

**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*

Утверждены          
приказом           
Министра здравоохранения   
Республики Казахстан     
от 11 июня 2003 года N 447   
"Об утверждении санитарных   
правил и норм "Гигиенические   
требования к безопасности   
и пищевой ценности пищевых   
продуктов"

**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 cоблюдением 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 качества;   
      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 активности;   
      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 - мк г/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 о  в долю секунд) - УВТ;   
      20) выражение соотношения витамина Е к полиненасышенным 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: Е. 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 биологических активных добавках к пище и обогащенных продуктов 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);   
      6) 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: В=(А/Н) 90 Sr+(А/Н) 137 Cs, где А - измеренное значение удельной активности для 90 Sr и 137 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**

                                                       Таблица 1   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |   Показатели    |Допустимые    |    Примечание   
               |                 |уровни, мг/кг,|   
               |                 | не более     |   
--------------------------------------------------------------------   
1. Мясо, полу-  **Токсичные**   
фабрикаты, пар- **элементы:**   
ные, охлажден-  свинец                 0,5   
ные, подморо-   мышьяк                 0,1   
женные, заморо- кадмий                 0,05   
женные (все     ртуть                  0,03   
виды убойных,   
промысловых и   **Антибиотики\*** кроме мяса диких   
диких животных)                                   животных   
                левомицетин       не допускается      <0,01   
                тетрациклиновая   не допускается    <0,01 ед/г   
                группа   
                гризин            не допускается    <0,5 ед/г   
                бацитрацин        не допускается    <0,02 ед/г

**Пестициды\*\*:**   
                гексахлорцикло-   
                гексан (a,b,y-   
                изомеры)               0,1   
                ДЦТ и его   
                метаболиты             0,1

**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   
                                                  без костей   
                                       200        всех видов   
                                                  животных   
--------------------------------------------------------------------   
Мясо говядина   **Паразитологи-**   
**ческие:**   
                Личинки гель-   
                минтов в живом   
                виде, финны   
                бычьего цепня    не допускаются   на разрезе   
                                                  площадью 40 см 3   
Мясо свинина    личинки трихи-   
                нелл, финны   
                свиного цепня    не допускаются   на разрезе   
                                                  площадью 40 см 3   
--------------------------------------------------------------------   
**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов| КМАФАнМ,|Не допускается в  |дрожжи|плесени|Примеча-   
              | КОЕ/г не|программах (далее |КОЕ/г |КОЕ/г, |ние:   
              |  более  |- г) продукта     |не    |не     |   
              |         |------------------|более |более  |   
              |         |  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       10         1,0      25      -       -    L.monocy-   
тушах, полу-                                               togenes   
тушах, четвер-                                             в 25 г   
тинах, отрубах                                             не допус-   
                                                           кается

2) охлажденное   1х10 3        0,1      25     -        -    то же   
и подморожен-   
ное в тушах,   
полутушах,   
четвертинах,   
отрубах   
--------------------------------------------------------------------   
**Мясо замороженное убойных животных:**

1) в тушах,      1х10 4       0,01      25    -        -     то же   
полутушах,   
четвертинах,   
отрубах

2) блоки из      5х10 5      0,001     25     -        -     то же   
мяса на кос-   
ти, бескост-   
ного, жило-   
ванного

3) мясная        5х10 6     0,0001     25     -        -     то же,   
масса после                                                пробо-   
дообвалки                                                  подго-   
костей убой-                                               товка без   
ных животных                                               фламби-   
                                                           рования   
                                                           поверх-   
                                                           ности   
--------------------------------------------------------------------   
**Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные,**   
**замороженные), в т.ч. маринованные:**

1) крупнокус-    5х10 5     0,001     25     -        -      L.monocy-   
   ковые                                                   togenes   
                                                           в 25 г   
                                                           не допус-   
                                                           кается

2) мелкокус-     1х10 6     0,001     25     -               то же   
   ковые   
--------------------------------------------------------------------   
**Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):**

1) формован-     5х10 6    0,0001     25     -      500\*     L.monocy-   
ные, в т.ч.                                                togenes в   
панированные                                               25 г не   
                                                           допус-   
                                                           кается   
                                                           \*для по-   
                                                           луфабри-   
                                                           катов,   
                                                           паниро-   
                                                           ванных со   
                                                           сроком   
                                                           годности   
                                                           более 1   
                                                           месяца

2) полуфаб-      2х10 6    0,001     25     -       500\*     то же   
рикаты в   
тестовой   
оболочке,   
фарширован-   
ные (голуб-   
цы, кабачки)

3) фарш          5х10 6    0,0001    25     -        -       L.monocy-   
говяжий,                                                   togenes   
свиной, из                                                 в 25 г   
мяса других                                                не допус-   
убойных                                                    кается   
животных

4) полуфаб-      5х10 6    0,0001    25     -        -       L.monocy-   
рикаты мясо-                                               togenes   
костные                                                    в 25 г   
(крупнокус-                                                не допус-   
ковые, пор-                                                кается   
ционные,   
мелкокуско-   
вые)

5) нацио-        5х10 5    0,001    25      -       100      L.monocy-   
нальные мяс-                                               togenes   
ные продукты                                               в 25 г   
из конины                                                  не допус-   
                                                           кается   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |    Показатели      |Допустимые уровни| Примечание   
                |                    | мг/кг, не более |   
--------------------------------------------------------------------   
2. Субпродукты   **Токсичные элементы:**   
убойных животных свинец                      0,6   
охлажденные,                                 1,0        почки   
замороженные     мышьяк                      1,0   
(печень, почки,  кадмий                      0,3   
язык, мозги,                                 1,0        почки   
сердце), шкурка  ртуть                       0,1   
свиная, кровь                                0,2        почки   
пищевая и про-   
дукты ее пере-   
работки          **Антибиотики,**   
**пестициды**   
**и радионуклиды**            по пункту 1   
--------------------------------------------------------------------   
**Микробиологические показатели**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|Не допускаются в граммах|Плесени,|Примеча-   
               |КОЕ/г,  |        продукта        |КОЕ/г,  |ние   
               |не более|------------------------|не более|   
               |        |БГКП  |Сульфит-  |Пато- |        |   
               |        |(коли-|редуцирую-|ген-  |        |   
               |        |формы)|щие клост-|ные, в|        |   
               |        |      |ридии     |т.ч.  |        |   
               |        |      |          |саль- |        |   
               |        |      |          |монел-|        |   
               |        |      |          |лы    |        |   
--------------------------------------------------------------------   
Субпродукты        -        -        -       25      -     Пробопод-   
убойных живот-                                             готовка с   
ных охлажденные,                                           фламбиро-   
замороженные,                                              ванием   
замороженные в                                             заморо-   
блоках, шкурка                                             женных   
свиная                                                     блоков,   
                                                           L.monocy-   
                                                           togenes   
                                                           в 25 г не   
                                                           допус-   
                                                           кается

Кровь пищевая    5х10 5      0,1      1,0     25\*      -     S.aureus   
                                                           в 1 г не   
                                                           допус-   
                                                           кается;   
                                                           \* для БАД   
                                                           не допус-   
                                                           кается   
                                                           в 10 г   
--------------------------------------------------------------------   
**Продукты переработки крови:**

1) альбумин     2,5х10 4     0,1      1,0     25\*      -     S. aureus   
пищевой                                                    и Proteus   
                                                           в 1 г не   
                                                           допус-   
                                                           каются;   
                                                           \* для БАД   
                                                           не допус-   
                                                           кается в   
                                                           10 г

2) сухой        5х10 4      0,1      1,0     25\*      -      \* для БАД   
концентрат                                                 не допус-   
плазмы                                                     кается в   
(сыворотки)                                                10 г   
крови   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
   Виды продуктов   |   Показатели   |  Допустимые  | Примечание   
                    |                |уровни мг/кг, |   
                    |                |не более      |   
--------------------------------------------------------------------   
          1         |        2       |       3      |       4   
--------------------------------------------------------------------   
3. Жир-сырец говяжий,   
свиной, бараний и   
других убойных живот- Смотри раздел "Масличное сырье и жировые   
ных (охлажденный,     продукты" п. 64   
замороженный), шпик   
свиной и продукты из   
него, курдюк бараний   
--------------------------------------------------------------------   
          1         |        2       |       3      |       4   
--------------------------------------------------------------------   
4. Колбасные изде-   **Токсичные**   
лия\*\*\*, продукты из  **элементы:**   
мяса всех видов   
убойных животных,    свинец                 0,5   
кулинарные изделия   мышьяк                 0,1   
из мяса. Националь-  кадмий                 0,05   
ные изделия из мяса  ртуть                  0,03   
(чужук, карта, жая,  бенз(а)пирен           0,001     для копченых   
жал, казы, кабырга                                    продуктов   
и другие)            **Антибиотики,**   
**пестициды и**   
**радионуклиды**         по пункту 1

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

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|   Не допускаются в г   |Плесени,|Примеча-   
               |КОЕ/г,  |        продукта        |КОЕ/г,  |ние   
               |не более|------------------------|не более|   
               |        |БГКП  |Сульфит-  |Пато- |        |   
               |        |(коли-|редуцирую-|ген-  |        |   
               |        |формы)|щие клост-|ные, в|        |   
               |        |      |ридии     |т.ч.  |        |   
               |        |      |          |саль- |        |   
               |        |      |          |монел-|        |   
               |        |      |          |лы    |        |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |     4    |   5  |    6   |    7   
--------------------------------------------------------------------   
Колбасы и про-                                             Е. coli в   
дукты из мяса                                              1 г не   
убойных живот-                                             допус-   
ных, сырокоп-                                              кается;   
ченые и сыро-       -      0,1     0,01     1,0      25    L.monocy-   
вяленые, в т.ч.                                            togenes   
нарезанные и                                               в 25 г не   
упакованные под                                            допус-   
вакуумом                                                   кается

Колбасы   
полукопченые и      -      1,0     0,01     1,0      25   
варено-копченые,   
в т.ч. конские   
--------------------------------------------------------------------   
**Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба**   
**мясные):**   
--------------------------------------------------------------------   
1) высшего и                                               в сосис-   
первого сорта     1х10 3     1,0     0,01     1,0      25    ках и в   
                                                           сардель-   
                                                           ках   
                                                           L.monocy-   
                                                           togenes   
                                                           в 25 г не   
                                                           допус-   
                                                           кается

2) второго   
сорта            2,5х10 3    1,0     0,01     1,0      25

Колбасы вареные   
с добавлением   
консервантов, в   1х10 3     1,0     0,1      1,0      25   
т.ч. деликатес-   
ные

Изделия колбас-                                            \*для   
ные вареные,                                               сервиро-   
сроки годности                                             вочной   
которых превы-                                             нарезки -   
шают 5 суток,     1х10 3 \*   1,0     0,1      1,0      25    2,5х10 3   
нарезанные и   
упакованные   
под вакуумом

Продукты мясные   
вареные: окоро-   
ка, рулеты из   
свинины и говя-   
дины, свинина и   1х10 3     1,0     0,1      -       25   
говядина прессо-   
ванные, ветчина,   
бекон, мясо сви-   
ных голов прессо-   
ванное, баранина   
и говядина в   
форме   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |     4    |   5  |    6   |    7   
--------------------------------------------------------------------   
**Продукты мясные копчено-вареные:**

1) окорока,   
рулеты, корейка,   
грудинка, шейка,  1х10 3     1,0      0,1       -      25   
балык свиной и   
в оболочке

2) щековина   
(баки), рулька    1х10 3     1,0      0,01      -      25

Продукты мясные   
копчено-запечен-   
ные, запеченные,  1х10 3     1,0      0,1       -      25   
в т.ч. кролики и   
поросята

Национальные   
изделия из кони-   
ны и баранины   
(чужук, карта,    1х10 3     1,0      0,1       -      25   
жая, жал, казы,   
кабырга и другие)

Продукты вареные   
и запеченные,   
копчено-запечен-   
ные, в т.ч. мяс-   
ные национальные  1х10 3 \*   1,0      0,1     1,0      25    \*для   
изделия, сроки                                             сервиро-   
годности которых                                           вочной   
превышают 5 су-                                            нарезки   
ток, в т.ч.                                                - 2,5х10 3   
нарезанные и   
упакованные под   
вакуумом   
--------------------------------------------------------------------   
**Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:**

1) из порционных   
кусков мяса всех   
видов убойных     1х10 4    0,01      -      0,1      25     Entero-   
животных (без                                              coccus не   
соусов), жарен-                                            более   
ные, отварные                                              1х10 3   
                                                           КОЕ/г

2) из рубленого   
мяса с соусами;   
блинчики с на-    2х10 4    0,01      -      0,1      25     то же   
чинкой из мяса   
или субпродуктов   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
  Виды продуктов  |     Показатели      |Допустимые уровни,|Приме-   
                  |                     |мг/кг, не более   |чание   
--------------------------------------------------------------------   
5. Продукты мясные  **Токсичные элементы:**     по пункту 1   
с использованием   
субпродуктов (паш-  **Бенз(а)пирен и**   
теты, ливерные      **нитрозамины**             по пункту 4   
колбасы, зельцы,   
студни) и крови.    **Антибиотики,**   
Изделия вареные с   **пестициды**   
использованием      **и радионуклиды**          по пункту 1   
субпродуктов, кро-   
ви, колбасы, залив-   
ные (хлебы, колба-   
сы, студни, ливер-   
ные колбасы, залив-   
ные блюда)   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|   Не допускаются в граммах   | Примечание   
               |КОЕ/г,  |          продукта            |   
               |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-   
                                                        ток:   
Колбасы кровяные  2х10 3     1,0     0,01     -\*     25   S. aureus в   
                                                        1,0 г не   
                                                        допускается;   
                                                        сульфитреду-   
                                                        цирующие   
                                                        клостридии в   
                                                        0,1 г не   
                                                        допускаются

Зельцы            2х10 3     1,0     0,1     1,0     25

                                                        \*для продук-   
                                                        тов, сроки   
                                                        годности   
                                                        которых   
                                                        превышают 2   
                                                        суток:   
Колбасы ливерные  2х10 3     1,0     0,01\*    -\*     25   S. aureus в   
                                                        1,0 г не   
                                                        допускается;   
                                                        сульфитре-   
                                                        дуцирующие   
                                                        клостридии   
                                                        в 0,1 г не   
                                                        допускаются

Паштеты из                                              \*для продук-   
печени и (или)                                          тов, сроки   
мяса, в том                                             годности   
числе в оболоч-                                         которых   
ках               1х10 3     1,0     0,1     -\*     25    превышают 2   
                                                        суток: S.   
                                                        aureus в   
                                                        1,0 г не   
                                                        допускается;   
                                                        L.monocy-   
                                                        togenes в   
                                                        25 г не   
                                                        допускается

Желированные      2х10 3     0,1     0,1    0,1\*    25    \* то же   
мясные продукты   
(студни, холод-   
цы, заливные и   
другие)   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов  |     Показатели      |Допустимые уровни,|Приме-   
                 |                     |мг/кг, не более   |чание   
--------------------------------------------------------------------   
        1        |          2          |         3        |   4   
--------------------------------------------------------------------   
6. Консервы из    **Токсичные элементы:**   
мяса, мясорасти-   
тельные\*\*\*        свинец                        0,5   
                                                1,0        для кон-   
                                                           сервов в   
                                                           сборной   
                                                           жестяной   
                                                           таре   
                  мышьяк                        0,1   
                  медь                          5,0   
                  цинк                         70,0   
                  кадмий                        0,05   
                                                0,1        для кон-   
                                                           сервов в   
                                                           сборной   
                                                           жестяной   
                                                           таре   
                  ртуть                         0,03   
                  олово                       200,0        для кон-   
                                                           сервов в   
                                                           сборной   
                                                           жестяной   
                                                           таре   
                  хром                          0,5        для кон-   
                                                           сервов в   
                                                           сборной   
                                                           хромиро-   
                                                           ванной   
                                                           таре   
--------------------------------------------------------------------   
        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   
                                                           с овощами   
**Радионуклиды**                  по п.1   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
    Виды продуктов     |               Требования   
--------------------------------------------------------------------   
**Консервы пастеризованные:**

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

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов  |     Показатели      |Допустимые уровни,|Приме-   
                 |                     |мг/кг, не более   |чание   
--------------------------------------------------------------------   
7. Консервы из    **Токсичные элементы:**   
субпродуктов, в   
том числе паштет-                               0,6   
ные (все виды     свинец                        1,0        для кон-   
убойных и промыс-                                          сервов в   
ловых животных)                                            сборной   
                                                           жестяной   
                                                           таре   
                  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   
                                                           с овощами   
**Антибиотики,**   
**пестициды и**   
**радионуклиды**                 по п.1

**Микробиологические**   
**показатели**             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,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
8. Мясо субли-   
мированной и   **Токсичные элементы**      по п. 1          в пересчете   
тепловой сушки                                         на исходный   
                                                       продукт с   
                                                       учетом содер-   
                                                       жания сухих   
                                                       веществ в нем   
                                                       и конечном   
                                                       продукте

**Нитрозамины:**   
               сумма НДМА и НДЭА      0,002

**Антибиотики, пести-**   
**циды и радионуклиды**     по п. 1.   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|   Не допускается в     |Плесени,|Примеча-   
               |КОЕ/г,  |   граммах продукта     |КОЕ/г,  |ние   
               |не более|------------------------|не более|   
               |        |БГКП  |Патогенные, в    |        |   
               |        |(коли-|т.ч. сальмонеллы |        |   
               |        |формы)|                 |        |   
--------------------------------------------------------------------   
Концентраты   
пищевые из мяса   
или субпродук-   
тов, сухие      2,5х10 4    1,0           25           100   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
9. Мясо птицы,  **Токсичные элементы:**   
в том числе   
полуфабрикаты,  свинец                       0,5   
охлажденные,    мышьяк                       0,1   
подмороженные,  кадмий                       0,05   
замороженные    ртуть                        0,03   
(все виды птицы   
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 (a,b,y-   
                изомеры)                     0,1   
                ДДТ и его   
                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 |   
               |        |формы)|                 |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |        4        |       5   
--------------------------------------------------------------------   
**Тушки и мясо**                                      отбор проб из   
**птицы**                                              глубоких слоев   
                                                  мышц   
1) охлажденное   1х10 4       -          25         L.monocytogenes в   
                                                  25 г не   
                                                  допускается   
2) замороженное  1х10 5       -          25         то же   
3) фасованное    5х10 5       -          25         то же   
охлажденное,   
подмороженное,   
замороженное   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |        4        |       5   
--------------------------------------------------------------------   
**Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:**

1) мясокостные,  1х10 5       -          25         L.monocytogenes в   
бескостные без                                    25 г не   
панировки                                         допускаются

2) мясокостные,   
бескостные в   
панировке, со   
специями, с   
соусом, мари-   
нованные         5х10 5       -          25         то же

3) мясо куско-   
вое бескостное   
в блоках         1х10 6       -          25         то же   
--------------------------------------------------------------------   
**Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные,**   
**замороженные):**

1) в тестовой    1х10 6     0,0001       25         L.monocytogenes в   
оболочке                                          25 г не допус-   
                                                  кается

2) в натураль-   
ной оболочке,   
в т.ч. купаты    1х10 6       -          25         то же

3) в панировке   
и без нее        1х10 6       -          25         то же

4) мясо птицы   
механической   
обвалки, кост-   
ный остаток   
охлажденные,   
замороженные в   
блоках, полу-   
фабрикат кост-   1х10 6       -          25         L.monocytogenes в   
ный заморожен-                                    25 г не допус-   
ный                                               кается

5) кожа птицы    1х10 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

**Антибиотики,**   
**пестициды 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 |   
               |        |формы)|                 |   
--------------------------------------------------------------------   
Субпродукты,   
полуфабрикаты    1х10 6      -           25         L.monocytogenes в   
из субпродуктов                                   25 г не допус-   
птицы                                             кается   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
11. Колбасные  **Токсичные элементы:**   
изделия,   
копчености,    свинец                      0,5   
кулинарные     мышьяк                      0,1   
изделия с      кадмий                      0,05   
использованием ртуть 0,03   
мяса птицы     **Бенз(а)пирен**                 0,001       для копченых   
                                                       продуктов   
**Нитрозамины:**   
               сумма НДМА и НДЭА           0,002   
                                           0,004       для копченых   
                                                       продуктов   
**Антибиотики, пести-**   
**циды и радионуклиды**         по п.9   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|   Не допускается в граммах   | Примечание   
               |КОЕ/г,  |          продукта            |   
               |не более|------------------------------|   
               |        |БГКП  |Сульфит-  |Sau-|Пато-  |   
               |        |(коли-|редуцирую-|reus|генные,|   
               |        |формы)|щие клост-|    |в т.ч. |   
               |        |      |ридии     |    |саль-  |   
               |        |      |          |    |монеллы|   
--------------------------------------------------------------------   
Колбасные изде-            0,1      0,01    1,0     25  Е. coli в   
лия сыровяленые,                                        1,0 г не   
сырокопченые                                            допускается   
                                                        L.monocy-   
                                                        togenes в   
                                                        25 г не   
                                                        допускается

Колбасные изде-     -      0,1     0,1      1,0    25   Е. coli в   
лия сыровяленые,                                        1,0 г не   
сырокопченые,                                           допускаются   
нарезанные и                                            L.monocy-   
упакованные под                                         togenes в   
вакуумом                                                25 г не   
                                                        допускаются

**Колбасные изделия**

1) полукопченые     -      1,0     0,01     1,0    25   
2) нарезанные и   
упакованные под   
вакуумом            -      1,0     0,1      1,0    25

Вареные колбас-   1х10 3     1,0     0,1      1,0    25  для сосисок   
ные изделия                                            и сарделек   
(колбасы, мяс-                                         L.monocy-   
ные хлеба,                                             togenes в   
сосиски, сар-                                          25 г не   
дельки, рулеты,                                        допускается   
ветчина и   
другие)

Варено-копченые   
колбасы             -      1,0     0,1      1,0    25

Тушки и части     1х10 3     1,0     0,1      1,0    25   
тушек птицы и   
изделия запе-   
ченные,   
варено-копче-   
ные, копченые

Тушки и части     1х10 3     1,0     0,1      1,0    25  Е. Соli в   
тушек птицы и                                          1,0 г не   
изделия сыро-                                          допускается   
копченые,                                              L.monocy-   
сыровяленые                                            togenes в   
                                                       25 г не   
                                                       допускается

Кулинарные   
изделия из   
рубленого мяса    1х10 3     1,0     0,1      1,0    25

Рулеты из мяса   
птицы с напол-   
нителями (фрук-   
товые и овощные)  5х10 3     0,1     0,01     1,0    25   
--------------------------------------------------------------------   
**Готовые быстрозамороженные блюда и мяса**

1) жареные,       1Х10 4     0,1      -       1,0    25  Enterococcus   
отварные                                               не более   
                                                       1х10 4  КОЕ/г

2) из рубленого   
мяса с соусами   
и/или с гарни-   
ром               2х10 4     0,1      -       1,0    25  то же   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
12. Мясопро-    **Токсичные элементы**         по п.10   
дукты с исполь-   
зованием суб-   **Бенз(а)пирен и**   
продуктов пти-  **нитрозамины**                по п.4   
цы, шкурки   
(паштеты, ли-   **Антибиотики, пести-**   
верные колбасы  **циды, радионуклиды**         по п.9   
и другие)   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|   Не допускается в граммах   | Примечание   
               |КОЕ/г,  |          продукта            |   
               |не более|------------------------------|   
               |        |БГКП  |Сульфит-  |Sau-|Пато-  |   
               |        |(коли-|редуцирую-|reus|генные,|   
               |        |формы)|щие клост-|    |в т.ч. |   
               |        |      |ридии     |    |саль-  |   
               |        |      |          |    |монеллы|   
--------------------------------------------------------------------   
Паштеты из мяса   2х10 3    1,0       0,1     1,0    25   L.monocy-   
птицы, в т.ч. с                                         togenes в   
использованием                                          25 г не   
птичьих потрохов                                        допускается

Паштеты из   
птичьей печени    5х10 3    1,0       0,1     0,1    25   то же

Желированные   
продукты из   
птицы: зельцы,   
студни, залив-    2х10 3    1,0       0,1     1,0    25   
ные и другие,   
в т.ч. ассорти   
с использова-   
нием мяса убой-   
ных животных

Ливерные кол-   
басы из мяса   
птицы и суб-      5х10 3    1,0       0,1     1,0    25   
продуктов   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
13. Консервы   **Токсичные элементы:**   
из мяса птицы   
и мясорасти-   свинец                      0,5   
тельные\* в                                 0,6         паштетные   
т.ч. паштетные                             1,0         для консервов   
и фаршевые                                             в сборной   
                                                       жестяной таре

               мышьяк                      0,1   
                                           1,0         паштетные

               кадмий                      0,05   
                                           0,3         паштетные   
                                           0,1         для консервов   
                                                       в сборной   
                                                       жестяной таре

               ртуть                       0,03   
                                           0,1         паштетные

               олово                     200,0         паштетные   
                                                       для консервов   
                                                       в сборной   
                                                       жестяной таре

               хром                        0,5         паштетные   
                                                       для консервов   
                                                       в сборной   
                                                       хромирован-   
                                                       ной таре

**Нитрозамины:**   
               сумма НДМА и НДЭА           0,002   
**Пестициды\*\*:**   
               гексахлорциклогек-   
               сан (a,b,y -   
               изомеры)                    0,1   
               ДДТ и его метаболиты        0,1   
               Нитраты                     200         мясорасти-   
                                                       тельные   
**Антибиотики, пести-**   
**циды и радионуклиды**         по п.9.   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
   Вид продуктов      |                Требования   
--------------------------------------------------------------------   
Консервы пастеризован- Должны удовлетворять требованиям   
ные из мяса птицы      промышленной стерильности для консервов   
                       группы "Д" в соответствии с приложением 8 к   
                       настоящим санитарным правилам

Консервы стерилизован- Должны удовлетворять требованиям   
ные из мяса птицы с    промышленной стерильности для консервов   
растительными добавка- группы "А" в соответствии с приложением 8 к   
ми и без них, в т.ч.   настоящим санитарным правилам   
и паштеты   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
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

**Нитрозамины:**   
               сумма НДМА и НДЭА          по п.13   
**Пестициды\*\*:**   
**Антибиотики, пести-**   
**циды 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.  |   
               |        |      |        |саль-   |   
               |        |      |        |монеллы |   
--------------------------------------------------------------------   
Фарш цыплят   
сублимационной   
сушки            1х10 4     0,01     0,1      25    Proteus в 1 г не   
                                                  допускается

Фарш куриный   
тепловой сушки   5х10 3     0,1      0,1      25    то же

Сушеные продук-   
ты из мяса   
птицы            1х10 4     0,1      0,01     25    то же   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
15. Яйца и     **Токсичные элементы:**   
жидкие яичные   
продукты       свинец                      0,3   
(меланж, бе-   мышьяк                      0,1   
лок, желток)   кадмий                      0,01   
               ртуть                       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\*\*:**   
               гексахлорциклогек-   
               сан (a,b,y-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,|     Не допускается в г       | Примечание   
               |КОЕ/г,  |          продукта            |   
               |не более|------------------------------|   
               |        |БГКП  |Saureus|Proteus|Пато-  |   
               |        |(коли-|       |       |генные,|   
               |        |формы)|       |       |в т.ч. |   
               |        |      |       |       |саль-  |   
               |        |      |       |       |монеллы|   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |   4   |   5   |   6   |     7   
--------------------------------------------------------------------   
Яйцо куриное     1х10 2      0,1     -       -     125\*   \* не допус-   
диетическое,                                            кается в 5   
перепелиное                                             образцах по   
                                                        25 г каждый;   
                                                        анализ про-   
                                                        водят в   
                                                        желтках

Яйцо куриное   
столовое и   
других видов   
птицы            5х10 3      0,01    -       -     125\*   \* то же   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |   4   |   5   |   6   |     7   
--------------------------------------------------------------------   
**Яичные продукты жидкие:**

1) смеси   
яичные для   
омлета,          1х10 5      0,1    1,0     1,0     25   
фильтрованные,   
пастеризованные

2) замороженные:   
меланж желток,   
белок, в т.ч. с  5х10 5      0,1    1,0     1,0     25   
солью или саха-   
ром, смеси для   
омлета   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
16. Яичные     **Токсичные элементы:**   
продукты сухие   
(яичный поро-  свинец                      3,0   
шок, белок,    мышьяк                      0,6   
желток)        кадмий                      0,1   
               ртуть                       0,1

**Антибиотики, пести-**                      В пересчете   
**циды и радионуклиды**         по п.15      на исходный   
                                                       продукт с   
                                                       учетом содер-   
                                                       жания 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. |   
               |        |      |       |       |саль-  |   
               |        |      |       |       |монеллы|   
--------------------------------------------------------------------   
Яичный порошок,   
меланж для про-   
дуктов энте-   
рального   
питания          5х10 4     0,1     1,0     1,0     25

Меланж, белок,   
желток, сухие   
смеси для   
омлета           1х10 5     0,1     1,0     1,0     25   
--------------------------------------------------------------------   
**Яичные продукты сублимационной сушки:**

1) желток        5х10 4     0,01    1,0      -      25\*   Для БАД в   
                                                        10 г не   
                                                        допускается

2) белок,   
альбумин         lх10 4     0,1     1,0      -      25   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
17. Яичный бе- **Токсичные элементы:**   
лок (альбумин)   
сухой          свинец                      0,5   
               мышьяк                      0,2   
               кадмий                      0,05   
               ртуть                       0,03

**Антибиотики, пести-**                      В пересчете   
**циды и радионуклиды**        по п. 15.     на исходный   
                                                       продукт с   
                                                       учетом содер-   
                                                       жания 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**

                                                         Таблица 2   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
18. Молоко,     **Токсичные элементы:**   
сливки сырые и   
термически      свинец                     0,1   
обработанные,   мышьяк                     0,05   
пахта, сыво-    кадмий                     0,03   
ротка молочная, ртуть                      0,005   
жидкие кисло-   
молочные про-   **Микотоксины:**   
дукты, в том    афлатоксин М1              0,0005   
числе йогурт,   
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

**Ингибирующие**   
**вещества:**               не допускаются  молоко и   
                                                       сливки сырые   
**Пестициды\*\*:**

                                                       молоко, пах-   
                                                       та, сыворотка   
                                                       молочная,   
                                            0,05       жидкие кисло-   
                гексахлорциклогек-                     молочные про-   
                сан (a,b,y-изомеры)                    дукты, напит-   
                                                       ки на молоч-   
                                                       ной основе   
                                            1,25       сливки, сме-   
                                                       тана, в пе-   
                                                       ресчете на   
                                                       жир

                                                       молоко, пах-   
                                                       та, сыворотка   
                                                       молочная,   
                                            0,05       жидкие кисло-   
                ДДТ и его метаболиты                   молочные про-   
                сан (a,b,y-изомеры)                    дукты, напит-   
                                                       ки на молоч-   
                                                       ной 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,|   Не допускается в г   |   Примечание   
               |КОЕ/г,  |        продукта        |   
               |не более|------------------------|   
               |        |БГКП  |Патогенные, в    |   
               |        |(коли-|т.ч. сальмонеллы |   
               |        |формы)|                 |   
--------------------------------------------------------------------   
**Молоко сырое:**

1) высший сорт   3х10 5      -          25          соматические   
                                                  клетки не более   
                                                  5Х10 5  в 1 см 3

2) первый сорт   5х10 5      -          25          соматические   
                                                  клетки не более   
                                                  1х10 6  в 1 см 3

3) второй сорт   4х10 6      -          25          то же   
--------------------------------------------------------------------   
**Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:**

1) в потреби-                                     S.aureus в 1 см 3   
тельской таре    1х10 5     0,01        25          не допускается;   
                                                  L.monocytogenes   
                                                  в 25 см 3  не   
                                                  допускается

2) во флягах     2х10 5     0,01        25          S.aureus в 0,1 см 3   
                                                  не допускается;   
                                                  L.monocytogenes в   
                                                  25 см 3  не   
                                                  допускается

Молоко   
топленое         2х10 5     0,01        25   
Молоко   
шоколадное       5х10 4     1,0         25          S.aureus в 1 см 3   
                                                  не допускается   
Молоко и слив-   Должны удовлетворять требованиям промышленной   
ки стерилизо-    стерильности для стерилизованных молока и сливок   
ванные           в потребительской таре в соответствии с   
                 приложением 8 к настоящим санитарным правилам   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|Не допускается в г   |Дрожжи| Примечание   
               |КОЕ/г,  |      продукта       |и пле-|   
               |не более|---------------------|сени, |   
               |        |БГКП  |Sau- |Пато-   |КОЕ/г,|   
               |        |(коли-|reus |генные, |не    |   
               |        |формы)|     |в т.ч.ч.|более |   
               |        |      |     |саль-   |      |   
               |        |      |     |монеллы |      |   
--------------------------------------------------------------------   
Жидкие кисломо-   
лочные продукты,   
в т.ч. йогурт,     -      0,01   1,0     25       -   
со сроками год-   
ности не более   
72 час.

                                                      \* кроме напит-   
                                                      ков, изготав-   
                                                      ливаемых с   
Жидкие кисломо- не менее  0,1    1,0     25    дрожжи использованием   
лочные продук-                                 - 50\*  заквасок,   
ты, в т.ч.      1х10 7 \*\*                        плесе- содержащих   
йогурт, со                                     ни-50  дрожжи   
сроками год-                                          \*\* для терми-   
ности более                                           чески обра-   
72 час.                                               ботанных про-   
                                                      дуктов не   
                                                      нормируется

Национальные   
кисломолочные   
напитки (ку-   
мыс, шубат,        -      0,1    1,0     25   
сузбе, айран,   
иркит, быр-   
шима)

Кислое молоко      -      0,1    1,0     25           Ps.aerogenosa   
с добавлением                                         в 1 г не   
пресного молока                                       допускается   
или воды (ай-   
ран, койыртпак,   
шалап)

Кислое молока      -      0,1    1,0     25           Ps.aerogenosa   
с добавлением                                         в 1 г не   
бульона вялено-                                       допускается   
го мяса

Национальные   
молочные напит-   
ки, приготов-   
ленные на осно-   
ве зерновых   
культур:   
1) кислое моло-   
ко с добавле-   
нием отвара       -       0,1    1,0     25    плесе-   
пшеницы, пшена                                 ни - 50   
(коже, боза);   
2) напитки с   
добавлением   
зерна и круп,     -       1,0     -      25    плесе-   
сброженные и                                   ни - 50   
пастеризован-   
ные;   
3) напитки,                                            Ps.aerogenosa   
приготовленные                                         в 1 г не   
из цельного      1х10 3     0,1    1,0     25    плесе-  допускается   
молока с добав-                                ни - 50   
лением жира,   
муки и круп.

Жидкие кисло-   не менее                               \*кроме напит-   
молочные про-   1х10 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     1х10 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 -   
                                               50\*\*    0,01;   
                                                       \*\*для продук-   
                                                       тов со сро-   
                                                       ками год-   
                                                       ности более   
                                                       72 часов   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
19. Творог и   **Токсичные элементы:**   
творожные   
изделия, курт, свинец                      0,3   
продукты       мышьяк                      0,2   
пастообразные  кадмий                      0,1   
молочные       ртуть                       0,02   
белковые       **Микотоксины:**   
               афлатоксин М 1                0,0005   
**Пестициды\*\*** :   
               гексахлорциклогек-                      в пересчете   
               сан (a,b,y-изомеры)         1,25        на жир   
               ДДТ и его метаболиты        1,0         то же   
**Антибиотики и**   
**радионуклиды**                по п.18   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|Не допускается в г продукта | Примечание   
               |КОЕ/г,  |----------------------------|   
               |не более|      |     |        |Дрожжи|   
               |        |БГКП  |Sau- |Пато-   |и пле-|   
               |        |(коли-|reus |генные, |сени, |   
               |        |формы)|     |в т.ч.ч.|КОЕ/г,|   
               |        |      |     |саль-   |не    |   
               |        |      |     |монеллы |более |   
--------------------------------------------------------------------   
Творог и тво-     0,001    0,1    25     -   
рожные изделия   
со сроками   
годности не   
более 72 час.

