

Об утверждении санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции"

Утративший силу

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 6 августа 2010 года № 611. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 24 августа 2010 года № 6440. Отменен приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 мая 2012 года № 362.

Сноска. Отменен приказом Министра здравоохранения РК от 18.05.2012 № 362.

В соответствии с подпунктом 5) пункта 1 статьи 7 и подпунктами 6), 7), 27), 32), 33) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции".

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Оспанов К.С.) направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Бисмильдин Ф.Б.) обеспечить в установленном законом порядке официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации.

4. Признать утратившим силу приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 июня 2003 года № 447 "Об утверждении санитарных правил и норм "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 2403, опубликован в Бюллетене нормативных правовых актов центральных исполнительных и иных государственных органов Республики Казахстан, 2003 г., № 27-30, ст.869).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

6. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

И.о. Министра

Б. Садыков

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции"

1. Общие требования

1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции" (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. Санитарные правила предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, деятельность которых связана с изготовлением, ввозом и оборотом продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также государственных контролирующих органов.

3. Санитарные правила содержат гигиенические требования к пищевой продукции на этапах разработки и постановки на производство новых видов продукции, при ее переработке, производстве, хранении, транспортировке, ввоза и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4. В санитарных правилах используются следующие определения:

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

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

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

4) 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);

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

5. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям человека в необходимых веществах и энергии, отвечать предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части содержания химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека.

6. На новые виды пищевых продуктов, новые технологические процессы изготовления, упаковки, условий хранения, транспортировки пищевых продуктов должно быть получено санитарно-эпидемиологическое заключение.

7. Изготовление новых видов продуктов детского питания, пищевых и биологически активных добавок к пище, красителей, изделий и материалов, контактирующих с водой и пищевыми продуктами, генетически модифицированных объектов, а также их ввоз, осуществляемый впервые на территорию Республики Казахстан, допускается после их государственной регистрации.

8. На продовольственное сырье растительного происхождения предоставляется информация об использовании (или отсутствии) пестицидов при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов.

9. Для продовольственного сырья животного происхождения представляется информация 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, пчелиных семейств с указанием наименования пестицидов, а также ветеринарных препаратов, применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота, птицы, рыб садкового содержания и пчелиных семей.

10. Продовольственное сырье и пищевые продукты расфасовываются и упаковываются в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами

11. Маркировка пищевых продуктов должна соответствовать требованиям технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008 года № 277.

12. Гигиенические требования безопасности к мясу и мясопродуктам, птице, яйцам и продуктам их переработки изложены в приложении 1 к санитарным правилам.

13. Гигиенические требования безопасности к молоку и молочным продуктам изложены в приложении 2 к санитарным правилам.

14. Гигиенические требования безопасности к рыбе, нерыбным объектам промысла и продуктам, вырабатываемым из них изложены в приложении 3 к санитарным правилам.

15. Гигиенические требования безопасности к зерну (семенам), мукомольно-крупяным и хлебобулочным изделиям изложены в приложении 4 к санитарным правилам.

16. Гигиенические требования безопасности к сахару и кондитерским изделиям изложены в приложении 5 к санитарным правилам.

17. Гигиенические требования безопасности к плодоовощной продукции изложены в приложении 6 к санитарным правилам.

18. Гигиенические требования безопасности к масличному сырью и жировым продуктам изложены в приложении 7 к санитарным правилам.

19. Гигиенические требования безопасности к напиткам изложены в приложении 8 к санитарным правилам.

20. Гигиенические требования безопасности к другим продуктам изложены в приложении 9 к санитарным правилам.

21. Гигиенические требования безопасности к биологически активным добавкам к пище изложены в приложении 10 к санитарным правилам.

22. Гигиенические требования безопасности к продуктам питания беременных и кормящих женщин изложены в приложении 11 к санитарным правилам.

23. Гигиенические требования безопасности к продуктам для питания детей раннего возраста изложены в приложении 12 к санитарным правилам.

24. Гигиенические требования безопасности к продуктам для питания дошкольников и школьников изложены в приложении 13 к санитарным правилам.

25. Гигиенические требования безопасности к специализированным продуктам для лечебного питания детей изложены в приложении 14 к санитарным правилам.

26. Гигиенические требования безопасности к сублимированным продуктам изложены в приложении 15 к санитарным правилам.

27. Гигиенические требования безопасности продуктам для недоношенных детей изложены в приложении 16 к санитарным правилам.

28. Микробиологические показатели для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения изложены в приложении 17 к санитарным правилам.

29. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания изложены в приложении 18 к санитарным правилам.

30. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов изложены в приложении 19 к санитарным правилам.

31. Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки изложены в приложении 20 к санитарным правилам.

32. Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании, для изготовления пищевых продуктов изложены в приложении 21 к санитарным правилам.

33. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками изложены в приложении 22 к санитарным правилам

34. Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников изложены в приложении 23 к санитарным правилам.

35. Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 изложены в приложении 24 к санитарным правилам.

36. Рекомендуемые объединенным комитетом экспертов ФАО-ВОЗ по пищевым добавкам и контаминантам максимальные уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения (приложение 25 к настоящим санитарным правилам).

37. Перечень сокращений приведен в приложении 26 к настоящим правилам.

2. Перечень товаров, для которых установлены санитарно-эпидемиологические требования согласно Единой товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности таможенного союза (ЕТН ВЭД ТС)

Группа 02 Мясо и пищевые мясные субпродукты: 0210.

Группа 03 Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные: 0305, из 0306, из 0307.

Группа 04 Молочная продукция; яйца птиц; мед натуральный; пищевые продукты животного происхождения, в другом месте не поименованные или не включенные: 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, из 0407 00, из 0408 19 810 0, из 0408 19 890 0, 0408 99 800 0, 0409 00 000 0, из 0410 00 000 0.

Группа 07 Овощи и некоторые съедобные корнеплоды и клубнеплоды: из 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0712, 0713, 0714.

Группа 08 Съедобные фрукты и орехи; кожура цитрусовых плодов или корки дынь: из 0801, из 0802, из 0803 00, из 0804, из 0805, из 0806, из 0810, 0811, 0812, 0813, 0814 00 000 0.

Группа 09 Кофе, чай, мате, или парагвайский чай, и пряности (используемые для употребления в пищу или производства пищевых продуктов): из 0901, 0902, 0903 00 000 0, 0904, 0905 00 000 0, 0906, 0907 00 000 0, 0909, 0910.

Группа 11 Продукция мукомольно-крупяной промышленности; солод; крахмалы; инулин; пшеничная клейковина (используемые для употребления в пищу или производства пищевых продуктов): из 1101 00, 1102, 1103, 1105, 1106, 1107, 1108.

Группа 12 Масличные семена и плоды; прочие семена, плоды и зерно; лекарственные растения и растения для технических целей; солома и фураж: из 1201 00, 1202, 1203 00 000 0, 1204, 1205, 1206 00, 1207, 1208, 1210, 1212.

Группа 13 Шеллак природный неочищенный; камеди, смолы и прочие растительные соки и экстракты: из 1301, 1302.

Группа 15 Жиры и масла животного или растительного происхождения и продукты их расщепления; готовые пищевые жиры; воски животного или растительного происхождения: из 1501 00, 1502 00, 1503 00, 1504, 1506 00 000 0, 1507, 1508, 1509, 1510 00, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517.

Группа 16 Готовые продукты из мяса, рыбы или ракообразных, моллюсков или прочих водных беспозвоночных: из 1601 00, 1602, 1603 00, 1604, 1605.

Группа 17 Сахар и кондитерские изделия из сахара: из 1701, 1702, 1703, 1704.

Группа 18 Какао и продукты из него: из 1801 00 000 0, 1803, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1806.

Группа 19 Готовые продукты из зерна злаков, муки, крахмала или молока; мучные кондитерские изделия: 1901, 1902, 1903 00 000 0, 1904, 1905.

Группа 20 Продукты переработки овощей, фруктов, орехов или прочих частей растений: 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006 00, 2007, 2008, 2009.

Группа 21 Разные пищевые продукты: из 2101, 2102, 2103, 2104, 2105 00, 2106.

Группа 22 Алкогольные и безалкогольные напитки и уксус: из 2201, 2202, 2203 00, 2204, 2205, 2206 00, 2208, 2209 00.

Группа 25 Соль; сера; земли и камень; штукатурные материалы, известь и цемент: 2501 00 91.

Группа 29 Органические химические соединения: 2915, 2916, 2917, 2918, 2919, 2990, 2991, 2992, 2993, 2994, 2995, 2996, 2997, 2928, 2929, 2930, 2931, 2932, 2933, 2934, 2935, 2936.

Группа 33 Эфирные масла и резиноиды; парфюмерные, косметические или туалетные средства: из 3301, 3302.

Группа 35 Белковые вещества; модифицированные крахмалы; клеи; ферменты: 3501, 3502, 3503, 3504, 3505, 3507.

**1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки
группа 02, из группы 04 (яйца птицы), группа 16 (готовые к
употреблению продукты)**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания	
1.1. Мясо, в.т.ч. полуфабрикаты, парные, охлажденные, подморо- женные, замороженные (все виды убойных, промышленных и диких животных), в т.ч.:	свинец	0,5		
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,05		
	ртуть	0,03		
	Антибиотики* (кроме диких животных):			
	левомицетин	не допускается	<0,01	
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г	
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г	
	Пестициды**:			
	ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)		0,1	
	ДДТ и его метаболиты		0,1	
	Диоксины***		0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)	
			0,000001 свинина (в пересчете на жир)	
1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):	Микробиологические показатели:			
- парное в тушах, полутушах, четвертинках, отрубках	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	10		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
	L.monocytogenes в 25 г	не допускается		
- подмороженное мясо в тушах, полутушах,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются		

четвертинах, отрубях	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- мясо охлажденное в тушах, полутушах, четвертинках, отрубях	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Proteus - в 0,1г для продукции со сроком годности более 7 суток; - в 1,0 г для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	не допускается не допускается	
- мясо охлажденное в отрубях (бескостное и на кости), упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускается	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
1.1.2. Мясо замороженное убойных животных:	Микробиологические показатели:		
- в тушах, полутушах, четвертинках, отрубях	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускается	
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	Не допускается	
	L.monocytogenes в 25 г	Не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не	5×10^6 (пробоподготовка без фламбирования)	

- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	более	поверхности)	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются (то же)	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются (то же)	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются (то же)	
1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные:	Микробиологические показатели:		
- крупнокусковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- мелкокусковые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):	Микробиологические показатели:		
- формованные, в т.ч. панированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г (для полуфабрикатов панированных, со сроком годности более 1 месяца), не более	500	
- в тестовой оболочке,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч.		

фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты мясодержащие рубленые	сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г (для полуфабрикатов, со сроком годности более 1 месяца), не более	500	
- фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.1.6. Национальные мясные продукты из конины (сырые, охлажденные, замороженные)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6; 1,0 (почки)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3; 1,0 (почки)	
	ртуть	0,1; 0,2 (почки)	
	Антибиотики* (кроме диких животных):		
	левомецетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	гризин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г

ее переработки	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины ****	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)	
1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная	Микробиологические показатели:		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются (пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков)	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются (то же)	
1.2.2. Кровь пищевая	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1 г	не допускаются	
1.2.3. Продукты переработки крови:	Микробиологические показатели:		
- альбумин пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> и <i>Proteus</i> в 1 г	не допускаются	
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.3. Жир-сырец говяжий,			

свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	См.раздел "Масляничное сырье и жировые продукты"		
1.4. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса. Национальные изделия из мяса конины (чужук, карта, жая, жал, казы и другие)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	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.
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001 (для копченых продуктов)	
	Антибиотики* (кроме диких животных):		
	левомецетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	грисин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000003 - из говядины, баранины (в пересчете на жир)	
0,000001 - из свинины (в пересчете на жир)			
Нитрозамины:			
сумма НДМА и НДЭА	0,002; 0,004 (для копченых продуктов)		
1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, сроки	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	

годности которых превышают 5 суток, в т. ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	E.coli в 1 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.2. Колбасы (колбасные изделия) полукопченые и варенокопченые, в т.ч. конские	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.3. Колбасы (колбасные изделия) варенокопченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.4.4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные):	Микробиологические показатели:		
- высшего и первого сорта, бессортные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (сосиски и сардельки)	не допускаются	
- второго сорта, третьего	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (сосиски и сардельки)	не допускаются	

1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.6. Изделия колбасные вареные нарезанные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3 ; $2,5 \times 10^3$ - для сервировочной нарезки	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.7. Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.8. Продукты мясные копчено-вареные: - окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

- щековина (баки), рулька	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено- запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3 ; $2,5 \times 10^3$ - для сервировочной нарезки	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:	Микробиологические показатели:		
- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1×10^3	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- из рубленого мяса с соусами; блинчики с	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	

начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6 1,0 (почки)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3 1,0 (почки)	
	ртуть	0,1 0,2 (почки)	
	Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)	0,001	
	Антибиотики* (кроме диких животных):		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	грисин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
Диоксины ****	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)		
1.5.1. Колбасы кровяные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г; для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	
	патогенные, в т.ч.		

	сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.5.2. Зельцы, сальтисоны	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.5.3. Колбасы ливерные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г; для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток	не допускаются	
1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> – 0,1 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие		

1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus – 0,1 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.6. Консервы из мяса, мясо-растительные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05 0,1 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	ртуть	0,03	
	олово	200,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002 (для консервов с добавлением нитрата натрия)	
	Нитраты (мясорастительные с овощами)	200	
	Диоксины***	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)	
0,000001 свинина (в пересчете на жир)			
1.6.1. Консервы пастеризованные: - из говядины и свинины	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов		

- ветчина рубленая и любительская	группы "Д" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
1.6.2. Консервы из говядины, свинины, конины и т.п. стерилизованные: - натуральные - с крупяными, овощными гарнирами	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3 0,6 (почки)	
	ртуть	0,1 0,2(почки)	
	олово	200,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (для консервов в хромированной таре)	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики* (кроме диких животных):		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	грисин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
Диоксины***	0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)		
Микробиологические показатели:			
Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам			

1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики* (кроме диких животных):		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	грисин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)	
		0,000001 свинина (в пересчете на жир)	
Нитрозамины:			
сумма НДМА и НДЭА	0,002		
1.8.1. Концентраты пищевые из мяса субпродуктов сухие	КМАФАнМ, КОЕ/г	2,5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 2 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	100	
1.9. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	грисин	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1		

	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)	
1.9.1. Тушки и мясо птицы:	Микробиологические показатели:		
- охлажденное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- замороженное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:	Микробиологические показатели:		
- мясокостные, бескостные без панировки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
- мясо кусковое бескостное в блоках	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	БГКП (колиформы) в		

- в тестовой оболочке	0,0001г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- в панировке и без нее (полуфабрикаты рубленные фаршем)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.9.5. Кожа птицы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	гризин	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000006 - печень домашней птицы (в пересчете на жир)	

1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁶	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	Не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	Не допускаются	
1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Бенз(а)пирен	0,001 (для копченых продуктов)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002; 0,004 (для копченых продуктов)	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	грисин	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1		
Диоксины***	0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)		
1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25г	не допускаются	
1.11.2. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
патогенные, в т.ч.			

