0 5
	молоко	0,05		
Делтаметрин***	крупный рогатый	мясо	0,03	0-10
Deltamethrin	скот, овцы, куры	перечень	0,05	(7)
		п о ч к и		0 , 0 5
	жир	0,5		

	крупный рогатый	молоко	0,03
			с к о т
куры	яйца	0,03	
Фоксим*** Phoxim	крупный рогатый	мясо	0,05 0-4
	скот, свиньи,	печень	0,05 (7)
	овцы, козы	почки	0,05
жир	0,4		
	крупный рогатый	молоко	0,01
			с к о т

* Комитет экспертов ФАО/ВОЗ рекомендует анализ остаточных количеств половых гормонов и прогестерона проводить в печени, почках и жире;

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

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

П р и л о ж е н и е 10

к санитарным правилам и нормам
"Гигиенические требования
к безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

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

1. Нормативы относятся к ^{90}Sr и ^{137}Cs , как ведущим радионуклидам техногенного происхождения, определяющим дозы внутреннего облучения для

пищевого пути поступления. Вклад в дозу от поступления ^{90}Sr и ^{137}Cs с основными пищевыми продуктами не должен превышать 1 мЗв/год.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение 11

к санитарным правилам и нормам
"Гигиенические требования
к безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов"

Основные требования к этикетированию пищевой ценности пищевых продуктов

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

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

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

4. Необходимые данные для расчета вклада пищевого продукта в удовлетворение суточного потребления для условного "среднего" взрослого человека, при нанесении на этикетку приведено в таблице 1, составленной с учетом рекомендуемых международными организациями (ФАО, ВОЗ, УООН) величин потребности в энергии.

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

Т а б л и ц а 1

Основные пищевые вещества	Суточная потребность
1	2
Энергетическая ценность, ккал	2400
Белки, г	84
Жиры, г	75
в т.ч. полиненасыщенные жирные кислоты, г	22
Усвояемые углеводы, г	347
в том числе сахар (сахароза, моно-, дисахара)	104
Пищевые волокна, г	25
Минеральные вещества,	мг

ж е л е з о	1 0
и о д	0 , 1
ц и н к	9 , 2
с е л е н	1 , 1
к а л ь ц и й	8 0 0
м а г н и й	3 0 0
ф о с ф о р	1 2 0 0
к а л и й	3 2 0 0

В и т а м и н ы :

А (на ретиноловый эквивалент), м к г	9 9 0
В ₁ (тиамин), м г	1 , 4
В ₂ (рибофлавин), м г	1 , 4
В ₆ , м г	1 , 9
Вс (фолиевая кислота), м к г	240
В ₁₂ (кобаламин), м к г	3
С (аскорбиновая кислота), м г	65
Д , м к г	5 *
Е (на токофероловый эквивалент), м г	1 4
РР (на ниациновый эквивалент), м г	25

П р и м е ч а н и е :

* 5 мкг холекальциферола -200 МЕ витамина D.

5. Содержание холестерина, насыщенных жирных кислот и поваренной соли ограничивается в соответствии с рекомендациями ФАО/ВОЗ (таблица 2), что отражается на этикетке в процентах к рекомендуемой величине потребления.

**Рекомендуемое ФАО/ВОЗ (1996 г.)
потребление некоторых пищевых веществ**

Т а б л и ц а 2

Пищевое вещество	Допустимое потребление
Насыщенные жирные кислоты, м е н е е , г	1 1

Холестерин, менее, мг
Поваренная соль, не более, г

300

6

6. Во всех случаях обогащения пищевых продуктов белками, жирами, углеводами, минеральными веществами, витаминами, про- и пребиотиками приводятся сведения об их количестве с учетом их естественного содержания в п р о д у к т е .

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

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

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

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

10. Для расчета энергетической ценности пищевых продуктов рекомендуется использовать следующие коэффициенты: белки - 4 ккал/г, углеводы - 4 ккал/г, жиры - 9 ккал/г, органические кислоты - 3 ккал/г, алкоголь (этанол) - 7 ккал/г. При пересчете с общепринятой в промышленности спиртуозности, в % об., на калорийность используют формулу: ккал (за счет этанола) = объем продукта / 100 x крепость (% об.) x 0,8 x 7.

11. Для расчета содержания белка в пищевых продуктах используется ф о р м у л а :

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

где K - коэффициент пересчета, соответствующий пищевому продукту ("Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов" под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А., М., 1998 г.). Для пищевых продуктов со сложным сырьевым составом, и для тех, у которых коэффициент пересчета не установлен, принимается K= 6,25.

П р и л о ж е н и е 1 2

к санитарным правилам и нормам
"Гигиенические требования

к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

Краткая характеристика основных видов продуктов детского питания

1. Продукты детского питания на молочной основе

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемый состав этих смесей представлен в соответствующих разделах

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

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

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

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

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

2. Продукты прикорма на зерновой основе

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

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

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

Безопасность продуктов прикорма на зерновой и зерномолочной основе определяется безопасностью основного исходного сырья - крупы и муки, а также молока. Для производства продуктов детского питания на зерновой основе используют крупу и муку, специально предназначенные для питания детей

раннего возраста. В их состав могут быть также введены сахар, декстринмальтоза, мед, растительные масла, натуральные ароматизаторы (ванилин, сухие порошки фруктов и овощей).

3. Продукты прикорма на плодоовощной основе

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

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

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

4. Продукты прикорма на мясной основе

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

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

5. Продукты прикорма на рыбной основе

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

6. Продукты для детей дошкольного и школьного возраста

Эти продукты предназначены для организованного питания в соответствующих учреждениях. Вместе с тем, они могут использоваться и в д о м а ш н и х у с л о в и я х .

Целесообразность использования этих специализированных продуктов с

повышенной биологической и пищевой ценностью для детей и подростков обусловлена необходимостью рационализации питания, устранения дефицита ряда нутриентов и минеральных солей, в том числе микроэлементов, имеющего место в результате сложившихся в настоящее время неблагоприятных социально-экономических и экологических условий проживания.

7. Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей

Пищевая ценность продуктов для лечебного питания детей определяется д в у м я к р и т е р и я м и :

1) Наиболее полным соответствием основным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Эти требования являются общими для продуктов питания, предназначенных для здоровых и больных детей , и были подробно рассмотрены выше, в разделе посвященном продуктам питания для здоровых детей ;

2) Эффективностью лечебного действия продуктов, которая определяется либо элиминацией, либо наоборот, обогащением продукта теми или иными пищевыми веществами, в соответствии с их целевым назначением и характером метаболических нарушений при каждом конкретном заболевании или группе з а б о л е в а н и й .

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

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