Творог и тво-     0,01     0,1    25           дрожжи   
рожные изделия                                 - 100,   
со сроками                                     плесе-   
годности более                                 ни - 50   
72 час., в т.ч.   
замороженные

Творожные изде-   0,01     1,0    25           дрожжи   
лия термически                                 и пле-   
обработанные                                   сени -   
                                               50

Курт              0,1      1,0    25           дрожжи   
                                               и пле-   
                                               сени -   
                                               50

Альбуминная       0,1      0,1    25           дрожжи  КМАФАнМ - не   
масса из молоч-                                - 100,  более 2х10 5   
ной сыворотки                                  плесе-  КОЕ/г, кроме   
                                               ни - 50 продуктов,   
                                                       вырабатывае-   
                                                       мых с молоч-   
                                                       нокислой   
                                                       микрофлорой   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
20. Консервы   **Токсичные элементы:**   
молочные   
(молоко, слив- свинец                      0,3   
ки, пахта, сы- мышьяк                      0,15   
воротка, сгу-  кадмий                      0,1   
щенные с саха- ртуть                       0,015   
ром; молоко    олово                       200,0       для консервов   
сгущенное сте-                                         в сборной   
рилизованное)                                          жестяной   
                                                       таре   
               хром                        0,5         для консер-   
                                                       вов в хроми-   
                                                       рованной таре   
**Микотоксины:**   
               афлатоксин M 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-   |   
               |        |(коли- |генные, |   
               |        |формы) |в т.ч.  |   
               |        |       |саль-   |   
               |        |       |монеллы |   
--------------------------------------------------------------------   
Молоко сгущен-  Должно удовлетворять требованиям промышленной   
ное стерилизо-  стерильности для консервов группы А в соответствии   
ванное в банках с приложением 8 к настоящим санитарным правилам

Молоко сгущен-   
ное с сахаром:   
1) в потреби-   
тельской таре    2х10 4     1,0      25

2) в транспорт-   
ной таре          -       1,0      25   
Пахта, сыворот-   
ка молочная,   
сливки сгущен-   
ные с сахаром    5х10 4     1,0      25   
Какао, кофе   
натуральный со   
сгущенным моло-   
ком и сахаром,   
сливки сгущен-   
ные с сахаром    3,5х10 4   1,0      25   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
21. Продукты   **Токсичные элементы,**                      в пересчете   
молочные су-   **микотоксины и**                           на восстанов-   
хие: молоко,   **антибиотики**               по п. 18       ление продук-   
сливки, кисло-                                         ты   
молочные про-  **Пестициды\*\*:**   
дукты, напит-  гексахлорциклогек-                      в пересчете   
ки, смеси для  сан (a,b,y - изомеры)      1,25         на жир   
мороженного,   
сыворотка и    ДДТ и его метаболиты       1,0          то же   
пахта

**Радионуклиды Бк/кг:**   
               цезий-137                  500   
               стронций -90               200   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|   Не допускаются    |     Примечание   
               |КОЕ/г,  |    в г продукта     |   
               |не более|---------------------|   
               |        |БГКП  |Sau- |Пато-   |   
               |        |(коли-|reus |генные, |   
               |        |формы)|     |в т.ч.  |   
               |        |      |     |саль-   |   
               |        |      |     |монеллы |   
--------------------------------------------------------------------   
Молоко коровье   
сухое цельное    5х10 4     0,1    1,0     25   
Молоко сухое   
обезжиренное:   
1) для непосред- 5х10 4     0,1    1,0     25\*   для БАД в 10 г не до-   
ственного упот-                                пускается   
ребления   
2) для промыш-   1х10 5     0,1    1,0     25\*   для БАД в 10 г не до-   
ленной пере-                                   пускается   
работки   
Напитки сухие   
молочные         1х10 5     0,01   1,0     25    плесени - не более   
                                               50 КОЕ/г   
Сливки сухие и   
сливки сухие с   
сахаром          7х10 4     0,1    1,0     25   
Иримшик (сгу-   
щенные, высу-   
шенные сливки)   1х10 5     0,01   1,0     25

Сыворотка                                      дрожжи - не более 50   
молочная сухая   1х10 5     0,1    1,0     25    КОЕ/г, плесени не бо-   
                                               лее 100 КОЕ/г   
Пахта сухая      5х10 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- см. раздел "Другие   
ты молочных    продукты", п.77   
белков,   
казеин,   
казеинаты,   
гидролизаты   
молочных   
белков   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
23. Сыры (твер- **Токсичные элементы:**   
дые, полутвер-   
дые, мягкие,    свинец                      0,5   
рассольные,     мышьяк                      0,3   
плавленые,      кадмий                      0,2   
брынза)         ртуть                       0,03

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

Сыры плавленые:

1) без наполни-   5х10 3    0,1      25     плесени не более 50   
телей                                     КОЕ/г, дрожжи не более 50   
                                          КОЕ/г   
2) с наполните-   1х10 4    0,1      25     плесени не более 100   
лей                                       КОЕ/г, дрожжи не более   
                                          100 КОЕ/г   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
24. Мороженое  Токсичные элементы,   
на молочной    микотоксины,   
основе         антибиотики и   
               радионуклиды              по п.18

**Пестициды**                  по п.19   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|   Не допускается    |     Примечание   
               |КОЕ/г,  |    в г продукта     |   
               |не более|---------------------|   
               |        |БГКП  |Sau- |Пато-   |   
               |        |(коли-|reus |генные, |   
               |        |формы)|     |в т.ч.  |   
               |        |      |     |саль-   |   
               |        |      |     |монеллы |   
--------------------------------------------------------------------   
Мороженое зака-   1х10 5    0,01   1,0    25     L. monocytogenes в   
ленное                                         25 г не допускается   
Мороженое мягкое  1х10 5    0,1    1,0    25     то же   
Жидкие смеси для   
мягкого моро-   
женого            3х10 4    0,1    1,0    25     то же   
Сухие смеси для   
мягкого моро-   
женого            5х10 4    0,1    1,0    25     то же   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
25. Масло      См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты", п.66   
коровье

26. Заквасоч-  **Токсичные элементы:**   
ные бакте-   
риальные куль- свинец                     1,0   
туры для       мышьяк                     0,2   
производства   кадмий                     0,2   
кисломолочных  ртуть                      0,03   
продуктов,   
кислосливочно-   
го масла и   
сыров   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|   Не допускается    |     Примечание   
               |КОЕ/г,  |    в г продукта     |   
               |не более|---------------------|   
               |        |БГКП  |Sau- |Пато-   |   
               |        |(коли-|reus |генные, |   
               |        |формы)|     |в т.ч.  |   
               |        |      |     |саль-   |   
               |        |      |     |монеллы |   
--------------------------------------------------------------------   
Закваски для        -     3,0    10,0   100    Плесени не более 5   
кефира симбиоти-                               КОЕ/г   
ческие (жидкие)

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

1) жидкие,       1х10 8 \*   10,0   10,0   100    Плесени и дрожжи не   
в т.ч. заморо-                                 более 5 КОЕ/г;   
женные                                         \* для заквасок   
                                               концентрированных -   
                                               не менее 1х10 10

2) сухие         1х10 9 \*    1,0    1,0    10    Плесени и дрожжи не   
                                               более 5 КОЕ/г; \* для   
                                               заквасок концен-   
                                               трированных - не   
                                               менее 1х10 10   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
27. Питательные **Токсичные элементы:**   
среды сухие на   
молочной основе свинец 0,3   
для культивиро- мышьяк 1,0   
вания заквасоч- кадмий 0,2   
ной пробиоти-   ртуть  0,03   
ческой микро-   
флоры           **Микотоксины:**   
                афлатоксин M 1              0,0005   
**Пестициды\*\***   
                гексахлорциклогек-                      в пересчете   
                сан (a,b,y-изомеры)       1,25          на жир   
                ДДТ и его метаболиты      1,0           то же   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                 160   
                стронций-90                80   
--------------------------------------------------------------------

**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 |   
--------------------------------------------------------------------   
Питательные      5х10 4      0,01    25     сульфитредуцирующие клост-   
среды сухие для                           ридии в 0,01 г не   
культивирования                           допускаются   
заквасочной и   
пробиотической   
микрофлоры   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
28. Молоко-    **Токсичные элементы,**   устанавливаются с учетом   
содержащие     **микотоксины,**          содержания немолочных   
продукты с     **антибиотики,**          компонентов и требований   
немолочными    **пестициды и**          к их безопасности   
компонентами,  **радионуклиды**   
в т.ч. мороже-   
ное            **Микробиологические**   
**показатели**                 по п.18-24   
--------------------------------------------------------------------

      \* 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,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
       1      |         2          |         3        |      4   
--------------------------------------------------------------------   
29. Рыба живая, **Токсичные элементы:**   
рыба свежая   
охлажденная,    свинец                      1,0   
мороженая фарш,                             2,0        тунец, меч-   
филе, мясо                                             рыба, белуга   
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\*:**   
                гексахлорциклогек-          0,2        морская,   
                сан (a,b,y-изомеры)                    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,|   Не допускается    |     Примечание   
               |КОЕ/г,  |    в г продукта     |   
               |не более|---------------------|   
               |        |БГКП  |Sau- |Пато-   |   
               |        |(коли-|reus |генные, |   
               |        |формы)|     |в т.ч.  |   
               |        |      |     |саль-   |   
               |        |      |     |монеллы |   
               |        |      |     |и L.mo- |   
               |        |      |     |nocyto- |   
               |        |      |     |genes   |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |  4  |    5   |          6   
--------------------------------------------------------------------   
Рыба-сырец и     5х10 4     0,01   0,01    25    V. parahaemolyticus   
рыба свежая                                    - не более 100   
                                               КОЕ/г, для морской   
                                               рыбы   
Рыба охлажден-   
ная, мороженая   1х10 5     0,001  0,01    25    то же   
   
**Охлажденная и мороженая рыбная продукция:**

1) филе рыбное,  1х10 5     0,001  0,01    25    то же;   
рыба специаль-                                 сульфитредуцирующие   
ной разделки                                   клостридии в 0,01 г   
                                               не допускаются в   
                                               продукции, упакован-   
                                               ной под вакуумом   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |  4  |    5   |          6   
--------------------------------------------------------------------   
2) фарш рыбный   
пищевой, фор-   
мованные фар-   
шевые изделия,   
в том числе с   
мучным компо-   
нентом           1х10 5     0,001  0,01    25    то же

3) фарш особой   5х10 4     0,01   0,1     25\*   сульфитредуцирующие   
кондиции                                       клостридии в 0,1 г   
                                               не допускаются в   
                                               продукции,   
                                               упакованной под   
                                               вакуумом;   
                                               \*только сальмонеллы   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
30. Консервы и **Токсичные элементы:**   
пресервы рыб-  свинец, мышьяк,   
ные            кадмий, ртуть              по п.29

               олово                      200          для консер-   
                                                       вов в сбор-   
                                                       ной жестя-   
                                                       ной таре   
               хром                       0,5          для консер-   
                                                       вов в хроми-   
                                                       рованной таре   
**Бенз(а)пирен**                0,001        для копченых   
                                                       продуктов   
**Гистамин, нитроза-**   
**мины, пестициды,**   
**полихлорированные**   
**бифенилы и радионук-**   
**лиды**                        по п. 29   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|      Не допускаются в г      | Примечание   
               |КОЕ/г,  |          продукта            |   
               |не более|------------------------------|   
               |        |БГКП  |Sau-|Сульфит-  |Пато-  |   
               |        |(коли-|reus|редуцирую-|генные,|   
               |        |формы)|    |щие клост-|в т.ч. |   
               |        |      |    |ридии     |саль-  |   
               |        |      |    |          |монеллы|   
               |        |      |    |          |и L.mo-|   
               |        |      |    |          |nocyto-|   
               |        |      |    |          |genes  |   
--------------------------------------------------------------------   
Пресервы пряно-  1х10 5     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 малосольные пряного и специального посола из рыбы:**

11) неразде-   
ланной           1х10 5     0,01   1,0     0,01     25    то же   
2) разделанной   5х10 4     0,01   1,0     0,01     25    то же   
Пресервы из   
разделанной   
рыбы с добавле-   
нием раститель-   
ных масел, за-   
ливок, соусов   
с гарнирами и   
без гарниров,   
в т.ч. из   
лососевых рыб   
в масле          2х10 4     0,01   1,0     0,01     25    то же

**Пресервы "Пасты":**

1) пасты рыбные  5х10 5     0,01   0,1     0,01     25    то же   
2) с белковой   
пасты            1х10 5     0,1    0,1     0,1      25    то же   
Пресервы из   
термически   
обработанной   
рыбы             5х10 4     1,0    1,0     1,0      25

Консервы из      Должны удовлетворять требованиям промышленной   
рыбы в стек-     стерильности для консервов группы А в соответствии   
лянной, алюми-   с приложением 8 к настоящим санитарным правилам   
ниевой и жес-   
тяной таре

Полуконсервы     Должны удовлетворять требованиям промышленной   
пастеризованные  стерильности для консервов группы Д в соответствии   
из рыбы в стек-  с приложением 8 к настоящим санитарным правилам   
лянной таре   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
31. Рыба суше- **Токсичные элементы,**        по п.29       в пересчете   
ная, вяленая,  **гистамии и полихло-**                      на исходный   
копченая,      **рированные бифенилы**                      продукт с   
маринованная,                                          учетом содер-   
рыбная кулина-                                         жания сухих   
рия и другая                                           веществ в нем   
рыбная продук-                                         и конечных   
ция готовая к                                          продуктах   
употреблению   **Нитрозамины:**   
               сумма НДМА и НДЭА          0,003   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
               цезий-137                    260   
               стронций-90                  200   
**Пестициды\*:**   
               гексахлорциклогек-   
               сан (a,b,c-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,|   Не допускается в граммах   | Примечание   
               |КОЕ/г,  |          продукта            |   
               |не более|------------------------------|   
               |        |БГКП  |S.  |Сульфит-  |Пато-  |   
               |        |(коли-|au- |редуцирую-|генные,|   
               |        |формы)|reus|щие клост-|в т.ч. |   
               |        |      |    |ридии     |саль-  |   
               |        |      |    |          |монеллы|   
               |        |      |    |          |и L.mo-|   
               |        |      |    |          |nocyto-|   
               |        |      |    |          |genes  |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |  4  |     5    |   6   |     7   
--------------------------------------------------------------------   
Рыбная продукция  1х10 4     1,0   1,0     0,1\*     25    \* в упако-   
горячего копче-                                         ванной под   
ния, в т.ч.                                             вакуумом   
замороженная        
ванной под ва-

**Рыбная продукция холодного копчения:**

1) замороженная   1х10 4     0,1   1,0     0,1\*     25    \* то же;   
                                                        V.parahaemo-   
                                                        lyticus -   
                                                        не более 10   
                                                        КОЕ/г, для   
                                                        морской рыбы

2) в нарезку      3х10 4     0,1   1,0     0,1\*     25    \* то же;   
(куском, сер-                                           V.parahaemo-   
вировочная)                                             lyticus -   
                                                        - не более   
                                                        10 КОЕ/г,   
                                                        для морской   
                                                        рыбы

3) балычные      7,5х10 4    0,1   1,0     0,1\*     25    \* в упако-   
изделия холод-                                          ванной под   
ного копчения                                           вакуумом   
в нарезку

4) ассорти   
рыбное, ветчина   
фарш балычный,   
изделия с   
пряностями        1х10 5     0,01  0,1     0,1\*     25    \* то же

Филе малосоле-    5х10 4     0,1   0,1     0,1      25    V.parahaemo-   
ное, подкопче-                                          lyticus - не   
ное, заморо-                                            более 10   
женное и упа-                                           КОЕ/г, для   
кованное под                                            морской рыбы   
вакуумом

**Рыба соленая, пряная, маринованная:**

1) неразде-       1х10 5     0,1    -      0,1\*     25    \* в упако-   
ланная                                                  ванной под   
                                                        вакуумом

2) разделан-      1х10 5     0,01   0,1    0,1\*     25    \* в упако-   
ная соленая                                             ванной под   
и малосоле-                                             вакуумом   
ная, в т.ч.   
лососевые без   
консервантов,   
филе, в на-   
резку; с за-   
ливками,   
специями,   
гарнирами,   
растительным   
маслом

--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |  4 |     5    |   6   |     7   
--------------------------------------------------------------------   
                                                        \*в упако-   
                                                        ванной под   
                                                        вакуумом;   
Рыба вяленая      5х10 4     0,1    -      1,0\*     25\*\*  \*\* только   
                                                        сальмонел-   
                                                        лы; плесени   
                                                        не более 50   
                                                        КОЕ/г,   
                                                        дрожжи - не   
                                                        более 100   
                                                        КОЕ/г

                                                        \*в упако-   
                                                        ванной под   
                                                        вакуумом;   
Рыба провесная    5х10 4     0,1    -      0,1\*     25    \*\* только   
                                                        сальмонел-   
                                                        лы; плесени   
                                                        и дрожжи не   
                                                        более 100   
                                                        КОЕ/г

Рыба сушеная      5х10 4     1,0    -      0,01\*    25\*\*  \*то же   
                                                        \*\*то же   
Супы сухие с      5х10 5     0,001  -       -       25\*   \* только   
рыбой, требую-                                          сальмонел-   
щие варки                                               лы; плесени   
                                                        и дрожжи не   
                                                        более 100   
                                                        КОЕ/г

**Кулинарные изделия с термической обработкой:**

1) рыба и         1х10 4     1,0   1,0     1,0\*     25\*\*  \*в упако-   
фаршевые изде-                                          ванной под   
лия, пасты,                                             вакуумом;   
паштеты, запе-                                          \* только   
ченные, жарен-                                          сальмонел-   
ные, отварные,                                          лы; плесени   
в заливках и                                            и дрожжи не   
др; с мучным                                            более 100   
компонентом                                             КОЕ/г   
(пирожки,   
пельмени и   
другие); в т.ч.   
замороженные

2) многокомпо-    5х10 4     0,01   1,0    1,0\*     25\*\*  \*в упако-   
нентные изде-                                           ванной под   
лия - солянки,                                          вакуумом;   
пловы, закус-                                           \*\*только   
ки, тушеные                                             сальмо-   
морепродукты с                                          неллы   
овощами, в т.ч.   
замороженные

3) желированные   5х10 4     0,1    1,0     -       25\*   \*только   
продукты: сту-                                          сальмо-   
день, рыба                                              неллы   
заливная и др.

**Кулинарные изделия без тепловой обработки:**

1) салаты из      1х10 4     1,0    1,0     -       25    Proteus в   
рыбы и море-                                            0,1 г не   
продуктов без                                           допускается   
заправки

2) рыба соленая   
рубленная:   
паштеты, пасты    2х10 5     0,01   0,1     -       25    то же

3) масло селе-   
дочное, икор-   
ное, крилевое   
и другое          2х10 5     0,001  0,1     -       25    то же

**Варено-мороженая продукция:**

1) быстрозамо-    2х10 4     0,1    0,1    0,1\*     25    Enterococcus   
роженные готовые                                        - 1х10 3   
обеденные и за-                                         КОЕ/г не   
кусочные рыбные                                         более в   
блюда, блинчики                                         (продукции   
с рыбой, начинка                                        из порцион-   
рыбная, в т.ч.                                          ных кусков);   
упакованные под                                         \* в упако-   
вакуумом                                                ванной под   
                                                        вакуумом

2) изделия        1х10 3     1,0    1,0    1,0      25    Enterococcus   
структурирован-                                         - 2х10 3   
ные ("крабовые                                          КОЕ/г, не   
палочки" и др.)                                         более (в   
                                                        фаршевых)

Майонез на         -       0,01    -      -       25\*   \*только   
основе рыбных                                           сальмонел-   
бульонов                                                лы; плесени   
                                                        не более 10   
                                                        КОЕ/г,   
                                                        дрожжи не   
                                                        более 100   
                                                        КОЕ/г   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
32. Икра и     **Токсичные элементы:**   
молоки рыб и   
продукты из    Свинец                       1,0   
них; аналоги   Мышьяк                       1,0   
икры           Кадмий                       1,0   
               Ртуть                        0,2   
**Пестициды\*:**   
               гексахлорциклогек-   
               сан (a,b,y-изомеры)          0,2   
               ДДТ и его метаболиты         2,0   
**Полихлорированные**   
**бифенилы, радионук-**   
**лиды**                        по п.29   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|КМАФАнМ,| Не допускается в г    |Пле-|Дрож-|Примеча-   
              |КОЕ/г,  |      продукта         |се- |жи,  |ние   
              |не более|-----------------------|ни, |КОЕ/г|   
              |        |БГКП |S.  |Суль- |Пато-|КОЕ/|не   |   
              |        |(ко- |au- |фит-  |ген- |г,  |более|   
              |        |ли-  |reus|реду- |ные, |не  |     |   
              |        |фор- |    |цирую-|в    |бо- |     |   
              |        |мы)  |    |щие   |т.ч. |лее |     |   
              |        |     |    |клост-|саль-|    |     |   
              |        |     |    |ридии |мо-  |    |     |   
              |        |     |    |      |неллы|    |     |   
--------------------------------------------------------------------   
Молоки и икра   5х10 4    0,001 0,01    -     25    -    -   L. mono-   
ястычная, ох-                                              cytogenes   
лажденные и                                                в 25 г не   
мороженые                                                  допус-   
                                                           кается;   
                                                           V. Para-   
                                                           haemoty-   
                                                           cus - не   
                                                           более   
                                                           100   
                                                           КОЕ/г,   
                                                           для мор-   
                                                           ской рыбы

Молоки соленые  1х10 5    0,1   0,1    -     25    -     -   L. mono-   
                                                           cytogenes   
                                                           в 25 г не   
                                                           допус-   
                                                           каются

**Кулинарные икорные продукты:**

1) с термичес-   
кой обработкой  1х10 4    1,0   1,0    -     25    -     -

2) многокомпо-  2х10 5    1,0   0,1    -     25    -     -   L. mono-   
нентные блюда                                              cytogenes   
без термиче-                                               в 25 г не   
ской обработки                                             допус-   
после смешива-                                             кается;   
ния                                                        Proteus   
                                                           в 0,1 г   
                                                           не допус-   
                                                           кается

**Икра осетровых рыб:**

1) зернистая   
баночная,   
паюсная        1х10 4     1,0   1,0   1,0    25    50   50

2) зернистая   1х10 3     1,0   1,0   1,0    25   0,1\* 0,1\*  \* масса   
пастеризован-                                              (г), в   
ная                                                        которой   
                                                           не допус-   
                                                           каются

3) ястычная   
слабосоленая,   
соленая        5х10 4     1,0   1,0   1,0    25    50   100

**Икра лососевых рыб зернистая соленая:**

1) баночная,   
бочковая       1х10 5     1,0   1,0   1,0    25    50   100

2) из заморо-   
женных ясты-   
ков            5х10 4     1,0   1,0   1,0    25    50   100

**Икра других видов рыб:**

1) пробойная   
соленая;   
ястычная   
слабосоленая,   
копченая,   
вяленая        1х10 3     0,1   1,0   1,0    25    50   300

2) пастеризо-  5х10 3     1,0   1,0   1,0    25   0,1\*  0,1\* \* масса   
ванная                                                     (г), в   
                                                           которой   
                                                           не допус-   
                                                           кается

Аналоги икры,   
в т.ч.   
белковые       1х10 4     0,1   1,0   0,1    25    50   50   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
33. Печень рыб **Токсичные элементы:**   
и продукты из   
нее            свинец                       1,0   
               кадмий                       0,7   
               ртуть                        0,5   
               олово                      200,0        для консер-   
                                                       вов в сборной   
                                                       жестяной таре   
               хром                         0,5        для консер-   
                                                       вов в хроми-   
                                                       рованной таре   
**Пестициды\*:**   
               гексахлорциклогек-   
               сан (a,b,y-изомеры)          1,0   
               ДДТ и его метаболиты         3,0   
**Полихлорироваиные**   
**бифенилы**                      5,0   
**Радионуклиды**                по п. 29   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|   Не допускается    |V.pa-| Примечание   
               |КОЕ/г,  |    в г продукта     |rahae|   
               |не более|---------------------|moly-|   
               |        |БГКП  |S.au-|Пато-   |ticus|   
               |        |(коли-|reus |генные, |     |   
               |        |формы)|     |в т.ч.  |     |   
               |        |      |     |саль-   |     |   
               |        |      |     |монеллы |     |   
               |        |      |     |и L.mo- |     |   
               |        |      |     |nocyto- |     |   
               |        |      |     |genes   |     |   
--------------------------------------------------------------------   
Печень, головы   1х10 5    0,001  0,01    25      100\*  \*КОЕ/г, не   
ры6 мороженые                                         более, для   
                                                      морской рыбы

Консервы из   
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,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
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,   **Токсичные элементы:**   
paкообразные   свинец                      10,0   
               мышьяк                       5,0   
               кадмий                       2,0   
               ртуть                        0,2

2) водоросли   **Токсичные элементы:**   
морские        свинец                       0,5   
               мышьяк                       5,0   
               кадмий                       1,0   
               ртуть                        0,1   
**Радионуклиды:**   
               цезий-137                    200   
               стронций-90                  100   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|     Не допускается в г     |  Примечание   
               |КОЕ/г,  |          продукта          |   
               |не более|----------------------------|   
               |        |БГКП  |S.  |Сульфит-|Пато-  |   
               |        |(коли-|au- |редуци- |генные,|   
               |        |формы)|reus|рующие  |в т.ч. |   
               |        |      |    |клостри-|саль-  |   
               |        |      |    |дии     |монеллы|   
               |        |      |    |        |и L.mo-|   
               |        |      |    |        |nocyto-|   
               |        |      |    |        |genes  |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |  4 |    5   |   6   |       7   
--------------------------------------------------------------------   
**Нерыбные объекты промысла:**

1) ракообразные   
Живые            5х10 4     0,01  0,01      -      25   V.parahaemo-   
                                                      lyticus - не   
                                                      более 100   
                                                      КОЕ/г, для   
                                                      морских   
Охлажденные,   
мороженые        1х10 5     0,001 0,01      -      25   то же

2) двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и другие):   
Живые            5х10 3     1,0   0,1      0,1     25   Е. Coli - в 1   
                                                      г не допус-   
                                                      каются; Ente-   
                                                      rococcus - в   
                                                      0,1 г не до-   
                                                      пускаются; V.   
                                                      Parahaemolyti-   
                                                      cus - в 25 г   
                                                      не допускает-   
                                                      ся, для   
                                                      морских

Охлажденные,   
мороженые        5х10 4     0,1   0,1       -      25   V. parahaemo-   
                                                      lyticus - не   
                                                      более 100   
                                                      КОЕ/г, для   
                                                      морских

Головоногие   
моллюски         1х10 5     0,001 0,01      -      25   то же

Пресервы из      2х10 5     0,01  1,0      0,01    25\*  \*только   
нерыбных                                              сальмонеллы;   
объектов про-                                         плесени не   
мысла с добав-                                        более 10   
лением расти-                                         КОЕ/г, дрож-   
тельных масел,                                        жи - не более   
заливок, соу-                                         100 КОЕ/г   
сов с гарниром   
и без гарнира

Пресервы из      5х10 4     0,1   0,1       -      25\*  \*только   
мяса двуствор-                                        сальмонеллы;   
чатых моллюсков                                       плесени не   
                                                      более 10   
                                                      КОЕ/г, дрожжи   
                                                      - не более   
                                                      100 КОЕ/г

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

Вяленая и су-    2х10 4     1,0    -      0,1      25\*  \*только   
шеная продукция                                       сальмонел-   
из морских бес-                                       лы; плесени   
позвоночных                                           и дрожжи не   
                                                      более 100   
                                                      КОЕ/г

**Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла:**

1) ракообразные  2х10 4     0,1   0,1     1,0\*     25   \* в упаковке   
                                                      под вакуумом;   
                                                      Enterococcus,   
                                                      КОЕ/г, не   
                                                      более: 1х10 3   
                                                      - в продукции   
                                                      из порционных   
                                                      кусков, 2х10 3   
                                                      - в фаршевых

2) мясо моллюс-  2х10 4     0,1   1,0     1,0\*     25   \*в упаковке   
ков, блюда из                                         под вакуумом;   
мяса двуствор-                                        Enterococcus,   
чатых моллюсков                                       КОЕ/г, не   
                                                      более: 1х10 3   
                                                      - в продукции   
                                                      из порционных   
                                                      кусков, 2х10 3   
                                                      - в фаршевых

3) из мяса       2х10 4     0,1   1,0     1,0\*     25   \*тоже;   
креветок, кра-                                        Enterococcus,   
бов, криля                                            КОЕ/г, не   
                                                      более: 1х10 3   
                                                      - в продукции   
                                                      из порционных   
                                                      кусков, 2х10 3   
                                                      - в фаршевых

**Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:**

1) сухой ми-     5х10 4      1,0   -       0,01    25\*  \* только   
дийный бульон,                                        сальмонеллы   
бульонные   
кубики и пас-   
ты, белок   
изолированный

--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |  4 |    5   |   6   |       7   
--------------------------------------------------------------------   
2) гидролизат    5х10 3      1,0   1,0      -      25\*  \* то же   
из мидий   
(МИГИ-К)

белково-угле-   
водный концент-   
рат из мидий      -        1,0   1,0     1,0     25\*  \* тоже

**Водоросли и продукты из них:**

1) водоросли -   
сырец, в т.ч.   
замороженные     5х10 4      0,1    -       -      25\*  \* то же

2) морская       5х10 4      1,0    -       -      25\*  \* только   
капуста суше-                                         сальмонеллы;   
ная                                                   плесени не   
                                                      более 100   
                                                      КОЕ/г

3) джемы из      5х10 3      1,0    -       -      25\*  \* только   
морской капусты                                       сальмонеллы

4) агар пище-    5х10 4      1,0    -       -      25\*  \*только   
вой, агароид,                                         сальмонеллы;   
фурцелярин и                                          плесень КОЕ/г   
альгинат натрия                                       не более 100   
пищевой   
--------------------------------------------------------------------

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

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

                                                          Таблица 4   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |         2          |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
36. Зерно про-  **Токсичные элементы:**   
довольственное,   
в т.ч. пшеница, свинец                      0,5   
рожь, тритика-  мышьяк                      0,2   
ле, овес, яч-   кадмий                      0,1   
мень, просо,    ртуть                       0,03   
гречиха, рис,   
кукуруза, сорго **Микотоксины:**   
                афлатоксин В1               0,005   
                дезоксиниваленол            0,7        пшеница   
                                            1,0        ячмень   
                Т-2 токсин                  0,1   
                зеараленон                  1,0        пшеница,   
                                                       ячмень,   
                                                       кукуруза   
**Нитрозамины:**   
                сумма НДМА и НДЭА           0,015      пивоваренный   
                                                       солод   
                Бенз(а)пирен                0,001   
**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (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-   
                плодный                     0,1        рожь, пшеница   
                триходесма седая      не допускается   рожь   
                головневые (мараные,   
                синегузочные) зерна        10,0        пшеница   
                фузариозные зерна           1,0        рожь, пше-   
                                                       ница, ячмень   
                зерна с розовой   
                окраской                    3,0        рожь   
                наличие зерен с ярко   
                желто-зеленой   
                флуоресценцией (ЖЗФ)        0,1        кукуруза   
**Загрязненность и**            15,0        суммарная   
**зараженность**                            плотность   
                вредителями хлебных                    живых и мерт-   
                запасов (насекомые,                    вых вреди-   
                клещи)                                 телей,   
                                                       экз/кг, не   
                                                       более

37. Семена,     **Токсичные элементы:**   
зернобобовые,   
в т.ч. горох,   свинец                      0,5   
фасоль, маш,    мышьяк                      0,3   
чипа, чече-     кадмий                      0,1   
вица, нут       ртуть                       0,02

**Микотоксины:**   
                афлатоксин B1               0,005   
**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (a,b,y-изомеры)         0,5   
                ДДТ и его метаболиты        0,05   
                ртутьорганические   
                пестициды              не допускаются   
                2,4-Д кислота, ее   
                соли, эфиры            не допускаются   
**Загрязненность и**   
**зараженность**  вреди-   
                телями хлебных запа-   
                сов (насекомые,   
                клещи)                 не допускаются   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                    50   
                стронций-90                  60

38. Крупа,      **Токсичные элементы:**   
толокно,   
хлопья          свинец                      0,5   
                мышьяк                      0,2   
                кадмий                      0,1   
                ртуть                       0,03   
**Микотоксины:**   
                афлатоксин B1               0,005   
                дезоксиниваленол            0,7        пшеничная   
                                            1,0        ячменная   
                Т-2 токсин                  0,1   
                Зеараленон                  1,0        пшеничная,   
                                                       кукурузная,   
                                                       ячменная   
**Пестициды\*:**                по п.36   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                   50   
                стронций-90                 30   
**Загрязненность и**   
**зараженность**  вреди-   
                телями хлебных   
                запасов (насекомые,   
                клещи)                  не допускаются   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,| Не допускается в г  |Плесени| Примечание   
               |КОЕ/г,  |      продукта       |КОЕ/г  |   
               |не более|---------------------|не бо- |   
               |        |БГКП  |Пато-  |B.ce- |лее    |   
               |        |(коли-|генные,|reus  |       |   
               |        |формы)|в т.ч. |      |       |   
               |        |      |саль-  |      |       |   
               |        |      |монеллы|      |       |   
--------------------------------------------------------------------   
Крупы, не тре-   
бующие варки   
(концентрат   
пищевой тепло-   
вой сушки)       5х10 3     0,01     25     0,1     50

Палочки крупя-   
ные всех видов,   
(концентрат пи-   
щевой экстру-   
зионной техно-   
логии), сухар-   
ные изделия      1х10 4     1,0      25     0,1     50   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |         2          |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
39. Мука пше-   **Токсичные элементы:**   
ничная, в т.ч.   
для макаронных  свинец                      0,5   
изделий, ржа-   мышьяк                      0,2   
ная, тритика-   кадмий                      0,1   
левая, куку-    ртуть                       0,03   
рузная, яч-   
менная, прося-  **Микотоксины:**   
ная (пшенная),  афлатоксин B1               0,005   
рисовая, греч-  дезоксиниваленол            0,7        пшеничная   
невая, сорго-                               1,0        ячменная   
вая             Т-2 токсин                  0,1   
                зеараленон                  1,0        пшеничная,   
                                                       кукурузная,   
                                                       ячменная   
**Пестициды\*:**   
                гексахлоранциклогек-   
                сан (a,b,y-изомеры)         0,5   
                ДДТ и его метаболиты        0,02       из зерновых   
                                            0,05       из зернобобо-   
                                                       вых   
                гексахлорбензол             0,01       пшеничная   
                ртутьорганические   
                пестициды               не допускаются   
                2,4-Д кислота, ее   
                соли, эфиры             не допускаются   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                    50   
                стронций-90                  30   
**Загрязненность и**   
**зараженность**  вредите-   
                лями хлебных запасов   
                (насекомые, клещи)      не допускаются   
                Зараженность возбуди-       1х10 3       для муки   
                телями "картофельной                   пшеничной   
                болезни" хлеба

40. Макаронные  **Токсичные элементы:**   
изделия         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   5х10 4     -      -      -      100    B.subtilis не   
                                                       более 10 3   
Яичные макарон-   
ные изделия        -       -      -     25       -

Макаронные из-   
делия быстрого    5х10 4    0,01   0,1    25       -   
приготовления   
с добавками на   
молочной основе   
(с сухим обез-   
жиренным моло-   
ком, с молоком   
коровьим сухим   
цельным, с тво-   
рогом)

Макаронные из-   
делия быстрого    5х10 4    0,1     -     25      100   
приготовления с   
добавками на   
растительной   
основе (с пище-   
выми отрубями,   
с пшеничными   
зародышевыми   
хлопьями, с   
сухими 0,01   
овощными порош-   
ками, с морской   
капустой)

Безбелковые       1х10 5    0,01    -     25      200\*   \*дрожжи   
макаронные                                             100КОЕ/г не   
изделия                                                более   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |         2          |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
41. Хлеб, бу-   **Токсичные элементы:**   
лочные изделия   
и сдобные       свинец                      0,35   
изделия         мышьяк                      0,15   
                кадмий                      0,07   
                ртуть                       0,015   
**Микотоксины,**   
**пестициды:**                  по п.39   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                   40   
                стронций-90                 20   
--------------------------------------------------------------------   
42. Отруби   
пищевые   
(пшеничные)                                         см.п.79   
-------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|    Не допускается в г    |Плесени,|Приме-   
               |КОЕ/г,  |         продукта         |КОЕ/г   |чание   
               |не более|--------------------------|не более|   
               |        |БГКП  |Sau-|Бакте-|Пато-  |        |   
               |        |(коли-|reus|рии   |генные,|        |   
               |        |формы)|    |рода  |в т.ч. |        |   
               |        |      |    |Pro-  |саль-  |        |   
               |        |      |    |teus  |монеллы|        |   
--------------------------------------------------------------------   
Хлебобулочные   
изделия (в т.ч.   
пироги, блинчи-   
ки с фруктовыми   
и овощными   
начинками)       1х10 3     1,0   1,0    -      25       50