модифицированной атмосферы	сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
1.11.3. Колбасные изделия: - полукопченые:	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Микробиологические показатели:		
1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	L.monocytogenes в 25 г (для сосисок и сарделек)	не допускаются	
	Микробиологические показатели:		
1.11.5. Варено-копченые колбасы	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Микробиологические показатели:		
1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Микробиологические показатели:		

1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>E.coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы: - жареные, отварные	Микробиологические показатели		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^4	
- из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Бенз(а)пирен	0,001 (для копченых продуктов)	

1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004 (для копченых продуктов)	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	грисин	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000006 - печень домашней птицы (в пересчете на жир)	
1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.12.2. Паштеты из птичьей печени	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.13. Консервы птицы (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,6 (паштетные) 1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,1 1,0 (паштетные)	
	кадмий	0,05 0,3 (паштетные) 0,1 (для консервов в сборной жестяной таре)	
	ртуть	0,03 0,1 (паштетные)	
	олово	200,0 (паштетные для консервов в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (паштетные для консервов в сборной жестяной таре)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	грисин	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	

	Диоксины***	0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)	
	Нитраты	200 (мясорастительные)	
1.13.1. Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
1.13.2. Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики* (кроме дикой птицы):		
	левомицетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	грисин	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Диоксины***	0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)	
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002		
1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	

1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus, в 0,1 г	не допускаются	
1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	грисин	не допускается	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
Диоксины***	0,000003 - яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир)		
1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	100	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125 г (не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках)	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в		

1.15.2. Яйцо куриное столовое и др. видов птицы	0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125 г (не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках)	не допускаются	
1.15.3. Яичные продукты жидкие: - смеси яичные для омлета, фильтрованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
- замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
1.16. Яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток)	S.aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Токсичные элементы:		
	свинец	3,0	
	мышьяк	0,6	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики*: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	левомецетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	грисин	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
Пестициды**: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте			
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1		
ДДТ и его метаболиты	0,1		
Диоксины***	0,000003 - яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир)		
Микробиологические показатели:			

1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки: - желток	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- белок, альбумин	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
1.17. Яичный белок (альбумин) сухой	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	левомецетин	не допускаются	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/г
	грисин	не допускаются	<0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускаются	<0,02 ед/г
	Пестициды**: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте		
	ГХЦГ (α, β, γ)		

- изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
S.aureus, в 1,0 г	не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Приложение 2
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

2. Молоко и молочные продукты - из группы 04 (молоко)

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
2.1. Сырое молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,05; 1,25 (сливки в пересчете на жир)	
	ДДТ и его метаболиты	0,05; 1,0 (сливки в пересчете на жир)	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
	Ингибирующие вещества	не допускаются	
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг	
Микробиологические показатели:			
КМАФАнМ, КОЕ/г, не			

- молоко сырое высший сорт	более	1×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в $1 \text{ см}^3(\text{г})$, не более	2×10^5	
- молоко сырое 1 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в $1 \text{ см}^3(\text{г})$, не более	1×10^6	
- молоко сырое 2 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	4×10^6	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Содержание соматических клеток в $1 \text{ см}^3(\text{г})$, не более	1×10^6	
Сливки сырые высший сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
Сливки сырые 1 сорт	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	4×10^6	
2.2. Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин M_1	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,05; 1,25 (сливки и сметана в пересчете на жир)	
ДДТ и его метаболиты	0,05; 1,0 (сливки, сметана в пересчете		

обработанные после сквашивания		на жир)	
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
	Перекисное число (в питьевом молоке и питьевых сливках стерилизованных)	4,0 ммоль активного кислорода/кг жира	
2.2.1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные и сливочные напитки, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в том числе: молоко питьевое в потребительской таре, в том числе пастеризованное	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 1 г/см ³	не допускаются	
	Листерии L.monocytogenes в 25 г/см ³	Не допускаются	
2.2.2. Стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)		
2.2.3. Ультрапастеризованные (без асептического розлива)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	БГКП (колиформы) в 10 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 10 г/см ³	не допускаются	
	Листерии L.monocytogenes в 25 г/см ³	не допускаются	

2.2.4. Топленые	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2,5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	листерии L.monocytogenes в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.5. Ароматизированные, обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки		
2.2.6. Во флягах и цистернах	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии L.monocytogenes в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.7. Сливки и продукты на их основе, в т.ч.: в потребительской таре, в т.ч. пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 1 г/см ³	не допускаются	
	листерии L.monocytogenes в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.8. Стерилизованные	Требования промышленной стерильности: 1)после термостатной выдержки при температуре 37 ⁰ С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;		

	2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2° Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)		
2.2.9. Обогащенные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	Не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.10. Взбитые	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.11. Напитки, коктейли, кисели молочные и сливочные, из пахты и сыворотки, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле молочные и сливочные, из пахты и сыворотки, пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
2.2.12. Продукты кисломолочные жидкие, сметана, продукты на			

их основе, в т.ч.			
- со сроком годности не более 72 часов:			
- без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1×10^7	
	БГКП (колиформы) в $0,01 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см^3	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в $1,0 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
- с компонентами	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1×10^7	
	БГКП (колиформы) в $0,01 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см^3	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в $1,0 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
- со сроком годности более 72 часов:			
- без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1×10^7	
	БГКП (колиформы) в $0,1 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см^3	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в $1,0 \text{ г/см}^3$	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/ см^3 (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1×10^4 для айрана и кефира, не менее 1×10^5 для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использованием в закваске

	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- с компонентами	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1x10 ⁷	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1x10 ⁴ для айрана и кефира, не менее 1x10 ⁵ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготавливаемых с их использова- нием в закваске
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.2.13. Обогащенные бифидобактериями и др. пробиотическими микроорганизмами, в т.ч. йогурт	Бифидобактерии и (или) др. пробиотические микроорганизмы, не менее	1x10 ⁶ в сумме	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1x10 ⁴ для айрана и кефира, не менее 1x10 ⁵ для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах,

			изготавливаемых с их использованием в закваске
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.2.14. Сметана, продукты на ее основе, в т.ч. с компонентами	Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см ³ (г), не менее	1x10 ⁷ (для сметаны)	
	БГКП (колиформы) в 0,001 (сметана); в 0,1 (термизированные сметанные продукты) г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100 (для продуктов со сроком годности более 72 часов)	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100 (для продуктов со сроком годности более 72 часов)	
2.2.15. Термические обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в т.ч.: - без компонентов	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- с компонентами	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.3. Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, масса из альбумина, продукты пастообразные молочные белковые, в т.ч. термически обработанные после сквашивания	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
Диоксины*** (в пересчете на жир)	0,000003		
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг	
2.3.1. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в т.ч.:			
- со сроком годности не более 72 часов:			
- без компонентов	Молочнокислых микроорганизмов, не менее	1x10 ⁶	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	

	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- со сроком годности более 72 часов:			
- без компонентов и с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- замороженные	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.3.2. Термически обработанные творожные продукты, в т.ч. с компонентами	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени в сумме, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2x10 ⁵	

2.3.3. Масса из альбумина из молочной сыворотки, продукты на ее основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	2.4. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе, продукты концентрированные и сгущенные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:	Токсичные элементы:	
свинец		0,3	
мышьяк		0,15	
кадмий		0,1	
ртуть		0,015	
олово (для консервов в сборной жестяной таре)		200	
хром (для консервов в хромированной таре)		0,5	
Микотоксины: афлатоксин М ₁		0,0005	
Антибиотики*:			
левомицетин		не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа		не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин		не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин		не допускается	<0,5 ед/г
Пестициды** (в пересчете на жир):			
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25		
ДДТ и его метаболиты	1,0		
2.4.1. Молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты, сгущенные продукты	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г); 3) дополнительное требование к		

	продуктам детского питания – отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов		
2.4.2. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в т.ч. с компонентами и без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.4.3. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	4x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г/см ³	не допускаются	
2.4.4. Пахта, сыворотка сгущенная без сахара и с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.4.5. Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	3,5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1 г/см ³	не допускаются	
2.5. Продукты молочные, молочные составные с у х и е , сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для	В пересчете на восстановленные продукт		
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г	

мороженого, сыворотка , пахта, обезжиренное молоко)	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
2.5.1. Продукты молоч- ные, молочные составные, с у х и е , сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка , пахта, молоко обезжиренное)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1 г/см ³	не допускаются	
2.5.2. Молоко коровье сухое цельное	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.5.3. Молоко сухое обезжиренное, в т.ч.:			
- д л я непосредственного употребления	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
- для промышленной переработки	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч.		

	сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.5.4. Напитки сухие молочные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.5.5. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	7x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.5.6. Сыворотка молочная сухая	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.5.7. Смеси сухие для мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i>		

	в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.5.8. Продукты кисломолочные сухие	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.5.9. Пахта, заменитель цельного молока (сухие)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.6. Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	
Пестициды** (в пересчете на жир):			
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25		
ДДТ и его метаболиты	1,0		

	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
	Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в том числе:			
2.6.1. Казеинаты пищевые	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.6.2. Концентрат сывороточный белковый	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.6.3. Концентрат альбумина и казеина	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2,5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
2.6.4. Белок молочный, казеины	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г),		

	не более	10	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
2.6.5. Сахар молочный рафинированный	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.6.6. Сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100		
2.6.7. Концентрат лактозы	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	

2.7. Сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие, брынза), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин M ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Бенз(а)пирен для копченых продуктов	0,001	
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)		
Сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, в том числе:	Микробиологические показатели:		
2.7.1. сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие) – с компонентами и без компонентов	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 0,001 г/см ³	не допускаются	
	листерии L.monocytogenes в 25 г/см ³	не допускаются	
2.7.2. Сыры плавленые:			
- без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
- с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.7.3. Сырные продукты плавленые	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.7.4. Сырные соусы, пасты	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.7.5. Сыры, сырные продукты сухие	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.7.6. Сыры, сырные продукты, сывороточно - альбуминный сыр, копченые	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	

2.8. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	Показатели окислительной порчи: кислотность жировой фазы	2,5°Кеттстофера; 3,5°Кеттстофера – для масла и пасты с компонентами	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 0,3 – для шоколадных продуктов	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03 0,2 – для шоколадных продуктов	
	ртуть	0,03	
	медь (для резерви- руемых продуктов)	0,4	
	железо (для резерви- руемых продуктов)	1,5	
	олово (для стерилизованного масла в сборной жестяной таре)	200	
	Микотоксины: афлатоксин M ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	
ДДТ и его метаболиты	1,0		
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:			
2.8.1. Масло из коровьего молока: сливочное (сладко- сливочное, кисло- сливочное, соленое,			

несоленое), в том числе :			
- без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵ (в кисло- сливочном масле не нормируется)	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100 в сумме	
- с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵ (в кисло- сливочном масле не нормируется)	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
2.8.2. Марочное, в том числе вологодское	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	

2.8.3. Стерилизованное	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5°Кеттстофера; б) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/см ³ (г)		
2.8.4. Масло топленое	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	200	
2.8.5. Масло сухое	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100 в сумме	
2.8.6. Молочный жир	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	200	
2.8.7. Паста масляная,			

в том числе:			
- без компонентов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
- с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	2x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии <i>L.monocytogenes</i> в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
Показатели окислительной порчи:			
перекисное число в жире, выделенном из продукта	10 моль акт. кислорода/кг жира		
кислотность жировой фазы	2,5°Кеттстофера; 3,5°Кеттстофера – для спреда с компонентами		
Токсичные элементы:			
свинец	0,1; 0,3 – для шоколадных		

2.9. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь		продуктов	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03; 0,2 – для шоколадных продуктов	
	ртуть	0,03	
	медь (для резервируемых продуктов)	0,4	
	железо (для резервируемых продуктов)	1,5	
	никель (для продуктов с гидрогенизированным жиром)	0,7	
	Микотоксины: афлатоксин M ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины***	0,000002 (в пересчете на жир)	
2.9.1. Спреды, топленая смесь	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	листерии L.monocytogenes в 25 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	100	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	

2.10. Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Диоксины***	0,000003 (в пересчете на жир)	
Меламин****	не допускается	<1 мг/кг	
Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:			
2.10.1. Закаленное, в т.ч. с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии L.monocytogenes в 25 г/см ³	не допускаются	
2.10.2. Мягкое, в т.ч. с компонентами	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus		

	в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии L.monocytogenes в 25 г/см ³	не допускаются	
2.10.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	3x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки S.aureus в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	листерии L.monocytogenes в 25 г/см ³	не допускаются	
2.11. Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 – для жидких (в т.ч. замороженных); 1,0 – для сухих	
	мышьяк	0,05 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,2 - для сухих	
	кадмий	0,03 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,2 - для сухих	
	ртуть	0,005 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,03 - для сухих	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	
2.11.1. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кисло-сливочного масла и сыров), в том числе:			

- закваски для кефира симбиотические жидкие)	Количество молочно-кислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г), не менее	1x10 ⁸	
	БГКП (колиформы) в 3,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 10 г/см ³	не допускаются	
	плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	5	
- закваски из чистых культур (в т.ч. жидкие, замороженные)	Количество молочно-кислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г), не менее	1x10 ⁸ ; 1x10 ¹⁰ для заквасок концентрированных	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 10 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	5 в сумме	
- сухие	Количество молочно-кислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см ³ (г), не менее	1x10 ⁹ ; 1x10 ¹⁰ для заквасок концентрированных	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г/см ³	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	5 в сумме	
Токсичные элементы:			
свинец	0,3		
мышьяк	1,0		