Хлебобулочные   
изделия с тво-   
рогом, с сыром:   
хачапури, блин-   
чики (в т.ч.   
замороженные) и   
другие           1х10 3     1,0   1,0   0,1     25       50

Хлебобулочные   
изделия со   
сливочным   
заварным кремом  5х10 3    00,1   1,0    -      25       50

Хлебобулочные   
изделия с мясо-   
продуктами,   
рыбой и море-   
продуктами       1х10 3     1,0   1,0   0,1     25       50   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |         2          |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
43. Бараноч-   **Токсичные элементы:**   
ные, сухарные   
изделия, хлеб- свинец                       0,5   
ные палочки,   мышьяк                       0,2   
соломка и др.  кадмий                       0,1   
               ртуть                        0,02   
**Микотоксины,**   
**пестициды:**                   по п.39   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |         2          |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
               цезий-137                     50   
               стронций-90                   30   
44. Мучные   
кондитерские   
изделия        см.п.48   
--------------------------------------------------------------------

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

**5. Сахар и кондитерские изделия**

                                                         Таблица 5   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
45. Сахар       **Токсичные элементы:**   
                свинец                      1,0   
                мышьяк                      1,0   
                кадмий                      0,05   
                ртуть                       0,01   
**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (a,b,y-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-   
ные, сбивные,   **Микотоксины:**   
грильяжные,     афлатоксин B1               0,005      для изделий,   
пралине, мар-                                          содержащих   
ципановые,                                             орехи   
фруктово-ягод-  **Радионуклиды Бк/кг:**   
ные, ирис,      цезий-137                   160   
халва, пасти-   стронций-90                 100   
ла, зефир,   
мармелад, же-   
лейные изделия   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|Не допускается|Дрожжи|Плесени| Примечание   
               |КОЕ/г,  | в г продукта |КОЕ/г |КОЕ/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             1х10 3    1,0     25      10     10    Лейконосток -   
                                                       КОЕ/г не   
                                                       более 10 3

**Конфеты неглазированные:**

1) помадные,   
молочные          5х10 3    1,0     25      10     50

2) на основе   
пралине, на   
кондитерском   
жире              1х10 4    0,01    25      50     100

**Конфеты глазированные с корпусами:**

1) помадными,   
фруктовыми,   
марципановыми,   
грильяжными       1х10 4    1,0     25      50     50

2) молочными,   
сбивными          5х10 4    0,1     25      50     50

3) из сухо-   
фруктов           5х10 4    0,1     25      200    100

4) из цукатов,   
взорванных зерен  1х10 4    0,1     25      50     50   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |   4   |   5  |   6   |      7   
--------------------------------------------------------------------   
5) кремовыми,   
на основе   
пралине           5х10 4    0,01    25      50     100

Конфеты диабе-   
тические          5х10 3    1,0     25      50     50

Драже (всех   
наименований)     1х10 3    0,1     25      50     100

**Карамель неглазированная:**

1) леденцовая,   
с начинкой по-   
мадной, ликер-   
ной, фруктово-   
ягодной, сбив-   
ной;              5х10 2    1,0     25      50     50

2) с начинкой   
ореховой, шоко-   
ладно-ореховой,   
шоколадной,   
сливочной и   
другие            5х10 3    0,1     25      50     50

**Карамель глазированная с начинками:**

1) помадной,   
фруктовой;        1х10 4    0,1     25      50     50

2) молочной,   
сбивной, орехо-   
вой               5х10 4    0,1     25      50     50

Карамель   
диабетическая     5х10 2    1,0     25      50     50

Ирис (всех   
наименований)     1х10 3    1,0     25      10     10

Резинка   
жевательная       5х10 2    1,0     25      50     50

Халва:

1) глазирован-   
ная;              1х10 4    0,01    25      50     50

2) неглазиро-   
ванная            5х10 4    0,01    25      50     50

**Пастиломармеладные изделия:**

1) пастила,   
зефир, мармелад   
неглазированные   1х10 3    0,1     25      50     100

2) пастила,   
зефир, мармелад   
глазированные     5х10 3    0,1     25      50     100

3) пастиломарме-   
ладные изделия   
диабетические     1х10 3    1,0     25      50     50

**Восточные сладости:**

1) типа мягких   
конфет, косхал-   
ва, ойла          5х10 3    0,1     25      100    100

2) типа мягких   
конфет глазиро-   
ванные            1х10 4    0,1     25      100    100

3) щербеты        5х10 3    0,1     25      200    100

4) рахат-лукум    1х10 4    0,01    25       -     100

**Восточные сладости типа карамели:**

1) орех обжа-   
ренный;           1х10 4    1,0     25      50     100

2) козинак;       5х10 3    0,1     25      50     50

3) типа караме-   
ли глазирован-   
ные               1х10 4    0,1     25      50     50

Сахарные отде-   
лочные полуфаб-   
рикаты типа   
"вермишели"       1х10 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 B1                0,005   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                    140   
                стронций-90                  100   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|Не допускается|Дрожжи|Плесени| Примечание   
               |КОЕ/г,  | в г продукта |КОЕ/г |КОЕ/г  |   
               |не более|--------------|не бо-|не бо- |   
               |        |БГКП  |Пато-  |лее   |лее    |   
               |        |(коли-|генные,|      |       |   
               |        |формы)|в т.ч. |      |       |   
               |        |      |саль-  |      |       |   
               |        |      |монеллы|      |       |   
--------------------------------------------------------------------   
**Шоколад:**   
1) Обыкновенный   
и десертный без   
добавлений        1х10 4     0,1    25      50      50

2) обыкновенный   
и десертный с   
добавлениями      5х10 4     0,1    25      50      100

3) с начинками   
и конфеты типа   
"Ассорти",   
плитки конди-   
терские           5х10 4     0,1    25      50      100

4) шоколад   
диабетический     5х10 3     0,1    25      50      50

Пасты, кремы:

1) молочные,   
шоколадные        5х10 3     0,1    25      50      50

2) ореховые       5х10 4     0,01   25      50      100   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
48. Какао-бобы  **Токсичные элементы:**   
и какао-про-   
дукты           свинец                      1,0   
                мышьяк                      1,0   
                кадмий                      0,5   
                ртуть                       0,1

                Микотоксины:   
                афлатоксин В1               0,005     какао-продукты   
                Радионуклиды Бк/кг:   
                цезий-137                   100   
                стронций-90                 80   
                Пестициды\*:   
                гексахлорциклогек-   
                сан (a,b,y-изомеры)         0,5   
                ДДТ и его метаболиты        0,15   
--------------------------------------------------------------------

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

1) товарный      1х10 5     0,01    25      100    100

2) для промпе-   
реработки        1х10 4     0,01    25      100    100   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |         2          |        3         |     4   
--------------------------------------------------------------------   
49. Мучные     **Токсичные элементы:**   
кондитерские   
изделия        свинец                      0,5   
               мышьяк                      0,3   
               кадмий                      0,1   
               ртуть                       0,02

**Микотоксины:**   
               афлатоксин B1               0,005   
               дезоксиниваленол            0,7   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |         2          |        3         |     4   
--------------------------------------------------------------------   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
               цезий-137                   50   
               стронций-90                 30   
**Пестициды\*:**   
               гексахлорциклогек-   
               сан (a,b,y-изомеры)         0,2   
               ДДТ и его метаболиты        0,02   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|  Не допускается в г |Дрож-|Пле- | Приме-   
               |КОЕ/г,  |      продукта       |жи   |сени | чание   
               |не более|---------------------|КОЕ/г|КОЕ/г|   
               |        |БГКП  |S.au- |Пато-  |не   |не   |   
               |        |(коли-|reus  |генные,|более|более|   
               |        |формы)|      |в т.ч. |     |     |   
               |        |      |      |саль-  |     |     |   
               |        |      |      |монеллы|     |     |   
--------------------------------------------------------------------   
       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;    5х10 4    0,01\*  0,01\*    25     100   50   \*в 0,1 г   
                                                           не допус-   
                                                           каются   
                                                           для про-   
                                                           дуктов со   
                                                           сроком   
                                                           годности   
                                                           5 и более   
                                                           суток

2) белково-   
сбивной, типа   
суфле;           1х10 4    0,01\*  0,01\*    25     50    100  \*то же

3) фруктовой,   
помадной, из   
шоколадной   
глазури;         1х10 4    0,01\*  0,1      25     50    100  \*то же

4) жировой;      5х10 4    0,01\*  0,1      25     50    100  \*то же

5) творожно-   
сливочной;       5х10 4    0,01\*  0,1      25     \*\*    \*\*   \*то же   
                                                           \*\*дрожжи   
                                                           - 50,   
                                                           плесени   
                                                           - 100   
                                                           КОЕ/г,   
                                                           не более,   
                                                           для про-   
                                                           дуктов   
                                                           со сро-   
                                                           ком год-   
                                                           ности 5   
                                                           и более   
                                                           суток

6) типа   
"картошка";      5х10 4    0,01\*  0,1      25     50    100  \*то же

7) с заварным   
кремом           1х10 4    0,01\*  1,0      25     50    100  \*то же

Торты и пирож-   
ные без отде-   
лок, с отдел-   
ками на основе   
маргаринов,   
растительных   
сливок и жиров   1х10 4    1,0    0,1      25     50    50

Торты, пирож-   
ные, рулеты   
диабетические    5х10 3    0,1    1,0      50     50    50

**Торты вафельные с начинкой:**

1) жировой;      5х10 3    0,1     -       25     50    100

2) пралине,   
шоколадно-   
ореховой;        5х10 4    0,01    -       25     50    100

**Рулеты бисквитные с начинкой:**

1) сливочной,   
жировой;         5х10 4    0,01   0,1      25     50    100

2) фруктовой,   
с цукатами,   
маком, орехами;  1х10 4    1,0    1,0      25     50    100   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |   4  |   5   |  6  |  7  |    8   
--------------------------------------------------------------------   
**Кексы:**

1) с сахарной   
пудрой;          5х10 3    0,1     -       25     50    50

2) глазирован-   
ные, с орехами,   
цукатами, с   
пропиткой фрук-   
товой, ромовой;  5х10 3    0,1     -       25     50    100

Кексы и рулеты   
в герметизиро-   
ванной упаковке  5х10 3    0,1    0,1      25     50    50

**Вафли:**

1) без начинки,   
с начинками   
фруктовой,   
помадной,   
жировой          5х10 3    0,1     -       25     50    100

2) с орехово-   
пралиновой на-   
чинкой, глази-   
рованные шоко-   
ладной глазурью  5х10 4    0,01    -       25     50    100

**Пряники, коврижки:**

1) без начинки;  2,5х10 3  1,0     -       25     50    50

2) с начинкой;   5х10 3    0,1     -       25     50    50

**Печенье:**

1) сахарное, с   
шоколадной гла-   
зурью, сдобное;  1х10 4    0,1     -       25     50    100

2) с кремовой   
прослойкой,   
начинкой;        1х10 4    0,1    0,1      25     50    100

3) галеты,   
крекеры.         1х10 3    1,0     -       25      -    100

**Мучные восточные сладости:**

1) бисквит с   
корицей, кура-   
бье, шакер-лу-   
кум, шакер-   
чурек;           5х10 2    1,0     -       25     50    50

2) земелах;      5х10 3    1,0     -       25     50    50

3) рулеты и   
трубочки с   
орехами;         1х10 3    1,0     -       25     50    50

4) глазирован-   
ные              1х10 4    0,1     -       25     50    100   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
50. Мед        **Токсичные элементы:**

               свинец                     1,0   
               мышьяк                     0,5   
               кадмий                     0,05   
               олово                    100,0   
               оксиметилфурфурол          25

**Пестициды:**   
               гексахлорциклогек-   
               сан (a,b,y-изомеры)        0,005   
               ДДТ и его метаболиты       0,005   
**Радионуклиды 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**

                                                          Таблица 6   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
51. Свежие и    **Токсичные элементы:**   
свежемороженые   
овощи, карто-   свинец                     0,5   
фель, бахчевые,                            0,4         фрукты, ягоды   
фрукты, ягоды,  мышьяк 0,2   
грибы и лис-                               0,5         грибы   
товые овощи     кадмий                     0,03   
(зелень)                                   0,1         грибы   
                ртуть                      0,02   
                                           0,05        грибы

**Нитраты:**   
                картофель                  250   
                капуста белокочан-   
                ная ранняя (до 1   
                сентября)                  900   
                капуста белокочан-   
                ная поздняя                500   
                морковь ранняя (до   
                1 сентября)                400   
                морковь поздняя            250   
                томаты                     150   
                                           300         защищенный   
                                                       грунт   
                огурцы                     150   
                                           400         защищенный   
                                                       грунт   
                свекла столовая            1400   
                лук репчатый               80   
                лук-перо                   600   
                                           800   
                                                       защищенный   
                                                       грунт   
                листовые овощи   
                (салаты, шпинат,   
                щавель, капуста   
                салатных сортов,   
                петрушка, сельдерей,   
                кинза, укроп и дру-   
                гие)                       2000   
                перец сладкий              200   
                                           400         защищенный   
                                                       грунт   
                кабачки                    400   
                арбузы                     60   
                дыни                       90   
**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-                     картофель,   
                сан (а,b,y-изомеры)        0,1         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   
               |КОЕ/г,  | в г продукта |жи   |сени, |   
               |не более|--------------|КОЕ/г|КОЕ/г,|   
               |        |БГКП  |Пато-  |не   |не    |   
               |        |(коли-|генные,|более|более |   
               |        |формы)|в т.ч. |     |      |   
               |        |      |саль-  |     |      |   
               |        |      |монеллы|     |      |   
--------------------------------------------------------------------   
**Овощи и картофель, свежезамороженные и продукты их переработки:**

1) овощи свежие  1х10 4      1,0    25    1х10 2   1х10 2  L.monocytoge-   
цельные бланши-                                      nes в 25 г не   
рованные                                             допускается   
быстро-заморо-   
женные

2) овощи свежие  1х10 5 \*    0,01   25    5х10 2   5х10 2  \*для овощей   
цельные неблан-                                      резанных,   
шированные                                           в т.ч. смесей -   
быстрозаморо-                                        5х10 5   
женные

3) овощи зеленые 5х10 5      1,0    25    5х10 2   5х10 2  L. monocytoge-   
и листовые                                           nes в 25 г не   
                                                     допускается

4) грибы быстро-   
замороженные   
бланшированные   1х10 4      1,0    25    1х10 2   1х10 2

5) полуфабрика-   
ты из картофеля   
быстро-заморо-   
женные (карто-   
фель гарнирный,   
котлеты, биточ-   
ки и т.д.)       5х10 4      0,01   25    1х10 2     -

6) салаты и      5х10 4      0,1    25    1х10 2   1х10 2  L. monocytoge-   
смеси из блан-                                       nes в 25 г не   
шированных                                           допускаются   
овощей быстро-   
замороженные

7) полуфабрика-  5х10 4      0,1    25    2х10 2   2х10 2  сульфитредуци-   
ты овощные                                           рующие клост-   
пюреобразные                                         ридии в 1 г не   
быстро-заморо-                                       допускаются   
женные

8) котлеты   
овощные быстро-   
замороженные   
(полуфабрикаты)  1х10 5      0,1    25    1х10 3     -

**Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты**   
**их переработки:**

1) плоды семеч-   
ковых и косточ-   
ковых гладких,   
быстро-заморо-   
женные           5х10 4      0,1    25    2х10 2   1х10 3

2) плоды кос-   
точковых опу-   
шенных, быстро-   
замороженные     5х10 5      0,1    25    5х10 2   1х10 3

3) ягоды свежие   
в вакуумной   
упаковке и   
быстрозаморо-   
женные, целые    5х10 4      0,1    25    2х10 2   5х10 2

4) ягоды   
протертые или   
дробленные,   
быстрозаморо-   
женные           1х10 5      0,01   25    5х10 2   1х10 2

5) блюда         1х10 3      1,0    25    1х10 2 \* 1х10 2 \*  \*количество   
десертные пло-                                         дрожжей и   
дово-ягодные                                           плесеней в   
быстрозаморо-                                          сумме   
женные

6) полуфабрика-   
ты десертные   
плодово-ягодные  1х10 5      0,1    25    1х10 3 \* 1х10 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-  |не    |   
               |        |(коли-|генные,|более |   
               |        |формы)|в т.ч. |      |   
               |        |      |саль-  |      |   
               |        |      |монеллы|      |   
--------------------------------------------------------------------   
**Сухие овощи и картофель:**

1) овощи су-     5х10 5    0,01     25    5х10 2   В.cereus 1х10 3  КОЕ/г,   
шеные, не блан-                                не более   
шированные   
перед сушкой

2) сухое карто-   
фельное пюре     5х10 4    0,1      25    5х10 2

3) картофель   
сушеный и дру-   
гие корнеплоды,   
бланшированные   
перед сушкой   
                 2х10 4    0,01     25    5х10 2

4) чипсы карто-   
фельные          1х10 3    0,1      25     -

5) чипсы и   
экструдирован-   
ные изделия со   
вкусовыми до-   
бавками (куку-   
рузные палочки,   
взорванные   
зерна и другие)  1х10 4    0,1      25    2х10 2

**Сухие фрукты и ягоды:**

1) фрукты и      5х10 4    0,1      25    1х10 2   дрожжи 1х10 4 КОЕ/г,   
ягоды (сухо-                                   не более   
фрукты)

2) плоды и яго-   
ды, пюре плодо-   
во-ягодные суб-   
лимационной   
сушки            5х10 4    0,1      25    1х10 2

3) цукаты        1х10 3    1,0      25    50     дрожжи 50 КОЕ/г, не   
                                               более

Грибы сушеные    5х10 5    0,001    25    5х10 2

**Концентраты пищевые:**

1) десерты       5х10 3    1,0      25\*   1х10 2   S.aureus в 1 г и   
овощные и фрук-                                В.cereus в 0,1 г не   
товые (тепловой                                допускаются;   
сушки)                                         \* для БАД не допус-   
                                               кается в 10 г

2) порошки       5х10 4    1,0      25\*   1х10 2   \* для БАД не допус-   
овощные (субли-                                кается в 10г   
мационной   
сушки)

3) супы и каши   
быстрого приго-   
товления         5х10 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   
                                                       жестяной таре   
                хром                        0,5        в хромирован-   
                                                       ной 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  Должны удовлетворять требованиям   
и выше, консервы из абрикосов,    промышленной стерильности для   
персиков, груш с рН 3,8 и выше,   консервов группы "А" в   
приготовленные без добавления     соответствии с приложением 8 к   
кислоты                           настоящим санитарным правилам

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

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

Консервы овощные (с рН ниже       Должны удовлетворять требованиям   
3,7), фруктовые и плодово-ягод-   промышленной стерильности для   
ные пастеризованные, консервы     консервов группы "Г" в   
для общественного питания с       соответствии с приложением 8 к   
сорбиновой кислотой и рН ниже     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   **Токсичные элементы:**   
грибные        свинец                     0,5   
                                          1,0          в сборной   
                                                       жестяной таре   
               мышьяк                     0,5   
               кадмий                     0,1   
               ртуть                      0,05   
               олово                    200,0          в сборной   
                                                       жестяной таре   
               хром                       0,5          в хромирован-   
                                                       ной таре   
               Пестициды, радионук-   
               лиды                     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, нек-  **Токсичные элементы:**   
тары, напитки,   
концентраты     свинец                      0,5        овощные   
овощные, фрук-                              0,4        фруктовые,   
товые, ягодные                                         ягодные   
(консервиро-                                1,0        в сборной   
ванные), полу-                                         жестяной таре   
фабрикаты овощ- мышьяк                      0,2   
ные; фруктовые, кадмий                      0,03   
мороженое фрук-                             0,05       в сборной   
товое, плодово-                                        жестяной таре   
ягодное, арома- ртуть                       0,02   
тизированное и  олово                     200,0        в сборной   
пищевой лед                                            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, напит- патулин                     0,05       яблочные,   
ки, концентраты                                        томатные,   
                                                       облепиховые

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

**Нитраты, пестициды**

соки, напитки,                             по п. 51    для напитков   
концентраты                                            и концентра-   
                                                       тов 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, консервирован-  Должны удовлетворять требованиям   
ные, имеющие рН 4,2 и выше    промышленной стерильности для   
                              консервов группы "А" в соответствии с   
                              приложением 8 к настоящим санитарным   
                              правилам

Томатные напитки консерви-    Должны удовлетворять требованиям   
рованные с содержанием сухих  промышленной стерильности для   
веществ менее 12%             консервов группы "Б" в соответствии с   
                              приложением 8 к настоящим санитарным   
                              правилам

Концентрированные томатопро-  Должны удовлетворять требованиям   
дукты с содержанием сухих     промышленной стерильности для   
веществ 12% и выше (томатная  консервов группы "Б" в соответствии с   
паста, томатные соусы)        приложением 8 к настоящим санитарным   
                              правилам. Содержание плесеней по   
                              Говарду в томатной пасте - не более   
                              40% полей зрения.

Томатные кетчупы стерилизо-   Должны удовлетворять требованиям   
ванные с содержанием сухих    промышленной стерильности для   
веществ 12% и выше            консервов группы "Б" в соответствии с   
                              приложением 8 к настоящим санитарным   
                              правилам

Соки овощные с рН 3,7-4,2     Должны удовлетворять требованиям   
(с добавлением кислот)        промышленной стерильности для   
                              консервов группы "В" в соответствии с   
                              приложением 8 к настоящим санитарным   
                              правилам

Соки овощные с рН ниже 3,7;   Должны удовлетворять требованиям   
фруктовые (из цитрусовых),    промышленной стерильности для   
плодово-ягодные, в т.ч. с     консервов группы "Г" в соответствии с   
сахаром, натуральные с мя-    приложением 8 к настоящим санитарным   
котью, концентрированные,     правилам   
пастеризованные; соки кон-   
сервированные из абрикосов,   
персиков и груш с рН 3,8 и   
ниже   
--------------------------------------------------------------------

**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|более |   
               |        |формы)|в т.ч. |     |      |   
               |        |      |саль-  |     |      |   
               |        |      |монеллы|     |      |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |   2    |  3   |   4   |  5  |  6   |       7   
--------------------------------------------------------------------   
Соки и напитки    1х10 3    1,0      25     50    50   молочнокислые   
фруктово-ягод-                                       микроорганизмы   
ные пастеризо-                                       в 1 см 3  не   
ванные, газиро-                                      допускаются   
ванные углекис-   
лотой с рН 3,7   
и ниже   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |   2    |  3   |   4   |  5  |  6   |       7   
--------------------------------------------------------------------   
**Концентраты фруктовых, плодово-ягодных и ягодных соков**   
**для промпереработки:**

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

2) непастеризо-   
ванные, в т.ч.   
быстрозаморо-   
женные           5х10 3     1,0     25    2х10 3  5х10 2

Томатные соусы   5х10 3     1,0     25     50     50   сульфитредуци-   
и кетчупы нес-                                       рущие клостри-   
терилизованные,                                      дии в 0,1 см 3   
в т.ч. с добав-                                      не допускаются   
лением консер-   
вантов

Плодово-ягодное  1х10 5     0,01    25     100    100   
мороженое и   
фруктовый лед   
на основе са-   
харного сиропа,   
ароматизирован-   
ное

Смеси для пло-   5х10 4     0,01    25     100    100  сухие смеси   
дово-ягодного                                        контролируются   
мороженого и                                         после восста-   
фруктового льда                                      новления водой

Соки овощные и   1х10 3     1,0     25      -      -   E.coli,   
фруктовые                                            S.aureus в 1,0   
свежеотжатые,                                        см 3  не допус-   
реализуемые без                                      каются; в   
хранения                                             овощных соках   
                                                     L.monocytoge-   
                                                     nes в 25 г не   
                                                     допускается   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
56. Джемы, ва-  **Токсичные элементы:**   
ренье, повидло,   
конфитюры, пло- свинец                      0,5   
ды и ягоды,                                 1,0        в сборной   
протертые с                                            жестяной таре   
сахаром, и дру- мышьяк                      1,0   
гие плодово-    кадмий                      0,05   
ягодные кон-    ртуть                       0,02   
центраты с      олово                     200,0        в сборной   
сахаром                                                жестяной таре   
                хром                        0,5        в хромирован-   
                                                       ной таре

**Микотоксины:**   
                патулин                     0,05       яблочные,   
                                                       облепиховые   
**Нитраты, пестициды\*\***   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                   80   
                стронций-90                 70   
--------------------------------------------------------------------

**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|более |   
               |        |формы)|в т.ч. |     |      |   
               |        |      |саль-  |     |      |   
               |        |      |монеллы|     |      |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |   2    |  3   |   4   |  5  |  6   |       7   
--------------------------------------------------------------------   
Джемы, варенье,   
повидло, конфи-   
тюры, плоды и   
ягоды протертые   
с сахаром и дру-   
гие плодово-   
ягодные концент-   
раты с сахаром   
нестерилизован-   
ные               5х10 3     1,0     25    50     50

Джемы, варенье,   Должны удовлетворять требованиям промышленной   
повидло, конфи-   стерильности для консервов группы "Г" в   
тюры, плоды и     соответствии с приложением к настоящим санитарным   
ягоды протертые   правилам   
с сахаром и дру-   
гие плодово-   
ягодные концент-   
раты с сахаром,   
подвергнутые   
различным спосо-   
бам теплофизи-   
ческого воздей-   
ствия   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
57. Овощи и     **Токсичные элементы,**   
фрукты, грибы   **нитраты, пестициды,**   
соленые, мари-  **радионуклиды**               по п.51   
нованные, ква-   
шенные, моченые   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
             Виды продуктов            |Не допускается в г продукта   
                                       |----------------------------   
                                       |Мезофильные   |Патогенные,   
                                       |сульфитредуци-|в т.ч. саль-   
                                       |рующие клост- |монеллы   
                                       |ридии         |   
--------------------------------------------------------------------   
Овощи квашеные и соленые (капуста,   
огурцы, помидоры и т.д.) для непосред-   
ственного употребления; фрукты моченые   
и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные   
и неупакованные)                              -            25   
Грибы заготовляемые соленые и марино-   
ванные в бочках, отварные в бочках           0,1           25   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
58. Специи и   **Токсичные элементы:**   
пряности сухие   
               свинец                      5,0   
               мышьяк                      3,0   
               кадмий                      0,2

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

Специи и пря-   
ности пасто-   
образные и   
жидкие                              См. п.51   
--------------------------------------------------------------------

**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-  |     |   
               |        |      |бакте-|монеллы|     |   
               |        |      |рии   |       |     |   
--------------------------------------------------------------------   
**Специи и пряности:**

1) готовые к   
употреблению      5х10 5    0,01   0,01    25    1х10 3

2) специи и   
пряности сырье:   
перец черный   
горошек, перец   
душистый, перец   
красный, ко-   
риандр, корица,   
мускатный орех   
и другие          5х10 5    0,001   -      25    1х10 4

Комплексные   
пищевые добавки   
со специями и   
пряными овощами   5х10 5    0,01   0,01    25    2х10 2

Пищевкусовая   
приправа - гор-   
чица, хрен   
столовые          5х10 5    0,01   0,01    25    2х10 2

Чеснок порошко-   5х10 5    1,0     -      25    1х10 2  B.cereus   
образный (суб-                                       1х10 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\***   
               гексахлорциклогек-   
               сан (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   
                            | в г продукта |сени,|   
                            |--------------|КОЕ/г|   
                            |БГКП  |Пато-  |не   |   
                            |(коли-|генные,|более|   
                            |формы)|в т.ч. |     |   
                            |      |саль-  |     |   
                            |      |монеллы|     |   
--------------------------------------------------------------------   
Орехи натуральные (миндаль,   
грецкие, арахис, фисташки,   
орех серый калифорнийский,   
пекан, кокосовый) очищенные   
необжаренные                  0,01     25    1000

Орехи обжаренные              0,1      25    50

Орехи кокосовые высушенные,   
измельченные                  0,01     25    100

Орехи кокосовые измельченные  0,01     25    100   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
       1      |          2         |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
60. Чай (чер-  **Токсичные элементы:**   
ный, зеленый,   
плиточный)     свинец                      10,0   
               мышьяк                       1,0   
               кадмий                       1,0   
               ртуть                        0,1

**Микотоксины:**   
               афлатоксин В 1                 0,005   
**Пестициды:**   
               гексахлорциклогек-   
               сан (a,b,y-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                     1х10 3        КОЕ/г, не   
                                                       более

Кофе (в зер-   **Токсичные элементы:**   
нах, молотый,   
растворимый)   свинец                      1,0   
               мышьяк                      1,0   
               Кадмий                      0,05   
               ртуть                       0,02   
               Микотоксины:   
               афлатоксинВ 1                 0,005   
               Радионуклиды Бк/кг:   
               цезий-137                   300   
               стронций-90                 100   
               Микробиологические   
               показатели:   
               плесени                     5х10 2        КОЕ/г, не   
                                                       более, кофей-   
                                                       ные 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**

                                                          Таблица 7   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
61. Семена      **Токсичные элементы:**   
масличных куль-   
тур (подсолнеч- Свинец                      1,0   
ника, бобов     Мышьяк                      0,3   
сои, хлопчат-   кадмий                      0,1   
ника, кукурузы, ртуть                       0,05   
льна, горчицы,    
рапса)          **Микотоксины:**   
                афлатоксин В 1                0,005   
**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (a,b,y-изомеры)         0,2        соя, хлопчат-   
                                                       ник   
                                            0,4        лен, горчи-   
                                                       ца, pane   
                                            0,5        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 B 1                0,005      для нерафини-   
                                                       рованных   
                                                       масел   
**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (a,b,y-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                         5х10 2     КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                1,0      объем (см 3 ), в котором   
                                         не допускается   
S.aureus                        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    **Показатели окисли-**   
переработки     **тельной порчи:**   
растительных   
масел и живот-  перекисное число            10,0       ммоль актив-   
ных жиров,                                             ного кислоро-   
включая жир                                            да/кг   
рыбный (марга-   
рины, кулинар-  **Токсичные элементы:**   
ные жиры, кон-   
дитерские жиры, свинец                       0,1   
майонезы, фос-                               0,3       майонез   
фатидные кон-   мышьяк                       0,1   
центраты)       кадмий                       0,05   
                ртуть                        0,05   
                никель                       0,07      для маргари-   
                                                       нов, кулинар-   
                                                       ных и кон-   
                                                       дитерских   
                                                       жиров

**Микотоксины:**   
                афлатоксин B 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|более |   
               |        |формы)|в т.ч. |     |      |   
               |        |      |саль-  |     |      |   
               |        |      |монеллы|     |      |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |   2    |  3   |   4   |  5  |  6   |       7   
--------------------------------------------------------------------   
Майонез:

1) в потреби-   
тельской таре      -      0,1     25    5х10 2   50

2) для промпе-   
реработки          -      0,01    25    1х10 3   50

Кулинарные и   
кондитерские   
жиры               -      0,001   25    1х10 3   1х10 2

Маргарины   
столовые,   
бутербродные       -      0,01    25    5х10 2   50

Кремы на рас-    1х10 4     0,01    25\*    50    50   \* для БАД не   
тительных                                           допускается   
маслах                                              в 10 г   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |         2          |         3        |      4   
--------------------------------------------------------------------   
64. Жир-сырец   **Токсичные элементы:**   
говяжий, сви-   
ной, бараний и  свинец                      0,1   
другие убойных  мышьяк                      0,1   
животных (ох-   кадмий                      0,03   
лажденный, за-  ртуть                       0,03   
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\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (а,в,y-изомеры)         0,2   
                ДЦТ и его метаболиты        1,0   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                   100   
                стронций-90                  50   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|  Не допускается в г |    Примечание   
               |КОЕ/г,  |      продукта       |   
               |не более|---------------------|   
               |        |БГКП  |Суль- |Пато-  |   
               |        |(коли-|фитре-|генные,|   
               |        |формы)|дуци- |в т.ч. |   
               |        |      |рующие|саль-  |   
               |        |      |клост-|монеллы|   
               |        |      |ридии |       |   
--------------------------------------------------------------------   
Шпик свиной и    5х10 4     0,001    -      25    L.monocytogenes в   
курдюк бараний                                  25 г не допускается   
(охлажденные,   
замороженные   
несоленые)

Продукты из      5х10 3     1,0      0,1    25\*   то же;   
шпика свиного и                                 \* для БАД не   
грудинки свиной,                                допускается в 10 г   
курдюк бараний   
(соленые, копче-   
ные, копчено-   
запеченые)   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |         2          |         3        |      4   
--------------------------------------------------------------------   
65. Жиры живот- **Показатели окисли-**   
ные топленые    **тельной порчи:**

                кислотное число             4,0        мг КОН/г   
                перекисное число           10,0        ммоль актив-   
                                                       ного кислоро-   
                                                       да/кг

**Токсичные элементы:**   
                свинец                      0,1   
                мышьяк                      0,1   
                кадмий                      0,03   
                ртуть                       0,03   
                медь                        0,4        для постав-   
                                                       ляемых на   
                                                       хранение   
                железо                      1,5        то же   
**Антибиотики,**   
**нитрозамины, пести-**   
**циды, радионуклиды**         по п. 64

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

                кислотность жировой   
                фазы                        2,5        о Кеттстофера

**Токсичные элементы:**   
                свинец                      0,1   
                                            0,3        масло   
                                                       шоколадное   
                мышьяк                      0,1   
                кадмий                      0,03   
                                            0,2        масло   
                                                       шоколадное   
                ртуть                       0,03   
                медь                        0,4        для постав-   
                                                       ляемого на   
                                                       хранение   
                железо                      1,5        для постав-   
                                                       ляемого на   
                                                       хранение   
**Микотоксины:**   
                афлатоксин М 1                0,0005   
**Антибиотики\*\*:**   
                левомицетин            не допускается  <0,01   
                тетрациклиновая   
                группа                 не допускаются  <0,01 ед/г   
                стрептомицин           не допускается  <0,5 ед/г   
                пенициллин             не допускается  <0,01 ед/г   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |         2          |         3        |      4   
--------------------------------------------------------------------   
**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (a,b,y-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,|   Не допускается   |Дрож-|Пле- | Приме-   
               |КОЕ/г,  |    в г продукта    |жи   |сени,| чание   
               |не более|--------------------|КОЕ/г|КОЕ/ |   
               |        |БГКП  |S.au-|Пато-  |не   |г, не|   
               |        |(коли-|reus |генные,|более|более|   
               |        |формы)|     |в т.ч. |     |     |   
               |        |      |     |саль-  |     |     |   
               |        |      |     |монеллы|     |     |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |  4  |   5   |  6  |  7  |    8   
--------------------------------------------------------------------   
Масло вологод-    1х10 4     0,1   1,0    25    50 в сумме  L.monocy-   
ское и марочных                                           togenes в   
сортов                                                    25 г не   
                                                          допус-   
                                                          кается

Масло сладко-     1х10 5 \*   0,01  0,1    25    100 в сумме то же;   
сливочное и                                               \*в кисло-   
кислосливочное,                                           сливочном   
в т.ч. соленое                                            масле не   
с массовой до-                                            норми-   
лей жира от                                               руется   
60% и более

Масло сливочное   2х10 5     0,001 0,01   25    100   100   L.monocy-   
(бутербродное)                                            togenes   
с массовой до-                                            в 25 г не   
лей жира от 30                                            допус-   
до 59%                                                    кается

Масло коровье     1х10 3     1,0     -    25\*   200    -    \* для БАД   
топленое                                                  не допус-   
                                                          кается в   
                                                          10 г

Масло шоколад-    1х10 5     0,01   0,1   25    100   100   L.monocy-   
ное                                                       togeпеs   
                                                          в 25 г не   
                                                          допус-   
                                                          кается

Паста шоколадная сливочная:   
1) без орехов     1х10 4     0,01   0,1   25     -     50   
2) с орехами      2х10 5     0,1    0,1   25     -     100   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |         2          |         3        |      4   
--------------------------------------------------------------------   
67. Жировые     **Показатели окисли-**   
продукты на     **тельной порчи:**   
основе сочета-   
ния животных    кислотность   
(включая мо-    жировой фазы                2,5        о Кеттстофера   
лочный жир) и   перекисное число           10,0        ммоль актив-   
растительных                                           ного кислоро-   
жиров                                                  да/кг в   
                                                       жировой фазе

**Токсичные элементы:**   
                свинец                      0,1   
                                            0,3        с шоколадным   
                                                       компонентом   
                мышьяк                      0,1   
                кадмий                      0,03   
                                            0,2        с шоколадным   
                                                       компонентом   
                ртуть                       0,03   
                медь                        0,4        для постав-   
                                                       ляемых на   
                                                       хранение   
                железо                      1,5        то же   
                никель                      0,7        для продук-   
                                                       тов с гидро-   
                                                       генезирован-   
                                                       ным жиром   
**Микотоксины:**   
                афлатоксин B 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\*:**   
                Гексахлорциклогек-   
                сан (a,b,y-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/ |   
               |        |БГКП  |S.au-|Пато-  |не   |г, не|   
               |        |(коли-|reus |генные,|более|более|   
               |        |формы)|     |в т.ч. |     |     |   
               |        |      |     |саль-  |     |     |   
               |        |      |     |монеллы|     |     |   
--------------------------------------------------------------------   
Жировые продук-   1х10 5    0,01   0,1     25    100   100   
ты на основе   
сочетания жи-   
вотных (включая   
молочный жир) и   
растительных   
жиров с массо-   
вой долей жира   
от 60% и более.

Жировые продук-    -      0,01   0,01    25    200 в сумме  то же   
ты на основе   
сочетания живот-   
ных (включая   
молочный жир) и   
растительных жи-   
ров с массовой   
долей жира   
30-59%.   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
68. Рыбный жир  **Показатели окисли-**   
и жир морских   **тельной порчи:**   
млекопитающих   
в качестве      кислотное число             4,0        мгКОН/г   
лечебно-профи-  перекисное число           10,0        ммоль актив-   
лактического                                           ного кислоро-   
средства                                               да/кг

**Токсичные элементы:**   
                свинец                      1,0   
                мышьяк                      1,0   
                кадмий                      0,1   
                ртуть                       0,3   
**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (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                      1х10 4   
                БГКП (колиформы)           0,1         Объем (см 3 ),   
                Патогенные, в т.ч.         25          в котором не   
                сальмонеллы                            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**

                                                        Таблица 8   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
       1      |          2         |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
69. Питьевая    **Токсичные элементы:**   
вода бутылиро-   
ванная (гази-   свинец                      0,03   
рованная и      мышьяк                      0,05   
негазирован-    кадмий                      0,001   
ная)\*           ртуть                       0,0005

**Радионуклиды\*\* Бк/л:**   
                общая a-радиоактив-   
                ность                       0,1   
                общая b-радиоактив-   
                ность                       1,0   
**Микробиологические**   
**показатели:**   
                КМАФАнМ                     50\*        \*КОЕ/см 3 , не   
                Общие колиформные                      более;   
                бактерии                    100\*\*      \*\*объем   
                Термотолерантные            100\*\*      (см 3 ), в   
                колиформные бактерии                   котором не   
                бактерии                               допускаются;   
                Pseudomonas                            проводится   
                aeruginosa                  100\*\*      3-х кратное   
                                                       исследование   
                                                       по 100 см 3

70. Воды пи-    **Токсичные элементы:**   
тьевые мине-   
ральные при-    свинец                      0,1   
родные столо-   кадмий                      0,01   
вые, лечебно-   мышьяк                      0,03   
столовые, ле-   ртуть                       0,005   
чебные\*\*

**Радионуклиды\*\* Бк/л:**   
                общая a-радиоактив-   
                ность                       0,1   
                общая b-радиоактив-   
                ность                       1,0   
**Микробиологические**   
**показатели:**   
                КМАФАнМ                     50\*        \*КОЕ/см 3 , не   
                Общие колиформные                      более;   
                бактерии                    100\*\*      \*\*объем   
                Термотолерантные            100\*\*      (см 3 ), в   
                колиформные бактерии                   котором не   
                бактерии                               допускаются;   
                Pseudomonas                            проводится   
                aeruginosa                  100\*\*      3-х кратное   
                                                       исследование   
                                                       по 100 см 3

71. Соки, на-   См. раздел "Плодоовощная продукция" п.57   
питки, концент-   
раты овощные,   
фруктовые,   
ягодные и зер-   
новые консер-   
вированные

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

73. Напитки      **Токсичные элементы:**   
безалкогольные,   
в том числе      свинец                    0,3   
сокосодержащие   мышьяк                    0,1   
и искусственно   кадмий                    0,03   
минерализован-   ртуть                     0,005   
ные               
                 Радионуклиды\*\*Бк/л:   
                 цезий-137                 70   
                 стронций-90               100   
--------------------------------------------------------------------   
       1      |          2         |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
**Микотоксины:**   
                патулин                   0,05         сокосодержа-   
                                                       щие: яблоч-   
                                                       ный, томат-   
                                                       ный, обле-   
                                                       пиховый   
                кофеин                    150          для напит-   
                                                       ков, содер-   
                                                       жащих кофеин   
                                           400         для специали-   
                                                       зированных   
                                                       напитков,   
                                                       содержащих   
                                                       кофеин   
                Хинин                     85           для напит-   
                                                       ков, содер-   
                                                       жащих хинин   
                Общая минерализация       2,0          г/л, не   
                                                       более -   
                                                       искусственно   
                                                       минерализо-   
                                                       ванные   
                                                       напитки   
--------------------------------------------------------------------

**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. сокосодержашие со сроком годности   
30 суток и более

1) на сахарах      -      100     100   не допуск

2) на подслас-   
тителях           100\*    100     100     -    \*количество мезофиль-   
                                               ных аэробных

3) сокосодер-   
жащие              -      100     100   не допуск

Концентраты       5х10 4 \*  1,0     25      10\*\* \*кроме концентратов,   
(жидкие, пасто-                                содержащих бикарбо-   
образные),                                     нат натрия;   
смеси (порошко-                                \*\*объем (см 3 ), в   
образные, таб-                                 котором не допускает-   
летированные,                                  ся   
гранулирован-   
ные и другие)   
для безалко-   
гольных напит-   
ков в потреби-   
тельской таре

Сиропы непасте-   
ризованные          -     1,0     25    не допуск

Сиропы пастери-   
зованные горя-   
чего розлива        -     1,0     25    не допуск

Концентраты,      Должны удовлетворять требованиям промышленной   
фасованные        стерильности для консервов группы Г в   
методом асеп-     соответствии с приложением 8 к настоящим сани-   
тического         тарным правилам. См. раздел "Плодоовощная   
розлива           продукция", п.55   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
       1      |          2         |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
74. Напитки    **Токсичные элементы:**   
брожения         
               свинец                       0,3   
               мышьяк                       0,1   
               кадмий                       0,03   
               ртуть                        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 пле- |   
               |не более|-----------------|сени   |   
               |        |БГКП  |Патоген-  |КОЕ/см 3 |   
               |        |(коли-|ные, в    |       |   
               |        |формы)|т.ч. саль-|       |   
               |        |      |монеллы   |       |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |     4    |   5   |        6   
--------------------------------------------------------------------   
**Квасы нефильтрованные:**

в кегах             -     3,0        25       -   
   
  разливные           -     1,0        25       -   
**Квасы фильтрованные непастеризованные:**   
в полимерных   
бутылках (ПЭТФ)     -    10,0        25       -   
в кегах             -     3,0        25       -   
разливные           -     1,0        25       -   
Квасы фильтро-   
ванные пастери-   
зованные            10   10,0        25      100   
**Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные:**   
в кегах             -     3,0        25       -   
разливные           -     1,0        25       -   
**Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные непастеризованные:**   
в полимерных   
бутылках (ПЭТФ)     -    10,0        25       -   
в кегах                   3,0        25       -   
разливные           -     1,0        25       -   
Напитки броже-   
ния слабоалко-   
гольные фильт-   
рованные   
пастеризованные    10      10        25      100   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
       1      |          2         |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
75. Пиво, вино,  **Токсичные элементы:**   
водка, слабо-   
алкогольные и    свинец                     0,3   
другие спиртные  мышьяк                     0,2   
напитки          кадмий                     0,03   
                 ртуть                      0,005   
                 медь                       5,0   
                 железо                    20,0   
**Метиловый спирт**             0,05       %, не более   
                                                       (объемная   
                                                       доля в   
                                                       пересчете на   
                                                       безводный   
                                                       спирт) -   
                                                       водки, спирты   
                                                       этиловые пи-   
                                                       щевые   
                                            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 требованиаям 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**

                                                         Таблица 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   
вой шрот и му-   
ка с различным   **Микотоксины:**   
содержанием      афлатоксин B 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                                         ячменя,   
культур                                                кукурузы   
**Пестициды\*:**   
                 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,|    Не допускается в г     |  Примечание   
               |КОЕ/г,  |         продукта          |   
               |не более|---------------------------|   
               |        |БГКП  |Sau-|Пато- |Сульфит-|   
               |        |(коли-|reus|ген-  |редуци- |   
               |        |формы)|    |ные, в|рующие  |   
               |        |      |    |т.ч.  |клостри-|   
               |        |      |    |Саль- |дии     |   
               |        |      |    |монел-|        |   
               |        |      |    |лы    |        |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  | 4  |   5  |    6   |       7   
--------------------------------------------------------------------   
Изоляты, кон-    5х10 4 \*    0,1  0,1   25\*\*    0,1    Дрожжи и   
центраты рас-                                        плесени 100   
тительных бел-                                       КОЕ/г, не более   
ков, мука сое-                                       \* 5х10 3  - для   
вая                                                  детских про-   
                                                     дуктов;   
                                                     \*\* для БАД не   
                                                     допускается в   
                                                     10 г   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  | 4  |   5  |    6   |       7   
--------------------------------------------------------------------   
Гидролизат бел-  1х10 3      1,0   -    25\*\*\*     -    Дрожжи и   
ковый фермен-                                        плесени в 1 г   
тативный из                                          не допуска-   
соевого сырья                                        ются;   
                                                     \*\*\*для БАД не   
                                                     допускается в   
                                                     10 г

Концентрат бел-  5х10 4      0,1   -    25        -    Плесени - 10   
ковый подсол-                                        КОЕ не более   
нечный пищевой   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
77. Концентра-  **Токсичные элементы:**   
ты молочных   
сывороточных    свинец                       0,3   
белков, казеин, мышьяк                       1,0   
казеинаты,      кадмий                       0,2   
гидролизаты     ртуть                        0,03   
молочных бел-   
ков             **Микотоксины:**   
                афлатоксин B 1                 0,0005   
**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (a,b,y-изомеры)          1,25      в пересчете   
                                                       на жир   
                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-  |   
                 |        |(коли-|ные, в    |   
                 |        |формы)|т.ч. саль-|   
                 |        |      |монеллы   |   
--------------------------------------------------------------------   
Казеинаты пищевые  5х10 4      0,1     25      сульфитредуцирующие   
                                             клостридии в 0,01 г не   
                                             допускаются

Концентрат сыво-   5х10 4      1,0     25      S. aureus в 0,1 г не   
роточный белковый                            допускается

Концентрат альбу-  2,5х10 3    1,0     25\*     S. aureus в 1 г не   
миноказеиновый                               допускается;   
                                             \* для БАД не   
                                             допускается в 10 г   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |          2         |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
78. Концентраты  **Токсичные элементы:**   
белков крови   
(сухой концент-  свинец                     1,0   
рат плазмы,      мышьяк                     1,0   
сыворотки, аль-  кадмий                     0,1   
бумин пищевой)   ртуть                      0,03

**Радионуклиды Бк/кг:**   
                 цезий-137                  160   
                 стронций-90                 80   
**Микробиологические**   
**показатели:**   
                 См. раздел "Мясо и мясопродукты" п. 2   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |          2         |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
79. Зародыши    **Токсичные элементы:**   
семян зерновых,   
зернобобовых и  свинец                      1,0   
других культур, мышьяк                      0,2   
хлопья и шрот   кадмий                      0,1   
из них, отруби  ртуть                       0,03

**Микотоксины:**   
                афлатоксин B 1                0,005   
                                            0,7        из пшеницы   
                дезоксиниваленол            1,0        из ячменя   
                зеараленон                  1,0        из пшеницы,   
                                                       ячменя,   
                                                       кукурузы   
**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (a,b,y-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 вредите-   
                лями 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   5х10 4    0,1      25       100   с термической   
зерновых                                            обработкой

Пищевые волокна   
из отрубей шрот   
из овощей, фрук-   
товые выжимки       5х10 4    0,1      25        50   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |          2         |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
80. Продукты     **Токсичные элементы:**   
белковые из   
семян зерновых,  свинец                     0,2        в пересчете   
зерно-бобовых    мышьяк                     0,1        на сухое   
и других         кадмий                     0,2        вещество   
культур:         ртуть                      0,03   
- напитки,   
в т.ч. сква-     **Микотоксины:**   
шенные; тофу     афлатоксин B 1               0,005   
и окара          дезоксиниваленол           0,7        из пшеницы   
                                            1,0        из ячменя   
                 зеараленон                 1,0        из пшеницы,   
                                                       ячменя,   
                                                       кукурузы   
**Пестициды\*:**   
                 гексахлорциклогек-   
                 сан (a,b,y-изомеры)        0,1        в пересчете   
                                                       на сухое   
                                                       вещество   
                 ДДТ и его метаболиты       0,01   
                 ртутьорганические   
                 пестициды              не допускаются   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |          2         |         3        |     4   
--------------------------------------------------------------------   
**Радионуклиды 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

- напитки кон-   **Токсичные элементы:**   
центрированные,   
сгущеные и су-   свинец                      0,2       в пересчете   
хие; тофу и      мышьяк                      0,1       на сухое   
окара сухие      кадмий                      0,2       вещество   
                 ртуть                       0,03   
**Микотоксины:**   
                 афлатоксин B 1                0,005   
                 дезоксиниваленол            0,7       из пшеницы   
                                             1,0       из ячменя   
                 зеараленон                  1,0       из пшеницы,   
                                                       ячменя,   
                                                       кукурузы   
**Пестициды\*:**   
                 гексахлорциклогек-   
                 сан (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- |B.ce-|   
               |        |(коли-|reus|ген-  |reus |   
               |        |формы)|    |ные, в|     |   
               |        |      |    |т.ч.  |     |   
               |        |      |    |Саль- |     |   
               |        |      |    |монел-|     |   
               |        |      |    |лы    |     |   
--------------------------------------------------------------------   
**Напитки на основе из бобов сои:**

1) напитки сое- Должны удовлетворять требованиям промышленной   
вые асептичес-  стерильности для консервов группы "А" в   
кого розлива    соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным   
                правилам

2) напитки сое- 5х10 4     0,1\*  1,0    25   0,1    \*1,0 - для про-   
вые, коктейли,                                    дуктов со сроками   
охлажденные и                                     годности более   
замороженные                                      72 часов;   
десерты                                           плесени - 10,   
                                                  КОЕ/г, не более

3) напитки сое-   -      0,1\*  1,0    25   0,1    \*то же;   
вые сквашенные                                    плесени - 10,   
                                                  дрожжи - 10,   
                                                  КОЕ/г, не более

Продукты белко- 5х10 4 \*\*  0,1\*  1,0    25   0,1    \* то же;   
вые соевые                                        \*\* с применением   
(тофу)                                            заквасочных   
                                                  культур - не   
                                                  нормируется;   
                                                  плесени - 10 и   
                                                  дрожжи - 50,   
                                                  КОЕ/г, не более

окара           5х10 4     0,01  1,0    25   0,1    плесени - 10   
                                                  КОЕ/г, не более   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
81. Загустите-  **Токсичные элементы:**   
ли, стабилиза-   
торы, желирую-  свинец                      2,0        каррагинан,   
щие агенты                                             гуммиарабик,   
(пектин, агар,                                         камеди: рож-   
каррагинан и                                           кового дере-   
другие камеди)                                         ва, гуаро-   
                                                       вая, ксанта-   
                                                       новая,   
                                                       гелановая   
                                            5,0        Агар   
                                           10,0        пектин,   
                                                       камеди:   
                                                       гхатти, тары,   
                                                       карайи   
                мышьяк                      3,0        пектин, агар,   
                                                       каррагинан   
                                                       камеди:   
                                                       гхатти, тары,   
                                                       карайи,   
                                                       гелановая   
                кадмий                      1,0        Каррагинан   
                ртуть                       1,0        то же   
                медь                        50         Пектин   
                цинк                        25         Пектин   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                   160   
                стронций-90                  90   
--------------------------------------------------------------------

**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   |      |   
--------------------------------------------------------------------   
Пектин:

1) для продуктов    5х10 2     1,0     25        50   дрожжи - 50   
детского и дие-                                     КОЕ/г, не более   
тического питания

2) для продуктов    5х10 4     0,1     25       100   дрожжи - 100   
массового потреб-                                   КОЕ/г, не более   
ления

Агар пищевой,   
агароид, фурцелля-   
рин, альгинат   
натрия пищевой      5х10 4     1,0     25       100

Каррагинан          5х10 3     1,0     25       100

Загустители и       5х10 3     1,0     25       500\*  \* дрожжи и   
стабилизаторы на                                    плесени в сумме   
основе камедей   
(гуаровой, ксан-   
тановой и другие)   
-------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
82. Желатин,    **Токсичные элементы:**   
концентраты   
соединительно-  свинец                      2,0   
тканных белков  мышьяк                      1,0   
                кадмий                      0,1   
                ртуть                       0,05

**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (a,b,y-изомеры)         0,1   
                ДДТ и его метаболиты        0,1   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                   160   
                стронций-90                  80   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
  Виды продуктов |КМАФАнМ,| Не допускается  |      Примечание   
                 |КОЕ/г   |  в г продукта   |   
                 |не более|-----------------|   
                 |        |БГКП  |Патоген-  |   
                 |        |(коли-|ные, в    |   
                 |        |формы)|т.ч. саль-|   
                 |        |      |монеллы   |   
--------------------------------------------------------------------   
Желатин пищевой:

1) для продуктов   
детского и диети-   
ческого питания     1х10 4     1,0      25

2) для продуктов   
массового потреб-   
ления               1х10 5     0,01     25   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
83. Крахмалы,   **Токсичные элементы:**   
патока и про-   
дукты их пере-  свинец                      0,5   
работки         мышьяк                      0,5   
                кадмий                      0,1   
                ртуть                       0,02   
**Пестициды\*:**   
                гексахлорциклогек-   
                сан (a,b,y-изомеры)         0,5        Кукурузные   
                                            0,1        Картофельные   
                ДДТ и его метаболиты        0,05       Кукурузные   
                                            0,1        Картофельные   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                   400   
                стронций-90                 100   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|Не допускается|Дрож-|Плесе-|  Примечание   
               |КОЕ/г,  | в г продукта |жи   |ни    |   
               |не более|--------------|КОЕ/г|КОЕ/г,|   
               |        |БГКП  |Пато-  |не   |не    |   
               |        |(коли-|генные,|более|более |   
               |        |формы)|в т.ч. |     |      |   
               |        |      |саль-  |     |      |   
               |        |      |монеллы|     |      |   
--------------------------------------------------------------------   
Крахмал сухой    1х10 5     0,01    25\*    500    500  \* для БАД не   
(картофельный,                                       допускается в   
кукурузный,                                          10 г   
гороховый)

Патока низко-    1х10 4     1,0     25      50    100   
осахаренная

Мальтин,   
мальтодекстрины  5х10 4     1,0     25      50    100

Концентрат       5х10 3     1,0     50      50    100  S. aureus в   
лактулозы                                            1,0 г не   
                                                     допускается

Глюкозо-фрук-   
тозный сироп     1х10 5     1,0     25      50    100

Глюкоза грану-   
лированная с   
соковыми   
добавками        1х10 4     1,0     25      50    100   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
84. Дрожжи пи-   **Токсичные элементы:**   
щевые, биомасса   
одноклеточных    свинец                     1,0   
растений, бак-   мышьяк                     0,2   
териальные       кадмий                     0,2   
стартовые куль-  ртуть                      0,03   
туры (сухие,   
лиофилезирован-  **Радионуклиды Бк/кг:**   
ные)             цезий-137                  100   
                 стронций-90                 80   
Дрожжи пищевые   **Токсичные элементы:**   
сухие            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,|  Не допускается   |       Примечание   
               |КОЕ/г,  |  в г продукта     |   
               |не более|-------------------|   
               |        |БГКП  |S.au-|Пато- |   
               |        |(коли-|reus |ген-  |   
               |        |формы)|     |ные, в|   
               |        |      |     |т.ч.  |   
               |        |      |     |Саль- |   
               |        |      |     |монел-|   
               |        |      |     |лы    |   
--------------------------------------------------------------------   
Дрожжи хлебо-   
пекарные сухие    0,01     0,1    25

Дрожжи хлебо-    0,001     0,1    25         плесени - 100 КОЕ/г,   
пекарные                                     не более   
прессованные

Стартовые куль-    1,0     1,0    10         Сульфитредуцирующие   
туры лиофильно                               клостридии в 1 г не   
высушенные                                   допускаются; количество   
(для производ-                               микроорганизмов техно-   
ства ферменти-                               логической микрофлоры   
рованных мясных                              не менее 10 9  - для   
продуктов)                                   культур, 10 10  КОЕ см 3   
                                             - для концентратов;   
                                             дрожжи - 10 и плесени   
                                             - 10 КОЕ/г, не более

Биомасса одно-     1,0     1,0    25         КМАФАнМ - 1х10 4  КОЕ/г,   
клеточных рас-                               не более; дрожжи - 50   
тений, дрожжей                               и плесени - 50 КОЕ/г   
для промперера-                              не более; наличие живых   
ботки                                        клеток продуцента в 1 г   
                                             не допускается   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
Дрожжи хлебо-   **Токсичные элементы:**   
пекарные сухие  свинец                     1,0   
                мышьяк                     0,2   
                Кадмий                     0,2   
                ртуть                      0,03

Дрожжи хлебопе- **Токсичные элементы:**   
карные прессо-  свинец                     0,25   
ванные          мышьяк                     0,05   
                кадмий                     0,05   
                ртуть                      0,0075   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                  100   
                стронций-90                80   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
85. Бульоны    **Токсичные элементы:**   
пищевые сухие  свинец                      1,0   
               мышьяк                      1,0   
               кадмий                      0,2   
               ртуть                       0,1   
**Пестициды\*:**   
               гексахлорциклогек-   
               сан (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, ман-   свинец                      1,0   
нит и другие   мышьяк                      2,0   
сахароспирты   кадмий                      0,05   
               ртуть                       0,01   
               никель                      2,0   
**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    |   
                 |        |(коли-|ные, в    |более |   
                 |        |формы)|т.ч. саль-|      |   
                 |        |      |монеллы   |      |   
--------------------------------------------------------------------   
Ксилит, сорбит,   
маннит и других   
сахароспирты       1х10 4     1,0      25      1х10 2   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
87. Соль пова-  **Токсичные элементы:**   
ренная и лечеб- свинец                     2,0   
но-профилакти-  мышьяк                     1,0   
ческая          кадмий                     0,1   
                ртуть                      0,1         лечебно-про-   
                                                       филактическая   
                                           0,01        "Экстра"   
                йод                        0,04        йодированная;   
                                                       при определе-   
                                                       нии допусти-   
                                                       мый 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    |   
                 |        |(коли-|ные, в    |более |   
                 |        |формы)|т.ч. саль-|      |   
                 |        |      |монеллы   |      |   
--------------------------------------------------------------------   
Аминокислоты       1х10 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,|     Не допускается в г   |Плесе-|Примечание   
              |КОЕ/г,  |          продукта        |ни    |   
              |не более|--------------------------|КОЕ/г,|   
              |        |БГКП  |Суль- |S.au-|Пато- |не бо-|   
              |        |(коли-|фит-  |reus |ген-  |лее   |   
              |        |формы)|реду- |     |ные, в|      |   
              |        |      |цирую-|     |т.ч.  |      |   
              |        |      |щие   |     |Саль- |      |   
              |        |      |клост-|     |монел-|      |   
              |        |      |ридии |     |лы    |      |   
--------------------------------------------------------------------   
       1      |    2   |   3  |   4  |  5  |   6  |   7  |    8   
--------------------------------------------------------------------   
Соусы кулинар-  1х10 4     0,01   1,0    1,0    25    100   
ные порошко-   
образные   
(тепловой   
сушки)

Вкусовые прип-  1х10 4     0,01   1,0     -     25    100  В. cereus -   
равы порошко-                                            100 КОЕ/г,   
образные с                                               не более   
овощными до-   
бавками, спе-   
циями и пря-   
ностями (теп-   
ловой сушки)

Концентраты     5х10 4     0,1     -     0,1    25    100   
обеденных блюд,   
не требующие   
варки (супы   
инстант)   
--------------------------------------------------------------------   
       1      |    2   |   3  |   4  |  5  |   6  |   7  |    8   
--------------------------------------------------------------------   
Первые и вто-   5х10 4      1,0     -    1,0     25    100  В. cereus   
рые обеденные                                            -100 КОЕ/г,   
блюда экстру-                                             не более   
зионной техно-   
логии, не тре-   
бующие варки

Супы сухие      5х10 4      0,01   0,01    -     25    500   
многокомпонен-   
тные, требую-   
щие варки   
(овощные с   
копченостями,   
мясные и ку-   
риные с мака-   
ронными изде-   
лиями, мясные   
и куриные -   
пюре, овощные   
- пюре)

Супы сухие      5х10 4      0,001  0,01    -     25    500   
грибные, тре-   
бующие варки

Бульоны-кон-   
центраты сухие   
с пряностями,   
требующие   
варки           5х10 4      1,0    0,01    -     25    200

Концентраты     1х10 4      0,01    -      -     25    100  B. cereus   
каш сухие бы-                                             - 100, и   
строго приго-                                             дрожжи -   
товления                                                  100 КОЕ/г,   
                                                          не более

Кисели пло-     1х10 5      0,01    -      -     25    500  дрожжи -   
дово-ягодные                                              500 КОЕ/г,   
сухие                                                     не более

Сухие продук-   5х10 3      0,1     -     1,0    25    100  В. cereus   
ты для профи-                                             - 10, и   
лактического                                              дрожжи -   
питания -                                                 10 КОЕ/г,   
смеси крупя-                                              не более   
ные, молочные,   
мясные (экст-   
рузионной   
технологии)   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|КМАФАнМ,|        Не допускается в г     |Примечание   
              |КОЕ/г,  |             продукта          |   
              |не более|-------------------------------|   
              |        |БГКП  |E.coli|S.au-|Pro-|Пато- |   
              |        |(коли-|      |reus |teus|ген-  |   
              |        |формы)|      |     |    |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  1х10 4     0,1    1,0   1,0    -    25   L. monocyto-   
                                                        genes в 25 г   
                                                        не допус-   
                                                        кается

2) с заправками   
(майонез, соусы   
и другие)        5х10 4     0,1    1,0   1,0    -    25   то же;   
                                                        дрожжи -   
                                                        500, с кон-   
                                                        сервантами   
                                                        -200 КОЕ/г,   
                                                        не более;   
                                                        плесени -   
                                                        50 КОЕ/г,   
                                                        не более

**Салаты из сырых овощей с добавлением сырых маринованных мяса,**   
**рыбы, субпродуктов:**

1) заправленные   
растительным   
маслом

2) заправленные  5х10 4    0,01    0,1   0,1   0,1   25   L. monocyto-   
острыми соусами                                         genes в 25 г   
                                                        не допус-   
                                                        кается

**Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, сыра, консервированных**   
**овощей, плодов и других наполнителей:**

1) без заправки  1х10 5    0,01    0,1   0,1   0,1   25   L. monocyto-   
и без добавле-                                          genes в 25 г   
ния соленых                                             не допус-   
овощей                                                  кается

2) с заправками  1х10 5    0,01    0,1   0,1   0,1   25   то же;   
(майонез, соусы                                         дрожжи -   
и другие)                                               500, с кон-   
                                                        сервантами   
                                                        - 200 КОЕ/г,   
                                                        не более;   
                                                        плесени -   
                                                        50 КОЕ/г,   
                                                        не более   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |   2    |   3  |   4  |  5  |  6 |   7  |     8   
--------------------------------------------------------------------   
Салаты из ма-   
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 добав-   
ления соленых   
овощей и зап-   
равки            5х10 3     0,1     -    1,0   0,1   25

2) с заправка-   5х10 4     0,1    0,1   1,0   0,1   25   дрожжи -   
ми (майонез,                                            500, с кон-   
соусы и дру-                                            сервантами   
гие)                                                    - 200 КОЕ/г,   
                                                        не более;   
                                                        плесени -   
                                                        50 КОЕ/г,   
                                                        не более

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

1) без заправ-   1х10 4     0,1    0,1   0,1   0,1   25   
ки

2) с заправка-   5х10 4     0,1    0,1   0,1   0,1   25   дрожжи -   
ми (майонез,                                            500, с кон-   
растительное                                            сервантами   
масло, соусы и                                          - 200 КОЕ/г,   
другие)                                                 не более;   
                                                        плесени -   
                                                        50 КОЕ/г,   
                                                        не более

Студни из рыбы   
(заливные)       1х10 3     1,0     -    1,0   0,1   25

Студни из го-   
вядины, свини-   
ны, птицы   
(заливные)       1х10 4     0,1    1,0   0,1   0,1   25

Паштет из мяса   
и печени         1х10 4     0,1    1,0   0,1   0,1   25

Говядина, пти-   1х10 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        1х10 4     1,0     -    1,0   0,1   25

**Супы холодные:**

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

2) борщи, щи     1х10 4     0,01   0,1   0,1   0,1   25   без заправ-   
зеленые с мя-                                           ки сметаной   
сом, рыбой,   
яйцом

3) супы слад-   
кие и супы-   
пюре из плодов   
и ягод консер-   
вированных и   
сушеных          1х10 3     1,0     -    1,0    -   25

**Супы горячие и другие горячие блюда:**

1) борщи, щи,    5х10 2     1,0     -     -     -   25    ..   
рассольник,   
суп-харчо,   
солянки, овощ-   
ные супы,   
бульоны

2) супы с мака-  5х10 2     1,0     -    1,0   -    25   
ронными изде-   
лиями и карто-   
фелем, овощами,   
бобовыми, кру-   
пами; супы   
молочные с теми   
же наполнителя   
ми

3) супы-пюре     5х10 2     1,0    1,0   1,0   -    25

**Блюда из яиц:**

1) яйца вареные  1х10 3     1,0     -    1,0   -    25

2) омлеты из     1х10 3     1,0     -    1,0   0,1  25   
яиц (меланжа,   
яичного порош-   
ка) натураль-   
ные и с добав-   
лением овощей,   
мясных продук-   
тов и других   
начинок с   
включением яиц

**Блюда из творога:**

1) вареники ле-  5х10 2     1,0     -    1,0    -   25   
нивые, пудинг   
вареный на пару

2) сырники тво-  1х10 3     1,0     -    1,0   0,1  25   
рожные, запе-   
канки, пудинг   
запеченный,   
начинки из тво-   
рога, пироги   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |   2    |   3  |   4  |  5  |  6 |   7  |     8   
--------------------------------------------------------------------   
**Блюда из рыбы:**

1) рыба отвар-  1х10 3     1,0      -    0,1   -    25   
ная припущен-   
ная, тушеная,   
жареная,   
запеченая

2) блюда из     2,5х10 3   1,0      -   1,0   0,1   25   
рыбной котлет-   
ной массы   
(котлеты, зра-   
зы, шницели,   
фрикадельки с   
томатным соу-   
сом); запечен-   
ные изделия,   
пироги

Блюда из мяса   1х10 3     1,0      -   1,0   0,1   25   
и мясных про-   
дуктов: мясо   
отварное, жа-   
реное, туше-   
ное, пловы,   
пельмени, бе-   
ляши, блинчи-   
ки, изделия   
из рубленного   
мяса, в т.ч.   
запеченные и   
другие

Блюда из пти-   1х10 3    1,0       -   1,0   0,1   25   
цы, кролика,   
отварные,   
жареные, туше-   
ные, запечен-   
ные изделия из   
рубленной пти-   
цы, пельмени,   
пироги и другие

**Гарниры:**

1) рис отвар-   1х10 3    1,0     1,0   1,0   0,1   25    без заправки   
ной, макаронные   
изделия отвар-   
ные, пюре кар-   
тофельное и   
другие

2) картофель    1х10 3    1,0      -    1,0   0,1   25   
отварной, жа-   
ренный

3) овощи ту-    5х10 2    1,0      -    1,0   0,1   25   
шеные

Соусы и зап-    5х10 3    1,0      -    1,0   0,1   25   
равки для вто-   
рых блюд

**Сладкие блюда и напитки:**

компоты из      5х10 2    1,0      -    1,0    -    25   
плодов и ягод   
свежих, консер-   
вированных

2) компоты из   5х10 2    1,0      -    1,0    -    50   
плодов и ягод   
сушеных

3) кисели из    5х10 2    1,0      -    1,0    -    50   
свежих, суше-   
ных плодов и   
ягод, соков,   
сиропов, пюре   
плодовых и   
ягодных

4) соки фрук-   1х10 3    1,0     1,0   1,0    -    25    в овощных   
товые и овощ-                                           соках: L.   
ные свежеот-                                            Mоnocyto-   
жатые                                                   genes в 25 г   
                                                        не допус-   
                                                        кается

5) желе, муссы  1х10 3    1,0      -    1,0    -    25

6) кремы всех   1х10 5    0,1      -    0,1    -    25   
видов

7) шарлотка с   1х10 3    1,0      -    1,0    -    25   
яблоками

8) коктейли     1х10 5    0,1      -    1,0    -    25   
молочные

9) сливки       1х10 5    0,1      -    0,1    -    25   
взбитые

Готовые кули-   1х10 3    1,0      -    1,0   0,1   25    в упакован-   
нарные изделия                                          ных под ва-   
из мяса птицы,                                          куумом суль-   
рыбы в потре-                                           фитредуци-   
бительской та-                                          рующие   
ре, в т.ч.                                              клостридии   
упакованные                                             в 0,1 г не   
под вакуумом                                            допускаются

Пицца полуфаб-  5х10 4    0,01    0,1   0,1    -    25   
рикат заморо-   
женный

Пицца готовая   1х10 3    1,0      -    1,0   0,1   25

Вата сахарная   1х10 3    1,0      -     -     -    25

Гамбургеры,     2х10 4    0,1     1,0   1,0    -    25   
чизбургеры,   
сэндвичи гото-   
вые   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |   2    |   3  |   4  |  5  |  6 |   7  |     8   
--------------------------------------------------------------------   
Мучные конди-                  По п. 48                 Е. coli - в   
терские изде-                                           0,1 г не до-   
лия с отделка-                                          пускаются   
ми, вырабаты-   
ваемые пред-   
приятиями об-   
щественного   
питания   
--------------------------------------------------------------------

      \* 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**

                                                          Таблица 10   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
91. БАД пре-    Показатели безопасности регламентируются по   
имущественно    разделам п.п.16, 21, 76, 77, 78, 79, 88;   
на основе бел-  биологическая ценность: белок, аминокислоты -   
ков, аминокис-  определяются по маркировке   
лот и их комп-   
лексов\*\*\*

92. БАД на ос-  Пищевая ценность: жирнокислотный состав,   
нове преимуще-  жирорастворимые витамины определяются по   
ственно липи-   маркировке.   
дов животного   
и растительно-   
го происхожде-   
ния   
\*\*\*             Показатели безопасности регламентируются по   
                разделам:

1) БАД на ос-   
нове расти-   
тельных масел   п.п. 62, 63.

2) БАД на ос-   
нове рыбьего   
жира            п. 68

3) БАД на ос-   
нове животных   
жиров           п.п. 64, 65, 66.

4) БАД на сме-   
шанной жировой   
основе          по преобладающему компоненту

93. БАД на ос-  Пищевая ценность: углеводы определяются по   
нове преимуще-  маркировке. Показатели безопасности   
ственно ус-     регламентируются по разделам п.п. 45, 49, 51, 83.   
вояемых угле-   Для сиропов расчет показателей безопасности по   
водов, в т.ч.   сухому веществу (п. 45.)   
мед с добавка-   
ми биологиче-   
ски активных   
компонентов,   
сиропы и дру-   
гие\*\*\*.