2.12. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	
ДДТ и его метаболиты	1,0		
2.12.1. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
2.13. Ферментные препараты молокосвертывающие	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	3,0	
	Микотоксины: афлатоксин М ₁	0,0005	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г	
2.13.1. Ферментные препараты молокосвертывающие, в т.ч.:			
- животного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
	Е.coli в 25 г/см ³	не допускаются	
	сульфитредуцирующие		

	клостридии в 0,01 г	не допускаются	
- растительного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
- микробного происхождения	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	5x10 ⁴	
	Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов		
	БГКП (колиформы) в 1,0 г/см ³	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см ³	не допускаются	
2.14. Молочные составные и молокосодержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ		
2.15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения продукции молочных и немолочных компонентов		

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

3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них - группа 03, группа 16 (готовые к употреблению продукты)

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

3.1. Рыба живая, рыба сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих

кадмий	0,2	
ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	0,003	
Диоксины **** (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000004	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - зомеры)	0,2 морская, мясо морских животных 0,03 пресноводная	
ДДТ и его метаболиты	0,2 морская 0,3 пресноводная 2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная 0,2 мясо морских животных	
2,4-D кислота, ее соли и эфиры	не допускается, пресноводная	
Полихлорированные бифенилы	2,0	
Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно- эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)		
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	

3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая	БГКП (колиформы), 0,01	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция:			
- филе рыбное, рыба спецразделки;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
	сульфитредуцирующие клубридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	Не допускаются	
- фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в		

в том числе с мучным компонентом;	25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом)	не допускаются	
- фарш особой кондиции	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.2. Консервы и пресервы рыбные	Токсичные элементы		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3 пресноводная нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	олово	200 в сборной жестяной таре	
	хром	0,5 в хромированной таре	
	Бенз(а)пирен	0,005 для копченых продуктов	
	Гистамин	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,003	
	Диоксины***	0,000004	
	Пестициды**:		

	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2 морская, мясо морских животных 0,03 пресноводная	
	ДДТ и его метаболиты	0,2 морская 0,3 пресноводная 2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная 0,2 мясо морских животных	
	2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	не допускается пресноводная	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям приложения 2 к настоящим санитарным правилам		
3.2.1. Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.2.2. Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы: - неразделанной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в		

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

	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
- из белковой пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	плесени	10	
	дрожжи	100	
3.2.5. Пресервы из термически обработанной рыбы	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
	Токсичные элементы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)		
	свинец	1,0 2,0 тунец, меч-рыба, белуга	
	мышьяк	1,0 пресноводная 5,0 морская	
	кадмий	0,2	
		0,3 пресноводная	

3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению

ртуть	нехищная 0,6 пресноводная хищная 0,5 морская 1,0 тунец, меч-рыба, белуга	
Гистамин (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	0,003	
Диоксины (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000004	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
ДДТ и его метаболиты	0,4 2,0 балычные изделия, сельдь жирная	
Бенз(а)пирен	0,005 копченая рыба	
Полихлорированные бифенилы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)	2,0	
Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям приложения 2 к настоящим санитарным правилам		
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	

3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная: - неразделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10, для морской рыбы	
- разделанная, в т.ч в нарезку (куском, сервировочная)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	3×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes, в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	10 для морской рыбы	
- балычные изделия холодного копчения, в т.ч в нарезку	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$7,5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под		

	вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
- ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с пряностями	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.3.3. Рыба разделанная подкопченнная, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы упакованное под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	10 для морской рыбы	
3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная: - неразделанная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	

- разделанная соленая и мало-соленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе, в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.3.5. Рыба вяленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.6. Рыба провесная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи КОЕ/г, не более	100	
3.3.7. Рыба сушеная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи,		

	КОЕ/г, не более	100	
3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.3.9. Кулинарные изделия с термической обработкой: - рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п); в т.ч замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
- многокомпонентные изделия-солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упакованной под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания: - салаты из рыбы и	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	

морепродуктов без заправки;	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1 г	не допускаются	
- салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	E.coli, в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- рыба соленая рубленая, паштеты, пасты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1 г	не допускаются	
- масло селедочное, икорное, крилевое и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus, в 0,1 г	не допускаются	
3.3.11. Вареномороженная продукция: - быстрозамороженные готовые обеденные и закусочные рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка рыбная, в т.ч.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и		

упакованные под вакуумом	L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более в продукции из порционных кусков	1x10 ³	
- изделия структурированные ("крабовые палочки" и др)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии (в 1,0 г в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более (в фаршевых)	2x10 ³	
3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Пестициды:**		
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности			

	рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных , пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям приложения 2 к настоящим санитарным правилам		
3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.4.2. Молоки соленые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
3.4.3. Кулинарные икорные продукты: - с термической обработкой;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	

3.4.4. Икра осетровых рыб: - зернистая баночная, паюсная	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- зернистая пастеризованная;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, в 0,1 г	не допускаются	
- ястычная слабосоленая, соленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая: - баночная, бочковая	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч.		

	сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
- из замороженных ястыков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
3.4.6. Икра других видов рыб: - пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	300	
- пастеризованная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, 0,1 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в		

3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые	0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
3.5. Печень рыб и продукты из нее	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	кадмий	0,7	
	ртуть	0,5	
	олово	200 для консервов в сборной жестяной таре	
	хром	0,5 для консервов в хромированной таре	
	Пестициды:**		
	ДДТ и его метаболиты	3,0	
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,0	
	Полихлорированные бифенилы	5,0	
Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям приложения 2 к настоящим санитарным правилам			
3.5.1. Консервы из печени рыб	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		

3.5.2. Печень, головы рыб мороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы), в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более	100 для морской рыбы	
3.6. Рыбный жир	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число, мг КОН/г	4,0	
	перекисное число, моль активного кислорода/кг	10,0	
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	Пестициды**:		
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	Полихлорированные бифенилы	3,0	
	Диоксины **** (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)	0,000002 в пересчете на жир	
3.7. Нерыбные объекты промысла: (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные и пресмыкающиеся:	Паразитологические показатели: Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям приложения 2 к настоящим санитарным правилам		
	Токсичные элементы:		
- моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные,	свинец	10,0	
	мышьяк	5,0	

земноводные, пресмыкающиеся;	кадмий	2,0	
	ртуть	0,2	
- водоросли и травы морские	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	5,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
- моллюски и ракообразные	Фикотоксины		
	паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	0,8	моллюски
	амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	20	моллюски
		30	Внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	0,16	моллюски	
3.7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.): - живые;	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100	
	- охлажденные, мороженые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5
БГКП (колиформы) в 0,001 г		не допускаются	
<i>S. aureus</i> , в 0,01 г		не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г		не допускаются	
<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более		100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	

3.7.2. Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.): - живые	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>E.coli</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, в 25 г, для морских	не допускаются	
- охлажденные, мороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, для морских	100	
3.7.3. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.7.4. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
Должны удовлетворять требованиям			

3.7.5. Консервы из нерыбных объектов промысла	промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
3.7.6. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
3.7.7. Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла: - ракообразные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более:		
	- в продукции из порционных кусков;	1x10 ³	
- в фаршевых	2x10 ³		
- мясо моллюсков, блюда из мяса двустворчатых моллюсков;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Enterococcus, КОЕ/г, не более:		

	- в продукции из порционных кусков;	1×10^3	
	- в фаршевых	2×10^3	
- блюда из мяса моллюсков	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более:		
	- в продукции из порционных кусков;	1×10^3	
	- в фаршевых	2×10^3	
- из мяса креветок, крабов, криля	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более:		
	- в продукции из порционных кусков;	1×10^3	
	- в фаршевых	2×10^3	
3.7.8. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: - сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
- гидролизат из мидий (МИГИ - К);	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- белково-углеводный концентрат из мидий	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г (в упакованной под вакуумом)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
3.7.9. Водоросли, травы морские и продукты из них: - водоросли и травы морские - сырец, в т.ч. замороженные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- водоросли и травы морские сушеные;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- джемы из морской капусты;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- агар пищевой, агароид, фуцелларин и альгинат натрия пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	100	
--	--------------------------	-----	--

Приложение 4
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - группа 11, группа 19

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза,	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 - пшеница 1,0 - ячмень	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	1,0 - пшеница, ячмень, кукуруза	
	охратоксин А	0,005 - пшеница, ячмень, рожь, овес, рис	
	Нитрозамины		
	сумма НДМА и НДЭА	0,015 пивоваренный солод	
	Бенз(а)пирен	0,001	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси, % не более:		
	спорынья	0,05	

сорго	горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1 рожь, пшеница	
	вязель разноцветный	0,1 рожь, пшеница	
	гелиотроп опушено- плодный	0,1 рожь, пшеница	
	триходесма седая	не допускается - рожь	
	головневые (маранные, синегузочные) зерна	10,0 пшеница	
	фузариозные зерна	1,0 рожь, пшеница, ячмень	
	зерна с розовой окраской	3,0 рожь	
	наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)	0,1 кукуруза	
	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
	Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) - суммарная плотность загрязненности, экз/кг, не более	15	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
мышьяк	0,3		
кадмий	0,1		
ртуть	0,02		
Микотоксины:			
афлатоксин В ₁	0,005		
Пестициды**:			
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5		
ДДТ и его метаболиты	0,05		
ртутьорганические			
4.2. Семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут			

	пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси:		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
4.3. Крупа, толокно, хлопья	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Гексахлорбензол	0,01 пшеница	
	ртуторганические пестициды	не допускаются	
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Вредные примеси		
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
	Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не			

4.3.1. Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>V. cereus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
4.4. Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшеничная), рисовая, гречневая, сорговая	<i>V. cereus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых		
гексахлорбензол	0,01 пшеница		
ртутьорганические пестициды	не допускаются		
2,4Д кислота, ее			

	соли, эфиры	не допускаются		
	Вредные примеси:			
	Загрязненность, зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается		
	Зараженность возбудителями "картофельной болезни" хлеба (для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов; через 36 часов после п р о б н о й лабораторной выпечки)	не допускается		
4.5. Макароны изделия	Токсичные элементы:			
	свинец	0,5		
	мышьяк	0,2		
	кадмий	0,1		
	ртуть	0,02		
	Микотоксины:			
	афлатоксин В ₁	0,005		
	дезоксиниваленол	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная		
	Т-2 токсин	0,1		
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная		
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая		
	Пестициды**:			
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5		
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых		
	гексахлорбензол	0,01 пшеница		
	ртутьорганические пестициды	не допускаются		
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются		

4.5.1. Яичные макаронные изделия	Микробиологические показатели:		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
4.5.2. Макароны быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
4.5.3. Макароны быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	100	
4.5.4. Безбелковые макаронные изделия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	200	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	охратоксин А	0,005 - из пшеницы, ячменя, овса, риса, ржи	
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 - из пшеницы 1,0 - из ячменя	

4.6. Отруби пищевые (пшеничные, ржаные)	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Олигосахара, %, не более	2,0 для соевых белковых продуктов диетического и детского питания	
	Ингибитор трипсина, %, не более	0,5 для соевых белковых продуктов диетического и детского питания	
	Вредные примеси:		
	загрязненность и зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи)	не допускается	
- отруби пищевые из зерновых	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100 с термической обработкой	
- пищевые волокна из отрубей ;	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,35	
	мышьяк	0,15	

4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	кадмий	0,07		
	ртуть	0,015		
	Микотоксины:			
	афлатоксин В ₁	0,005		
	дезоксиниваленол	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная		
	Т-2 токсин	0,1		
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная		
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая		
	Пестициды**:			
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5		
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых		
	гексахлорбензол	0,01 пшеница		
	ртутьорганические пестициды	не допускаются		
	2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются		
4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками	Микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³		
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются		
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
	плесени, КОЕ/г, не более	50		
4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³		
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются		
	S. aureus, в 1,0 г	не допускаются		
	Proteus, в 0,1 г	не допускаются		
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
	плесени, КОЕ/г, не			

	более	50	
4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы), в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясopодуктами, рыбой и морепродуктами	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы), в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> , в 1,0 г	не допускаются	
	<i>Proteus</i> , в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
4.8. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 - пшеничная 1,0 - ячменная	
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	0,2 - пшеничная, ячменная, кукурузная	
	охратоксин А	0,005 - пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых	
гексахлорбензол	0,01 пшеница		

ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	

Приложение 5
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

5. Сахар и кондитерские изделия - группа 17, группа 18, группа 19, из группы 04 (мед)

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
5.1. Сахар	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
5.2. Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,01	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005 (для изделий, содержащих орехи)	
	Пестициды**:		
	допустимые уровни ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.		
	Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³		

5.2.1. Конфеты и сладости неглазированные: - помадные, молочные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- на основе пралине, на кондитерском жире	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
5.2.2. Конфеты и сладости глазированные с корпусами: - помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- молочными, сбивными	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- из сухофруктов	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
- из цукатов, взорванных зерен, ликерными, жележными	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- кремовыми, на основе пралине	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	

5.2.3. Конфеты диабетические	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.4. Драже (всех наименований)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.5. Карамель неглазированная: - леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной, железной	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой шоколадной, сливочной и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.6. Карамель глазированная с начинками: - помадной, фруктовой, ликерной, железной	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
-молочной, сбивной, ореховой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.7. Карамель диабетическая	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	

5.2.8. Ирис (всех наименований)	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
5.2.9. Резинка жевательная	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.10. Халва: - глазированная	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- неглазированная	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.2.11. Пастиломармеладные изделия: - пастила, зефир, мармелад неглазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- пастила, зефир, мармелад глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- пастиломармеладные изделия диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	

5.2.12. Восточные сладости: - типа мягких конфет, косхалва, ойла	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
- типа мягких конфет глазированные	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
- щербеты	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	200	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
- рахат-лукум	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
5.2.13. Восточные сладости типа карамели: - орех обжаренный	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
- козинак	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
- типа карамели глазированные	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

5.2.14. Сахарные отделочные полуфабрикаты типа "вермешели"	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.3. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
5.3.1. Шоколад: - обыкновенный и десертный без добавлений	Пестициды**: Допустимые уровни ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.		
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- обыкновенный и десертный с добавлениями	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
5.3.2. Шоколад диабетический	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	

	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.3.3. Пасты, кремы: - молочные, шоколадные	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- ореховые	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.4. Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,15		
5.4.1. Какао-порошок: - товарный	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- для промпереработки	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	

5.5. Мучные кондитерские изделия:	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками, в т.ч. замороженные: - сливочной	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	S.aureus в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- белково-сбивной, типа суфле	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	S.aureus в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	- фруктовой, помадной, из шоколадной глазури	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁴
БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)		не допускаются	
S.aureus в 0,1 г		не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г		не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	- творожно-сливочной, сливочно-растительной	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4
БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)		не допускаются	
<i>S.aureus</i> в 0,1 г		не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г		не допускаются	
дрожжи, КОЕ/г, не более (для продуктов со сроком годности 5 и более суток)		50	
плесени, КОЕ/г, не более (для продуктов со сроком годности 5 и более суток)		100	
- типа "картошка"		КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4
	БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	- с заварным кремом	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4
БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток – в 0,1 г)		не допускаются	
<i>S.aureus</i> в 1,0 г		не допускаются	
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г		не допускаются	

	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.2. Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.3. Торты и пирожные, рулеты диабетические	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 50 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.4. Торты вафельные с начинкой: - жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- пралине, шоколадно-ореховой, халвичной	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой: - сливочной, жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- фруктовой, с цукатами, маком, орехами	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

5.5.6. Кексы: - сахарной пудрой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- глазированные, с орехами, пукатами, пропиткой фруктовой, ромовой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
5.5.8. Вафли: - без начинки, с начинками Фруктовой, помадной, жировой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.9. Пряники, коврижки: - без начинки	КМАФАнМ, КОЕ/г	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- с начинкой	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	

	плесени, КОЕ/г, не более	50	
5.5.10. Печенье: - сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, всех видов, затяжное, овсяное	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- галеты, крекеры	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.5.11. Мучные восточные сладости: - бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- земелах	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- рулеты и трубочки с орехами	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- глазированные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	

	плесени, КОЕ/г, не более	100	
5.6. Мед	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,05	
	5-Оксиметилфурфурол	25	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,005	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	

Приложение 6
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

6. Плодоовощная продукция - группа 07, группа 08, 09, группа 13, группа 20

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,4 (фрукты, ягоды)	
	мышьяк	0,2 0,5 (грибы)	
	кадмий	0,03 0,1 (грибы)	
	ртуть	0,02 0,05 (грибы)	
	Нитраты:		
	картофель	250	
	капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября)	900	
	капуста белокачанная поздняя	500	
	морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
	морковь поздняя	250	
	томаты	150 3 0 0 защищенный	

6.1. Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы

	грунт	
огурцы	150 4 0 0 защищенный грунт	
свекла столовая	1400	
лук репчатый	80	
лук перо	600 8 0 0 защищенный грунт	
листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000	
перец сладкий	200 4 0 0 защитный грунт	
кабачки	400	
арбузы	60	
дыни	90	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0, 1 (картофель, зеленый горошек, сахарная свекла) 0,5 (овощи, бахчевые, грибы) 0,05 (фрукты, ягоды, виноград)	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежемороженые и продукты их переработки, фрукты, сырье для соков	Микробиологические показатели:	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	н е допускаются

- овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	н е допускаются	
- овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5 5×10^5 – для овощей резанных, в том числе смесей	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- овощи зеленые и листовые быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г (для бланшированных)	н е допускаются	
- грибы быстрозамороженные бланшированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не		

- полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.)	более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г	н е допускаются	
- полуфабрикаты овощные пореобразные быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	н е допускаются	
- котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки: - плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	н е допускаются	

- блюда десертные плодово-ягодные быстрозамороженные	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2 (дрожжи и плесени в сумме)	
- полуфабрикаты десертные плодово-ягодные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3 (дрожжи и плесени в сумме)	
- полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3 (дрожжи и плесени в сумме)	
6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды грибы	Токсичные элементы, нитраты и пестициды - не более: "в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте".		
6.2.1. Сухие овощи и картофель: - овощи сушеные, небланшированные перед сушкой	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	В. cereus, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	

- сухое картофельное пюре	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- чипсы картофельные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
- чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
6.2.2. Сухие фрукты и ягоды: - фрукты и ягоды (сухофрукты)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
- плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	

- цукаты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
6.2.3. Грибы сушеные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	
6.2.4. Концентраты пищевые: - десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	<i>B. cereus</i> в 0,1 г	н е допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
- порошки овощные (сублимационной сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,4 (фрукты, ягоды) 1,0 (в сборной жестяной таре)	

6.3. Консервы овощные, фруктовые, ягодные	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 хромиро- ванной таре)	
	Микотоксины:		
	патулин	0,05 яблочные, томатные, облепиховые	
	Нитраты, пестициды – контроль по сырью		
Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, Консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислоты	Микробиологические показатели:		
	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12 %	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
Консервы овощные, имеющие рН 3,7-4,2	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
Консервы овощные (с рН ниже 3,7), Фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0;	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с		

Консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8	приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
6.4. Консервы грибные	Токсические элементы, не более:		
	свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	олово	200,0 (в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (в хромированной таре)	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1 (картофель, зеленый горошек, сахарная свекла) 0,5 (овощи, бахчевые, грибы) 0,05 (фрукты, ягоды, виноград)	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
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 1 к настоящим санитарным правилам		
	Токсичные элементы:		

6.5. Джеммы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодоваягодные концентраты с сахаром	свинец	0,5 1,0 (в сборной жестяной таре)	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0 (в сборной жестяной таре)	
	хром	0,5 (в хромиро- ванной таре)	
	Микотоксины: патулин	0,05 ((яблочные, облепиховые)	
6.5.1. Джеммы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодоваягодные концентраты с сахаром нестерилизованные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
6.5.2. Джеммы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплофизического воздействия.	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5 0,4 (фрукты, ягоды)	
	мышьяк	0,2 0,5 (грибы)	
	кадмий	0,03 0,1 (грибы)	
		0,02	

6.6. Овощи и фрукты, грибы
 соленые, маринованные,
 квашенные, моченые

ртуть	0,05 (грибы)	
Нитраты:		
картофель	250	
капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября)	900	
капуста белокачанная поздняя	500	
морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
морковь поздняя	250	
томаты	150 3 0 0 защищенный грунт	
огурцы	150 4 0 0 защищенный грунт	
свекла столовая	1400	
лук репчатый	80	
лук перо	600 8 0 0 защищенный грунт	
листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000	
перец сладкий	200 4 0 0 защищенный грунт	
кабачки	400	
арбузы	60	
дыни	90	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0, 1 (картофель, зеленый горо- шек, сахарная свекла) 0,5 (овощи, бахчевые,	

		грибы) 0,05 (фрукты , ягоды, виноград)	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
- Овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленые, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные)	Микробиологические показатели:		
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
- Грибы заготавливаемые соленые и маринованные в бочках, отварные в бочках	Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	н е допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
6.7. Специи и пряности	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	0,2	
- готовые к употреблению	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
- специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др.	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2×10^6	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^4	
- комплексные пищевые добавки со специями и пряными овощами	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	н е допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
- Пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые, в.т.ч. приправы жидкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01г (см ³)	н е допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	2×10^2	
- Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	V. cereus, КОЕ/г, не более	1×10^2	
6.8. Орехи	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Микробиологические показатели:		
- орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	н е допускаются	

- орехи обжаренные	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	5x10 ²	
- орехи кокосовые высушенные измельченные	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1x10 ²	
- орехи кокосовые измельченные	БГКП (колиформы) в 0,01 г	н е допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	н е допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	1x10 ²	
6.9. Чай (черный, зеленый, плиточный)	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	алдрин	н е допускается	
	гептахлор	н е допускается	
	дикофол (кельтан)	0,01	
	ДДВФ (хловинфос)	0,05	
	карбофос (фосфатион)	0,5	
	симазин	0,05	
	актелик	0,5	
	антио	0,2	
	метатион	0,5	
	монурон	0,05	
	Микробиологические показатели:		
плесени, КОЕ/г, не более	1x10 ³		
Токсичные элементы:			

6.10. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	плесени, КОЕ/г, не более	5 x 10 ² (кофейные зерна зеленые)	
Токсичные элементы (по содержанию сухих веществ):			Для концентрированных соков, концентрированных морсов, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре расчет показателей осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ)
свинец	0,5 (соковая продукция из овощей); 0,4 (соковая продукция из фруктов)		
мышьяк	0,2		
кадмий	0,03		
ртуть	0,02		
олово	200,0 (соковая продукция из фруктов и (или) овощей в сборной жестяной таре)		
Хром	0,5 (соковая продукция из фруктов и (или) овощей в хромированной таре)		
Микотоксины:			
	0,05 (соковая		

6.11. Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы, в том числе концентрированные морсы, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре

патулин	продукция из яблок, томатов, облепихи, калины и концентраты)	
5-Оксиметилфурфурол	20,0	Для концентрированных соков, концентрированных морсов, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре расчет показателей осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ)
Нитраты:		В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и готовом продукте
картофель	250	
капусты белокочанной ранней, уборка которой осуществляется до 1 сентября	900	
Капусты болокочанной поздней	500	
моркови ранней, уборка которой осуществляется до 1 сентября	400	
Моркови поздней	250	

	Томатов	150	
	томатов, выращиваемых в защищенном грунте	300	
	Огурцов	150	
	огурцов, выращиваемых в защищенном грунте	400	
	свеклы столовой	1400	
	овощей листовых	2000	
	перца сладкого (паприки)	200	
	перца сладкого, выращиваемого в защищенном грунте	400	
	кабачков	400	
	арбузов	60	
	дыни	90	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5 (соковая продукция из овощей и из бахчевых культур); 0,05 (соковая продукция из фруктов)	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
6.11.1. Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности):	Микроорганизмы после термостатной выдержки:		
Соковая продукция из фруктов с:			
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: V.cereus и V.polymyxa в 1 г (см ³) V.subtilis КОЕ/г (см ³) не более	н е допускаются 11	

- рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Мезофильные клостридии: Cl. botulinum и Cl. Perfringens в 1 г (см ³) прочие КОЕ/г (см ³), не более	н е допускаются 1	
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	н е допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	н е допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	н е допускаются	Для соковой продукции из фруктов, хранение которых осуществляется при температуре выше 20°С
- рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	н е допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	н е допускаются	
Соковая продукция из овощей:			
Томатная с содержанием сухих веществ менее 12 %	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: B.cereus и B.polymyxa в 1 г (см ³) B.subtilis КОЕ/г (см ³), не более	н е допускаются ; 11	
	Мезофильные клостридии: Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (см ³) прочие КОЕ/г (см ³), не более	н е допускаются 1	
	Неспорообразующие микроорганизмы,		

	плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	н е допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	н е допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорга- низмы в 1 г (см ³)	н е допускаются	Для соковой продукции из овощей, хране- ние которых осуществляется при температуре выше 20°C
Прочие: - рН 4,2 и выше	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы: B.cereus и B.polutуха в 1 г (см ³) B.subtilis КОЕ/г (см ³), не более	н е допускаются ; 11	
	Мезофильные клубки: Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1г (см ³) прочие КОЕ/г (см ³), не более	н е допускаются ; 1	
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	н е допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	н е допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорга- низмы в 1 г (см ³)	н е допускаются	Для соковой продукции из овощей, хране- ние которых осуществляется при температуре выше 20°C
	Мезофильные клубки: Cl. botulinum и Cl.		

- рН 3,7-4,2	perfringens в 1 г (см ³) прочие КОЕ/г (см ³), не более	н е допускаются ; 1	
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	н е допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	н е допускаются	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорга- низмы в 1 г (см ³)	н е допускаются	Для соковой продукции из овощей, хране- ние которых осуществляется при температуре выше 20 ^o С
- рН ниже 3,7	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	н е допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	н е допускаются	
6.11.2. Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газирован- ные с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	БГКП (колиформы) в 1 г/см ³	1x10 ³	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1 г/см ³	Н е допускаются	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	50	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г/см ³	Н е допускаются	
6.11.3. Концентрированные соки из фруктов, концентри- рованные морсы, концентриро- ванные фруктовые пюре, консервированные	Неспорообразующие микроорганизмы в 1 г/см ³	Н е допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1 г/см ³	Н е допускаются	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), в 1 г/см ³	Н е допускаются	

6.11.4. Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за искл. томатных соков и пюре), консервированные	Мезофильные клостридии в 1 г/(см ³)	н е допускаются	
	Неспорообразующие микроорганизмы в 1 г/см ³	н е допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/см ³ (г), в 1 г/(см ³)	н е допускаются	
	Плесени, КОЕ/см ³ (г), в 1 г/(см ³)	н е допускаются	
6.11.5. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, быстрозамороженные	КМАФАнМ, КОЕ/г (см ³), не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1 г/(см ³)	н е допускаются	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/(см ³)	н е допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/г (см ³), не более	2x10 ³	
	Плесени, КОЕ/г (см ³), не более	5x10 ²	
6.11.6. Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12 %	Мезофильные клостридии в 1 г/(см ³)	н е допускаются	
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г/(см ³)	н е допускаются	
	Неспорообразующие микроорганизмы в 1 г/(см ³)	н е допускаются	
	Дрожжи, КОЕ/г (см ³)	н е допускаются	
	Плесени, КОЕ/г (см ³)	н е допускаются	

Приложение 7
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

7. Масличное сырье и жировые продукты - группа 12, группа 15

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания

7.1. Масло растительное
(все виды)

Токсичные элементы:		
свинец	0,1	
	0,2	Для арахисового масла
мышьяк	0,1	
кадмий	0,05	
ртуть	0,03	
железо	1,5	Для рафинированных масел
	5,0	Для нерафинированных масел
медь	0,4	Для нерафинированных масел
	0,1	Для рафинированных масел
Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	Для нерафинированных масел
Пестициды **::		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
	0,05	Для рафинированных, дезодорированных масел
ДДТ и его метаболиты	0,2	
	0,1	Для рафинированных, дезодорированных масел
Содержание эруковой кислоты	5 %	Для масел растительных из семян крестоцветных
Диоксины***	0,00000075	(в пересчете на жир)
Показатели окислительной порчи:		
кислотное число	4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г)	Для нерафинированных масел
	0,6 мг КОН/г	Для рафинированных масел
		5,0 ммоль актив-

	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	ного кислорода/кг - для масла олив- кового очищенного 15,0 ммоль актив- ного кислорода/кг - для масла олив- кового смешанного , пальмового нерафинированного 20,0 ммоль актив- ного кислорода/кг - для натурального оливкового масла первой холодной выжимки
7.2. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемпературируемые нелауриново-го типа, заменители масла какао нетемпературируемые лауриново-го типа, соусы на основе раститель-	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1 0,3	Для майонезов
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,05	
	никель	0,7	Для жиров специального назначения и маргаринов
	железо	1,5	Для маргаринов, спредов растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых
	медь	0,1	Для маргаринов, спредов растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,1		
			Для продуктов,