94. БАД на      Пищевые волокна - определяются по маркировке.   
основе преиму-  **Токсичные элементы:**   
щественно пи-   
щевых волокон   свинец                     1,0   
(целлюлоза,     мышьяк                     0,2   
камеди, пек-    кадмий                     0,1   
тин, гумми,     ртуть                      0,03   
микрокри-       **Микотоксины**                            регламенти-   
сталлическая                                           руются по   
целлюлоза,                                             сырью   
отруби, фрукто-   
олигосахара,    **Пестициды\*:**   
хитозан и дру-  гексахлорциклогек-   
гие полисаха-   сан (a,b,y-изомеры)        0,5   
риды)\*\*\*        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     5х10 4     0,1    1,0      25      дрожжи и плесени   
преимущественно                                    - 100 КОЕ/г, не   
пищевых волокон                                    более   
(целлюлоза, каме-   
ди, пектин, гум-   
ми, микрокрис-   
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,|   Не допускается в г    |   Примечание   
                |КОЕ/г,  |       продукта          |   
                |не более|-------------------------|   
                |        |БГКП  |E.coli|Патоген-   |   
                |        |(коли-|      |ные в т.ч. |   
                |        |формы)|      |сальмонеллы|   
--------------------------------------------------------------------   
БАД на основе      5х10 4     0,1    1,0      10,0   дрожжи и плесени   
чистых субстанций                                  - 100 КОЕ/г, не   
(витамины, мине-                                   более   
ральные вещества,   
органические кис-   
лоты и другие)   
или их концентра-   
тов (экстракты   
растений и дру-   
гие) с использова-   
нием различных   
наполнителей, в   
т.ч. сухие   
концентраты для   
напитков   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
96. БАД на     **Токсичные элементы:**   
основе природ- Свинец                      6,0   
ных минералов  Мышьяк                      3,0   
(цеолиты и                                12,0         мумие   
другие), в     Кадмий                      1,0   
т.ч. мумие\*\*\*  Ртуть                       1,0   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
               цезий-137                   200   
               Стронций-90                 100   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов |КМАФАнМ,|  Не допускается в г  |B.    | Примечание   
               |КОЕ/г,  |      продукта        |cereus|   
               |не более|----------------------|КОЕ/г,|   
               |        |БГКП  |E.coli|Патоген-|не    |   
               |        |(коли-|      |ные в   |более |   
               |        |формы)|      |т.ч.    |      |   
               |        |      |      |сальмо- |      |   
               |        |      |      |неллы   |      |   
--------------------------------------------------------------------   
БАД на основе    1х10 4     0,1     1,0    10,0     200  дрожжи и   
природных мине-                                        плесени -   
ралов (цеолиты                                         100 КОЕ/г,   
и другие), в                                           не более   
т.ч. мумие   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
97. БАД на рас- **Токсичные элементы:**   
тительной осно- свинец                      6,0   
ве, в т.ч. цве- мышьяк                      0,5   
точная пыль-    кадмий                      1,0   
ца\*\*\*:          ртуть                       0,1   
1) сухие (чаи)  **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   
                                            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- |    |     |ные, |     |бо- |   
              |        |фор-|    |     |в    |     |лее |   
              |        |мы) |    |     |т.ч. |     |    |   
              |        |    |    |     |Саль-|     |    |   
              |        |    |    |     |мо-  |     |    |   
              |        |    |    |     |неллы|     |    |   
--------------------------------------------------------------------   
**БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:**

1) таблетиро-   1х10 4    0,1  1,0   1,0   10    100  100  B.census   
ванные, капсу-                                           200 КОЕ/г,   
лированные,                                              не более   
порошкообраз-   
ные

2) таблетиро-     -     0,1  1,0   1,0   10    100  100  Микроорга-   
ванные, капсу-                                           низмы-про-   
лированные,                                              биотики:   
порошкообраз-                                            1х10 5   
ные, с добав-                                            КОЕ/г, не   
лением микро-                                            менее   
организмов-   
пробиотиков

3) жидкие       Должны удовлетворять требованиям промышленной   
асептического   стерильности для соответствующих групп консервов в   
разлива         соответствии с приложением 8 к настоящим санитарным   
                правилам

4) жидкие в     5х10 3    1,0   -     -    10     50   50  В. cereus   
виде сиропов,                                            200 КОЕ/г,   
эликсиров,                                               не более   
настоев, баль-   
замов и других

5) смеси высу-  5х10 5    0,01  0,1   -    10    100  10 3   
шенных лекарс-   
твенных расте-   
ний (чаи)

6) БАД-чаи      5х10 3    0,1   1,0  1,0   25     50   50  В. cereus   
(детские                                                 200 КОЕ/г,   
сухие)                                                   не более   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
Виды продуктов|     Показатели     |Допустимые уровни,|Примечание   
              |                    |мг/кг, не более   |   
--------------------------------------------------------------------   
      1       |          2         |         3        |      4   
--------------------------------------------------------------------   
98. БАД на ос-  **Токсичные элементы:**   
нове перера-   
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                                              сырья   
молочко, про-   афлатоксин M 1                0,0005   
полис и дру-      
гие) -          **Антибиотики\*\*:**                         кроме диких   
сухие\*\*\*                                                животных

1) БАД на ос-   левомицетин            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       левомицетин            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 (a,b,y-изомеры)           0,1   
                ДДТ и его метаболиты          0,1   
                гептахлор              не допускается  <0,002   
                алдрин                 не допускается  <0,002   
**Микробиологические**   
**показатели:**   
                КМАФАнМ                      1х10 4      КОЕ/г, не   
                                                       более   
                БГКП (колиформы)             0,1       масса (г), в   
                                                       которой не   
                                                       допускаются   
                Е. 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      **Токсичные элементы:**   
основе рыбы,    свинец                      10,0   
морских беспоз- мышьяк                       5,0   
воночных, рако- кадмий                       2,0   
образных, мол-  ртуть                        0,5   
люсков и других   
морепродуктов,  **Пестициды\*:**   
растительных    гексахлорциклогек-   
морских орга-   сан (a,b,y-изомеры)          0,2   
низмов (водо-   ДДТ и его метаболиты         2,0   
росли и другие) гептахлор              не допускается  <0,002   
- сухие\*\*\*      алдрин                 не допускается  <0,002   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                цезий-137                    200   
                стронций-90                  100   
**Микробиологические**   
**показатели:**   
                КМАФАнМ                      1х10 4      КОЕ/г, не   
                                                       более   
                БГКП (колиформы)             0,1       масса (г), в   
                                                       которой не   
                                                       допускаются   
                Е. 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/|   
              |        |E.  |S.au-|Пато-|г, не|г,  |   
              |        |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 1х10 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 1х10 8   
микроорганиз-                                       КОЕ/г   
мов с добавле-   
нием аминокис-   
лот, микроэле-   
ментов, моно-   
ди- и олигоса-   
харидов)   
--------------------------------------------------------------------   
       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 1х10 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 1х10 7   
микроорганиз-                                       КОЕ/г;   
мов неконцент-                                      \* то же   
рированные   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
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-      **Пестициды\*:**   
тов\*\*\*          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                     1х10 4        КОЕ/г не   
                                                        более   
                БГКП (колиформы)             0,1        не допус-   
                                                        каются в   
                                                        г продукта   
                Е. Coli                      1,0        то же   
                Патогенные, в том   
                числе сальмонеллы           10,0        то же   
                Дрожжи                        10        КОЕ/г, не   
                                                        более   
                Плесени                       50        тоже   
                Живые клетки   
                продуцента              для дрожжей и их лизатов в   
                                        1,0 г не допускаются   
--------------------------------------------------------------------

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

  Приложение 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 |Примеча-   
                      |            |            |          |ние   
--------------------------------------------------------------------   
**г на 100 г продукта**   
--------------------------------------------------------------------   
**1. Продукты переработки мяса и птицы:**   
**1) Колбасные изделия:**   
колбасы вареные        Не менее 11   He более 25   Менее 2   
сосиски и сардельки    Не менее 10   He более 30   Менее 1   
мясные хлебы           Не менее 11   He 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 коровье   
(сливочное)                 -        Не менее 72      -     Расти-   
                                                            тельных   
                                                            или ку-   
                                                            линарных   
                                                            жиров -   
                                                            отсутст-   
                                                            вие   
--------------------------------------------------------------------

**2. Критерии пищевой ценности фруктовых и овощных соков**   
**Органические кислоты, углеводы, 5-оксиметилфурфурол**   
**(ОМФ) и катионы Na и K**   
--------------------------------------------------------------------   
Вид сока  | BRIX |Аскор- | Лимонная |Яблочная| ОМФ |Фрукто-|Глюкоза   
           |      |биновая|к-та, г/л |  к-та, | мг/л|за г/л | г/л   
           |      |к-та,  |          |   г/л  |     |       |   
           |      |мг/л   |          |        |     |       |   
--------------------------------------------------------------------   
      1    |   2  |   3   |    4     |    5   |  6  |    7  |   8   
--------------------------------------------------------------------   
Апельсино-   
вый          10,0   > 200    6,3-17,0   0,8-3,0  < 10   20-50   20-50   
Грейпфрук-   
товый         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   
Виноград-   
ный\*         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  10,2   
(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 смо-   
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/   |Сахароза | Сорбит, | Na, |   К, мг/л   
           |   Фруктоза   |  г/л    |  г/л    |мг/л |   
           |              |         |         |     |   
           |              |         |         |     |   
--------------------------------------------------------------------   
      1    |       9      |   10    |    11   |  12 |      13   
--------------------------------------------------------------------   
Апельсино-   
вый                1         10-50       -      < 30    1300-2500   
Грейпфрук-   
товый         0,9-1,02        5-40       -      < 30     900-2000   
Яблочный      0,3-0,5         5-30    2,5-7,0   < 30     900-1500   
Виноград-   
ный\*            1,0           нет        -      < 30     900-2000   
Ананасовый    0,8-1,1        25-80       -      < 30     900-2000   
Абрикосовый   
(пюре)        1,0-2,5         <55     1,5-1,0   < 35    2000-4000   
Томатный      0,8-1,0         <1         -      < 100   1500-3500   
Черная смо-   
родина   
(пюре)        0,6-0,9         0-5        -      < 30    2300-4100   
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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
         1          |        2         |     3    |   4  |    5   
--------------------------------------------------------------------   
**Для детей от 0 до 5 месяцев жизни**   
Белок                       г/л            14-17      +   
Белки молочной        % от общего   
сыворотки             количества белка     50-60      +   
Казеин                      то же          40-50      +   
Таурин                      мг/л           40-50      +   
Биологическая   
ценность                %, не менее          80       -   по отноше-   
                                                          нию к бел-   
                                                          ку женско-   
                                                          го молока   
Жир                         г/л            30-38      +   
Линолевая кислота     % от суммы жирных   
                      кислот, не менее       14       +   
То же                 мг/л, не менее       4000       -   
Отношение витамин   
Е/ПНЖК                       -              1-2       -   
Углеводы (лактоза,   
глюкоза, декстрин-   
мальтоза)                   г/л            65-80      +   
Лактоза               % от общего коли-      70       +   
                      чества углеводов,   
                          не менее   
**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   
--------------------------------------------------------------------   
Витамины:   
ретинол (А)                 мкг/л         500-800     +   
токоферол (Е)               мг/л            4-12      +   
кальциферол (Д)             мкг/л           8-12      +   
витамин К                   то же          25-50      +   
тиамин (B 1 )                 то же         350-700     +   
рибофлавин (В 2 )             то же         500-700     +   
пантотеновая кислота        то же        2500-3500    +   
пиридоксин (B 6 )             то же         300-500     +   
ниацин (РР)                 то же        3000-8000    +   
фолиевая кислота (Вс)       то же          50-100     +   
цианкобаламин (B 12 )         то же         1,5-3,0     +   
аскорбиновая кислота   
(С)                         мг/л           40-100     +   
инозит                      то же          20-30      +   
холин                       то же          50-100     +   
биотин                      мкг/л          10-20      +   
карнитин                    мг/л           10-20      +   
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           % от общего   
сыворотки             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 жирных   
                     кислот, не менее        14       +   
                      мг/л, не менее        4000      -   
Углеводы (лактоза,   
глюкоза, декстрин-   
мальтоза, крахмал   
и др.)                      г/л            70-80      +   
Энергетическая   
ценность                   ккал/л         640-720     +   
**Минеральные вещества:**   
кальций                     мг/л          400-700     +   
фосфор                      то же         300-500     +   
кальций/фосфор               -            1,2-2,0     -   
калий                       мг/л          500-900     +   
натрий                      то же         150-300     +   
калий/натрий                 -              2-3       -   
магний                      мг/л           50-70      +   
медь                        мкг/л         400-1000    +   
марганец                    то же          30-80      +   
железо                      мг/л            7-14      +   
цинк                        то же           4-10      +   
хлориды                     то же         600-800     -   
йод                         мкг/л          50-100   
зола                        г/л             3-5       +   
**Витамины:**   
ретинол (А)                 мкг/л         600-800     +   
--------------------------------------------------------------------   
         1          |        2         |     3    |   4  |    5   
--------------------------------------------------------------------   
токоферол (Е)               мг/л            6-12      +   
кальциферол (Д)             мкг/л           8-12      +   
витамин К                   то же          25-60      +   
тиамин (B 1 )                 то же         400-700     +   
рибофлавин (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 водно-   
солевая нагрузка на   
почки                       мэкв/л        115-180     -   
--------------------------------------------------------------------

                   2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Показатели окислительной порчи:**   
перекисное число                    4,0         ммоль активного   
                                                кислорода/кг жира   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,05   
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 M 1                      <0,00002   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y - 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)**   
                                   2х10 3         КОЕ/г, не более,   
                                                для смесей, восста-   
                                                навливаемых при   
                                                37-50 о С; не норми-   
                                                руется для киcло-   
КМАФАнМ                                         молочных   
                                   3х10 3         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   
Е. Coli                            10           то же   
S. aureus                          10           то же   
В. 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 микроорганиз-        1х10 7          КОЕ/г, не менее в   
мы                                              кисломолочных (при   
                                                изготовлении с их   
                                                использованием)   
Бифидобактерии                    1х10 6          то же   
молочнокислые микроорганиз-       1х10 7          КОЕ/см 3 , не менее,   
мы                                              в кисломолочных   
**Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные**   
Вырабатываемые в промыш-   Должны удовлетворять требованиям   
ленных условиях с УВТ-     промышленной стерильности для   
обработкой и асептичес-    стерилизованного молока в соответствии   
ким розливом               с приложением 8 к настоящим санитарным   
                           правилам   
Жидкие кисломолочные смеси   
БГКП (колиформы)                  3             объем (см 3 ), в   
                                                котором не   
                                                допускаются   
Е. Coli                          10             то же   
S. aureus                        10             то же   
патогенные, в т.ч.   
сальмонеллы                      50             то же   
ацидофильные микроорга-         1х10 7            КОЕ/см 3 , не менее   
низмы                                           (при изготовлении с   
                                                их использованием)   
Бифидобактерии                  1х10 6            то же   
молочнокислые микроорга-        1х10 7            КОЕ/см 3 , не менее в   
низмы                                           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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
         1          |        2         |     3    |   4  |    5   
--------------------------------------------------------------------   
Белок                       г/л            18-22      +   
Белки молочной          % от общего   
сыворотки             количества белка     20-50      -   
Казеин                     то же           50-80      -   
Жир                         г/л            25-38      +   
Линолевая кислота     % от суммы жирных   
                       кислот, не менее      14       +   
                       мг/л, не менее      5х10 3 -     -   
                                           6х10 3

Углеводы (лактоза,   
глюкоза, декстрин-   
мальтоза, сахароза,   
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 (B 1 )                то же          400-800     +   
рибофлавин (В 2 )            то же          600-1000    +   
пантотеновая кислота       то же         2500-3500    +   
пиридоксин (B 6 )            то же          500-700     +   
ниацин (РР)                то же         4000-8000    +   
фолиевая кислота (Вс)      то же           50-150     +   
цианкобаламин (В 12 )        то же          1,5-3,0     +   
аскорбиновая кислота   
(С)                        мг/л            50-100     +   
Осмоляльность             мОсм/кг         320-360     +   
--------------------------------------------------------------------

                  2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Показатели окислительной порчи:**   
перекисное число                   4,0          ммоль активного   
                                                кислорода/кг жира   
**Токсичные элементы, анти-**   
**биотики, микотоксины,**   
**пестициды и радионуклиды**          по п. 1   
**Микробиологические показатели:**   
**Смеси инстантного приготовления**   
                                   2х10 3         КОЕ/г, не более,   
                                                для смесей, восста-   
                                                навливаемых при   
                                                37-50'С   
КМАФАнМ                            3х10 3         КОЕ/г, не более,   
                                                для смесей, восста-   
                                                навливаемых при   
                                                70-85'С   
БГКП (колиформы)                   1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
Е.сoli                             10           то же   
S. aureus                          10           то же   
В. cereus                          100          КОЕ/г, не более   
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   
**Смеси, требующие термической обработки**   
КМАФАнМ                          2,5х10 4         КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                   1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
S. aureus                          1,0          то же   
В. cereus                          200          КОЕ/г, не более   
патогенные, в т.ч. сальмо-         50           масса (г), в которой   
неллы                                           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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
         1          |        2         |     3    |   4  |    5   
--------------------------------------------------------------------   
Белок                        г            2,8-3,2     +   
Жир                        то же          3,2-3,5     +   
                        г, не менее         2,0           для профи-   
                                                          лактичес-   
                                                          кого пита-   
                                                          ния   
Энергетическая             ккал            55-65      +   для профи-   
ценность                                                  лактичес-   
Зола                         г            0,6-0,8     -   кого пита-   
                                                          ния   
**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-   
                                                          минизи-   
                                                          рованных   
                                                          продуктов   
каротин                    то же         0,05-0,1         то же   
тиамин (B 1 )                то же          0,1-0,2     -   то же   
рибофлавин (B 2 )            то же          0,1-0,2     -   то же

аскорбиновая кислота   
(С)                        то же            2-8       +   то же   
--------------------------------------------------------------------

                   2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Показатели окислительной**     по пункту   
**порчи, токсичные элементы,**   (далее - п)1   
**антибиотики, микотоксины,**   
**пестициды и радионуклиды**   
Микробиологические         Должны удовлетворять требованиям   
показатели                 промышленной стерильности для   
                           стерилизованного молока в соответствии   
                           с приложением 8 к настоящим санитарным   
                           правилам   
--------------------------------------------------------------------

**4. Жидкие кисломолочные продукты (в т.ч. с плодоовощными**   
**наполнителями):**

              1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)   
--------------------------------------------------------------------   
     Критерии и     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
         1          |        2         |     3    |   4  |    5   
--------------------------------------------------------------------   
Белок                        г            2,0-3,2     +   
                        г, не более         4,0       +   для профи-   
                                                          лактичес-   
                                                          кого пита-   
                                                          ния   
Жир                          г            2,5-7,0     +   
   
                          г, не менее         1,5       +   для профи-   
                                                          лактичес-   
Углеводы                   то же            4-12      -   кого пита-   
                                                          ния   
   
  Энергетическая   
ценность                   ккал            40-125     +   
Зола                         г            0,5-0,8     -   
**Минеральные вещества:**   
кальций                      мг            60-140     +   
фосфор                     то же           30-120     -   
калий                      то же          140-180     -   
натрий                  мг, не более         60       -   
**Витамины:**   
тиамин (В)                 то же         0,05-0,1     +   для вита-   
                                                          минизи-   
                                                          рованных   
                                                          продуктов   
рибофлавин (В 1 )            то же          0,1-0,2     +   то же   
аскорбиновая кислота   
(С)                        то же            2-8       +   то же   
Кислотность             о Т, не более        100       -   
--------------------------------------------------------------------

                 2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
Токсичные элементы, анти-   
биотики, микотоксины,   
пестициды и радионуклиды          по п. 1

Микробиологические   
показатели:   
БГКП (колиформы)                     3,0        Объем (см 3 ), в ко-   
                                                тором не допускаются   
Е. Соli                             10,0        то же, для продук-   
                                                тов со сроками   
                                                годности более 72 ч.   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
S.aureus                            10,0        объем (см 3 ), в ко-   
                                                тором 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   
                                     10 4         Для кефира   
плесени, КОЕ/см 3 ,   
не более                             10         КОЕ/см 3 , не более,   
                                                для продуктов со   
                                                сроками годности   
                                                более 72 ч

молочнокислые   
микроорганизмы                     1х10 7         КОЕ/см 3 , не менее

Бифидобактерии                     1х10 6         КОЕ/см 3 , не менее;   
                                                при изготовлении с   
                                                их использованием

ацидофильные   
микроорганизмы                     1х10 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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
         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             о Т, не более         150      +   
--------------------------------------------------------------------

                    2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Показатели окислительной порчи:**   
перекисное число                    4,0         ммоль активного   
                                                кислорода/кг жира   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,15   
мышьяк                              0,15   
кадмий                              0,06   
ртуть                               0,015   
Антибиотики, микотоксины и   
радионуклиды                       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 кото-   
                                                рой не допускаются

Е.соli                              1,0         то же, для продук-   
                                                тов со сроками   
                                                годности более 72 ч   
S. aureus                           1,0         масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
патогенные, в т.ч.   
сальмонеллы                         50          то же   
дрожжи, КОЕ/г, не более             10          то же, для продуктов   
                                                со сроками годности   
                                                более 72 ч   
плесени, КОЕ/г, не более            10          то же   
Молочнокислые   
микроорганизмы                     1х10 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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
         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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            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                            2,5х10 4       КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                     1,0        масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
S. aureus                            1,0        то же   
патогенные, в т.ч.   
сальмонеллы и   
L monocytogenes                      25         то же   
Плесени                              100        КОЕ/г, не более   
Дрожжи                               50         то же   
--------------------------------------------------------------------

**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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |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   
--------------------------------------------------------------------   
Витамины:   
Ретинол (А)                 мкг            80-120     +   для вита-   
                                                          минизиро-   
                                                          ванных   
                                                          продуктов   
Токоферол (Е)               мг            0,7-1,2     +   то же   
Аскорбиновая кислота   
(С)                        то же            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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Показатели окислительной**           по п. 1       для сухих напитков   
**порчи, токсичные элементы,**                       - в пересчете на   
**антибиотики, микотоксины,**                        восстановленный   
**пестициды и радионуклиды**   
                       продукт   
**Микробиологические показатели:**   
Жидкие напитки   
КМАФАнМ                           1,5х10 4        КОЕ/см 3 , не более   
БГКП (колиформы)                    0,1         объем (см 3 ), в кото-   
                                                ром не допускаются   
E.coli                              1,0         то же, для продуктов   
                                                со сроками годности   
                                                более 72 ч   
S. aureus                           1,0         объем (см 3 ), в кото-   
                                                ром не допускаются   
патогенные, в т.ч. сальмо-   
неллы и L.monocytogenes             50          то же   
дрожжи                              50          КОЕ/см 3 , не более;   
                                                для продуктов со   
                                                сроками годности   
                                                более 72 ч   
плесени                             50          то же   
**Сухие напитки**   
КМАФАнМ                           2,5х10 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. сальмо-   
неллы                                25         то же   
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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,3   
мышьяк                              0,2   
кадмий                              0,06   
ртуть                               0,02   
**Микотоксины:**   
афлатоксин B 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   
(a,b,y-изомеры)                     0,01   
ДЦТ и его метаболиты                0,01   
гексахлорбензол                     0,01   
ртутьорганические   
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               3х10 4        %; размер отдельных   
                                                частиц не должен   
                                                превышать 0,3 мм в   
                                                наибольшем линейном   
                                                измерении   
**Микробиологические показатели:**   
КМАФАнМ                             5х10 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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
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-   
                                                          щенных   
                                                          продуктов   
железо                     то же            5-12     +    то же   
Витамины:   
тиамин (B 1 )                 мг            0,2-0,6    +    для вита-   
                                                          минизиро-   
                                                          ванных   
                                                          продуктов   
рибофлавин (В 2 )            то же          0,3-0,8    +    то же   
ниацин (РР)                то же            3-8      +    то же   
аскорбиновая кислота   
(С)                        то же           30-100    +    то же   
ретинол (А)               мкг-экв         300-500    +    то же   
токоферол (Е)                мг             5-10     +    то же   
--------------------------------------------------------------------

                   2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы,**   
**микотоксины, пестициды,**   
**бенз(а)пирен, радионуклиды**   
**и вредные примеси**                  по п. 8   
**Микробиологические показатели:**   
КМАФАнМ                            1х10 4         КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                   1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
патогенные, в т.ч.   
сальмонеллы                        50           то же   
В. 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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
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 обога-   
                                                          щенных   
                                                          продуктов   
железо                     то же            6-10      +   то же   
**Витамины:**   
тиамин (B 1 )                 мг            0,2-0,6     +   для вита-   
                                                          минизиро-   
                                                          ванных   
                                                          продуктов   
Рибофлавин (B 2 )            то же          0,4-0,8     +   то же   
Ниацин (РР)                то же            4-8       +   то же   
Ретинол (А)               мкг-экв         300-500     +   то же   
Токоферол (Е)               мг              5-10      +   то же   
Аскорбиновая кислота   
(С)                        то же           30-100     +   то же   
--------------------------------------------------------------------

                   2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы,**   
**микотоксины, антибиотики,**   
**пестициды, бенз(а)пирен**          по п. 10

**Радионуклиды и вредные**   
**примеси**                            по п. 8   
**Микробиологические показатели:**   
КМАФАнМ                            5х10 4         КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                    0,1         масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
патогенные, в т.ч. сальмо-   
неллы и L. monocytogenes.           50          то же   
плесени                            2х10 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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
Белок                        г            12-20       +   
                        г, не менее         7         +   в кашах,   
                                                          требующих   
                                                          восстанов-   
                                                          ления   
                                                          цельным   
                                                          или час-   
                                                          тично раз-   
                                                          веденным   
                                                          коровьим   
                                                          молоком   
Жир                          г            10-18       +   
                        г, не менее        5,0            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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы,**   
**микотоксины, антибиотики,**   
**пестициды, бенз(а)пирен**           по п. 10   
**Радионуклиды и вредные**   
**примеси**                             по п. 8   
**Микробиологические показатели:**   
КМАФАнМ                            1х10 4         КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                   1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
S. aureus                          1,0          то же   
В. cereus                         2х10 2          КОЕ/г, не более   
патогенные, в т.ч. сальмо-   
неллы и L monocytogenes            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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
          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 обо-   
                                                          гащенных   
                                                          продуктов   
железо                     то же           10-18      +   то же   
**Витамины:**   
тиамин (В 1 )                 мг            0,3-0,6     +   для вита-   
                                                          минизи-   
                                                          рованных   
                                                          продуктов   
рибофлавин (В 2 )            то же          0,3-0,8     +   то же   
ниацин (РР)                то же            4-9       +   то же   
аскорбиновая кислота   
(С)                        то же           20-50      +   то же   
--------------------------------------------------------------------

                   2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы,**   
**микотоксины, антибиотики,**   
**пестициды, бенз(а)пирен**         по п.10   
**Радионуклиды и вредные**   
**примеси**                           по п. 8   
**Микробиологические показатели:**   
КМАФАнМ                           1х10 4           КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                  1,0            масса (г), в которой   
                                                 не допускаются   
патогенные, в т.ч.   
сальмонеллы                        50            то же   
плесени                            100           КОЕ/г, не более   
дрожжи                             50            то же   
--------------------------------------------------------------------

**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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
Массовая доля сухих   
веществ                      г             5-20       +   
                        г, не менее         11        +   для соков   
                                                          и пюре   
Общая кислотность       %, не более         0,8       -   
Углеводы                     г             5-25       +   
в т.ч. моно- и   
дисахариды                 то же           5-25       -   
Белки                   г, не менее        0,5        -   для   
                                                          фруктово-   
                                                          молочных и   
                                                          фруктово-   
                                                          зерновых   
                                                          пюре   
Массовая доля           %, не более        0,2        -   для   
этилового спирта                                          фруктовых   
                                                          соков и   
                                                          пюре   
**Минеральные вещества:**   
калий                        мг           70-300      +   
натрий                  мг, не более       200        -   
железо                       мг          1,0-3,0      +   для обога-   
                                                          щенных   
                                                          продуктов   
**Витамины:**   
аскорбиновая кислота         мг          15,0-50,0    +   для вита-   
(С)                                                       минизиро-   
                                                          ванных   
                                                          продуктов   
b-каротин                  то же            1-4       +   то же   
--------------------------------------------------------------------

                  2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,3   
мышьяк                              0,2   
кадмий                              0,02   
ртуть                               0,01   
**Микотоксины:**   
патулин                            <0,02        для содержащих   
                                                яблоки, томаты,   
                                                облепиху   
дезоксиниваленол                   <0,05        для фруктово-зерно-   
                                                вых пюре, содержащих   
                                                пшеничную, ячменную   
                                                муку   
зеараленон                         <0,005       для фруктово-зерно-   
                                                вых пюре, содержащих   
                                                пшеничную, кукуруз-   
                                                ную, ячменную муку   
афлатоксин М 1                      <0,00002      для фруктово-молоч-   
                                                ных пюре   
афлатоксин B 1                      <0,00015      для фруктово-зерно-   
                                                вых пюре   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
Массовая доля сухих   
веществ                  г,не менее         20        -   
                           то же            17        -   консервы   
                                                          из мяса   
                                                          птицы   
Белок                         г           8,5-15      +   
                         г, не менее         7        +   консервы   
                                                          из мяса   
                                                          птицы   
Жир                        то же            3-12      +   
Энергетическая   
ценность                   ккал            80-180     +   
Поваренная соль          г, не более        0,4       +   
Железо                       мг             1-5       +   в консер-   
                                                          вах, обо-   
                                                          гащенных   
                                                          железом   
**Витамины**                  по п. 16   
Крахмал                  г, не более         3        -   как загус-   
                                                          титель   
Рисовая и пшеничная   
мука                     г, не более         5        -   то же   
--------------------------------------------------------------------

                     2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,2   
мышьяк                              0,1   
кадмий                              0,03   
ртуть                               0,02   
олово                               100         для консервов в   
                                                сборной жестяной   
                                                таре   
**Антибиотики\***   
левомицетин                   не допускается     <0,01   
тетрациклиновой группы        не допускаются     <0,01 ед/г   
гризин                        не допускается     <0,5 ед/г   
бацитрацин                    не допускается     <0,02 ед/г   
Микотоксины: aфлатоксин B 1     не допускается     <0,00015   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-изомеры)                     0,02   
ДДТ и его метаболиты                0,01   
Нитриты                       не допускается     <0,5   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
цезий-137                            70   
стронций-90                          30   
**Микробиологические**            Должны удовлетворять требованиям   
**показатели**                    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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы,**   
**антибиотики, пестициды,**   
**нитриты**                            по п. 14   
**Радионуклиды**                       по п. 14   
**Микробиологические показатели:**   
КМАФАнМ                            2х10 2         КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                   1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
патогенные, в т.ч.   
сальмонеллы                        50           то же   
Сульфитредуцирующие   
клостридии                         0,1          то же   
В. cereus                          1,0          то же   
--------------------------------------------------------------------

**16. Мясо-растительные консервы:**

               1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)   
--------------------------------------------------------------------   
     Критерии и     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
Массовая доля сухих   
веществ                      г            17-26       -   
Белок                        г            1,5-6       +   
Жир                        то же           1-6        +   
Углеводы                   то же           5-15       +   
Энергетическая   
ценность                   ккал           40-140      +   
Поваренная соль         г, не более        0,4        +   
Железо                      мг            0,5-3,0     +   для обога-   
                                                          щенных   
                                                          продуктов   
**Витамины:**   
B-каротин                   мг             1-3            для вита-   
                                                          минизиро-   
                                                          ванных   
                                                          продуктов   
тиамин (B 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 загус-   
                                                          титель   
Рисовая и пшеничная   
мука                    г, не более          5        -   то же   
--------------------------------------------------------------------

                     2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,3   
мышьяк                              0,2   
кадмий                              0,03   
ртуть                               0,02   
олово                               100          для консервов в   
                                                 сборной жестяной   
                                                 таре   
**Антибиотики\***   
левомицетин                   не допускается     <0,01   
тетрациклиновой группы        не допускаются     <0,01 ед/г   
гризин                        не допускается     <0,5 ед/г   
бацитрацин                    не допускается     <0,02 ед/г   
Микотоксины:   
патулин                       не допускается     <0,02, для содер-   
                                                 жащих томаты   
афлатоксин B 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   
**Пестициды \*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-изомеры)                    0,02   
ДДТ и его метаболиты               0,01   
Нитраты                             150          для консервов,   
                                                 содержащих овощи   
Нитриты                       не допускается     <0,5   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
цезий-137                            70   
стронций-90                          30   
**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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
Массовая доля сухих   
веществ                      г             15-25      -   
Белок                        г              8-15      +   
Жир                        то же            5-11      +   
Энергетическая   
ценность                   ккал           100-155     +   
Поваренная соль         г не более          0,4       +   
**Минеральные вещества:**   
железо                     то же          0,4-3,0     +   для обога-   
                                                          щенных   
                                                          продуктов   
**Витамины:**   
тиамин (B 1 )                  мг           0,1-0,2     +   для обога-   
                                                          щенных   
                                                          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 загус-   
                                                          титель   
Рисовая и пшеничная   
мука                    г, не более          5        -   то же   
--------------------------------------------------------------------

                    2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,5   
мышьяк                              0,5   
кадмий                              0,1   
ртуть                               0,15   
олово                               100         для консервов в   
                                                сборной жестяной   
                                                таре   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-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**           Должны удовлетворять требованиям   
**показатели**                   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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
Массовая доля сухих   
веществ                      г             17-18      -   
Белок                        г            1,5-6       +   
Жир                        то же            1-6       +   
Энергетическая   
ценность                    ккал           35-120     +   
Поваренная соль          г, не более        0,4       +   
**Минеральные вещества:**   
железо                     то же          по п. 17    -   
Витамины                  по п. 17   
Крахмал                  г, не более         3        -   вносимый   
                                                          как загус-   
                                                          титель   
Рисовая и пшеничная   
мука                     г, не более         5        -   то же   
--------------------------------------------------------------------

                    2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
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,b,y-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         Должны удовлетворять требованиям   
позатели                   промышленной стерильности для консервов   
                           группы "А" в соответствии с приложением   
                           8 к настоящим санитарным правилам   
--------------------------------------------------------------------

**19. Детские травяные инстантные чаи:**

              1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)   
--------------------------------------------------------------------   
     Критерии и     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
Углеводы                     г             85-96      +   
Энергетическая   
ценность                   ккал           340-385     +   
--------------------------------------------------------------------

   2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,05   
мышьяк                              0,05   
кадмий                              0,02   
ртуть                               0,005   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-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   
В. cereus                            100         КОЕ/г, не более   
патогенные, в т.ч.   
сальмонеллы                           25         масса (г), в   
                                                 которой не   
                                                 допускаются   
плесени                               50         КОЕ/г, не более   
дрожжи                                50         то же   
--------------------------------------------------------------------

      \* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.   
      \*\* Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

**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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
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 обо-   
                                                          гащенных   
                                                          продуктов   
Крахмал                 г, не более          3        -   
Рисовая и пшеничная   
мука                    г, не более          5        -   
--------------------------------------------------------------------

                   2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,2   
мышьяк                              0,1   
кадмий                              0,03   
ртуть                               0,02   
олово                               100          для консервов в   
                                                 сборной жестяной   
                                                 таре   
**Антибиотики\***   
левомицетин                    не допускается    <0,01   
тетрациклиновой группы         не допускаются    <0,01 ед/г   
гризин                         не допускается    <0,5 ед/г   
бацитрацин                     не допускается    <0,02 ед/г   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-изомеры)                     0,02   
ДЦТ и его метаболиты                0,01   
Нитриты                        не допускается    <0,5   
**Радионуклиды:**   
цезий-137                            70          Бк/кг   
стронций-90                          30          то же   
**Микробиологические**          Должны удовлетворять требованиям   
**показатели**                  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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |         2          |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                             0,3   
мышьяк                             0,1   
кадмий                             0,03   
ртуть                              0,02   
**Антибиотики \***                      по п. 20   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(а,b,y-изомеры)                    0,02   
ДДТ и его метаболиты               0,01   
**Нитриты**                               30   
**Радионуклиды Бк/кг:**               по п. 20   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |         2          |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Микробиологические показатели:**   
КМАФАнМ                            1х10 3          КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                   1,0           масса (г), в   
                                                 которой не   
                                                 допускаются   
Е. coli                            1,0           то же, для продук-   
                                                 тов со сроками год-   
                                                 ности более 5 суток   
S. aureus                          1,0           масса (г), в кото-   
                                                 рой не допускаются   
сульфитредуцирующие   
клостридии                         0,1           то же