ных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах)	Полихлорированные бифенилы	3,0	содержащих жиры рыб
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
7.2.1. Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперированные нелауринового типа, заменители масла какао нетемперированные лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	плесени, КОЕ/г, не более	1×10^2	
7.2.2. Маргарины, спреды растительно-жировые	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2.3. Кремы на растительных маслах	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не		

	более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.2.4. Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
7.3. Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	Токсичные элементы:		
		0,1	
	свинец	0,3	С шоколадным компонентом
	мышьяк	0,1	
		0,03	
	кадмий	0,2	С шоколадным компонентом
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	Для поставляемых на хранение
	железо	1,5	Для поставляемых на хранение
	никель	0,7	Для продуктов с гидрогенизированным жиром
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Антибиотики *:		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
	пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	1,25	В пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	То же
	Показатели		

	окислительной порчи:		
	кислотность жировой фазы	2,5 градуса Кеттстофера	
	перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
7.3.1. Спреды растительно - сливочные с массовой долей жира от 60 % и более	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	стафилококки, <i>S.aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
7.3.2. Спреды растительно - сливочные с массовой долей жира от 39 % до 60 %	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	стафилококки, <i>S.aureus</i> в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	200	
7.3.3. Смеси топленые растительно-сливочные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не		

	более	200	
7.4. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	0,5 для семян пищевого мака
	ртуть	0,05	
	Микотоксины: афлатоксин В ₁	0,005	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	соя, хлопчатник
		0,4	лен, горчица, рапс
		0,5	подсолнечник, арахис, кукуруза
	ДДТ и его метаболиты	0,05	соя, хлопчатник, кукуруза
		0,1	лен, горчица, рапс
		0,15	подсолнечник, арахис
7.5. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый и продукты из него	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	Не более 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	Не более 0,01 ед/г
	грисин	не допускается	Не более 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	Не более 0,02 ед/г
	Нитрозамины сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	Для шпика копченого
	Бенз(а)пирен	0,001	Для шпика копченого
	Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2		
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	0,000003 - жир		

		говяжий	
	Диоксины***:	0,000001 - жир свиной	
		0,000002 - жир птичий	
		0,000002 - жир смешанный	
7.5.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
7.5.2. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	стафилококки <i>S.aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>L.monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
7.6. Жиры животные топленые	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг кон/г	
	перекисное число	10,0 моль активного кислорода/кг	
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	медь	0,4	Для поставляемых на хранение
	железо	1,5	То же
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	Не более 0,01
	тетрациклиновая		

	группа	не допускается	Не более 0,01 ед/г
	гризин	не допускается	Не более 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	Не более 0,02 ед/г
	Диоксины***:	0,000003 - жир говяжий	В пересчете на жир
		0,000001 - жир свиной	
		0,000002 - жир птичий	
		0,000002 - жир смешанный	
7.7. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания	Показатели окислительной порчи:		
	кислотное число	4,0 мг кон/г	
	перекисное число	10,0 моль активного кислорода/кг	
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,3	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
Полихлорированные бифенилы	3,0		
Диоксины***:	0,000002 - рыбий жир		

Приложение 8
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

8. Напитки - группа 22, группа 35

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Токсичные элементы:		

8.1. Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные	свинец	0,1	
	кадмий	0,01	
	ртуть	0,005	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	100	
	БГКП (колиформы), объем (см ³), в котором не допускаются;	100	проводится 3-х кратное исследование по 100 см ³
	БГКП (колиформы) фекальные, объем (см ³), в котором не допускаются;	100	
Pseudomonas aeruginosa, объем (см ³), в котором не допускаются;	100		
8.1.1. Воды питьевые, искусственно минерализованные	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	
	Pseudomonas aeruginosa в 100 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/см ³ , не более	10	
	плесени, КОЕ/см ³ , не более	10	
8.2. Напитки безалкогольные, в том числе сокосодержащие и искусственно минерализованные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Микотоксины:		
	патулин	0,05 сокосодержащие: яблочный, томатный, облепиховый	
	Кофеин	150 для напитков, содержащих кофеин 400 для специализированных напитков, содержащих кофеин	
		85 для напитков,	

	Хинин	содержащих хинин	
	Общая минерализация, г/л не более:	2,0 искусственно минерализованные напитки	
8.2.1. Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	30	
	БГКП (колиформы) в 333 г патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
8.2.2. Напитки безалкогольные, в т.ч. сокосодержащие со сроком годности 30 суток и более			
- на сахарах	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/100 см ³ , не более	15	
- на подсластителях	Количество мезофильных аэробных, КОЕ/100 см ³ , не более	100	
	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	
- сокосодержащие	БГКП (колиформы) в 100 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/40 см ³	не допускаются	
8.2.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия)	5×10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/10 см ³ , не более	не допускаются	
8.2.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков	КМАФАнМ, КОЕ/см ³	5×10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи КОЕ/г, не более	100	

	плесени КОЕ/г, не более	100	
8.2.5. Сиропы непастеризованные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/10 см ³ , не более	50	
8.2.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/40 см ³ , не более	не допускаются	
8.3. Напитки брожения	Токсичные элементы, не более:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
8.3.1. Квасы нефильтрованные: - в кегах	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 3,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
8.3.2. Квасы фильтрованные непастеризованные:			
- в полимерных бутылках (ПЭТФ):	БГКП (колиформы) в 10,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- квасы фильтрованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	10	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/г, см ³ , не более	100	
8.3.3. Напитки брожения слабоалкогольные			

нефильтрованные:			
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
8.3.4. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные, непастеризованные:			
- в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.):	БГКП (колиформы) в 10,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- разливные	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
8.3.5. Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , не более	10	
	БГКП (колиформы) в 10,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/г, см ³ , не более	100	
8.4. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,005	
	Метиловый спирт: %, не более	объемная доля метилового спирта	
	г/дм ³ , не более	в пересчете на безводный спирт 0,05 (водки, спирты этиловые пищевые, включая спиртовые полуфабрикаты, уксус) 1,0 (коньяки, коньячные спирты)	
		300 (спиртовые)	

	Хинин	напитки, содержащие хинин)	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,003 (пиво)	
8.4.1. Пиво разливное	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 1,0 (см ³ ,г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ , г)	не допускаются	
8.4.2. Пиво непастеризованное:			
- в кегах	БГКП (колиформы) в 3,0 (см ³ , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ , г)	не допускаются	
- в бутылках	БГКП (колиформы) в 10,0 (см ³ , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ , г)	не допускаются	
8.4.3. Пиво пастеризован- ное и обеспложенное	КМАФАнМ, КОЕ/100 см ³ , не более	500	
	БГКП (колиформы) в 10,0 (см ³ , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ ,г)	не допускаются	
	дрожжи и плесени, (см ³ , г), не более	40	
8.4.4. Пиво разливное	БГКП (колиформы) в 1,0 (см ³ , г)	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см ³ , г)	не допускаются	

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

9. Другие продукты

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни , мг/кг, не более	Примечания
	Токсичные элементы:		

9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур

свинец	1,0	
мышьяк	1,0	
кадмий	0,2	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	0,005	
дезоксиниваленол	0,7 (из пшеницы) 1,0 (из ячменя)	
зеараленон	1,0 (из пшеницы, ячменя, кукурузы)	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5 (из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса) 0,4 (из льна, горчицы, рапса) 0,2 (из сои, хлопчатника)	
ДДТ и его метаболиты	0,15 (из подсолнечника, арахиса) 0,1 (из льна, горчицы, рапса) 0,05 (из бобовых, хлопчатника, кукурузы) 0,02 (из зерновых)	
Олигосахара:	2,0 (% не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)	
Ингибитор трипсина:	0,5 (% не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)	
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴ 5x10 ³ (для детских продуктов)	
БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	

9.1.1. Изоляты, концентраты

растительных белков, мука соевая	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/г, не более	100	
9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени в 1 г	не допускаются	
9.1.3. Концентрат белковый подсолнечный пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Плесени КОЕ/г, не более	10	
9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2,5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г продукта	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени КОЕ/г, не более	100	
9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	Токсичные элементы:		
	свинец	0,3	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	0,0005	
	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (
	α, β, γ		

	- изомеры)	1,25	
	ДДТ и его метаболиты	1,0	
	Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
9.2.1. Казеинаты пищевые	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.2.2. Концентрат сывороточный белковый	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г продукта	не допускаются	
9.2.3. Концентрат альбуминоказеиновый	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	2,5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1 г	не допускаются	
9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
9.4. Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7 (из пшеницы)	
		1,0 (из ячменя)	
зеараленон	1,0 (из пшеницы, ячменя, кукурузы)		

	Пестициды** (в пересчете на жир):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Олигосахара:	2,0 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)	
	Ингибитор трипсина:	0,5 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)	
	Вредные примеси: Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
9.4.1. Отруби пищевые из зерновых	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.4.2. Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	

9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: - напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара	Микотоксины:			
	афлатоксин В ₁	0,005		
	дезоксиниваленол	0,7 из пшеницы		
		1,0 из ячменя		
	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы		
	Пестициды** (в пересчете на сухое вещество):			
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1		
	ДДТ и его метаболиты	0,01		
	ртутьорганические пестициды	Не допускаются		
	Олигосахара	2,0		
Ингибитор трипсина	0,5			
9.6. Напитки концентрированные, сгущенные и сухие; тофу и окара сухие	Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):			
	свинец	0,2		
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,2		
	ртуть	0,03		
	Микотоксины:			
	афлатоксин В ₁	0,005		
	дезоксиниваленол	0,7 из пшеницы		
		1,0 из ячменя		
	зеараленон	1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы		
	Пестициды** (в пересчете на сухое вещество):			
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1		
	ДДТ и его метаболиты	0,01		
ртутьорганические пестициды	Не допускаются			
9.6.1. Напитки на основе из бобов сои:	Микробиологические показатели:			
- напитки соевые асептического розлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с приложением 1			

	к настоящим санитарным правилам		
- напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов – 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus, в 1,0 г	не допускаются	
	V. cereus, 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	- напитки соевые сквашенные	БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов – 1,0 г	не допускаются
S.aureus в 1,0 г		не допускаются	
V. cereus в 0,1 г		не допускаются	
патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25 г		не допускаются	
плесени, КОЕ/г, не более		10	
9.6.2. Продукты белковые соевые (тофу)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴ (с применением заквасочных культур - не нормируется)	
	БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов – 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	V. cereus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не		

- окара	более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	B. cereus в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
9.7. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и др.)	Токсичные элементы:	мг/кг, не более	
	свинец	2,0 каррагинаны, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая мука	
		5,0 агар, альгинаты	
		10,0 пектин, камеди: гхатти, тары, карайи	
	мышьяк	3,0 пектин, агар, каррагинан, камеди: гхатти, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука	
	кадмий	1,0 каррагинан	
	ртуть	1,0 каррагинан	
	медь	50 пектин	
	цинк	25 пектин	
	Пентахлорфенол	не допускается (менее 0,001 мг/кг) гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь	
9.7.1. Пектин: - для продуктов детского и диетического питания	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ²	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
- для продуктов массового потребления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
9.7.2. Агар пищевой, агароид, фулцелларин, альгинат натрия пищевой	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.7.3. Каррагинан	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
9.7.4. Загустители и стабилизаторы на основе камедей (гуаровой, ксантановой и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, плесени, КОЕ/г, не более	500 в сумме	
9.8. Желатин, концентраты соединительнотканых белков	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,05	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (

	α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
9.8.1. Желатин пищевой: - для продуктов детского и диетического питания	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- для продуктов массового потребления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
9.9. Крахмал, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1 картофельные	
		0,5 кукурузные	
ДДТ и его метаболиты	0,05 кукурузные		
	0,1 картофельные		
9.9.1. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
9.9.2. Крахмал	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч.		

амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный	сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	250	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	250	
9.9.3. Патока низкоосахаренная	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.4. Мальтин, мальтодекстрины	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.5. Концентрат лактулозы	По п. 2.6.7.		
9.9.6. Глюкозо-фруктозный сироп	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
9.9.7. Глюкоза гранулиро- ванная с соковыми добавками	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не		

	более	50	
9.10. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений бактериальные стартовые, культуры	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
9.10.1. Дрожжи хлебопекарные сухие	Микробиологические показатели:		
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
9.10.2. Дрожжи хлебопекарные прессованные	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
9.10.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	Количество микроорганизмов технологической микрофлоры КОЕ/см ³ , не менее	для культур – 10 ⁹ для концентратов - 10 ¹⁰	
9.10.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	

	Наличие живых клеток продуцента в 1,0 г	не допускаются	
9.11. Бульоны пищевые сухие	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,1	
	Пестициды (в пересчете на исходный продукт):		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.12. Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	2,0	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,01	
	никель	2,0	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	Токсичные элементы:		
	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	

9.13. Соль поваренная и лечебно-профилактическая	кадмий	0,1	
	ртуть	0,1	
		0,01 "Экстра", лечебно-профилактическая	
йод	0,04 мг/г, йодированная, при определении допустимый уровень – 0,04 ± 0,015		
9.14. Аминокислоты кристаллические и смеси из них	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
9.15. Концентраты пищевые	Токсичные элементы:	в пересчете на исходный продукт	
	Диоксины****	в пересчете на исходный продукт (в пересчете на жир)	
9.15.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	

9.15.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
	<i>V. cereus</i> КОЕ/г, не более	100	
9.15.3. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
9.15.4. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>V. cereus</i> КОЕ/г, не более	100	
9.15.5. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные – пюре, овощные – пюре)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.15.6. Супы сухие грибные,	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч.		

требующие варки	сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.15.7. Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
9.15.8. Концентраты каш сухие быстрого приготовления	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	<i>V. cereus</i> КОЕ/г, не более	100	
9.15.9. Кисели плодово-ягодные сухие	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	500	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500	
9.15.10. Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	

технологии)	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	V.cereus КОЕ/г, не более	10	
9.16. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания	Микробиологические показатели:		
9.16.1. Салаты из сырых овощей и фруктов: - без заправки	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500 200 с консервантом	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
9.16.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. - без заправки и без добавления соленых овощей	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1×10^5	

- с заправками (майонез, соусы и др.)	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500 200 с консервантом	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25 г	не допускаются	
9.16.3. Салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
9.16.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей - без добавления соленых овощей и заправки	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500 200 с консервантом	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не		

9.16.5. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т. д. - без заправки	более	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
- с заправками (майонез, соусы и др.)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	500 200 с консервантом	
плесени, КОЕ/г, не более	50		
9.16.6. Студни из рыбы (заливные)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.7. Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
9.16.8. Паштеты из мяса и печени	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	

	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
9.16.9. Говядина, птица, кролик, свинина и т. д. отварные (без заправки и соуса)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.10. Рыба отварная жареная под маринадом	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.11. Супы холодные: - окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свекольник, ботвинья	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
- борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом (без заправки сметаной)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
- супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
9.16.12. Супы горячие и другие горячие блюда: - борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
- супы с макаронными изделиями и картофелем,	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в		

овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями	1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
- супы-пюре	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
9.16.13. Блюда из яиц: - яйца вареные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
- омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натураль- ные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.14. Блюда из творога: - вареники ленивые, пудинг вареный на пару	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
- сырники творожные, запеканки, пудинг запечен- ный, начинки из творога, пироги	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.15. Блюда из рыбы: - рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченая	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	

	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
- блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги	КМАФАнМ, КОЕ/г	$2,5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.16. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.17. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.18. Гарниры: - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
- картофель отварной, жареный (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
- овощи тушеные (без заправки)	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	

	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.19. Соусы и заправки для вторых блюд	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.20. Сладкие блюда и напитки: - компоты из плодов и ягод свежих, консервированных	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
- компоты из плодов и ягод сушеных	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
- кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	КМАФАнМ, КОЕ/г	5×10^2	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
- соки фруктовые и овощные свежееотжатые	Цисты кишечных патогенных простейших организмов	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	L. monocytogenes в 25	не допускаются	
- желе, муссы	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	

- кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
- шарлотка с яблоками	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
- коктейли молочные	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
- сливки взбитые	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.21. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (упакованные под вакуумом)	не допускаются	
9.16.22. Пицца полуфабрикат замороженный	КМАФАнМ, КОЕ/г	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 0,1 г	не допускаются	
	КМАФАнМ, КОЕ/г	1x10 ³	

9.16.23. Пицца готовая	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9.16.24. Вата сахарная	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
9.16.25. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	КМАФАнМ, КОЕ/г	2×10^4	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
9.16.26. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В ₁	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Микробиологические показатели:		
E.coli в 1,0 г	не допускаются		

Приложение 10
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

10. Биологически активные добавки к пище - группа 21

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
	Показатели безопасности регламентируются по		

<p>10.1. БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов:</p>	<p>пунктам "Яичные продукты сухие", "Продукты молочные сухие", "Изоляты, концентраты, гидролизаты, текстураты растительных белков"; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур"; "Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков", "Концентраты белков крови", "Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби", "Аминокислоты кристаллические и смеси из них" настоящих санитарных правил</p>	
<p>10.2. БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения:</p>		
<p>- БАД на основе растительных масел</p>	<p>Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Масло растительные, все виды", "Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный" настоящих санитарных правил</p>	
<p>- БАД на основе рыбного жира</p>	<p>Показатели безопасности регламентируются по пункту "Рыбный жир и жир морских млекопитающих" настоящих санитарных правил</p>	
<p>- БАД на основе животных жиров</p>	<p>Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных, шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый", "Жиры животные, топленые", "Масло коровье"</p> <p>настоящих санитарных правил</p>	
<p>- БАД на смешанной основе</p>	<p>По преобладающему компоненту</p>	
<p>Диоксины (в пересчете на жир)</p>	<p>По п. "Масло растительное (все виды)" п. "Продукты переработки масел и животных жиров", включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры,</p>	<p>БАД на основе растительных масел</p>

	майонезы, фосфатидные концентраты)	
	По п. "Жир пищевой морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания"	БАД на основе рыбного жира
	По п. "Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый"	БАД на основе животных жиров
	П. "Продукты переработки масел и животных жиров", включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)	БАД на смешанной жировой основе
10.3. БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.	Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Сахар", "Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы", "Крахмалы, патока и продукты их переработки", "Мед" настоящих санитарных правил Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (пункт "Сахар")	
	Токсичные элементы:	
	свинец	1,0
	мышьяк	0,2
	кадмий	0,1
	ртуть	0,03
	Микотоксины:	регламентируются по сырью
	Пестициды**:	
	ГХЦГ (

10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды)	α, β, γ - изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гептахлор	не допускается (<0,002)	
	алдрин	не допускается (<0,002)	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
10.5. БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков	Токсичные элементы:		
	свинец	5,0	
	мышьяк	3,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	
	Пестициды:** для композиций с включением растительных компонентов		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (<0,002)	
	алдрин	не допускается (<0,002)	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1 г	не допускаются	

	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
10.6. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие	Токсичные элементы:		
	свинец	6,0	
	мышьяк	3,0	
		12,0 (мумие)	
	кадмий	1,0	
	ртуть	1,0	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	V. cereus, КОЕ/г, не более	200	
	Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	
	10.7. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца - сухие (чай)	Токсичные элементы:	
свинец		6,0	
мышьяк		0,5	
кадмий		1,0	
ртуть		0,1	
Пестициды**:			
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,1	
ДДТ и его метаболиты		0,1	
гептахлор		не допускается (<0,002)	
алдрин		не допускается (<0,002)	
		Токсичные элементы:	
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,05	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	
	Пестициды**:		

- жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.)	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (<0,002)	
	алдрин	не допускается (<0,002)	
- БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: - таблетированные, капсулированные, порошкообразные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов – пробиотиков	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1x10 ⁵	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
- жидкие асептического разлива	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

- жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	<i>V.cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	
- смеси высушенных лекарственных растений (чай)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	БГКП (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>E.coli</i> в 0,1 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	плесени, КОЕ/г, не более	10^3	
- БАД-чай (детские сухие)	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E.coli</i> в 1,0 г продукта	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г продукта	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
	<i>V.cereus</i> , КОЕ/г, не более	200	
	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,5	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,2	
	Микотоксины:		
	афлатоксин M_1	0,0005 (для БАД на основе переработки молочного сырья)	
	Антибиотики*:		

<p>10.8. БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) – сухие</p> <p>- БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы</p> <p>- БАД на основе молочного сырья</p>	<p>левомицетин (< 0,01); тетрациклиновая группа (< 0,01 ед/г); гризин (< 0,5 ед/г); бацитрацин (< 0,02 ед/г) (БАД на основе мясного сырья, субпродуктов, птицы)</p>	не допускается	
	<p>левомицетин (< 0,01); тетрациклиновая группа (< 0,01 ед/г); стрептомицин (< 0,5 ед/г); пенициллин (< 0,01 ед/г) (БАД на основе молочного сырья)</p>	не допускается	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Диоксины***	не допускаются	
	Меламин****	не допускается	<1 мг/кг
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200 (для продуктов пчеловодства)	
	Токсичные элементы:		
	свинец	10,0	
	мышьяк	12,0	
	кадмий	2,0	
ртуть	0,5		

10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	2,0	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Диоксины***	Не допускаются	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	200 (для БАД растительных морских организмов)	
	10.10. БАД на основе пробиотических микроорганизмов	Токсичные элементы:	
свинец		0,1	
мышьяк		0,05	
кадмий		0,03	
ртуть		0,005	
Пестициды**:			
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)		0,05	
ДДТ и его метаболиты		0,05	
гептахлор		не допускается	< 0,002
алдрин		не допускается	< 0,002
- БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов	Микробиологические показатели:		
	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1x10 ⁹	
	БГКП (колиформы) в 2,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 2,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч.		

	сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10	
	плесени, КОЕ/г, не более	10	
- БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.)	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^8	
	БГКП (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	E.coli в 5,0 г	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	50	
	плесени, КОЕ/г, не более	50	
- БАД – жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^{10}	
	БГКП (колиформы) в 10 г	не допускаются	
	S.aureus в 10 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10	
- БАД – жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные	пробиотики, КОЕ/г, не менее	1×10^7	
	БГКП (колиформы) в 10 г	не допускаются	
	S.aureus в 10 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10	
Токсичные элементы:	свинец	2,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	1,0	
	ртуть	0,1	
	Нитраты	1000 (для БАД на основе водорослей)	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ)		

10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов	- изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	гептахлор	не допускается (< 0,002)	
	алдрин	не допускается (< 0,002)	
	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	БГКП (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г	не допускаются	
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	не допускаются	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	10 (для дрожжей и их лизатов); 100 (для водорослей)	
	плесени, КОЕ/г, не более	50 (для дрожжей и их лизатов) 100 (для водорослей)	
	живые клетки продуцента (для дрожжей и их лизатов) в 1,0 г продукта	не допускаются	

Приложение 11
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

11. Продукты для питания беременных и кормящих женщин (группы 04, 08, 09, 11, 19, 20)

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

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	30-100	+	
Жир	г/л	8-35	+	
Углеводы	г/л	100-140	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	610-1300	+	

Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	1200-2000	+	
фосфор	мг/л	900-1400	+	
кальций/фосфор	-	1,1-2,0	-	
калий	мг/л	1400-2500	+	
натрий	мг/л	450-750	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	мг/л	150-250	+	
медь	мкг/л	600-1000	+	
марганец	мкг/л	200-250	+	
железо	мг/л	30-50	+	
цинк	мг/л	10-40	+	
хлориды	мг/л	1000-1600	-	
йод	мкг/л	100-250	+	
Зола	г/л	9-12	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-1500	+	
Токоферол (Е)	мг/л	10-40	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-15	+	
витамин К	мкг/л	50-120	+	
тиамин (В ₁)	мг/л	0,8-1,5	+	
рибофлавин (В ₂)	мг/л	0,8-1,5	+	
пантотеновая кислота	мг/л	8-12	+	
пиридоксин (В ₆)	мг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	10-25	+	
фолиевая кислота (В ₉)	мг/л	0,8-2,0	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	3,0-8,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	100-300	+	
инозит	мг/л	80-120	+	
холин	мг/л	80-120	+	
биотин	мкг/л	80-200	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число, ммоль активного кислорода/кг жира	4,0	
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
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002, для продуктов на молочной основе
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015, для продуктов на соевой основе
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	Не допускаются	Для продуктов на молочной основе
Меламин****	Не допускается	<1,0 мг/кг (для продуктов на основе молока)
Микробиологические показатели:		
Сухие продукты инстантного приготовления		
КМАФАнМ	2,5 x 10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E.coli	10	масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
B.cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	КОЕ/г, не более
Жидкие продукты пресные стерилизованные		
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с приложением 1 к настоящим санитарным правилам		
Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе		

БГКП (колиформы)	3,0	объем (см ³), в котором не допускаются
S.aureus	10,0	объем (см ³), в котором не допускаются
B.cereus	1,0	объем (см ³), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	объем (см ³), в котором не допускаются
бифидобактерии	1 x 10 ⁶	КОЕ/см ³ , не менее, при изготовлении с их использованием
молочнокислые микроорганизмы	1 x 10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее, при изготовлении с их использованием
плесени	10	КОЕ/см ³ , не более
дрожжи	10	КОЕ/см ³ , не более

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г	4-6	-	
Белок	г	10-14	+	
Жир	г	2-10	+	
Углеводы	г	70-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	340-460	+	
Зола	г	0,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	250	+	
кальций (для обогащенных продуктов)	мг	200-500	+	
железо (для обогащенных продуктов)	мг	20-50	+	
Витамины (для витаминизированных продуктов):				
ретинол (А)	мкг-экв	300-400	+	
витамин Е	мг	5-12	+	
витамин Д	мкг	5-10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг	30-120	+	

тиамин (В ₁)	мг	0,2-0,7	+	
рибофлавин (В ₂)	мг	0,3-0,8	+	
ниацин (РР)	мг	5-12	+	
фолиевая кислота (В _с)	мкг	600-1200	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	<0,2 мкг/кг
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	<0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	<0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	<0,5 ед/г
Вредные примеси:		
зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	

металлические примеси	3×10^{-4}	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Диоксины	не допускаются	для продуктов на молочной основе
Меламин****	не допускается	<1,0 мг/кг (для продуктов на основе молока)
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	КОЕ/г, не более

11.3. Продукты на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ (соки)	г, не менее	5		
Углеводы	г	4-20		
Минеральные вещества:				
железо (для обогащенных продуктов)	мг	2-4		
Витамины (для витаминизированных продуктов):				
аскорбиновая кислота (С)	мг	15-30		
бета-каротин	мг	1-2		
фолиевая кислота (В ₉)	мкг	100-400		
ретинол (А)	мкг-экв	100-300		

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания

Токсичные элементы :		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	<0,02 для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	200 50	на овощной и фруктово-овощной основе на фруктовой основе
5 - Оксиметилфурфурол	20	для соковой продукции
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 1 Раздела 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).	