патогенные, в т.ч.   
сальмонеллы\*                       25            то же; \* для соси-   
                                                 сок и сарделек до-   
                                                 полнительно   
                                                 L. monocytogenes   
дрожжи                             100           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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы,**   
**антибиотики, пестициды,**   
**радионуклиды, нитриты**            по п. 20   
**Микробиологические показатели:**   
КМАФАнМ                           5х10 5          КОЕ/г, не более,   
                                                рубленные сырые   
                                  1х10 5          КОЕ/г, не более,   
                                                натуральные сырые   
БГКП (колиформы)                  0,001         масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
S. aureus                         0,1           то же   
патогенные, в т.ч. сальмо-   
неллы и L. monocytogenes           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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы,**   
**антибиотики, пестициды,**   
**нитраты, нитриты,**   
**радионуклиды**                      по п. 20   
**Микробиологические показатели:**   
КМАФАнМ                            1х10 3         КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                   1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
Е. coli                            1,0          то же, для продуктов   
                                                со сроками годности   
                                                более 72 ч   
S. aureus                          1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
сульфитредуцирующие   
клостридии                         0,1          то же   
патогенные, в т.ч. сальмо-   
неллы и L. monocytogenes           25           то же   
дрожжи                             100          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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |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 (B 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 изделия   
Белки                        г           8,0-13,0     +   
Жиры                       то же         1,0-8,0      +   
Углеводы                   то же          45-55       +   
Энергетическая   
ценность                   ккал          210-340      +   
Железо                      мг           1,8-3,0      +   для обога-   
                                                          щенных   
                                                          продуктов   
**Витамины:**   
тиамин (B 1 )                 мг          0,15-0,40     +   для вита-   
                                                          минизиро-   
                                                          ванных   
                                                          продуктов   
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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,5         мукомольно-крупяные   
                                    0,35        хлебобулочные   
мышьяк                              0,2         мукомольно-крупяные   
                                    0,15        хлебобулочные   
кадмий                              0,1         мукомольно-крупяные   
                                    0,07        хлебобулочные   
ртуть                               0,03        мукомольно-крупяные   
                                    0,015       хлебобулочные   
**Микотоксины:**   
афлатоксин B 1                   не допускается   <0,00015   
дезоксиниваленол               не допускается   <0,05 из пшеницы,   
                                                ячменя   
зеараленон                     не допускается   <0,005 из пшеницы,   
                                                ячменя, кукурузы   
Т-2 токсин                     не допускается   <0,05   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-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 загрязнен-**   
**ность вредителями хлебных**   
**запасов (насекомые, клещи)**      не допускается   
**Микробиологические**                 по п. 40   
**показатели:**                     (Приложение 1)   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. Сцициализированные продукты для лечебного питания детей**

**25. Низколактозные и безлактозные продукты:**

        1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)   
--------------------------------------------------------------------   
     Критерии и     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
          1         |        2         |     3    |   4  |    5   
--------------------------------------------------------------------   
**Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни**   
Белок                       г/л            14-20      +   
Таурин                     мг/л            40-55      +   
L-карнитин                 то же           10-15   
Жир                         г/л            30-38      +   
Линолевая кислота     % от суммы жирных   
                      кислот, не менее      14        +   
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       +   
**Витамины:**   
ретинол (А)                 мкг/л         500-800     +   
токоферол (Е)               мг/л            4-12      +   
кальциферол (Д)             мкг/л           8-12      +   
витамин К                   то же          25-50      -   
тиамин (B 1 )                 то же         350-700     +   
рибофлавин (B 2 )             то же         500-1000    +   
пиридоксин (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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
             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 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   
(a,b,y-изомеры)                    0,02   
ДДТ и его метаболиты               0,01   
Радионуклиды Бк/л:   
цезий-137                            40   
стронций-90                          25   
**Микробиологические**   
**показатели:**                                      на сухой продукт   
КМАФАнМ                           2,5х10 4        КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                    1,0         масса (г), в которой   
                                                не допускается   
S. aureus                           1,0         то же   
В. cereus                           200         КОЕ/г, не более   
патогенные, в т.ч. сальмо-   
неллы и L. mоnocytogenes            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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
Белок                       г/л            15-20      +   
Метионин                   то же         0,25-0,35    +   
Жир                         г/л            30-38      +   
Линолевая кислота    % от суммы жирных   
                     кислот, не менее        14       +   
                     мг/л, не менее         4000   
Углеводы (декстрин-   
мальтоза)                   г/л            65-80      +   
Энергетическая   
ценность                   ккал/л         650-720     +   
**Минеральные вещества:**   
кальций                     мг/л          450-750     +   
фосфор                     то же          250-500     +   
калий                       мг/л          500-800     +   
натрий                     то же          200-320     +   
магний                     то же           40-80      +   
медь                       то же          0,4-1,0     +   
железо                      мг/л            6-14      +   
цинк                       то же            4-10      +   
зола                        г/л             3-5       +   
**Витамины:**   
ретинол (А)                мкг/л          500-800     +   
токоферол (Е)              мг/л             5-15      +   
кальциферол (Д)            мкг/л            8-12      +   
витамин К                  то же           25-100     -   
тиамин (B 1 )                то же          300-600     +   
рибофлавин (В 2 )            то же          600-1000    +   
пиридоксин (B 6 )            то же          300-700     +   
фолиевая кислота (Вс)      то же           50-150     +   
цианкобаламин (B 12 )        мкг/л          1,5-3       +   
ниацин (РР)                мг/л             4-8       +   
аскорбиновая кислота   
(С)                        мг/л            40-110     +   
таурин                     мг/л            45-55      +   
L-карнитин                 то же           10-20      +   
Осмоляльность         мОсм/кг, не более   280-300     +   
--------------------------------------------------------------------

   2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Показатели окислительной порчи:**   
перекисное число                   4,0          ммоль активного   
                                                кислорода/кг жира   
**Токсичные элементы:**   
свинец                             0,05   
мышьяк                             0,05   
кадмий                             0,02   
ртуть                              0,005   
**Микотоксины:**   
афлатоксин B 1                  не допускается    <0,00015   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-изомеры)                    0,02   
ДДТ и его метаболиты               0,01   
**Радионуклиды Бк/л:**   
цезий-137                           50   
стронций-90                         30   
**Микробиологические**   
**показатели:**                                      на сухой продукт   
КМАФАнМ                            2x10 3         КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                   1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
В. cereus                          100          КОЕ/г, не более   
патогенные, в т.ч.                 100          масса (г), в которой   
сальмонеллы                                     не допускаются   
плесени                             50          КОЕ/г, не более   
дрожжи                              10          то же   
--------------------------------------------------------------------

**27. Сухой молочный высокобелковый продукт:**

  1) Пищевая ценность (в 1000 г готового к употреблению продукта)   
--------------------------------------------------------------------   
     Критерии и     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
Белок                        г               70       +   
Жир                        то же             20       +   
Углеводы                   то же             42       +   
Энергетическая   
ценность                   ккал             628       +   
**Минеральные вещества:**   
кальций                      мг            1130       +   
калий                      то же           1450       +   
натрий                     то же            900       +   
магний                     то же            210       +   
железо                     то же            110       +   
зола                         г              4-5       +   
**Витамины:**   
ретинол (А)                  мг             0,18      +   
токоферол (Е)                мг             3,3       +   
кальциферол (Д)              мг             12        +   
тиамин (B 1 )                то же            1,6       +   
рибофлавин (В 2 )            то же            3,6       +   
пиридоксин (B 6 )            то же            1,6       +   
ниацин (РР)                то же            14        +   
аскорбиновая кислота   
(С)                        то же            66        +   
--------------------------------------------------------------------

   2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            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 M 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   
(a,b,y-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   
S. aureus                           1,0         то же   
патогенные, в т.ч. сальмо-   
неллы и L. monocytogenes            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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
**КРАХМАЛЫ**   
Белок                   г, не более         1,0       +   
Углеводы                     г             75-85      +   
Энергетическая   
ценность                   ккал           300-350     +   
**КРУПЫ**   
Белок                   г, не более         0,5       +   
Жир                          г            0,5-1,0     +   
Углеводы                  то же            80-90      +   
Энергетическая   
ценность                   ккал           350-400     +   
**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**   
Белок                   г, не более         0,5       +   
Жир                       то же             1,0       +   
Углеводы                     г             80-90      +   
Энергетическая   
ценность                  ккал            330-380     +   
**Минеральные вещества:**   
Натрий                  мг, не более        50        +   
--------------------------------------------------------------------

                    2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
Токсичные элементы:   
Свинец                              0,3   
Мышьяк                              0,2   
Кадмий                              0,03   
Ртуть                               0,03   
**Микотоксины:**   
афлатоксин B 1                  не допускается    <0,00015   
Зеараленон                    не допускается    <0,005 из пшеницы,   
                                                кукурузы, ячменя   
Т-2 токсин                    не допускается    <0,05   
дезоксиниваленол              не допускается    <0,05 из пшеницы,   
                                                ячменя   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-изомеры)                     0,01   
ДЦТ и его метаболиты                0,01   
Бенз(а)пирен                 не допускается     <0,2 мкг/кг   
**Радионуклиды Бк/кг:**                              в готовом к упот-   
                                                реблению продукте   
цезий-137                            50   
стронций-90                          30   
Зараженность и загрязнен-   
ность вредителями хлебных   
запасов (насекомые, клещи)   не допускается   
металлические примеси               3х10 -4       %, размер отдельных   
                                                частиц не должен   
                                                превышать 0,3 мм в   
                                                наибольшем линейном   
                                                измерении   
**Микробиологические показатели:**   
КМАФАнМ                             3х10 3        КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                     1,0        масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
S. aureus                            0,1        то же   
В. 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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
          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 (декстрин-   
мальтоза)                   г/л            70-90      +   
Энергетическая   
ценность                   ккал/л         650-720     +   
**Минеральные вещества:**   
кальций                     мг/л          500-1000    +   
фосфор                     то же          300-600     +   
калий                       мг/л          650-1000    +   
натрий                     то же          200-400     +   
магний                     то же           50-100     +   
медь                       то же          0,3-1,0     +   
железо                     мг/л             8-12      +   
цинк                       то же            3-10      +   
зола                       г/л              4-5       +   
**Витамины:**   
ретинол (А)                мкг/л          500-600     +   
токоферол (Е)              мг/л             6-14      +   
кальциферол (Д)            мкг/л            5-15      +   
тиамин (В 1 )                то же          400-600     +   
рибофлавин (В 2 )            то же          600-1000    +   
пиридоксин (B 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 кислота   
(С)                        мг/л            50-150     +   
Осмоляльность         мОсм/кг, не более   300-320     +   
--------------------------------------------------------------------

                     2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Показатели окислительной порчи:**   
Перекисное число                   4,0          ммоль активного   
                                                кислорода/кг жира   
**Токсичные элементы:**   
свинец                             0,05   
мышьяк                             0,05   
кадмий                             0,02   
ртуть                              0,005   
**Микотоксины:**   
афлатоксин B 1                  не допускается    <0,00015   
Пестициды\*\*:   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-изомеры)                    0,02   
ДДТ и его метаболиты               0,01         то же   
Радионуклиды Бк/л:   
цезий-137                            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   
S. aureus                           1,0         то же   
В. cereus                           100         КОЕ/г, не более   
патогенные, в т.ч. саль-   
монеллы                             100         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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
          1         |         2        |     3    |   4  |    5   
--------------------------------------------------------------------   
Белок (эквивалент)          г/л           16-20       +   
Фенилаланин            мг/л, не более      500        +   в продук-   
                                                          тах на   
                                                          основе   
                                                          смеси   
                                                          амино-   
                                                          кислот -   
                                                          отсутствие   
Таурин                      мг/л          40-55       +   
L-Карнитин                 то же          10-205      +   
Жир                         г/л           30-38       +   
Линолевая кислота      % от суммы жирных   
                       кислот, не менее     14        +   
                       мг/л, не менее      5000       -   
Углеводы (декстрин-   
мальтоза)                   г/л           65-80       +   
Энергетическая   
ценность                   ккал/л        570-720      +   
--------------------------------------------------------------------   
          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        +   
**Витамины:**   
ретинол (А)                мкг/л         500-800      +   
токоферол (Е)              мг/л            4-12       +   
кальциферол (Д)            мкг/л           8-12       +   
тиамин (B 1 )                то же         350-700      +   
рибофлавин (В 2 )            то же         500-1000     +   
пиридоксин (В 6 )            то же         300-700      +   
фолиевая кислота (Вс)      то же          50-100      +   
цианкобаламин (B 12 )        мкг/л         1,5-3,0      +   
ниацин (РР)                мг/л            3-8        +   
аскорбиновая кислота   
(С)                        мг/л           20-100      +   
Осмоляльность         мОсм/к г,не более  300-320      +   
--------------------------------------------------------------------

   2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                             0,05   
мышьяк                             0,05   
кадмий                             0,02   
ртуть                              0,005   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-изомеры)                    0,02   
ДЦТ и его метаболиты               0,01   
Радионуклиды              по п. 25 (Приложение 3)   
**Микробиологические**   
**показатели:**                                      на сухой продукт   
КМАФАнМ                            2х10 3         КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                   1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
S. aureus                          1,0          то же   
В. cereus                          100          КОЕ/г, не более   
патогенные, в т.ч.   
сальмонеллы                        100          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
плесени                             50          КОЕ/г, не более   
дрожжи                              10          то же   
--------------------------------------------------------------------

**Сублимированные продукты**

**31. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и**   
**другие):**

             1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)   
--------------------------------------------------------------------   
     Критерии и     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |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      +   
**Витамины:**   
ретинол (А)                 мг             0,1        +   
рибофлавин (В 2 )            то же           0,3        +   
Кислотность   
восстановленного   
продукта                о Т, не более       150        +   
--------------------------------------------------------------------

   2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
Свинец                             0,15   
Мышьяк                             0,15   
Кадмий                             0,06   
ртуть                              0,015   
**Микотоксины:**   
афлатоксин M 1                 не допускается     <0,00002   
**Антибиотики \***             по п. 27 (Приложение 3)   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-изомеры)                    0,05   
ДДТ и его метаболиты               0,03   
Радионуклиды              по п. 25 (Приложение 3)   
**Микробиологические**   
**показатели:**                                       на сухой продукт   
БГКП (колиформы)                   0,3           масса (г), в кото-   
                                                 рой не допускаются   
S. aureus                          1,0           то же   
патогенные, в т.ч.   
сальмонеллы                         50           то же   
Плесени                            100           КОЕ/г, не более   
Дрожжи                              50           то же   
--------------------------------------------------------------------

**32. Сублимированные продукты на мясной основе:**

             1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)   
--------------------------------------------------------------------   
     Критерии и     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            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   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
Пестициды\*\*:   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-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                            1х10 4         КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                   1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
S. aureus                          1,0          то же   
Сульфитредуцирующие   
клостридии                         0,1          то же   
В. 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                          1,5х10 4         КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                   1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
S. aureus                          1,0          то же   
Сульфитредуцирующие   
клостридии                         0,1          то же   
В. 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,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              1,0   
мышьяк                              0,2   
кадмий                              0,1   
ртуть                               0,03   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-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 содержа-   
                                                 щих яблоки, томаты,   
                                                 облепиху   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
цезий-137                           200   
стронций-90                         100   
--------------------------------------------------------------------

**34. Продукты для недоношенных детей на молочной основе:**

      1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

--------------------------------------------------------------------   
     Критерии и     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
          1         |         2        |     3    |   4  |    5   
--------------------------------------------------------------------   
Белок                        г/л           18-24      +   
Белки молочной       % от общего   
сыворотки            количества белка       60        -   
Казеин                     то же            40        -   
Таурин                     мг/л            45-60      +   
Жир                         г/л            38-45      +   
Линолевая кислота    % от суммы жирных   
                     кислот, не менее        14       +   
Углеводы, в т.ч.           мг/л            65-90      +   
лактоза                    то же           35-50      +   
Энергетическая   
ценность                   ккал/л         700-800     +   
**Минеральные вещества:**   
кальций                    мг/л           800-1200    +   
фосфор                     то же          400-700     +   
калий                      то же          650-1000    +   
натрий                     то же          260-350     +   
магний                     то же           70-100     +   
медь                       то же          0,4-1,4     +   
железо                     то же          1,5-9       +   
цинк                       то же            5-12      +   
хлориды                    то же          450-700     +   
марганец                   мкг/л           30-60      +   
йод                        то же           70-220     +   
**Витамины:**   
ретинол (А)                мкг/л          600-1200    +   
токоферол (Е)              мг/л             8-20      +   
кальциферол (Д)            мкг/л           10-30      +   
витамин К                  то же           30-100     +   
тиамин (B 1 )                то же          400-2000    +   
рибофлавин (В 2 )            то же          600-2000    +   
пантотеновая кислота       мг/л             2-5       +   
пиридоксин (B 6 )            мкг/л          400-2000    +   
фолиевая кислота (Вс)      то же          400-500     +   
цианкобаламин (B 12 )        то же          1,5-3       +   
ниацин (РР)                мг/л             4-10   
аскорбиновая кислота   
(С)                        то же           50-300     +   
инозит                     то же           30-50      +   
биотин                     мкг/л           20-30      +   
холин                      мг/л            53-96      +   
Осмоляльность         мОсм/кг, не более   290-310     +   
--------------------------------------------------------------------

    2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,05   
мышьяк                              0,05   
кадмий                              0,02   
ртуть                               0,005   
**Микотоксины:**   
афлатоксин M 1                  не допускается     <0,00002   
**Антибиотики\*:**   
левомицетин                   не допускается     <0,01   
тетрациклиновой группы        не допускаются     <0,01 ед/г   
пенициллин                    не допускается     <0,01 ед/г   
стрептомицин                  не допускается     <0,5 ед/г   
**Пестициды \*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-изомеры)                     0,005   
ДДТ и его метаболиты                0,005   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Радионуклиды**                по п. 25 (Приложение 3)   
**Микробиологические**   
**показатели:**                                      на сухой продукт   
КМАФАнМ                            2х10 3         КОЕ/г, не более;   
                                                смеси, восстанавли-   
                                                ваемые при 37-50 o С   
                                   3x10 3         КОЕ/г, не более;   
                                                смеси, восстанавли-   
                                                ваемые при 70-85 o С   
БГКП (колиформы)                   1,0          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
Е. coli                            10           то же   
S. aureus                          10           то же   
В. cereus                          100          КОЕ/г, не более   
патогенные, в т.ч.                 100          масса (г), в которой   
сальмонеллы                                     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 |КМАФАнМ,|   Масса продукта (см 3 ,г)  |  Примечание   
   продуктов   |КОЕ/г,  |  в которой не допускаются |   
               |не более|---------------------------|   
               |        |БГКП  |E.coli|S.au-|Пато-  |   
               |        |(коли-|      |reus |генные,|   
               |        |формы)|      |     |в т.ч. |   
               |        |      |      |     |саль-  |   
               |        |      |      |     |монеллы|   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |   4  |  5  |   6   |       7   
--------------------------------------------------------------------   
3) Продукты       100     10,0   10,0  10,0    100\*  4) только   
стерилизованные                                      сальмонеллы   
(смеси молочные   
адаптированные,   
молоко стерили-   
зованное, слив-   
ки стерилизо-   
ванные) неасеп-   
тического роз-   
лива

5) Смеси          500     10,0   10,0  10,0    100   В. cereus 20   
восстановленные                                      КОЕ/г, не более   
пастеризованные

6) Кисломолочные   
продукы:   
все продукты,      -       3,0   10,0  10,0     50   бифидобактерии   
кроме бифилина;                                      1х10 6  КОЕ/г, не   
                                                     менее, при из-   
                                                     готовлении с их   
                                                     использованием;   
                                                     ацидофильные   
                                                     бактерии 1х10 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   
                                                     1х10 7  КОЕ/г, не   
                                                     менее; микро-   
                                                     скопический   
                                                     препарат по   
                                                     п. 4 (Прило-   
                                                     жение 3)   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |   4  |  5  |   6   |       7   
--------------------------------------------------------------------   
4) Творожные   
изделия:   
творог              -      1,0     -    1,0     50   микроскопичес-   
детский, ацидо-                                      кий препарат   
фильная паста,                                       по п. 5 (Прило-   
низколактозная                                       жение 3)   
белковая паста;

творог кальци-   
нированный        100      1,0     -    1,0     50

5) Готовые        1х10 3     1,0     -    1,0     50   
молочные каши   
(из муки и круп   
всех наименова-   
ний)

6) Настои (из     5х10 3     1,0    10,0   -      50\*  \* только   
шиповника, чер-                                      сальмонеллы   
ной смородины и   
другие)

7) Закваски        -      10,0      -   10,0   100   микроорганизмы   
(жидкие)                                             заквасочной   
                                                     микрофлоры   
                                                     1х10 8  КОЕ/г,   
                                                     не менее;   
                                                     микроскопичес-   
                                                     кий 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     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
          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      +   
**Витамины:**   
ретинол (А)                 мг/л          0,5-1,5     +   
токоферол (Е)               то же          10-40      +   
кальциферол (Д)             мкг/л          10-15      +   
витамин К                   то же          50-120     +   
тиамин (B 1 )                 мг/л          0,8-1,5     +   
рибофлавин (В 2 )             мг/л          0,8-1,5     +   
пантотеновая кислота        то же           8-12      +   
пиридоксин (B 6 )             то же         1,5-3,0     +   
ниацин (РР)                 то же          10-25      +   
фолиевая кислота (Вс)       то же         0,8-2,0     +   
цианкобаламин (В 12 )         мкг/л         3,0-8,0     +   
аскорбиновая кислота   
(С)                         мг/л          100-300     +   
инозит                      то же          80-120     +   
холин                       то же          80-120     +   
биотин                      мкг/л          80-200     +   
--------------------------------------------------------------------

                  2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Показатели окислительной порчи:**   
Перекисное число жира               4,0         ммоль активного   
                                                кислорода/кг   
**Токсичные элементы:**   
Свинец                              0,05   
Мышьяк                              0,05   
Кадмий                              0,02   
ртуть                               0,005   
**Антибиотики \*\***                                   для продуктов на   
                                                молочной основе   
левомицетин                    не допускается   <0,01   
тетрациклиновой группы         не допускаются   <0,01 ед/г   
пенициллин                     не допускается   <0,01 ед/г   
стрептомицин                   не допускается   <0,5 ед/г   
**Микотоксины:**   
афлатоксин M 1                   не допускается   <0,00002, для   
                                                продуктов на   
                                                молочной основе   
афлатоксин В 1                   не допускается   <0,00015, для   
                                                продуктов на соевой   
                                                основе   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-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                             2х10 3        КОЕ/г, не более,   
                                                для смесей, восста-   
                                                навливаемых при   
                                                37-50 o С   
                                    3х10 3        КОЕ/г, не более, для   
                                                смесей, восстанавли-   
                                                ваемых при 70-85 o С   
БГК.П (колиформы)                    1,0        масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
Е. соli                               10        то же   
S. aureus                             10        то же   
В. cereus                            100        КОЕ/г, не более   
патогенные, в т.ч. сальмо-           100        масса (г), в которой   
неллы и L. mоnocytogenes                        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   
S. aureus                             10        то же   
патогенные, в т.ч. сальмо-   
неллы и L. mоnocytogenes              50        то же   
Бифидобактерии                     1х10 6         КОЕ/см 3 , не менее,   
                                                при изготовлении с   
                                                их использованием   
молочнокислые   
микроорганизмы   
                                   1х10 7         КОЕ/см 3 , не менее   
Плесени                             10          КОЕ/г, не более   
Дрожжи                              10          КОЕ/г, не более   
--------------------------------------------------------------------

**36. Каши на молочно-зерновой основе (инстантного**   
**приготовления):**

              1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)   
--------------------------------------------------------------------   
     Критерии и     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
          1         |         2        |     3    |   4  |    5   
--------------------------------------------------------------------   
Влага                         г             4-6   
Белок                         г            10-14      +   
Жир                           г             2-10      +   
Углеводы                    то же          70-80      +   
Энергетическая   
ценность                    ккал          340-460     +   
Зола                          г           0,5-3,5     -   
**Минеральные вещества:**   
натрий                   мг, не более       250       +   
кальций                      мг           200-500     +   для обога-   
                                                          щенных   
                                                          продуктов   
железо                      то же          20-50      +   то же   
**Витамины:**   
витамин А                    мкг          300-400     +   для вита-   
                                                          минизиро-   
                                                          ванных   
                                                          продуктов   
витамин Е                    мг             5-12      +   то же   
витамин D                    мкг            5-10      +   то же   
витамин С                    мг            30-120     +   то же   
тиамин (B 1 )                  мг           0,2-0,7     +   то же   
рибофлавин (В 2 )             то же         0,3-0,8     +   то же   
ниацин (РР)                  мг             5-12      +   то же   
фолиевая кислота (Вс)        мкг          600-1200    +   то же   
--------------------------------------------------------------------

                   2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсические элементы:**   
свинец                              0,3   
мышьяк                              0,2   
кадмий                              0,06   
ртуть                               0,03   
**Микотоксины:**   
афлатоксин M 1                  не допускается    <0,00002   
афлатоксин B 1                  не допускается    <0,00015   
дезоксиниваленол              не допускается    <0,05 для пшенич-   
                                                ной, ячменной   
зеараленон                    не допускается    <0,005 для кукуруз-   
                                                ной, пшеничной, яч-   
                                                менной   
Т-2 токсин                    не допускается    <0,05   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y - изомеры)                   0,01   
ДДТ и его метаболиты                0,01   
Бенз(а)пирен                  не допускается    <0,2 мкг/кг   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
цезий-137                            50   
стронций-90                          30   
Вредные примеси:   
**Зараженность и загрязнен-**   
**ность вредителями хлебных**   
**запасов (насекомые, клещи);**     не допускается

Металлические примеси              3x10 -4        %, размер отдельных   
                                                частиц не должен   
                                                превышать 0,3 мм в   
                                                наибольшем линейном   
                                                измерении   
**Микробиологические показатели:**   
КМАФАнМ                            5x10 4         КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                   0,1          масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
Патогенные, в т.ч. сальмо-   
неллы и L. mоnocytogenes            25          то же   
Плесени                             200         КОЕ/г, не более   
Дрожжи                              100         то же   
--------------------------------------------------------------------

**37. Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные соки,**   
**нектары и напитки):**

              1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)   
--------------------------------------------------------------------   
     Критерии и     |     Единица      |Допустимые уровни|Примечание   
     показатели     |    измерения     |-----------------|   
                    |                  |нормируе- |марки-|   
                    |                  |мые       |руемые|   
--------------------------------------------------------------------   
          1         |         2        |     3    |   4  |    5   
--------------------------------------------------------------------   
Массовая доля сухих   
веществ                  г, не менее        10            соки   
Углеводы                     г             10-20   
**Минеральные вещества:**   
железо                      мг              2-4           для обога-   
                                                          щенных   
                                                          продуктов   
**Витамины:**   
аскорбиновая кислота        мг             15-30          для вита-   
(С)                                                       минизиро-   
                                                          ванных   
                                                          продуктов   
b-каротин                  то же            1-2           то же   
фолиевая кислота (Вс)       мкг           100-400         то же   
ретинол (А)                 мг            0,1-0,3         то же   
--------------------------------------------------------------------

                   2) Показатели безопасности   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
            1             |          2         |         3   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,3   
мышьяк                              0,2   
кадмий                              0,02   
ртуть                               0,01   
**Микотоксины:**   
патулин                        не допускается   <0,02, для содержа-   
                                                щих яблоки, томаты,   
                                                облепиху   
**Пестициды \*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-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**          Должны удовлетворять требованиям   
**показатели**                  промышленной стерильности для   
                           соответствующих групп консервов в   
                           соответствии с приложением 8 к настоящим   
                           санитарным правилам   
--------------------------------------------------------------------

**38. Травяные инстантные чаи (на растительной основе):**

     Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)   
--------------------------------------------------------------------   
        Показатели        |  Допустимые уровни,|    Примечание   
                          |   мг/кг, не более  |   
--------------------------------------------------------------------   
**Токсичные элементы:**   
свинец                              0,05   
мышьяк                              0,05   
кадмий                              0,02   
ртуть                               0,005   
**Пестициды\*\*:**   
гексахлорциклогексан   
(a,b,y-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                             5x10 3        КОЕ/г, не более   
БГКП (колиформы)                    1,0         масса (г), в которой   
                                                не допускаются   
В. cereus                           100         КОЕ/г не более   
Патогенные, в т.ч.                   25         масса (г), в которой   
сальмонеллы                                     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   |     Показатели     |Допустимые|  Примечание   
     продуктов     |                    |  уровни, |   
                   |                    |мг/кг, не |   
                   |                    |более     |   
--------------------------------------------------------------------   
39. Молоко, сливки   Токсичные элементы,  по п. 1   для сухих компо-   
и молочные компо-    микотоксины, пести-  (Прило-   нентов в восста-   
ненты сырые, тер-    циды, радионуклиды   жение 3)  новленном про-   
мически обработан-                                  дукте   
ные сухие            Ингибирующие         не допус- молоко и сливки   
                     вещества             каются    сырые   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Индекс, группа |КМАФАнМ,|   Масса продукта   |Плесе-|  Примечание   
   продуктов   |КОЕ/г,  |(см 3 , г в которой не|ни,   |   
               |не более|    допускаются     |дрож- |   
               |        |--------------------|жи,   |   
               |        |БГКП  |S.au-|Пато-  |КОЕ/г,|   
               |        |(коли-|reus |генные,|не    |   
               |        |формы)|     |в т.ч. |более |   
               |        |      |     |саль-  |      |   
               |        |      |     |монеллы|      |   
--------------------------------------------------------------------   
       1       |    2   |   3  |  4  |   5   |   6  |       7   
--------------------------------------------------------------------   
1) молоко коровье сырое:   
высший сорт;     3х10 5       -     -      25          соматические   
                                                     клетки - не   
                                                     более 5х10 5  в   
                                                     1 см 3   
первый сорт      5х10 5       -     -      25

2) молоко сухое  2,5х10 4     1,0   1,0    25   плесени   
с массовой до-                                - 100;   
лей жира 25%,                                 дрожжи   
сухое обезжи-                                 - 50   
ренное

3) концентрат    1х10 4       1,0   1,0    25   плесени   
сывороточных                                  - 50;   
белков молока,                                дрожжи   
получаемый ме-                                - 10   
тодом электро-   
диализа,   
ультрафильтра-   
ции и электро-   
диализа)

4) углеводно-    1х10 4       1,0   1,0    50   плесени   
белковый                                      - 50;   
концентрат                                    дрожжи   
                                              - 10

5) молочно-      1х10 4       1,0   1,0    50   Плесени   
белковый                                      - 50;   
концентрат                                    дрожжи   
                                              - 10

6) сухой угле-  2,5х10 4      1,0   1,0    25   плесени   
водно-белковый                                - 50;   
модуль из под-                                дрожжи   
сырной сыворот-                               - 10   
ки

7) сухие угле-  2,5х10 4      1,0   1:0    25   плесени   
водно-белковые                                - 50;   
модули из тво-                                дрожжи   
рожной сыво-                                  - 10   
ротки

8) концентрат      -        3,0   1,0    25   плесени  Микроскопи-   
параказеиновый                                - 50;    ческий   
жидкий                                        дрожжи   препарат   
                                              - 50

9) концентрат      -        1,0   1,0    25   плесени  то же   
параказеиновый                                - 50;   
сухой                                         дрожжи   
                                              - 50

10) казецит      1х10 4       1,0   1,0    25   плесени   
сухой                                         - 50;   
                                              дрожжи   
                                              - 10

11) компонент   1,5х10 4      0,3   1,0    25   плесени   
сухой молочный                                - 50;   
нежирный для                                  дрожжи   
сухих детских                                 - 10   
продуктов

12) компонент   1,5х10 4      1,0   1,0    25   плесени   
сухой молочный                                - 50;   
с солодовым                                   дрожжи   
экстрактом                                    - 10   
(для жидких   
детских   
продуктов);   
сухой молочный   
нежирный (для   
производства   
БАД)

13) компонент    2,5х10 4     1,0   1,0    25   плесени   
сухой молочный                                - 50;   
с углеводно-                                  дрожжи   
белковым кон-                                 - 50   
центратом для   
жидких детских   
продуктов

14) компонент    2,5х10 4     1,0   1,0    25   плесени   
сухой молочный                                - 50;   
нежирный без                                  дрожжи   
химической                                    -  50   
обработки для   
сухих детских   
продуктов   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
  Индекс, группа   |     Показатели     |Допустимые|  Примечание   
     продуктов     |                    |  уровни, |   
                   |                    |мг/кг, не |   
                   |                    |более     |   
--------------------------------------------------------------------   
40. Зерно и зерно-   **Токсичные элементы,**   по п. 8   
вые продукты (мука,  **микотоксины, пести-**   (Приложе-   
крупа)               **циды, вредные при-**    ние 3)   
**меси, бенз(а)пирен**   
**Радионуклиды Бк/кг:**   
                     цезий-137               50   
                     стронций-90             40   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Индекс, группа |КМАФАнМ,|   Масса продукта   |Плесе-|  Примечание   
   продуктов   |КОЕ/г,  |(см 3 , г в которой не|ни,   |   
               |не более|    допускаются     |дрож- |   
               |        |--------------------|жи,   |   
               |        |БГКП  |S.au-|Пато-  |КОЕ/г,|   
               |        |(коли-|reus |генные,|не    |   
               |        |формы)|     |в т.ч. |более |   
               |        |      |     |саль-  |      |   
               |        |      |     |монеллы|      |   
--------------------------------------------------------------------   
Крупы - рисовая,   
гречневая,овся-   
ная, пшеничная,   
ячменная   
необработанные   2,5х10 4    1,0    -      25     100       100

Мука рисовая,   
гречневая, ов-   
сяная, ржанная   
необработанная    5х10 4     0,1    -      25     200       100

Мука рисовая,   
гречневая, ов-   
сяная, ржаная   
обработанная      1х10 4     1,0   1,0     25      50        10

Крупа манная      1х10 4     1,0   1,0     25      50        50

Толокно овся-   
ное, крупа   
манная            1х10 4     1,0   1,0     25      50        10   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
  Индекс, группа   |     Показатели     | Допустимые  | Примечание   
     продуктов     |                    |   уровни,   |   
                   |                    | мг/кг, не   |   
                   |                    |    более    |   
--------------------------------------------------------------------   
         1         |          2         |      3      |      4   
--------------------------------------------------------------------   
41. Фрукты, овощи   **Токсичные элементы:**   
свежие              свинец                    0,3   
                    мышьяк                    0,2   
                    кадмий                    0,02   
                    ртуть                     0,01   
**Пестициды\*\*:**   
                    гексахлорциклогексан   
                    (a,b,y-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 (a,b,y-изомеры)       0,1   
                    ДДТ и его метаболиты      0,005   
**Нитраты:**                   100      фрукты

42. Мясо убойных    **Токсичные элементы:**   
животных (говяди-   свинец                    0,1      для детей   
на, свинина, ко-                                       до 3 лет   
нина и другие)                                0,2      для детей   
                                                       старше 3 лет   
                    мышьяк                    0,1   
                    кадмий                    0,03   
                    ртуть                     0,01     для детей до   
                                                       3 лет   
                                              0,02     для детей   
                                                       старше 3 лет   
**Антибиотики\*:**   
                    левомицетин         не допускается <0,01   
                    тетрациклиновая   
                    группа              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 убой-   **Токсичные элементы:**   
ных животных        свинец                    0,5   
(печень, сердце,    мышьяк                    1,0   
язык)               кадмий                    0,3   
                    ртуть                     0,1   
**Антибиотики\*:**   
                    левомицетин          не допускается   
                    тетрациклиновая   
                    группа               не допускаются   
                    гризин               не допускается   
                    бацитрацин           не допускается   
**Пестициды\*\*:**   
                    гексахлорциклогексан   
                    (a,b,y-изомеры)           0,015   
                    ДДТ и его метаболиты      0,015   
--------------------------------------------------------------------

**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   
--------------------------------------------------------------------   
**Мясо убойных животных (в тушах и отрубах):**   
Парное;           10      1,0     -                 25   
Охлажденное;     1х10 3     0,1     -                 25   
Замороженное;    1х10 4     0,01    -                 25   
Замороженное в   
блоках и кус-   
ках;             1х10 5     0,001   -                 25   
субпродукты;       -       -      -                 25   
кровь пищевая   
сухая           2,5х10 4    1,0    1,0                25   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
  Индекс, группа   |     Показатели     | Допустимые  | Примечание   
     продуктов     |                    |   уровни,   |   
                   |                    | мг/кг, не   |   
                   |                    |    более    |   
--------------------------------------------------------------------   
43. Мясо птицы      **Токсичные элементы:**   
                    свинец                    0,2   
                    мышьяк                    0,1   
                    кадмий                    0,03   
                    ртуть                     0,02   
**Антибиотики\*:**   
                    левомицетин          не допускается  <0,01   
                    тетрациклиновая   
                    группа               не 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)           0,02   
                    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 охлажден-   
ная, заморожен-   
ная              1х10 5      -      -                25

мясо цыплят,   
цыплят-бройле-   
ров охлажден-   
ное, заморожен-   
ное              1х10 5      -      -                25

мясо бескостное   
кусковое; кус-   
ковое на кос-   
тях, в т.ч.   
окорочка и   
грудки           2х10 5      -      -                25

мясо механичес-   
кой обвалки      1х10 6      -      -                25

Субпродукты   
птицы охлажден-   
ные              2х10 5      -      -                25   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
  Индекс, группа   |     Показатели     | Допустимые  | Примечание   
     продуктов     |                    |   уровни,   |   
                   |                    | мг/кг, не   |   
                   |                    |    более    |   
--------------------------------------------------------------------   
44. Рыба            **Токсичные элементы:**   
                    свинец                    0,5   
                    мышьяк                    0,5   
                    кадмий                    0,1   
                    ртуть                     0,15   
**Пестициды\*:**   
                    гексахлорциклогексан   
                    (a,b,y-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 |КМАФАнМ,|   Не допускается в г (см 3 ) продукта   
   продуктов   |КОЕ/г,  |   
               |не более|-------------------------------------------   
               |        |БГКП  |S.au-|   Патогенные, в том числе   
               |        |(коли-|reus |        сальмонеллы и   
               |        |формы)|     |       L.monocytogenes   
--------------------------------------------------------------------   
Рыба свежая,   
охлажденная,   
замороженная     5х10 4     0,01   0,01                25   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
  Виды продуктов   |     Показатели     | Допустимые  | Примечание   
                   |                    |   уровни,   |   
                   |                    | мг/кг, не   |   
                   |                    |    более    |   
--------------------------------------------------------------------   
45. Масло расти-    **Токсичные элементы:**   
тельное рафиниро-   свинец                    0,1   
ванное и дезодори-  мышьяк                    0,1   
рованное            кадмий                    0,05   
                    ртуть                     0,03   
**Пестициды\*\*:**   
                    гексахлорциклогексан   
                    (a,b,y-изомеры)           0,01   
                    ДДТ и его метаболиты      0,1   
**Показатели окислительной порчи:**   
                    перекисное число            5      ммоль актив-   
                                                       ного кисло-   
                                                       рода/кг   
                    кислотное число           0,6      мг КОН/г   
--------------------------------------------------------------------

**Микробиологические показатели:**   
--------------------------------------------------------------------   
Индекс, группа |КМАФАнМ,|Не допускается в г (см 3 ) продукта|Плесени   
   продуктов   |КОЕ/г,  |---------------------------------|КОЕ/г   
               |не более|БГКП  |S.au-|Патогенные,  |Дрожжи|   
               |        |(коли-|reus |в т.ч. саль- |      |   
               |        |формы)|     |монеллы      |      |   
--------------------------------------------------------------------   
Масло кукурузное   
рафинированное   
дезодорированное   100     1,0   1,0        25        1,0    20

Масло подсолнеч-   
ное рафинирован-   
ное дезодориро-   
ванное             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    **Токсичные элементы:**   
высший сорт          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 M 1        не допускается <0,00002   
                     Пестициды\*\*:   
                     гексахлорциклогексан   
                     (a,b,y-изомеры)          0,2   
                     ДДТ и его метаболиты     0,2   
--------------------------------------------------------------------

**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. саль-|       |   
               |        |формы)|      |монеллы     |       |   
--------------------------------------------------------------------   
Масло коровье    1х10 4     0,1    1,0       25\*        100   \* допол-   
высший сорт                                                 нительно   
                                                            L. mono-   
                                                            cytoge-   
                                                            nes   
Жир птичий   
топленый         1х10 2     1,0    1,0       25   
--------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------   
  Виды продуктов   |     Показатели     | Допустимые  | Примечание   
                   |                    |   уровни,   |   
                   |                    | мг/кг, не   |   
                   |                    |    более    |   
--------------------------------------------------------------------   
47. Сахарный песок  **Токсичные элементы:**   
                    свинец                   1,0   
                    мышьяк                   0,5   
                    кадмий                   0,05   
                    ртуть                    0,01   
**Пестициды\*\*:**   
                    гексахлорциклогексан   
                    (a,b,y-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-|reus  |в т.ч. саль-|       |   
               |        |формы)|      |монеллы     |       |   
--------------------------------------------------------------------   
Сахарный песок,   
сахар молочный   
рафинированный    1х10 3    1,0      -        25         10      10

Патока кукуруз-   
ная               5х10 3    1,0     1,0      100         50      10

Экстракт соло-   
довый для дет-   
ского питания     1х10 4    1,0      -        25         50      50

Крахмал куку-   
рузный высшего   
сорта             1х10 4    1,0      -        25         50      10

Аспартам         2,5х10 2   1,0      -        10          -       -

Потока куку-   
рузная сухая,   
получаемая по   
импорту           5х10 3    1,0     1,0      100         50      10

Патока низко-   
осахаренная,   
порошкообразная   1х10 4    1,0     1,0       25        100      50

Углеводный ком-   
понент, полу-   
ченный путем   
ферментативного   
гидролиза крах-   
мала              1х10 4    1,0      -        25        100      50

Крахмал карто-   
фельный высшего   
сорта             1х10 4    1,0      -        25         50      10

Сахар молочный   
рафинированный    1х10 3    1,0      -        25         10      10

Лактоза пищевая   
распылительной   
сушки                     1,0     1,0       25        100      50

Концентрат   
лактозы           5х10 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. саль-|       |   
               |        |формы)|      |монеллы     |       |   
--------------------------------------------------------------------   
48. Прочие   
компоненты   
Витаминный   
премикс           100     1,0     1,0       25         20   не до-   
                                                            пускают-   
                                                            ся в 1 г   
Минеральный   
премикс          1х10 4     1,0     1,0       25         50      50

Изолированный   
соевый белок     5х10 3     0,1     1,0       25          -       -

Пектин           1х10 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.

Приложение 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   
--------------------------------------------------------------------   
Соя          1  Соевые бобы   
             2  Соевые проростки   
             3  Концентрат соевого белка и его текстурированные   
                формы   
             4  Изолят соевого белка   
             5  Гидролизат соевого белка   
             6  Соевая мука и ее текстурированные формы   
             7  Заменитель молока (соевое молоко)   
             8  Заменитель сухого молока (сухое соевое молоко)   
             9  Консервированная соя   
             10 Вареные соевые бобы   
             11 Жареные соевые бобы   
             12 Жареная соевая мука   
             13 Продукты, полученные из или с использованием   
                изолята соевого белка, концентрата соевого белка,   
                гидролизата соевого белка, соевой муки, сухого   
                соевого молока   
             14 Ферментированные соевые продукты   
             15 Соевая паста и продукты из нее   
             16 Соевый соус   
             17 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   
                - соломкой   
             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     Сахар   
свекла   
--------------------------------------------------------------------   
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 B 1  (тиамин), витамин В 2  (рибофлавин, флавинмононуклеотид), витамин B 6  (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид, никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин B 12  (цианкобаламин, метилкобаламин), пантотеновая кислота (соли пантотеновой кислоты), биотин, витамин А (ретинол и его эфиры), каротиноиды (b-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; Propionibacterlum 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. Спороносные микроорганизмы (В. subtilis, В. lichenifomus и тому подобные); представители родов и видов микроорганизмов, среди которых распространены условно-патогенные варианты микроорганизмов (Enterococcus faecalis, faecium, Esherichia, 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**

                                                          Таблица 1   
--------------------------------------------------------------------   
N |  Виды   |      Паразитологические показатели и допустимые   
п/|продуктов|                 уровни содержания   
п |         |-------------------------------------------------------   
  |         |                Личинки в живом виде   
  |         |-------------------------------------------------------   
  |         | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10| 11| 12| 13| 14| 15| 16   
--------------------------------------------------------------------   
1  Сем.   
   карповые  н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д  -   -   -  н/д  -   
2  Сем.   
   щуковые    -   -   -   -  н/д  -   -   -  н/д н/д  -   -  н/д  -   
3  Сем.   
   окуневые   -   -   -   -   -   -   -  н/д н/д н/д  -   -   -   -   
4  Сем.   
   лососевые  -   -   -   -  н/д  -   -  н/д  -  н/д н/д  -   -   -   
5  Сем.   
   сиговые    -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
6  Сем. ха-   
   риусовые   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
7  Сем.   
   тресковые  -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
8  Сем.   
   осетровые  -   -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д н/д  -   -   
9  Сем. змее-   
   головые    -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д   
10 Сем. под-   
   каменщики  -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -    
11 Сем.   
   сомовые    -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   
12 Фарш из   
   рыб семей-   
   ств, ука-   
   занных в   
   п.п.   
   1-11      н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д   
13 Консервы   
   и пресер-   
   вы из рыб   
   семейств,   
   указанных   
   в п.п.   
   1-11      н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д   
14 Жареная,   
   заливная,   
   соленая,   
   марино-   
   ванная,   
   копченая,   
   вяленая   
   рыба   
   семейств,   
   указанных   
   в п.п.   
   1-11      н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д н/д   
15 Икра рыб   
   семейств:   
   Щуковые,   
   окуневые,   
   тресковые   
   (род на-   
   лимов),   
   хариусо-   
   вые        -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
   Лососевые  -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д н/д  -   -   -   
   Сиговые    -                                  н/д      .   -   
   Осетровые   
   (бассейны   
   Амура,   
   низовья   
   Волги,   
   Каспий-   
   ское   
   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 - нанофиетусов   
8 - эхинохазмусов   
9 - меторхисов   
10 - россикотремов   
11 - апофалусов   
--------------------------------------------------------------------

**Проходная рыба и продукты ее переработки**

                                                           Таблица 2   
--------------------------------------------------------------------   
N  |  Группа продуктов   |Паразитологические показатели и допустимые   
п/п|                     |               уровни содержания   
   |                     |------------------------------------------   
   |                     |             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, заливная,   
    соленая, маринованная,   
    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   
                                            кумов   
--------------------------------------------------------------------

**Морская рыба и продукты ее переработки**

                                                          Таблица 3   
--------------------------------------------------------------------   
N |    Виды     |     Паразитологические показатели и допустимые   
п/|  продуктов  |                 уровни содержания   
п |             |---------------------------------------------------   
  |             |                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. Баренцево   
   море:   
1) лососевые   
   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  -   
5) скорпеновые    -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
6) камбаловые     -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
2. Северная   
   Атлантика:   
1) корюшковые     -   -  н/д  -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
2) сельдевые      -   -  н/д  -   -   -   -   -  н/д  -  н/д  -   -   
3) тресковые      -   -  н/д  -   -  н/д  -   -  н/д  -   -   -   -   
4) макрурусовые   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
5) мерлузовые     -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
6) скумбриевые    -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -  н/д   
7) скорпеновые    -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
8) камбаловые     -   -  н/д  -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
3. Южная   
   Атлантика:   
1) мерлузовые     -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
2) ставридовые    -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
3) волохвостовые  -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -  н/д   
4. Балтийское   
   море:   
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. Черное,   
   Азовское,   
   Средиземное   
   моря:   
1) бычковые       -  н/д  -  н/д н/д  -   -   -   -   -   -   -   -   
2) кефалевые      -  н/д  -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   
6. Субантарктика,   
   Антарктика:   
1) тресковые      -   -   -   -   -   -   -   -  н/д н/д н/д н/д н/д   
2) мерлузовые     -   -   -   -   -   -   -   -  н/д н/д н/д н/д н/д   
3) ошибниевые     -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
4) нототениевые   -   -   -   -   -  н/д  -   -  н/д н/д н/д н/д н/д   
5) белокровные    -   -   -   -   -  н/д  -   -  н/д н/д н/д н/д н/д   
7. Индийский   
   океан:   
1) ставридовые    -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
2) скумбриевые    -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
3) нитеперые      -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
8. Тихий океан:   
1) лососевые     н/д  -   -  н/д  -  н/д  -   -  н/д н/д  -  н/д н/д   
2) анчоусовые     -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
3) сельдевые      -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -   -   -   -   
4) ставридовые    -   -   -   -   -  н/д  -   -  н/д н/д  -   -   -   
5) терпуговые     -   -   -   -   -   -   -   -  н/д н/д  -  н/д  -   
6) камбаловые     -   -   -   -   -   -  н/д  -  н/д  -   -  н/д  -   
7) скорпеновые    -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д   
8) бериксовые     -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д   
9) гемпиловые     -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д   
10) тунцы   
   (скумбриевые)  -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -  н/д   
11) тресковые     -   -   -   -   -   -   -  н/д н/д  -  н/д  -   -   
9. Фарш из рыб   
   семейств,   
   указанных 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 н/д   
10. Консервы   
   и пресервы   
   из рыб се-   
   мейств,   
   указанных 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   
11. Жареная,   
   заливная,   
   соленая, ма-   
   ринованная,   
   копченая,   
   вяленая рыба   
   семейств,   
   указанных 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   
12. Икра мин-   
   тая, трески    -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -  н/д  -   -   
13. Печень   
    трески        -   -   -   -   -   -   -   -  н/д  -  н/д  -   -   
--------------------------------------------------------------------

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

--------------------------------------------------------------------   
    Трематод     |      цестод       |     нематод     |  скребней   
--------------------------------------------------------------------   
3 - нанофиетусов  8 - дифиллоботриумов11 - анизакисов  14 - болбозом   
4 - гетерофиету-  9 - диплогонопору-  12 - контрацеку- 15 - корино-   
    сов               сов                  мов              зом   
5 - криптокорти- 10 - пирамикоцефалу- 13 - псевдотер-   
    лусов             сов                  ранов   
6 - россикотремов   
7 - апофалусов   
--------------------------------------------------------------------

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

                                                          Таблица 4   
--------------------------------------------------------------------   
N  |   Виды продуктов    |Паразитологические показатели и допустимые   
п/п|                     |              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 - спирометр        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   |Технологичес-   
         |            латинской прописи)             |кие функции   
--------------------------------------------------------------------   
    1    |                    2                      |      3   
--------------------------------------------------------------------   
Е100      **Куркумины (CURCUMINS)**                      краситель   
          (i) Куркумин (Curcumin)   
          (ii) Натуральный краситель из Curcuma   
               longa и других видов   
          (iii) Турмерик (Turmeric) Турмерик -   
                порошок корневища куркумы   
Е101      **Рибофлавины (RIBOFLAVINS)**                 краситель   
          (i) Рибофлавин (Riboflavin)   
          (ii) Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат   
               (Riboflavin 5-phosphate sodium)   
Е102      Тартразин (TARTRAZINE)                      краситель   
Е103      Алканет, Алканин (ALKANET)                  краситель   
Е104      Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW)       краситель   
Е107      Желтый 2G(YELLOW 2G)                        краситель   
Е110      Желтый "солнечный закат" (SUNSET YELLOW   
          FCF)                                        краситель   
El20      Кармины (CARMINES)                          краситель   
Е122      Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE)             краситель   
Е124      Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)          краситель   
Е128      Красный 2G (RED 2G)                         краситель   
Е129      Красный очаровательный AC (ALLURA RED AC)   краситель   
Е131      Синий патентованый V (PATENT BLUE V)        краситель   
Е132      Индигокармин (INDIGOTINE)                   краситель   
Е133      Синий блестящий FCF (BRILLIANT BLUE FCF)    краситель   
Е140      Xлopoфилл(CHLOROPHYLL)                      краситель   
Е141      **Хлорофилла медные комплексы (COPPER**          краситель   
**CHLOROPHYLLS)**   
         (i) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll   
             copper complex)   
         (ii) Медного комплекса хлорофиллина   
              натриевая и калиевая соли   
              (Chlorophyllin copper complex, sodium   
              and potassium salts)   
Е142      Зеленый S (GREEN S)                         краситель   
Е143      Зеленый прочный FCF (FAST GREEN FCF)        краситель   
Е150а     Сахарный колер 1 простой (CARAMEL I -   
          Plain)                                      краситель   
E150b     Сахарный колер II, полученный по   
          "щелочно-сульфитной" технологии   
          (CARAMEL II - Caustic sulphite process)     краситель   
El50с     Сахарный колер III, полученный по   
          "аммиачной" технологии) (CARAMEL III -   
          Ammonia process)                            краситель   
E150d     Сахарный колер IV, полученный по   
          "аммиачно-сульфитной" технологии   
          (CARAMEL IV - Ammonia-sulphite process)     краситель   
E151      Черный блестящий PN (BRILLIANT BLACK PN)    краситель   
E152      Уголь (CARBON BLACK (hydrocarbon))          краситель   
E153      Уголь растительный (VEGETABLE CARBON)       краситель   
E155      Коричневый HT (BROWN HT)                    краситель   
E160a     **Каротины (CAROTENES)**                       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   
          (ВЕТА-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 (ВЕЕТ 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     краситель,   
          carbonate)                                  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 гептиловый   
          эфир (HEPTYL p-HYDROXYBENZOATE)             консервант   
E210      Бензойная кислота (BENZOIC ACID)            консервант   
E211      Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE)            консервант   
E212      Бензоат калия (POTASSIUM BENZOATE)          консервант   
E213      Бензоат кальция (CALCIUM BENZOATE)          консервант   
E214      Пара-оксибензойной кислоты этиловый эфир   
          (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)                   консервант   
E215      Пара-оксибензойной кислоты этилового   
          эфира натриевая соль (SODIUM ETHYL   
          p-HYDROXYBENZOATE)                          консервант   
E216      Пара-оксибензойной кислоты пропиловый   
          эфир (PROPYL p-HYDROXYBENZO-ATE)            консервант   
E217      Пара-Оксибензойной кислоты пропилового   
          эфира натриевая соль (SODIUM PROPYL   
          p-HYDROXYBENZOATE)                          консервант   
E218      Пара-оксибензойной кислоты метиловый   
          эфир (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)             консервант   
E219      Пара-оксибензойной кислоты метилового   
          эфира натриевая соль (SODIUM METHYL   
          p-HYDROXYBENZOATE)                          консервант   
E220      Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE)              консервант,   
                                                      антиокислитель   
E221      Сульфит натрия (SODIUM SULPHITE)            консервант,   
                                                      антиокислитель   
E222      Гидросульфит натрия (SODIUM HYDROGEN        консервант,   
          SULPHITE)                                   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      консервант,   
          SULPHITE)                                   антиокислитель   
E228      Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM   консервант,   
          BISULPHITE)                                 антиокислитель   
E230      Дифенил (DIPHENYL)                          консервант   
E231      Орто-Фенилфенол (ORTO-PHENYLPHENOL)         консервант   
E232      Орто-фенилфенола натриевая соль (SODIUM   
          0-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 кaлия(POTASSIUM NITRATE)             консервант,   
                                                      фиксатор   
                                                      окраски   
E260      Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID       консервант,   
          GLACIAL)                                    регулятор   
                                                      кислотности   
E261      **Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES)**        консервант,   
          (i) Ацетат калия (Potassium acetate)        регулятор   
          (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate)   кислотности   
E262      **Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES)**          консервант,   
          (i) Ацетат натрия (Sodium acetate)          регулятор   
          (ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate)     кислотности   
E263      Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES)           консервант,   
                                                      стабилизатор,   
                                                      регулятор   
                                                      кислотности   
E264      Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATE)           регулятор   
                                                      кислотности   
E265      Дегидрацетовая кислота (DEHYDROACETIC   
          ACID)                                       консервант   
E266      Дегидрацетат натрия (SODIUM   
          DEHYDROACETATE)                             консервант   
E270      Молочная кислота, L-, D и DL- (LACTIC       регулятор   
          ACID, L-, D- and DL-)                       кислотности   
E280      Пропионовая кислота (PROPIONIC ACID)        консервант   
E281      Пропионат натрия (SODIUM PROPIONATE)        консервант   
E282      Пропионат кальция (CALCIUM PROPIONATE)      консервант   
E283      Пропионат калия (POTASSIUM PROPIONATE)      консервант   
E290      Диоксид углерода (CARBON DIOXIDE)           газ для   
                                                      насыщения   
                                                      напитков   
E296      Яблочная кислота (MALIC ACID, DL-)          регулятор   
                                                      кислотности   
E297      Фумаровая кислота (FUMARIC ACID)            регулятор   
                                                      кислотности   
Е300      Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ASID,   
          L-)                                         антиокислитель   
E301      Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE)          антиокислитель   
E302      Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE)        антиокислитель   
Е303      Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE)        антиокислитель   
Е304      Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE)      антиокислитель   
Е305      Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE)         антиокислитель   
E306      Токрферолы, концентрат смеси (MIXED   
          TOCOPHEROLS CONCENTRATE)                    антиокислитель   
E307      Альфа-токоферол (ALPHA-TOCOPHEROL)          антиокислитель   
E308      Гамма-токоферол синтетический (SYNTETHIC   
          GAMMA-TOCOPHEROL)                           антиокислитель   
E309      Дельта-токоферол синтетический (SYNTETHIC   
          DELTA-TOCOPHEROL)                           антиокислитель   
E310      Пропилгаллат (PROPYL GALLATE)               антиокислитель   
E311      Октилгаллат (OCTYL GALLATE)                 антиокислитель   
E312      Додецилгаллат (DODECYL GALLATE)             антиокислитель   
E314      Гваяковая смола (GUAIAC RESIN)              антиокислитель   
E315      Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота   
          (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)         антиокислитель   
E316      Изоаскорбат натрия (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  "HoHon" (BUTYLATED   
          HYDROXYTOLUENE)                             антиокислитель   
E322      Лецитины, фосфатиды (LECITHINS)             антиокисли-   
                                                      тель, эмульга-   
                                                      тор   
E323      Аноксомер (ANOXOMER)                        антиокислитель   
E325      Лактат натрия (SODIUM LACTATE)              синергист   
                                                      антиокислителя,   
                                                      влагудержи-   
                                                      вающий агент,   
                                                      наполнитель   
E326      Лакгат калия (POTASSIUM LACTATE)            синергист   
                                                      антиокислителя,   
                                                      регулятор   
                                                      кислотности   
E327      Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)            регулятор   
                                                      кислотности,   
                                                      улучшитель   
                                                      муки и хлеба   
E328      Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)           регулятор   
                                                      кислотности,   
                                                      улучшитель   
                                                      муки и хлеба   
E329      Лактат магния, DL- (MAGNESIUM LACTATE,      регулятор   
          DL-)                                        кислотности,   
                                                      улучшитель   
                                                      муки и хлеба   
ЕЗЗО      Лимонная кислота (CITRIC ACID)              регулятор   
                                                      кислотности,   
                                                      антиокисли-   
                                                      тель, комплек-   
                                                      сообразователь   
Е331      **Цитраты натрия (SODIUM CITRATES)**          регулятор   
          (i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium      кислотности,   
              dihydrogen citrate)                     эмульгатор,   
          (ii) Цитрат натрия 2-эамещенный (Disodium   стабилизатор,   
               monohydrogen citrate)                  комплексо-   
          (iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Tnsodium  образователь   
                citrate)   
Е332      **Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES)** регулятор   
          (i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium    кислотности,   
              dihydrogen citrate)                     стабилизатор,   
          (ii) Цитрат калия 3-замещенный              комплексооб-   
              (Tripotassium citrate)                  разователь   
Е333      Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES)          регулятор   
                                                      кислотности,   
                                                      стабилизатор   
                                                      консистенции,   
                                                      комплексооб-   
                                                      разователь   
Е334      Винная кислота, Ц+)- (TARTARIC ACID,        регулятор   
          L(+)-)                                      кислотности,   
                                                      синергист   
                                                      антиокислите-   
                                                      лей, комплек-   
                                                      сообразователь   
Е335      **Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES)**        стабилизатор,   
          (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium комплексообра-   
              tartrate)                               зователь   
          (ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium   
               tartrate)   
Е336      **Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES)**     стабилизатор,   
          (i) Тартрат калия 1-замещенный              комплексообра-   
              (Monopotassium tartrate)                зователь   
          (ii) Тартрат калия 2-замещенный   
               (Dipotassium tartrate)   
Е337      Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM      стабилизатор,   
          TARTRATE)                                   комплексообра-   
                                                      зователь   
Е338      Орто-фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC     регулятор   
           ACID)                                      кислотности,   
                                                      синергист   
                                                      антиокисли-   
                                                      телей   
Е339      **Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES)**        регулятор   
          (i) орто-фосфат натрия 1-замещенный)        кислотности,   
             (Monosodium orthophosphate)              эмульгатор,   
          (ii) орто-фосфат натрия 2-замещенный)       текстуратор,   
               (Disodium orthophosphate)              влагоудержи-   
          (iii) орто-фосфат натрия 3-замещенный       вающий агент,   
                (Trisodium orthophosphate)            стабилизатор,   
                                                      комплексооб-   
                                                      разователь   
Е340      **Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES)**      регулятор   
          (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный          кислотности,   
              (Monopotassium orthophosphate)          эмульгатор,   
          (ii) орто-Фосфат калия 2-3aMeiueH-Hbrit     влагоудержи-   
              (Dipotassium orthophosphate)            вающий агент,   
          (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный        стабилизатор,   
                (Tripotassium orthophosphate)         комплексооб-   
                                                      разователь   
Е341      **Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES)**      регулятор   
          (i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный        кислотности,   
             (Monocalcium orthophosphate)             улучшитель   
          (ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный)      муки и хлеба,   
               (Dicalcium orthophosphate)             стабилизатор,   
          (iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный      отвердитель,   
               (Tricalcium orthophosphate)            текстуратор,   
                                                      разрыхлитель,   
                                                      добавка, пре-   
                                                      пятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию,   
                                                      влагоудержи-   
                                                      вающий агент   
Е342      **Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES)**    регулятор   
          (i) орто-Фосфат аммония 1-замещенный        кислотности,   
             (Monoammonium orthophosphate)            улучшитель   
          (ii) орто-Фосфат аммония 2-замещенный       муки и хлеба   
               (Diammonium orthophosphate)   
Е343      **Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES)**    регулятор   
          (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный         кислотности,   
              (Monomagnesium orthophosphate)          добавка, пре-   
          (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный        пятствующая   
               (Dimagnesium orthophosphate)           слеживанию и   
          (iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный       и комкованию   
                (Trimagnesium orthophosphate)   
Е345      Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE)           регулятор   
                                                      кислотности   
Е349      Малат аммония (AMMONIUM MALATE)             регулятор   
                                                      кислотности   
Е350      **Малаты натрия (SODIUM MALATES)**            регулятор   
          (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium       кислотности,   
              hydrogen malate)                        влагоудержи-   
          (ii) Малат натрия (Sodium malate)           вающий агент   
Е351      **Малаты калия (POTASSIUM MALATES)**          регулятор   
          (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium     кислотности   
              hydrogen malate)   
          (ii) Малат калия (Potassium malate)   
Е352      **Малаты кальция (CALCIUM MALATES)**          регулятор   
          (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium     кислотности   
              hydrogen malate)   
          (ii) Малат кальция (Calcium malate)   
Е353      Мета-Винная кислота (METATARTARIC ACID)     регулятор   
                                                      кислотности   
Е354      Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE)          регулятор   
                                                      кислотности   
Е355      Адипиновая кислота (ADIPIC ACID)            регулятор   
                                                      кислотности   
Е356      Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES)            регулятор   
                                                      кислотности   
Е357      Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES)          регулятор   
                                                      кислотности   
Е359      Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES)          регулятор   
                                                      кислотности   
Е363      Янтарная кислота (SUCCINIC ACID)            регулятор   
                                                      кислотности   
Е365      Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES)          регулятор   
                                                      кислотности   
Е366      Фумараты калия (POTASSIUM FUMARATES)        регулятор   
                                                      кислотности   
Е367      Фумараты кальция (CALCIUM FUMARATES)        регулятор   
                                                      кислотности   
Е368      Фумараты аммония (AMMONIUM FUMARATE)        регулятор   
                                                      кислотности   
Е375      Никотиновая кислота (NICOTINIC ACID)        стабилизатор   
                                                      цвета   
Е380      Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES)         регулятор   
                                                      кислотности   
Е381      Цитраты аммония-железа (FERRIC AMMONIUM     регулятор   
          CITRATE)                                    кислотности   
Е383      Глицерофосфат кальция (CALCIUM              загуститель,   
          GLYCEROPHOSPHATE)                           стабилизатор   
Е384      Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL         добавка,   
          CITRATES)                                   препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е385      Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия      антиокислитель   
          (CALCIUM DISODIUM ETHYLENE                  коннсервант,   
          DIAMINETETRAACETATE)                        комплексооб-   
                                                      разователь   
Е386      Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM  синергист   
          ETHYLENEDIAMINETETRA-ACETATE)               антиокисли-   
                                                      теля, консер-   
                                                      вант, комплек-   
                                                      сообразователь   
Е387      Оксистеарин (OXYSTEARIN)                    антиокисли-   
                                                      тель, комплек-   
                                                      сообразователь   
Е391      Фитиновая кислота (PHYTIC ACID)             антиокислитель   
Е400      Альгиновая кислота (ALGINIC ACID)           загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е401      Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)           загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е402      Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE)         Загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е403      Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE)        загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е404      Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE)         Загустель,   
                                                      стабилизатор   
                                                      пеногаситель   
Е405      Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL   загуститель,   
          ALGINATE)                                   эмульгатор   
Е406      Агар (AGAR)                                 загуститель,   
                                                      желирующий   
                                                      агент,   
                                                      стабилизатор   
Е407      Каррагинан и его натриевая, калиевая,       загуститель,   
          аммонийная соли, включая фурцеллеран        желирующий   
          (CARRAGEENAN AND ITS Na, К, NH4 SALTS       агент,   
          (INCLUDES FURCELLARAN))                     стабилизатор   
Е407а     Каррагинан из водорослей EUCHEMA            загуститель,   
          (CARRAGEENAN PESPROCESSED EUCHEMA SEAWEED)  желирующий   
                                                      агент,   
                                                      стабилизатор   
   
Е409      Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN)           загуститель,   
                                                      желирующий   
                                                      агент,   
                                                      стабилизатор   
Е410      Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)    загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е411      Овсяная камедь (OAT GUM)                    загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е412      Гуаровая камедь (GUAR GUM)                  загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е413      Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM)           загуститель,   
                                                      стабилизатор   
                                                      эмульгатор   
Е414      Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM))       загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е415      Ксантановая камедь (XANTAN GUM)             загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е416      Карайи камедь (KARAYA GUM)                  загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е417      Тары камедь (TARA GUM)                      загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е418      Геллановая камедь (GELLAN GUM)              загуститель,   
                                                      стабилизатор,   
                                                      желирующий   
                                                      агент   
Е419      Гхатти камедь (GUM GHATTI)                  загуститель,   
                                                      стабилизатор,   
                                                      желирующий   
                                                      агент   
Е420      Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND     подсластитель,   
          SORBITOL SYRUP)                             влагоудержи-   
                                                      вающий агент,   
                                                      комплексооб-   
                                                      разователь,   
                                                      текстуратор,   
                                                      эмульгатор   
Е421      Маннит (MANNITOL)                           подсластитель,   
                                                      добавка, пре-   
                                                      пятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е422      Глицерин (GLYCEROL)                         влагоудержи-   
                                                      вающий агент,   
                                                      загуститель   
Е430      Полиоксиэтилен (8) стеарат   
          (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE)              эмульгатор   
Е431      Полиоксиэтилен (40) стеарат   
          (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)             эмульгатор   
Е432      Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат,   
          Твин 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN   
          MONOLAURATE)                                эмульгатор   
Е433      Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат,   
          Твин 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN   
          MONOOLEATE)                                 эмульгатор   
Е434      Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальми-   
          тат, Твин 40 (POLYOXYETHYLENE (20)   
          SORBITAN MONOPALMITATE)                     эмульгатор   
Е435      Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат,   
          Твин 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN   
          MONOSTEARATE)                               эмульгатор   
Е436      Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат   
          (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE) эмульгатор   
Е440      Пектины (PECTINS)                           загуститель,   
                                                      стабилизатор,   
                                                      желирующий   
                                                      агент   
Е442      Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты   
          (AMMONIUN SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)       эмульгатор   
Е444      Сахарозы ацетат изобугират (SUCROSE         эмульгатор,   
          ACETATE ISOBUTIRAT)                         стабилизатор   
Е445      Эфиры глицерина и смоляных кислот           эмульгатор,   
          (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)             стабилизатор   
Е446      Сукцистеарин (SUCCISTEARIN)                 эмульгатор   
   