11.4. Травяные инстантные чаи (на растительной основе)

Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
КМАФАнМ	5×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
V.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	КОЕ/г, не более

Приложение 12
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

12. Продукты для питания детей раннего возраста

12.1. Продукты на молочной основе

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

) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Для детей от 0 до 5 месяцев жизни				
Белок	г/л	12 ¹ -17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	50	+	
Казеин	то же	40-50	+	
Таурин	мг/л	40-60	+	
Жир ²	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
То же	мг/л, не менее	4000-8000	-	
Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)	-	1-2	-	
Углеводы ³	г/л	65-80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	65	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-700	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330-700	+	
фосфор	то же	150-400	+	
кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
калий	мг/л	400-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
калий/натрий	-	2,5-3	-	
магний	то же	30-90	+	
медь	мкг/л	300-600	+	

марганец	то же	10-300	+	
железо	мг/л	3-8	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	300-800	-	
йод	мкг/л	50-150	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	2,5-4	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5-12,5	+	
витамин К	то же	25-60	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2700-5000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300-1000	+	
ниацин (РР)	то же	2000-10000	+	
фолиевая кислота (Вс)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,0-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+	
инозит	то же	20-60	+	
холин	то же	50-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
карнитин	мг/л	10-20	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	90,0	-	для жидких кисломо- лочных
Осмоляльность	мОсм/кг,	290,0-320,0	+	
Для детей от 6 до 12 месяцев жизни				
Белок	г/л	15-18	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	40	+	
Жир ²	г/л	25-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
	мг/л	4000-8000	-	
Углеводы ³	г/л	70-90	+	
	% от общего количества			

Лактоза	углеводов, не менее	65		
Энергетическая ценность	ккал/л	640-750	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400-800	+	
фосфор	то же	200-400	+	
кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
калий	мг/л	500-900	+	
натрий	то же	150-300	+	
калий/натрий	-	2-3	-	
магний	мг/л	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	10-300	+	
железо	мг/л	7-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	300-800	-	
йод	мкг/л	50-150	+	
селен	мкг/л	10-40	+	
зола	г/л	2,5-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8,0-12,5	+	
витамин К	то же	25-60	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	3000-5000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	400-1000	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (В ₉)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,0-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+	
холин	то же	50-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	+	
инозит	мг/л	20-60	+	
карнитин	мг/л	10-20	-	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин-, инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35	+	
	градусов Тернера,			для жидких

Кислотность	не более	90,0	-	кисломолочных
Осмоляльность	мОсм/кг	300,0-320,0	+	
Для детей от рождения до 12 месяцев жизни				
Белок	г/л	12,0 ¹ - 21,0	+	
Белки молочной сыворотки	процент от общего количества белка, не менее	50,0	+	
Таурин	мг/л	40,0-60,0	+	
Жир ²	г/л	30,0-40,0	+	
Линолевая кислота	процент от суммы жирных кислот	14,0-20,0	-	
	мг/л	4000-8000	+	
Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л)		1-2	-	
Углеводы ³	г/л	65,0-80,0	+	
Лактоза	процент от общего количества углеводов, не менее	65,0	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640,0-720,0	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	400,0-900,0	+	
фосфор	мг/л	200,0-600,0	+	
отношение кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
калий	мг/л	400,0-800,0	+	
натрий	мг/л	150,0-300,0	+	
отношение калий/натрий	-	2,5-3,0	-	
магний	мг/л	40,0-100,0	+	
медь	мкг/л	300,0-1000,0	+	
марганец	мкг/л	10,0-300,0	+	
железо	мг/л	6,0-10,0	+	
цинк	мг/л	3,0-10,0	+	
хлориды	мг/л	300,0-800,0	-	
йод	мкг/л	50,0-350,0	+	

селен	мкг/л	10,0-40,0	+	
зола	г/л	2,5-6,0	-	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500,0-800,0	+	
токоферол (Е)	мг/л	4,0-12,0	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8,0-21,0	+	
витамин К	мкг/л	25,0-170,0	+	
тиамин (В ₁)	мкг/л	400,0-2100,0	+	
рибофлавин (В ₂)	мкг/л	500,0-2800,0	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2,7-14,0	+	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	300,0-1200,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3,0-10,0	+	
фолиевая кислота (В _с)	мкг/л	60,0-350,0	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55,0-150,0	+	
инозит	мг/л	20,0-280,0	+	
холин	мг/л	50,0-350,0	+	
биотин	мкг/л	10,0-40,0	+	
L-карнитин	мг/л	5,0-20,0	+	
Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов)	мг/л, не более	35,0	+	
Осмоляльность	мОсм/кг	290,0-320,0	+	
Кислотность	градусов Тернера, не более	90,0	-	для жидких кисломо-лочных

¹ - при условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока;

² - запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;
содержание транс-изомеров не должно превышать 3 процентов от содержания общих жиров;

содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно превышать в сумме 20 процентов от содержания общего жира;

отношение линолевой к
α-линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15;

при обогащении смесей длинноцепочечными полиненасыщенными жирными кислотами (ДЦПНЖК), их содержание не должно быть более 1 процента от общего жира для омега-3 ДЦПНЖК и 2 процентов для омега-6 ДЦПНЖК;

содержание эйкозапентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

³ - помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и мальтоза; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 % от общего содержания углеводов; углеводный компонент может содержать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 0,8 процента от массы продукта) и лактулозу;

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Микотоксины:		
афлатоксин M ₁	не допускается	< 0,00002
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Микробиологические показатели:		
Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАнМ	2x10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C; не нормируется для кисломолочных
		КОЕ/г, не более, для смесей,

	3×10^3	восстанавливаемых при 70-85°C; не нормируется для кисломолочных
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
ацидофильные микроорганизмы	1×10^7	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	1×10^6	то же
молочнокислые микроорганизмы	1×10^7	КОЕ/г, не менее, в кисломолочных
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом	<p>Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; - после термостатной выдержки допускаются изменения: <p>а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера;</p> <p>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см³(г)</p>	
Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий		
БГКП (колиформы)	3	объем (см ³), в котором не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
ацидофильные микроорганизмы	1×10^7	КОЕ/см ³ , не менее (при изготовлении с их использованием)
бифидобактерии	1×10^6	то же
молочнокислые микроорганизмы	1×10^7	КОЕ/см ³ , не менее

плесени	10	КОЕ/см ³ , не более
дрожжи	10	то же
для последующих смесей, требующих термической обработки после восстановления:		
КМАФАнМ	2,5x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

12.1.2. Частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для питания детей в возрасте от 6 месяцев

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	15-24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20-50	-	
Жир	г/л	25-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы	г/л	60-90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	520-820	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600-900	+	
фосфор	то же	200-600	+	
кальций/фосфор	соотношение	1,2-2,0		
калий	мг/л	400-1000		
натрий	то же	250-350		
магний	мг/л	50-100	+	
медь	мкг/л	400-1000	+	
марганец	то же	10-500	+	
железо	мг/л	5-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
хлориды	то же	600-800		
йод	мкг/л	50-120		

зола	г/л	4-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7-15	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1500	+	
пантотеновая кислота	то же	2500-5000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	400-1000	+	
ниацин (РР)	то же	3000-10000	+	
фолиевая кислота (В ₉)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-3,0	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	55-150	+	
Осмоляльность	мОсм/кг	300-320	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:		
Смеси моментального приготовления		
КМАФАнМ	2x10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50°C
	3x10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85°C
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же
Смеси, требующие термической обработки		
КМАФАнМ	2,5x10 ⁴	КОЕ/г, не более

БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

12.1.3. Молоко стерилизованное, ультрапастеризованное, пастеризованное, в т.ч. витаминизированное

1) Пищевая ценность на 100 мл готового к употреблению продукта

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	2,5-4,0	+	
	г, не менее	2,0		для профилактического питания
Минеральные вещества:				
кальций	мг	115-140	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:	Стерилизованное, в т.ч. витаминизированное	Требования промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)
		- КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более -

	Пастеризованное в т.ч. со сроком годности более 72 часов	$1,5 \times 10^4$ - БГКП (колиформы) в $0,1 \text{ г/см}^3$ не допускаются - патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 50 г/см^3 не допускаются - стафилококки <i>S.aureus</i> в $1,0 \text{ г/см}^3$ не допускаются - <i>E.coli</i> в $1,0 \text{ г/см}^3$ не допускаются - <i>B. cereus</i> в 25 г/см^3 не допускаются
--	--	--

12.1.4. Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. с плодоовощными наполнителями

1) Пищевая ценность (в 100 мл готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0-3,2	+	
	г, не более	4,0	+	для профилактического питания
Жир	г	2,5-4,0	+	
	г, не менее	2,6	+	для профилактического питания
Углеводы, в том числе сахар	г,	4-12		
	г, не более	10	-	
Энергетическая ценность	ккал	45-106	+	
Зола	г	0,5-0,8	-	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	60-150	+	
Кислотность	° Тернера, не более	100	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	объем (см^3), в котором не допускаются
		то же, для продуктов со сроками

E. coli	10,0	годности более 72 ч
S. aureus	10,0	объем (см ³), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L. monocytogenes	50	то же
дрожжи	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
	1x10 ⁴	для кефира
плесени	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч
молочнокислые микроорганизмы	1x10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее
бифидобактерии	1x10 ⁶	КОЕ/см ³ , не менее; при изготовлении с их использованием
ацидофильные микроорганизмы	1x10 ⁷	то же

12.1.5. Творог и творожные изделия, в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	7-17	+	
Жир	то же	3,0-15,0	+	
Углеводы, в том числе сахар	г, не более	12	-	
	г, не более	10		
Энергетическая ценность	ккал	102-250	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	120-200	+	
Кислотность	° Т, не более	150	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	

мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,55	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,33	то же
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
St. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L. monocytogenes	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

12.1.6. Молоко сухое для детского питания

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	то же	2,5-4,0	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	115-140	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламина, диоксины	по адаптированным молочным смесям	
Микробиологические показатели:		
для молока моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям	

для молока, требующего термической обработки после восстановления:

КМАФАнМ	2,5x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

12.1.7. Сухие и жидкие молочные напитки для детей от 6 месяцев до 3 лет

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	2,0-5,2	+	
Жир	то же	1,0-4,0	+	
Углеводы, в т.ч. сахар	г	7,0-12,0	+	
	г, не более	6,0	-	
кальций	мг	105-240	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины	п о адаптированным молочным смесям	для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:		
Жидкие напитки		
КМАФАнМ	1,5x10 ⁴	КОЕ/см ³ , не более
БГКП (колиформы)	0,1	объем (см ³), в котором не допускаются
<i>E. coli</i>	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
<i>S. aureus</i>	1,0	объем (см ³), в котором не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.</i>		то же

monocytogenes	50	
дрожжи	50	КОЕ/см ³ , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	50	то же
Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления		
КМАФАнМ	2,5x10 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	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
Сухие напитки моментального приготовления	по частично адаптированным молочным смесям	

12.2. Продукты прикорма на зерновой основе

12.2.1. Мука и крупа, требующая варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

	Допустимые уровни,	
--	--------------------	--

Показатели	мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной муки
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
гексахлорбензол	0,01	
ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Зараженность и загрязненность 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. сальмонеллы	25	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

12.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

	Единицы	Допустимые уровни
--	---------	-------------------

Критерии и показатели	измерения	нормируемые	маркируемые	Примечание
Влага	г	4-6	-	
Белок	г, не менее	4,0	+	
Жир	г, не более	12,0	+	
Углеводы	г	70-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	315-480	+	
Зола	г	0,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	30	+	
кальций	мг	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	5-12	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,2-0,6	+	для витаминизированных 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, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупе, требующим варки	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
<i>V. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
плесени	100	то же
дрожжи	50	то же

12.2.3. Каши сухие молочные, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	12-20	+	
Жир	то же	10-18	+	
Углеводы, в т.ч сахар	г, г, не более	60-70 20	+ -	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	500	+	
кальций	мг	400-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	6-10	+	то же
йод	мкг	40-80	+	то же
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,2-0,6	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,4-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4-8	+	то же
ретинол (А)	мкг-экв	300-500	+	то же
токоферол (Е)	мг	5-10	+	то же
аскорбиновая кислота(С)	то же	30-100	+	то же

2) Показатели безопасности (в пересчете на восстановленный продукт)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,04	
кадмий	0,01	
ртуть	0,006	
Меламин****	не допускается	< 1
Антибиотики* (в готовом к употреблению продукте):		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Микотоксины:		

афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной каш
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной каш
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,001	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,001	в пересчете на жир
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Диоксины	не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	то же
плесени	200	КОЕ/г, не более
дрожжи	100	то же

12.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	12-20	+	
	г, не менее	7	+	в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком
	г	10-18	+	
				в кашах на цельном молоке, массовая доля

Жир	г, не менее	5		которого менее 25 % при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
	то же	0,5		в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла
Углеводы, в т.ч. сахар	г, г, не более	60-70 20	+ -	
Минеральные вещества	по кашам сухим молочным, требующим варки			
Витамины	то же			

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, меламина, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен, диоксины	по сухим молочным кашам, требующим варки	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
<i>B. cereus</i>	2×10^2	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>	50	Масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же
<p>Микробиологические показатели каш молочных готовых к употреблению стерилизованных в соответствии с требованиями промышленной стерильности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - после термостатной выдержки при температуре 37°C в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; - после термостатной выдержки допускаются изменения: 		

- а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера;
 б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см³(г)

12.2.5. Растворимое печенье

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	5-11	+	
Жир	то же	6-12	+	
Углеводы	то же	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-440	+	
Минеральные вещества:				
натрий	мг	300-500	+	
кальций	то же	300-600	+	для обогащенных продуктов
железо	то же	10-18	+	то же
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,3-0,6	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,3-0,8	+	то же
ниацин (РР)	то же	4-9	+	то же
аскорбиновая кислота (С)	то же	20-50	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,06	
ртуть	0,03	
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Микотоксины:		

афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	в пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,01	в пересчете на жир
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Диоксины	не допускаются	
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси	по муке и крупам, требующим варки	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 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

12.3. Продукты на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки, морсы, шоре, фруктово-молочные и фруктово-зерновые шоре)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля растворимых сухих веществ	%	4-16	-	для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей, овощей, овощей с добавлением фруктов
	%	4-10	-	для соковой продукции из овощей и с добавлением фруктов

	%	4-11	-	для соковой продукции из моркови и тыквы
Массовая доля сухих веществ	%	4-25	-	для пюре
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,2	-	для соковой продукции из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту)
	то же	0,8	-	для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту)
Углеводы, в т.ч. добавленного сахара	г	3-25 н е допускается	+ -	для соков
	г, не более	10	-	для нектаров и сокосодержащих напитков
	г, не более	12	-	для морсов
Белки	г, не менее	0,5	-	для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
Поваренная соль	%, не более	0,4	-	за исключением томатного сока
	%, не более	0,6		для томатного сока
Минеральные вещества:				
калий	мг	70-300	+	
натрий	мг, не более	200	-	
железо	мг, не более	3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75,0	+	для обогащенных продуктов в конце срока годности
	мг, не менее	25,0		
β-каротин	то же	1-4	+	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		

патулин	не допускается	< 0,02 для содержащих яблоки, томаты, облепиху
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку
зеараленон	не допускается	< 0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку
афлатоксин M ₁	не допускается	< 0,00002 для фруктово-молочных пюре
афлатоксин B ₁	не допускается	< 0,00015 для фруктово-зерновых пюре
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе (за исключением содержащих бананы и клубнику)
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику
5-Оксиметилфурфурол	20,0	для соковой продукции
	Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные и фруктово-овощные пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре) должны удовлетворять требованиям	

Микробиологические показатели:	промышленной стерильности для соответствующих групп Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности) для детского питания (требования промышленной стерильности): Микроорганизмы после термостатной выдержки	
Соковая продукция из фруктов с: - рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymixa</i> в 1 г (см ³) <i>B. subtilis</i> КОЕ/1 г (см ³), не более	не допускается 11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г (см ³)	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
рН ниже 4,2, а также рН ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	Микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
Соковая продукция из овощей:		
	не допускаются	