Е450      **Пирофосфаты (DIPHOSPHATES)**                 эмульгатор,   
          (i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium      стабилизатор,   
              diphosphate)                            регулятор   
          (ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium  кислотности,   
               diphosphate)                           разрыхлитель,   
          (iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium        комплексооб-   
                diphosphate)                          разователь   
          (iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium   влагоудер-   
               diphosphate)                           живающий агент   
          (v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium   
              diphosphate)   
          (vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium   
               diphosphate)   
          (vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium   
                dihydrogen diphosphate)   
          (viii) Пирофосфат магния (Dimagnesium   
                 diphosphate)   
Е451      **Трифосфаты (TRIPHOSPHATES)**                 комплексооб-   
          (i) Трифосфат натрия (5-замещенный)         разователь   
              (Pentasodium triphosphate)              регулятор   
          (ii) Трифосфат калия (5-замещенный)         кислотности,   
              (Pentapotassium triphosphate)           текстуратор   
Е452      **Полифосфаты (POLYPHOSPHATES)**              эмульгатор,   
          (i) Полифосфат натрия (Sodium               стабилизатор,   
              polyphosphate)                          комплексооб-   
          (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)   
Е459      Бета-Циклодекстрин (BETA-CYCLODEXTRIN)      стабилизатор,   
                                                      связующее   
                                                      вещество   
Е460      **Целлюлоза (CELLULOSE)**                      эмульгатор,   
          (i) Целлюлоза микрокристаллическая          добавка, пре-   
              (Microcrystalline cellulose)            пятствующая   
          (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered          слеживанию и   
               cellulose)                             комкованию,   
                                                      текстуратор   
Е461      Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE)           загуститель,   
                                                      эмульгатор,   
                                                      стабилизатор   
Е462      Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE)             наполнитель,   
                                                      связующий   
                                                      агент   
Е463      Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL      загуститель,   
          CELLULOSE)                                  эмульгатор,   
                                                      стабилизатор   
Е464      Гидроксипропилметилцеллюлоза                загуститель,   
          (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)            эмульгатор,   
                                                      стабилизатор   
Е465      Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE) загуститель,   
                                                      эмульгатор,   
                                                      стабилизатор,   
                                                      пенообразо-   
                                                      ватель   
Е466      Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль       загуститель,   
          (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)            стабилизатор   
Е467      Этилгидроксиэтилцеллюлоза (ETHYL            эмульгатор,   
          HYDROXYETHYL CELLULOSE)                     загуститель,   
                                                      стабилизатор   
Е468      Кроскарамеллоза (CROSCARAMELLOSE)           стабилизатор,   
                                                      связующее ве-   
                                                      щество   
Е469      Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно        загуститель,   
          гидролизованная                             стабилизатор   
Е470      Жирные кислоты, соли алюминия, кальция,     эмульгатор,   
          натрия, магния, калия и аммония (SALTS      стабилизатор,   
          OF FATTY ACIDS (with base AI, Ca, Na, Mg,   добавка, пре-   
          К and NH4))                                 пятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е471      Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO-    эмульгатор,   
          AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)            стабилизатор   
Е472а     Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры  эмульгатор,   
          (ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)  стабилизатор,   
                                                      комплексооб-   
                                                      разователь   
E472b     Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры  эмульгатор,   
          (LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)  стабилизатор,   
                                                      комплексооб-   
                                                      разователь   
Е472с     Глицерина и лимонной кислоты и жирных       эмульгатор,   
          кислот эфиры (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS  стабилизатор,   
          OF GLYCEROL)                                комплексооб-   
                                                      разователь   
E472d     Моно- и диглицериды жирных кислот и винной  эмульгатор,   
          кислоты, эфиры (TARTARIC ACID ESTERS OF     стабилизатор,   
          MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)      комплексооб-   
                                                      разователь   
Е472е     Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот  эмульгатор,   
          эфиры (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID      стабилизатор,   
          ESTERS OF GLYCEROL)                         комплексооб-   
                                                      разователь   
E472f     Глицерина и винной, уксусной и жирных       эмульгатор,   
          кислот смешанные эфиры (MIXED TARTARIC,     стабилизатор,   
          ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)   комплексооб-   
                                                      разователь   
E472g     Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры     эмульгатор,   
         (SUCCINYLATED MONOGLY-CERIDES)               стабилизатор,   
                                                      комплексооб-   
                                                      разователь   
Е473      Сахарозы и жирных кислот, эфиры (SUCROSE   
          ESTERS OF FATTY ACIDS)                      эмульгатор   
Е474      Сахароглицервды (SUCROGLYCERIDES)           эмульгатор   
Е475      Полиглицерина и жирных кислот эфиры   
          (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)        эмульгатор   
Е476      Полиглицерина и взаимоэтерифицированных   
          рициноловых кислот эфиры (POLYGLYCEROL   
          ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)  эмульгатор   
Е477      Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры   
          (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)    эмульгатор   
Е478      Лактилированных жирных кислот глицерина и   
          Пропиленгликоля эфиры (LACTYLATED FATTY   
          ACID ESTERS OF GLYCEROL AND PROPYLENE   
          GLYCOL)                                     эмульгатор   
Е479      Термически окисленное соевое масло с моно-   
          и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY   
          OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO- AND   
          DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS)               эмульгатор   
Е480      Диокгилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL       эмульгатор,   
          SODIUM SULPHOSUCCINATE)                     увлажняющий   
                                                      агент   
Е481      Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES)        эмульгатор,   
          (i) Стеароиллакгилат натрия (SODIUM         стабилиазтор   
              STEAROYL LACTYLATE)   
          (ii) Олеиллактилат натрия (SODIUM OLEYL   
               LACTYLATE)   
Е482      Лактилаты кальция (CALCIUM LACTYLATES)      эмульгатор,   
                                                      стабилизатор   
Е483      Стеарилгартрат (STEARYL TARTRATE)           улучшитель   
                                                      для муки и   
                                                      хлеба   
Е484      Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE)             эмульгатор,   
                                                      комплексооб-   
                                                      разователь   
Е491      Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (SORBITAN   
          MONOSTEARATE)                               эмульгатор   
Е492      Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE)  эмульгатор   
Е493      Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN   
          MONOLAURATE)                                эмульгатор   
Е494      Сорбитан моноолеат, СПЭН 8& (SORBITAN   
          MONOOLEATE)                                 эмульгатор   
Е495      Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN   
          MONOPALMITATE)                              эмульгатор   
Е496      Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (SORBITAN        стабилизатор,   
          TRIOLEAT)                                   эмульгатор   
Е500      **Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES)**      регулятор   
          (i) Карбонат натрия (Sodium carbonate)      кислотности,   
          (ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen  разрыхлитель   
               carbonate)                             добавка,   
          (iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната      препятствующая   
                натрия (Sodium sesquicarbonate)       слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е501      **Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES)**    регулятор   
          (i) Карбонат калия (Potassium carbonate)    кислотности,   
          (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium         стабилизатор   
               hydrogen carbonate)   
Е503      **Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES)**  регулятор   
          (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate)   кислотности,   
          (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium        разрыхлитель   
               hydrogen carbonate)   
Е504      **Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES)**  регулятор   
          (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate)   кислотности,   
          (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium        добавка,   
               hydrogen carbonate)                    препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию,   
                                                      стабилизатор   
                                                      цвета   
Е505      Карбонат железа (FERROUS CARBONATE)         регулятор   
                                                      кислотности   
Е507      Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID)         регулятор   
                                                      кислотности   
Е508      Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE)           желирующий   
                                                      агент   
Е509      Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)           отвердитель   
Е510      Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE)          улучшитель   
                                                      муки и хлеба   
Е511      Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE)          отвердитель   
Е513      Серная кислота (SULPHURIC ACID)             регулятор   
                                                      кислотности   
Е514      Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES)          регулятор   
                                                      кислотности   
Е515      Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES)        регулятор   
                                                      кислотности   
Е516      Сульфаты кальция (CALCIUM SULPHATE)         улучшитель   
                                                      муки и хлеба,   
                                                      комплексооб-   
                                                      разователь,   
                                                      отвердитель   
Е517      Сульфаты аммония (AMMONIUM SULPHATE)        улучшитель   
                                                      муки и хлеба,   
                                                      стабилизтор   
Е518      Сульфаты магния (MAGNESIUM SULPHATE)        отвердитель   
Е519      Сульфат меди (CUPRIC SULPHATE)              фиксатор   
                                                      цвета,   
                                                      консервант   
Е520      Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE)       отвердитель   
Е521      Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмо-   
          натриевые (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)       отвердитель   
Е522      Сульфат алюминия-калия. Квасцы алюмо-       регулятор   
          калиевые (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)     кислотности,   
                                                      стабилизатор   
Е523      Сульфат алюминия-аммония. Квасцы алюмо-     стабилизатор,   
          аммиачные (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)     отвердитель   
Е524      Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE)         регулятор   
                                                      кислотности   
Е525      Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE)       регулятор   
                                                      кислотности   
Е526      Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE)       регулятор   
                                                      кислотности,   
                                                      отвердитель   
Е527      Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE)      регулятор   
                                                      кислотности   
Е528      Гидроксид магния (MAGNESIUM HYDROXIDE)      регулятор   
                                                      кислотности,   
                                                      стабилизатор   
                                                      цвета   
Е529      Оксид кальция (CALCIUM OXIDE)               регулятор   
                                                      кислотности,   
                                                      улучшитель   
                                                      муки и хлеба   
Е530      Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE)              добавка,   
                                                      препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е535      Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE)    добавка,   
                                                      препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е536      Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE)  добавка,   
                                                      препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е538      Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE)  добавка,   
                                                      препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е539      Тиосульфат натрия (SODIUM THIOSULPHATE)     антиокисли-   
                                                      тель, комп-   
                                                      лексообразо-   
                                                      ватель   
Е541      **Алюмофосфат натрия (SODIUM ALUMINIUM**      регулятор   
          PHOSPHATE)                                  кислотности,   
          (i) Кислотный (ACIDIS)                      эмульгатор   
          (ii) Основной (BASIC)   
   
Е542      Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE       эмульгатор,   
          PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate,    добавка,   
          tribasic)                                   препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию,   
                                                      влагоудержи-   
                                                      вающий агент   
Е550      **Силикаты натрия (SODIUM SILICATES)**       добавка,   
          (i) Силикат натрия (Sodium silicate)        препятствующая   
          (ii) мета-Силикат натрия (Sodium            слеживанию и   
          metasilicate)                               комкованию   
Е551      Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE   добавка,   
          AMORPHOUS)                                  препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е552      Силикат кальция (CALCIUM SILICATE)          добавка,   
                                                      препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е553      **Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES)**    добавка,   
          (i) Силикат магния (Magnesium silicate)     препятствующая   
          (ii) Трисиликат магния (Magnesium           слеживанию и   
               trisilicate)                           комкованию,   
          (iii) Тальк (Talc)                          порошок-   
                                                      носитель   
Е554      Алюмосиликат натрия (SODIUM                 добавка,   
          ALUMINOSILICATE)                            препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е555      Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM     добавка,   
          SILICATE)                                   препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию

Е556      Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM     добавка,   
          SILICATE)                                   препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е558      Бентонит (BENTONITE)                        добавка,   
                                                      препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е559      Алюмосиликат (ALUMINIUM SILICATE)           добавка,   
                                                      препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е560      Силикат калия (POTASSIUM SILICATE)          добавка,   
                                                      препятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е570      Жирные кислоты (FATTY ACIDS)                стабилизатор   
                                                      пены, глази-   
                                                      ровитель,   
                                                      пеногаситель   
Е574      Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID      регулятор   
          (D-))                                       кислотности,   
                                                      разрыхлитель   
Е575      Глюконо-дельта лактон (GLUCONO              регулятор   
          DELTA-LACTONE)                              кислотности,   
                                                      разрыхлитель   
Е576      Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE)          комплексооб-   
                                                      разователь   
Е577      Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE)        комплексооб-   
                                                      разователь   
Е578      Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE)        регулятор   
                                                      кислотности,   
                                                      отвердитель   
Е579      Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE)         стабилизатор   
                                                      окраски   
Е580      Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE)       регулятор   
                                                      кислотности,   
                                                      отвердитель   
Е585      Лакгат железа (FERROUS LACTATE)             стабилизатор   
                                                      окраски   
Е620      Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC       усилитель   
          ACID, L(+)-)                                вкуса и   
                                                      аромата   
Е621      Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM    усилитель   
          GLUTAMATE)                                  вкуса и   
                                                      аромата   
Е622      Глутамат калия 1-замещенный (MONOPOTASSIUM  усилитель   
          GLUTAMATE)                                  вкуса и   
                                                      аромата   
Е623      Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE)        усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е624      Глутамат аммония 1-замещенный (MONOAMMONIUM усилитель   
          GLUTAMATE)                                  вкуса и   
                                                      аромата   
Е625      Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE)       усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е626      Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID)          усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е627      5-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM    усилитель   
          5-GUANYLATE)                                вкуса и   
                                                      аромата   
Е628      5-Гуанилат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM  усилитель   
          5-GUANYLATE)                                вкуса и   
                                                      аромата   
Е629      5-Гуанилат кальция (CALCIUM 5-GUANYLATE)    усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е630      Инозиновая кислота (INOSINIC ACID)          усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е631      5-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM    усилитель   
          5-INOSINATE)                                вкуса и   
                                                      аромата   
Е632      Инозинат калия (POTASSIUM INOSINATE)        усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е633      5-Инозинат кальция (CALCIUM 5-INOSINATE)    усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е634      5-Рибонуклеотиды кальция (CALCIUM           усилитель   
          5-RIBONUCLEOTIDES)                          вкуса и   
                                                      аромата   
Е635      5-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные        усилитель   
          (DISODIUM 5-RIBONUCLEOTIDES)                вкуса и   
                                                      аромата   
Е636      Мальтол (MALTOL)                            усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е637      Этилмальтол (ETHYL MALTOL)                  усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е640      Глицин (GLYCINE)                            модификатор   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е641      L-Лейцин (L-LEUCINE)                        модификатор   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е642      Лизин гидрохлорид (LYSIN HYDROCHLORID)      усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
Е900      Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE)  пеногаситель,   
                                                      эмульгатор,   
                                                      добавка, пре-   
                                                      пятствующая   
                                                      слеживанию и   
                                                      комкованию   
Е901      Воск пчелиный, белый и желтый (BEESWAX,     глазирователь,   
          WHITE AND YELLOW)                           разделитель   
Е902      Воск свечной (CANDELILLA WAX)               глазирователь   
Е903      Воск карнаубский (CARNAUBA WAX)             глазирователь   
Е904      Шеллак (SHELLAC)                            глазирователь   
Е905а     Вазелиновое масло "пищевое" (MINERAL OIL,   глазирователь,   
          FOOD GRADE)                                 разделитель,   
                                                      герметик   
E905b     Вазелин (PETROLATUM (PETROLEUM JELLY))      глазирователь,   
                                                      разделитель,   
                                                      герметик   
E905c     **Парафин (PETROLEUM WAX)**                    глазирователь,   
          (i) Микрокристаллический воск               разделяющий   
              (MICROCRYSTALLINE WAX)                  агент,   
          (ii) Парафиновый воск (PARAFFIN WAX)        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 улучшитель   
          и калиевая соли (CYSTEINE, L-, AND ITS      муки и хлеба   
          HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM   
          SALTS)   
E921      Цистин, L-, и его гидрохлориды - натриевая  улучшитель   
          и калиевая соли (CYSTINE, L-, AND ITS       муки и хлеба   
          HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM   
          SALTS)   
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      Xnopnem^Top3TaH(CHLOROPENTAFLUOROETHANE)    пропеллент   
E946      Окгафторциклобутан (OCTAFLUOROCYCLOBUTANE)  пропеллент   
E948      Кислород (OXYGEN)                           пропелент,   
                                                      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, К, Са 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, К, Са salts)       подсластитель   
E955      Сукралоза (трихлоргалактосахароза)   
          (SUCRALOSE, (TRICHLOROGALACTO - SUCROSE))   подсластитель   
E957      Тауматин (THAUMATIN)                        подсластитель,   
                                                      усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
E958      Глицирризин (GLYCYRRHIZIN)                  подсластитель,   
                                                      усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
E959      Неогесперидин дигидрохалкон (NEOHESPERIDINE   
          DIHYDROCHALCONE)                            подсластитель   
E965      Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND    подсластитель,   
          MALTITOL SYRUP)                             стабилизатор,   
                                                      эмульгатор   
E966      Лактит (LACTITOL)                           подсластитель,   
                                                      текстуратор   
Е967      Ксилит (XYLITOL)                            подсластитель,   
                                                      влагоудержи-   
                                                      ваюший агент,   
                                                      стабилизатор,   
                                                      эмульгатор   
Е999      Квиллайи экстракт (QUILLAIA EXTRACTS)       пенообразова-   
                                                      тель   
Е1000     Холеная кислота (CHOLIC ACID)               эмульгатор   
E1001     Холин, соли и эфиры (CHOLINE SALTS AND   
          ESTERS)                                     эмульгатор   
El100     Амилазы (AMYLASES)                          улучшитель   
                                                      муки и хлеба   
El101     Протеазы (PROTEASES) (i) Протеаза           улучшитель   
          (Protease) (и)Папаин (Papain) (iii) Бро-    муки и хлеба   
          мелайн (Bromelain) (iv) Фицин (Ficin)       стабилизатор,   
                                                      ускоритель   
                                                      созревания   
                                                      мяса и рыбы,   
                                                      усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
El102     Глюкозооксидаза (GLUCOSE OXIDASE)           антиокислитель   
El103     Инвертазы (INVERTASES)                      стабилизатор   
El104     Липазы (LIPASES)                            усилитель   
                                                      вкуса и   
                                                      аромата   
El105     Лизоцим (LYSOZYME)                          консервант   
E1200     Полидекстрозы А и N (POLYDEXTROSES A AND N) наполнитель,   
                                                      стабилизатор,   
                                                      загуститель,   
                                                      влагоудержи-   
                                                      вающий агент,   
                                                      текстуратор   
E1201     Поливинилпирролидон (POLYVINYLPYRROLIDONE)  загуститель,   
                                                      стабилизатор,   
                                                      осветлитель,   
                                                      диспергирующий   
                                                      агент   
E1202     Поливинилполипирролидон                     стабилизатор   
          (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE)                  цвета, кол-   
                                                      лоидальный   
                                                      стабилизатор   
E1400     Декстрины, крахмал, обработанный            стабилизатор,   
          термически, белый и желтый (DEXTRINS,       загуститель,   
          ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW)            связующее   
E1401     Крахмал, обработанный кислотой              стабилизатор,   
          (ACID-TREATED STARCH)                       загуститель,   
                                                      связующее   
E1402     Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE     стабилизатор,   
          TREATED STARCH)                             загуститель,   
                                                      связующее   
E1403     Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH)        стабилизатор,   
                                                      загуститель,   
                                                      связующее   
E1404     Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH)        эмульгатор,   
                                                      загуститель,   
                                                      связующее   
E1405     Крахмал, обработанный ферментными            
          препаратами (STARCHES ENZIME-TREATED)       загуститель   
E1410     Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE)    стабилизатор,   
                                                      загуститель,   
                                                      связующее   
E1411     Дикрахмалглицерин "сшитый" (DISTARH         стабилизатор   
          GLICEROL)                                   загуститель   
E1412     Дикрахмалфосфат, этерифицированный          стабилизатор,   
          тринатрийметафосфатом; этерифицированный    загуститель,   
          хлорокисью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE      связующее   
          ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE;   
          ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLO-RIDE)   
E1413     Фосфатированный дикрахмалфосфат "сшитый"    стабилизатор,   
          (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)             загуститель,   
                                                      связующее   
E1414     Дикрахмалфосфат ацетилированный "сшитый"    эмульгатор,   
          (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)             загуститель   
E1420     Крахмал ацетатный, этерифицированный        стабилизатор,   
          уксусным ангидридом (STARCH ACETATE         загуститель   
          ESTERIPIED WITH ACETIC ANHYDRIDE)   
E1421     Крахмал ацетатный, этерифицированный        стабилизатор,   
          винилацетатом (STARCH ACETATE ESTERIFIED    загуститель   
          WITH VINYL ACETATE)   
E1422     Дикрахмаладипат ацетилированный (ACETYLATED стабилизатор,   
          DISTARCH ADIPATE)                           загуститель,   
                                                      связующее   
E1423     Дикрахмалглицерин ацетилированный           стабилизатор,   
          (ACETYLATED DISTARCH GLYCEROL)              загуститель   
                                                      связующее   
E1440     Крахмал оксипропилированный (HYDROXYPROPYL  эмульгатор,   
          STARCH)                                     загуститель,   
                                                      связующее   
E1442     Дикрахмалфосфат оксипропилированный         стабилизатор,   
          "сшитый" (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE) загуститель   
E1443     Дикрахмалглицерин оксипропилированный       стабилизатар,   
          (HYDROXYPROPYL DISTARCH GLYCEROL)           загуститель   
E1450     Крахмала и натриевой соли октенилянтарной   стабилизатор,   
          кислоты эфир (STARCH SODIUM OCTENYL         загуститель,   
          SUCCINATE)                                  связующее,   
                                                      эмульгатор   
E1451     Крахмал ацетилированный окисленный          эмульгатор,   
          (ACETILATED OXYDISED STARCH)                загуститель   
E1503     Касторовое масло (CASTOR OIL)               разделяющий   
                                                      агент   
El505     Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE)            пенообразо-   
                                                      ватель   
E1518     Триацетин (TRIACETIN)                       влагоудержи-   
                                                      вающий агент   
E1520     Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL)          влагоудержи-   
                                                      вающий, смяг-   
                                                      чающий и   
                                                      диспергирую-   
                                                      щий 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                                     вкусоаромати-   
                                                      ческое   
                                                      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   
-         Оксиянт (оксиэтилсукцинат-21)               эмульгатор   
-         Поливиниловый спирт                         влагоудержи-   
                                                      вающий агент   
-         Перекись водорода                           консервант   
-         Полиоксиэтилен                              осветлитель   
-         Сантохин                                    консервант   
-         Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni),   
          порошок листьев и сироп из них,стевиозид    подсластитель   
-         Сукцинаты натрия, калия и кальция           регуляторы   
                                                      кислотности   
-         Ультрамарин                                 краситель   
-         Формиат калия (POTASSIUM FORMATE)           Консервант   
-         Хитозан, гидрохлорид хитозония              Наполнитель,   
                                                      загуститель,   
                                                      стабилизатор   
-         Хлорид железа                               Улучшитель   
                                                      муки и хлеба   
-         Юглон                                       Консервант   
--------------------------------------------------------------------

Приложение 8            
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 продуктов.   
      Деление консервов детского питания и диетического питания на группы аналогично указанному выше.   
      Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и реализации в нормальных (вне холодильника) условиях относятся к полным консервам.   
      Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6 о 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, рыборастительные 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 цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже; напитки и концентраты напитков на растительной основе с рН 3,8 и ниже, фасованные методом асептического розлива;   
      5) группа Д - пастеризованные мясные, мясорастительные, рыбные и рыборастительные 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\***

                                                         Таблица 1   
--------------------------------------------------------------------   
N  |Микроорганизамы, выявлен-|   Консервы общего  |Консервы детского   
п/п|ные в консервах          |     назначения     |и диетического   
   |                         |                    |питания   
--------------------------------------------------------------------   
1.  Спорообразующие мезофиль- Отвечают требованиям промышленной   
    ные аэробные и факульта-  стерильности. В случае определения   
    тивно-анаэробные микро-   количества этих микроорганизмов оно   
    организмы группы          должно быть не более 11 клеток   
    В. subtilis.              в 1 г (см 3 ) продукта.

2.  Спорообразующие мезофиль- Не отвечают требованиям промышленной   
    ные аэробные и факульта-  стерильности.   
    тивно-анаэробные микро-   
    организмы группы   
    В. cereus и (или)   
    В. polymyxa.

3.  Мезофильные клостридии.   Отвечают требованиям  Не отвечает тре-   
                              промышленной сте-     бованиям промыш-   
                              рильности, если       ленной стериль-   
                              выявленные мезофиль-  ности при обна-   
                              ные клостридии не     ружении в 10 г   
                              относятся к С.botu-   (см 3 ) продукта   
                              linum и (или) С.   
                              perfringens. В слу-   
                              чае определения   
                              мезофильных клостри-   
                              дий их количество   
                              должно быть не более   
                              1 клетки в 1 г (см 3 )   
                              продукта.

4.  Неспорообразующие микро-  Не отвечают требованиям промышленной   
    организмы и (или) плес-   стерильности.   
    невые грибы, и (или)   
    дрожжи.

5.  Плесневые грибы, дрожжи,          -             Не отвечают   
    молочнокислые микроорга-                        требованиям   
    низмы (при посеве на эти                        промышленной   
    группы).                                        стерильности.

6.  Спорообразующие термо-    Отвечают требованиям  Не отвечают   
    фильные анаэробные,       промышленной сте-     требованиям   
    аэробные и факультатив-   рильности, но темпе-  промышленной   
    но-анаэробные микроорга-  ратура хранения не    стерильности   
    низмы.                    не должна быть выше   
                              20 о 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**

                                                         Таблица 2   
--------------------------------------------------------------------   
N  |Микроорганизмы, выявлен-|          Группа В          | Группа Г   
п/п|ные в консервах         |                            |   
--------------------------------------------------------------------   
7.  Газообразующие спорооб-   Не отвечают требованиям     Не опре-   
    разующие мезофильные      промышленной стерильности   деляются   
    аэробные и факультатив-   
    но-анаэробные микроорга-   
    низмы группы В. polymyxa

8.  Негазообразующие споро-   Отвечают требованиям про-   Не опре-   
    образующие мезофильные    мышленной стерильности      деляются   
    аэробные и факульта-      при определении этих   
    тивно-анаэробные микро-   микроорганизмов в коли-   
    организмы                 честве не более 90 КОЕ   
                              в 1 г (см 3 ) продукта

9.  Мезофильные клостридии    Отвечают требованиям про-   Не опре-   
                              мышленной стерильности,     деляются   
                              если выявленные мезофиль-   
                              ные клостридии не отно-   
                              сятся к С. botulinum и   
                              (или) С. perfringens.   
                              В случае определения   
                              мезофильных клостридий их   
                              количество должно быть не   
                              более 1 клетки в 1 г (см 3 )   
                              продукта.

10. Неспорообразующие микро-  Не отвечают требованиям промышленной   
    организмы и (или) плес-   стерильности   
    невые грибы, и (или)   
    дрожжи   
--------------------------------------------------------------------

**3. Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) консервов группы Е**

                                                           Таблица 3   
--------------------------------------------------------------------   
N  |          Показатели         |  Допустимый уровень, отвечающий   
п/п|                             |     требованиям промышленной   
   |                             |            стерильности   
--------------------------------------------------------------------   
11. Количество мезофильных аэроб-  Не более 50 КОЕ/г (см 3 )   
    ных и факультативно-анаэроб-   
    ных микроорганизмов (КМАФАнМ)

12. Молочнокислые микроорганизмы   Не допускается в 1 г (см 3 )   
                                   продукта

13. Бактерии группы кишечных       Не допускается в 1000 г (см 3 )   
    палочек (БГКП, колиформы)      продукта

14. Дрожжи                         Не допускается в 1 г (см 3 )   
                                   продукта

15. Плесени                        Не более 50 КОЕ/г (см 3 )   
--------------------------------------------------------------------

**4. Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов группы Д**

                                                          Таблица 4   
--------------------------------------------------------------------   
N  |          Показатели         |  Допустимый уровень, отвечающий   
п/п|                             |     требованиям промышленной   
   |                             |            стерильности   
--------------------------------------------------------------------   
16. Количество мезофильных аэроб-  Не более 2х10 2  КОЕ/г (см 3 )   
    ных и факультативно-анаэроб-   
    ных микроорганизмов (КМАФАнМ)

17. Бактерии группы кишечных па-   Не допускается в 1 г (см 3 )   
    лочек (БГКП, колиформы)        продукта

18. В. cereus                      Не допускается в 1 г (см 3 )   
                                   продукта

19. Сульфитредуцирующие клостри-   Не допускается в 0,1 г (см 3 )   
    дии                            продукта\*

20. S. aureus                      Не допускается в 1 г (см 3 )   
                                   продукта

21. Патогенные, в том числе        Не допускается в 25 г (см 3 )   
     сальмонеллы                   продукта   
--------------------------------------------------------------------

      \* для рыбных полуконсервов- не допускается в 1,0 г (см 3 ) продукта.

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

                                                         Таблица 5   
--------------------------------------------------------------------   
N  |         Показатели         |   Условия и допустимые уровни,   
п/п|                            |отвечающие требованиям промышленной   
   |                            |            стерильности   
--------------------------------------------------------------------   
22. Термостатная выдержка при    Отсутствие видимых дефектов и   
    температуре 37 о С в течение   признаков порчи (вздутие упаковки,   
    3-5 суток                    изменения внешнего вида и другие)

23. Кислотность, о Т\*             Изменение титруемой кислотности не   
                                 более чем на 2 о Т

24. Количество мезофильных       Не более 10 КОЕ/г (см 3 )   
    аэробных и факультативно-   
    анаробных микроорганизмов\*

25. Микроскопический препарат    Отсутствие клеток бактерий

26. Органолептические свойства   Отсутствие изменений вкуса и   
                                 консистенции   
--------------------------------------------------------------------

      \* определяется при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы, при контроле продуктов детского и диетического питания и при повторных исследованиях.

Приложение 9            
к санитарным правилам и нормам   
"Гигиенические требования      
к безопасности и пищевой ценности   
пищевых продуктов"

**Рекомендуемые объединеным комитетом экспертов ФАО-ВОЗ**   
**по пищевым добавкам и контамииантам максимальные уровни**   
**остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов**   
**в пищевых продуктах животного происхождения**

--------------------------------------------------------------------   
    Название     |Вид сельскохозяй-|Наименование|Максималь-|ДСП\*\*\*\*   
   препаратов    |ственных животных|  продукта  |ные уровни|(ссылки)   
                 |                 |            |остатков, |   
                 |                 |            |(мг/кг(л) |   
--------------------------------------------------------------------   
        1        |         2       |      3     |     4    |   5   
--------------------------------------------------------------------   
**1. Стимуляторы роста**   
Эстрадиол-17р\*    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)   
                                    почки          0,01   
                                                 0,01 как   
                                                 a-тренболон

Карбадокс         свиньи            мясо            0,005      -   
Carbadox                            печень       0,03 как     (3)   
                                                 хиноксалин-2   
                                                 -карбоновая   
                                                   кислота

Бычьи соматотро-  крупный рогатый   молоко                     -   
пины\*\* Bovine     скот молочного    мясо               -      (6)   
somatotropins     направления       печень   
                                    почки   
                                    жир

Меленгестрол      крупный рогатый   печень          0,002     0-0,3   
ацетат\*\*\*         скот              жир             0,005     (8)   
Melengestrol   
Acetat

**2. Глюкокортикоиды**   
Дексаметазон\*\*\*   крупный рогатый   мясо            0,0005   0-   
Dexamethasone     скот, кони,       почки           0,0005   0,015   
                  свиньи            печень          0,0025   (6)   
                  крупный рогатый   молоко          0,0003   
                  скот

**3. Транквилизаторы**

Азаперон          свиньи            мясо            0,06     0-6   
Azaperone                           жир             0,06     (6)   
                                    печень          0,1   
                                    почки           0,1   
                                                  как сумма   
                                                  азаперона   
                                                 и азаперола   
   
**4. b-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,     печень          2,0       (6)   
                  овцы, куры        почки           5,0   
                                    жир             2,0   
                  куры              яйца            2,0   
                  крупный рогатый   молоко          0,2   
                  скот

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   
                  козы, 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                            десфуроил   
                                                  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   
                  скот   
   
Тиамфеникол       свиньи            мясо             0,05     0-5   
Thiamphenicol                       печень           0,1      (7)   
                                    почки            0,5   
                                    жир          0,05 как   
                                                 сумма тиам-   
                                                 феникола и   
                                                 коньюгатов   
                                                 тиамфенико-   
                                                 ла в расче-   
                                                 те на тиам-   
                                                 феникол

Данофлоксацин\*\*\*  крупный рогатый   мясо             0,2      0-20   
Danofloxacin      скот, куры        печень           0,4       (5)   
                                    почки            0,4   
                                    жир              0,1

                  свиньи            мясо             0,1   
                                    печень           0,05   
                                    почки            0,2   
                                    жир              0,1

Спирамицин        крупный рогатый   мясо             0,2      0-50   
                  скот              печень           0,6       (5)   
                                    почки            0,3   
                                    жир              0,3   
                                    молоко           0,2

                  куры              мясо             0,2   
                                    печень           0,6   
                                    почки            0,8   
                                    жир            0,3 как   
                                                  сумма спи-   
                                                  рамицина и   
                                                неоспирамицина

                  свиньи            мясо             0,2   
                                    печень           0,6   
                                    почки            0,3   
                                    жир              0,3   
                                                как спирамицин

Сарафлоксацин\*\*\*                    мясо             0,01     0-0,3   
Sarafloxacin      индейки, куры     печень           0,08      (6)   
                                    почки            0,08   
                                    жир              0,02

**6. Антигельминтные средства**

Клозантел\*\*\*      овцы              мясо             1,5      0-30   
Closantel                           печень           1,5       (3)   
                                    почки            5,0   
                                    жир              2,0

                  крупный рогатый   мясо             1,0   
                  скот              печень           1,0   
                                    почки            3,0   
                                    жир              3,0

Ивермектин        крупный рогатый   печень           0,1      0-1   
Ivermectin        скот              жир              0,04     (8)   
                                    молоко           0,01   
                                                  как 22, 23-   
                                                  дигидроивер-   
                                                  мектин B 1a   
                                                  (H 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   мясо             0,1     0-100   
Tiabendazole      скот, овцы, козы, печень           0,1      (5)   
                  свиньи            почки            0,1   
                                    жир              0,1

Триклабендазол                      мясо             0,2      0-3   
Triclabendazole   крупный рогатый   печень           0,3      (1)   
                  скот              почки            0,3   
                                    жир              0,1

                  овцы              мясо             0,1   
                                    печень           0,1   
                                    почки            0,1   
                                    жир            0,1 как   
                                                  5-xлop-6-   
                                                  (2 1 ,3 1 ,-   
                                                диxлopфeнoкcи)   
                                                - бензимидазол   
                                                    -2-он)

Левамизол\*\*\*      крупный рогатый   мясо             0,01     0-6   
Levamizole        скот, овцы,       почки            0,01     (2)   
                  свиньи, птица     жир              0,01   
                                    печень           0,1

Фебантел, фенбен- крупный рогатый   мясо             0,1      0-7   
дазол и оксфенда- скот, овцы,       почки            0,1      (6)   
зол Febantel,     свиньи, кони,     жир              0,1   
Fenbendazole and  козы              печень           0,5   
Oxfendazole

                  крупный рогатый   молоко         0,1 как   
                  скот                          сумма фенбен-   
                                                дазола, оксфен-   
                                                дазола и оксфен-   
                                                дазола сульфона   
                                                в пересчете на   
                                                оксфендазолсуль-   
                                                       фон

Моксидектин\*\*\*    крупный рогатый   мясо             0,02      0-2   
Moxidectin        скот                                         (6)   
                  олени             мясо             0,02   
                  овцы              мясо             0,05

                  крупный рогатый   печень           0,1   
                  скот, олени,      почки            0,05   
                  овцы              жир              0,5

Дорамектин\*\*\*     крупный рогатый   мясо             0,02     0-0,5   
Doramectin        скот                                         (7)   
                  свиньи            мясо             0,005

                  крупный рогатый   печень           0,1   
                  скот, свиньи      почки            0,03   
                                    жир              0,15

Абамектин         крупный рогатый   печень           0,1       0-1   
Abamectin         скот              почки            0,05      (4)   
                                    жир             0,1 как   
                                                 авермектин B 1а   
   
Эприномекгин      крупный рогатый   мясо             0,1      0-10   
Eprinomectin      скот              печень           2,0      (6)   
                                    почки            0,3   
                                    жир              0,25   
                                    молоко         0,02 как   
                                                эприномектин B 1а

**7. Антипротозойные средства**   
Диклазурил\*\*\*     овцы, кролики,    мясо             0,5      0-30   
Diclazuril        птица             печень           3,0      (6)   
                                    почки            2,0   
                                    жир              1,0

Имидокарб\*\*\*      крупный рогатый   мясо             0,3      0-10   
Imidocarb         скот              печень           2,0      (6)   
                                    почки            1,5   
                                    жир              0,05   
                                    молоко           0,05

**8. Трипаноцидные средства**   
Изометамидиум\*\*\*  крупный рогатый   мясо             0,1      0-100   
Izometamidium     скот              жир              0,1       (3)   
                                    молоко           0,1   
                                    печень           0,5   
                                    почки            1,0

Диминазен\*\*\*      крупный рогатый   мясо             0,5      0-100   
Diminazene        скот              печень          12,0       (2)   
                                    почки            6,0   
                                    молоко           0,15

9. Инсектициды   
Цихалотрин\*\*\*     крупный рогатый   мясо             0,02     0-2   
Cyhalothrin       скот, свиньи,     печень           0,02     (8)   
                  овцы              почки            0,02   
                                    жир              0,4

                  крупный рогатый   молоко           0,03   
                  скот

Дицикланил\*\*\*     овцы              мясо             0,2      0-7   
Dicyclanil                          печень           0,4      (8)   
                                    почки            0,4   
                                    жир              0,15

Трихлорфон\*\*\*     крупный рогатый   мясо             0,05     0-20   
Trichiorfon       скот              печень           0,05     (8)   
                                    почки            0,05   
                                    молоко           0,05

Делтаметрин\*\*\*    крупный рогатый   мясо             0,03     0-10   
Deltamethrin      скот, овцы, куры  перечень         0,05     (7)   
                                    почки            0,05   
                                    жир              0,5

                  крупный рогатый   молоко           0,03   
                  скот   
                  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   
                  скот   
--------------------------------------------------------------------

      \* 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.

Приложение 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:   
      В = (А/Н) 90 Sr + (А/Н) 137 Cs, 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 (каллорийностью) 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**

                                                          Таблица 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**   
железо                                            10   
иод                                              0,1   
цинк                                             9,2   
селен                                            1,1   
кальций                                          800   
магний                                           300   
фосфор                                          1200   
калий                                           3200   
   
**Витамины:**   
А (на ретиноловый эквивалент),   
мкг                                              990   
B 1  (тиамин), мг                                  1,4   
В 2  (рибофлавин), мг                              1,4   
В 6 , мг                                           1,9   
Вс (фолиевая кислота), мкг                       240   
В 12  (кобаламин), мкг                               3   
С (аскорбиновая кислота), мг                      65   
D, мкг                                            5\*   
Е (на токофероловый эквивалент),   
мг                                                14   
РР (на ниациновый эквивалент), мг                 25   
--------------------------------------------------------------------

      Примечание:   
      \* 5 мкг холекальциферола -200 ME 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**

                                                          Таблица 2   
--------------------------------------------------------------------   
       Пищевое вещество       |      Допустимое потребление   
--------------------------------------------------------------------   
Насыщенные жирные кислоты,   
менее, г                                         11   
Холестерин, менее, мг                           300   
Поваренная соль, не более, г                      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 продукте.   
      7. Для продуктов со сложным сырьевым составом мясного, рыбного или молочного происхождения с частичной заменой или добавлением белковых или жировых продуктов другого происхождения сведения о составе жировых и белковых компонентов отражаются на этикетке. При этом наименование пищевого продукта не должно вводить потребителя в заблуждение относительно состава и пищевой ценности продукта.   
      8. В алкогольных напитках указывается содержание алкоголя в % об.   
      9. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов определяются изготовителем (разработчиком технической документации). Для определения пищевой ценности могут использоваться методы, представленные в "Руководстве по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов", под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А., (М.1998 г.).   
      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 х крепость (% об.) х 0,8 х 7.   
      11. Для расчета содержания белка в пищевых продуктах используется формула:   
**белок = общий азот по Кьельдалю х К,**   
      где К - коэффициент пересчета, соответствующий пищевому продукту ("Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов" под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А., М., 1998 г.). Для пищевых продуктов со сложным сырьевым составом, и для тех, у которых коэффициент пересчета не установлен, принимается К= 6,25.

Приложение 12            
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, изготовляемый 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 иммуннореактивности 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 Е);   
      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, изготовляемые 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 нутриентов.   
      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 возрасте.   
      Пищевая ценность консервов определяется содержанием в них белков с высокой биологической ценностью, жиров, витаминов A, B 1 , В 2 , B 6 , B 12 , 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 B 1 , B 6 , B 12 , 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 домашних условиях.   
      Целесообразность использования этих специализированных продуктов с повышенной биологической и пищевой ценностью для детей и подростков обусловлена необходимостью рационализации питания, устранения дефицита ряда нутриентов и 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 двумя критериями:   
      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 заболеваний.   
      В соответствии с этими критериями, к числу показателей пищевой ценности продуктов детского питания относится содержание макро- и микронутриентов, которые при использовании продукта в качестве основного источника питания (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).

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции Республики Казахстан