Томатная с содержанием сухих
веществ менее 12 %

Спорообразующие
мезофильные аэробные и
факультативно-анаэробные
микроорганизмы *B. cereus*
и *B. polymixa* в 1 г
(см³)
B. subtilis КОЕ/1 г
(см³), не более

		11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г (см ³)	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
Прочие:		
рН 4,2 и выше	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymixa</i> в 1 г (см ³) <i>B. subtilis</i> КОЕ/1 г (см ³), не более	не допускаются 11
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
	Мезофильные клостридии в 10 г	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
		Мезофильные клостридии в 10 г (см ³)
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	не допускаются

рН 3,7-4,2	в 1 г (см ³)	
	Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
рН ниже 3,7	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются
	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см ³)	не допускаются
	Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см ³)	не допускаются

12.4. Продукты прикорма на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
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	г	3-12	+	
Энергетическая ценность	ккал	80-180	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	1-5	+	в консервах, обогащенных железом
Витамины		по мясо-растительным консервам		
Крахмал	г, не более	3	-	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

	Допустимые уровни,	
--	--------------------	--

Показатели	мг/кг, не более	Примечание
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
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускается	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

Микроорганизмы, выявленные в консервах	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см ³) продукта.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи.	не допускаются
Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	не допускаются
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные	

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
Жир	г	16-20	+	
Поваренная соль	г, не более	1,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	180-240	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины	по консервам из мяса	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2×10^2	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
V. cereus	1,0	то же

12.4.3. Мясо-растительные консервы (растительно-мясные консервы)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	5-26	-	
Белок	г	1,5-8,0	+	

Жир	то же	1-6	+	
Углеводы	то же	5-15	+	
Энергетическая ценность	ккал	40-140	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	0,5-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
β-каротин	мг	1-3	-	для витаминизированных продуктов
тиамин (В ₁)	мг	0,1-0,2	-	то же
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,3	-	то же
Ниацин (РР)	то же	1-4	-	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
грисин	не допускается	< 0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих томаты
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015, для содержащих крупу и муку
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную крупу и муку
зеараленон	не допускается	< 0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную крупу и муку
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05, для содержащих крупу и муку
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для содержащих крупу и муку

Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитриты	не допускаются	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

Микроорганизмы, выявленные в консервах	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см ³) продукта.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются
Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	не допускаются
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются

12.5. Продукты прикорма на рыбной основе

12.5.1. Рыбные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	15-25	-	

Белок	г	8-15	+	
Жир	то же	5-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	100-155	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
железо	мг	0,4-3,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,1-0,2	+	для обогащенных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,3	+	то же
Ниацин (РР)	то же	1-4	+	то же
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
Диоксины***	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

Микроорганизмы, выявленные в консервах	
Спорообразующие мезофильные аэробные и	

факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см ³) продукта.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются
Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	не допускаются
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются

12.5.2. Рыбо-растительные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	17	-	
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	мг	по рыбным консервам	-	
Витамины		по рыбным консервам		
Крахмал	г, не более	3	-	вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	то же

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		

свинец	0,4	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,04	
ртуть	0,05	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины:	по мясо-растительным консервам	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Нитраты	150	для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	не допускаются	< 0,001
Диоксины***	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

Микроорганизмы, выявленные в консервах	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта.
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см ³) продукта.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются
Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	не допускаются
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются

12.6. Детские травяные инстантные чаи

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5x10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>V. cereus</i>	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

Приложение 13
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

13. Продукты для питания дошкольников и школьников

13.1. Продукты на мясной основе

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	

Белок	г	12-14	+	
Жир	то же	10-18	+	
Энергетическая ценность	ккал	130-220	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	
Железо	мг	1-5	+	для обогащенных продуктов
Крахмал или рисовая и пшеничная мука	г, не более	3	-	
	г, не более	5	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
олово	100	для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	не допускаются	< 0,5
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	< 0,001
Диоксины***	не допускаются	
Микробиологические показатели:	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	
Микроорганизмы, выявленные в консервах		
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы	не более 11 клеток в 1 г (см ³) продукта.	

<i>B. subtilis</i>	
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются
Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см ³) продукта.
Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются
Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)	не допускаются
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются

13.1.2. Колбасные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
Жир	г, не более	22	+	
Энергетическая ценность	ккал	230-250	+	
Поваренная соль	г, не более	1,8	+	
Крахмал	г, не более	5	-	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,03	

ртуть	0,02	
Антибиотики*	по мясным консервам	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы*	25	то же; * для сосисок и сарделек дополнительно L. monocytogenes
дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
плесени	100	то же

13.1.3. Мясные полуфабрикаты

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г, не более	20	+	
Энергетическая ценность	ккал	165-220	+	
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг,	Примечание

	не более	
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, нитриты, нитрозамины	по мясным консервам	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5x10 ⁵	КОЕ/г, не более, рубленные сырые
	1x10 ⁵	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
БГКП (колиформы)	0,001	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	то же
плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

13.1.4. Папштеты и кулинарные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитрозамины, нитриты, диоксины	по мясным консервам	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	1,0	то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч
S. aureus	1,0	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч.		

сальмонеллы и L. monocytogenes	25	то же
дрожжи	100	КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч
плесени	100	то же

13.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Мукомольно-крупяные изделия				
Белки	г	10-13	+	
Жиры	то же	1-3	+	
Углеводы	то же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	300-360	+	
Железо	мг	1,0-2,0	+	для обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,15-0,25	+	для витаминизированных 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 обогащенных продуктов
Витамины:				
тиамин (В ₁)	мг	0,15-0,40	+	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В ₂)	то же	0,1-0,5	+	то же
ниацин (РР)	то же	1,5-3,0	+	то же
Мучные кондитерские изделия				
Жиры	г, не более	25	+	

Транс-изомеры	% от общего жира, не более	7		
Добавленный сахар	г, не более	25 38	+ +	для печенья для изделий из бисквитного полуфабриката

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	мукомольно-крупяные
	0,35	хлебобулочные и мучные кондитерские
мышьяк	0,2	мукомольно-крупяные
	0,15	хлебобулочные и мучные кондитерские
кадмий	0,1	мукомольно-крупяные
	0,07	хлебобулочные и мучные кондитерские
ртуть	0,03	мукомольно-крупяные
	0,015	хлебобулочные и мучные кондитерские
Микотоксины:		
афлатоксин В 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
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
фумонизины В ₁ и В ₂	0,2	для кукурузной муки
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,0002
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	

Микробиологические показатели для мукомольно-крупяных изделий:

	КМАФАнМ, КОЕ/г	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г,
		БГКП (коли-	S. aureus	Патогенные, в том числе	

Группа продуктов	КОЕ/г, не более	формы)		сальмо- неллы	не более	Примечание	
Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-		
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе	5x10 ⁴	0,01	0,1	25	-		
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе	5x10 ⁴	0,1	-	25	100		
Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий:							
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Патоген- ные, в том числе сальмо- неллы		
Хлебобулочные изделия	1x10 ³	1,0	1,0	-	25	50	
Микробиологические показатели для мучных кондитерских изделий:							
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Патоген- ные, в том числе сальмо- неллы			
Рулеты бисквитные с начинкой:							
- сливочной, жировой	5x10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100	
- фруктовой, с цукатами, маком, орехами	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	100	
Кексы:							
- с сахарной пудрой	5x10 ³	0,1	-	25	50	50	
- глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой	5x10 ³	0,1	-	25	50	100	
Кексы и рулеты в герметизированной	5x10 ³	0,1	0,1	25	50		

упаковке						50	
Вафли:							
- без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой	5x10 ³	0,1	-	25	50	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	5x10 ⁴	0,01	-	25	50	100	
Пряники, коврижки:							
- без начинки	2,5x10 ³	1,0	-	25	50	50	
- с начинкой	5x10 ³	0,1	-	25	50	50	
Печенье:							
- сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное	1x10 ⁴	0,1	-	25	50	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	1x10 ⁴	0,1	0,1	25	50	100	
- галеты, крекеры	1x10 ³	1,0	-	25	-	100	

13.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

13.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	16	+	
Жир	г	1-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	70-160	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины		
Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	не допускается	моллюски

Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	моллюски
Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	не допускается	внутренние органы крабов
Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	не допускается	моллюски
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитрозамины:		
сумма НДМА и НДЭА	не допускается	
гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Диоксины	не допускаются	полуфабрикаты из рыбы
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,01	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,01	масса (г), в которой не допускаются
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,01	масса (г), в которой не допускаются (для продукции, упакованной под вакуумом)
V.parahaemolyticus	100	КОЕ/г, не более (для морской рыбы)

13.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г, не менее	13	+	

Жир	г, не более	8	+	
Энергетическая ценность	ккал	90-130	+	
Поваренная соль	г, не более	0,8	+	
Крахмал	г, не более	5	-	

) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,5	
кадмий	0,1	
ртуть	0,15	
Фикотоксины		
паралитический яд моллюсков (сакситоксин)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	моллюски
амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)	контроль по сырью	внутренние органы крабов
диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)	контроль по сырью	моллюски
Микотоксины (контроль по сырью):		
афлатоксин М ₁	не допускается	для продукта с молочным компонентом
афлатоксин В ₁	не допускается	для содержащих крупу, муку
дезоксиниваленол	не допускается	для содержащих крупу, муку
зеараленон	не допускается	для содержащих крупу, муку
Т-2 токсин	не допускается	для содержащих крупу, муку
охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов, содержащих муку и крупу
Антибиотики* (контроль по сырью):		
левомицетин	не допускается (< 0,01)	для продукта с молочным компонентом
тетрациклиновая группа	не допускается (< 0,01 ед/г)	для продукта с молочным компонентом
пенициллин	не допускается (< 0,01 ед/г)	для продукта с молочным компонентом

стрептомицин	не допускается (< 0,5 ед/г)					для продукта с молочным компонентом
бацитрацин	не допускается					для продукта с яичным компонентом
Пестициды**:						
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02					
ДДТ и его метаболиты	0,01					
гексахлорбензол	0,01					контроль по сырью для крупы, муки
ртутьорганические пестициды	не допускаются					контроль по сырью для крупы, муки
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются					контроль по сырью для крупы, муки
Бенз(а)пирен	не допускается					< 0,0002
Нитраты	150					для продуктов, содержащих овощи
Нитрозамины:						
сумма НДМА и НДЭА	не допускается					
Гистамин	100					тунец, скумбрия, лосось, сельдь
Полихлорированные бифенилы	0,5					
Диоксины***	не допускаются					полуфабрикаты из рыбы
Микробиологические показатели:						
Кулинарные изделия с термической обработкой:						
рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные	1x10 ⁴	1,0	1,0	1,0*	25**	* в упакованной под вакуумом; ** только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г
Кулинарные изделия без тепловой обработки:						
салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	1x10 ⁴	1,0	1,0	-	25	<i>Proteus</i> в 0,1 г не допускаются
Вареномороженая продукция:						
быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом	2x10 ⁴	0,1	0,1	0,1*	25	<i>Enterococcus</i> - 1x10 ³ , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков); * в упакованной под вакуумом
- изделия структурированные		1,0	1,0	1,0	25	<i>Enterococcus</i> - 2x10 ³

("крабовые палочки" и др.)	1x10 ³					КОЕ/г, не более (в фаршевых)
----------------------------	-------------------	--	--	--	--	---------------------------------

13.4. Молоко и молочные продукты

13.4.1. Молоко питьевое; сливки питьевые; кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт; напитки на молочной основе (сухие и жидкие), молоко и сливки (термически обработанные)

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

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г г, не менее	2,0-5,0 2,7	+	молоко, кисломолочные продукты сливки
Жир	г г	1,5-4,0 10-20	+	молоко, кисломолочные продукты сливки
Углеводы, в т.ч. сахар	г г, не более г	5,0-10,5 10 10,1-19,9	+	молоко, кисломолочные продукты сливки
Кальций	мг	105-240	+	для обогащенных продуктов

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5,0 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г

Микотоксины:				
афлатоксин M ₁	не допускается		< 0,00002	
Пестициды (в пересчете на жир)**:				
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02			
ДДТ и его метаболиты	0,01			
Диоксины***	не допускается			
Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФАнМ , КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колические формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Молоко пастеризованное				
в потребительской таре	1x10 ⁵	0,01	25	
Сливки пастеризованные				
в потребительской таре	1x10 ⁵	0,01	25	
Молоко топленое	2,5x10 ³	1,0	25	
Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные	стерилизованное, ультрапастеризованное (УВТ) (с асептическим розливом)	Требования промышленной стерильности: 1) после термостатной выдержки при температуре 37°С в течение 3-5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; 2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2°Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см ³ (г)		
	Ультрапастеризованное (без асептического розлива)	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более 100 БГКП (колические формы), не допускаются в 10,0 г/см ³ патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в 100 г/см ³ L.monocytogenes, не допускаются в 25 г/см ³ стафилококки S.aureus, не допускаются в 10,0 г/см ³		
Микробиологические показатели:				
		Масса		

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г)	продукта (см ³ , г), в которой не до- пускают- ся	Дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более		Примечание	
			БГКП (коли- формы)	S. aureus	Пато- генные, в том числе сальмо- неллы	
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности не более 72 ч	-	0,01	1,0	25	-	
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности более 72 ч	не менее 1x10 ^{7**}	0,1	1,0	25	дрожжи – 50* плесени- 50	* - кроме напитков, изготавли- ваемых с использо- ванием заквасок, содержащих дрожжи ** - для термически обработан- ных продук- тов не нормируется
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 ч	не менее 1x10 ⁷ ; бифидобактерии не менее 1x10 ⁶	0,1	1,0	25	дрожжи – 50* плесени- 50	* - кроме напитков, изготавли- ваемых с использо- ванием заквасок, содержащих дрожжи
Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
Сметана и продукты на ее основе	не менее 1x10 ⁷	0,001 *	1,0	25	дрожжи – 50** плесени -	* - для термически обработан- ных продук- тов – 0,1; ** - для

					50**	продуктов со сроками годности более 72 ч
--	--	--	--	--	------	--

13.4.2. Творог, творожные продукты (в т.ч. с фруктовыми или овощными компонентами)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	7-17	+	
Жир	то же	3,5-15	+	
Углеводы в т.ч. сахара	г, не более г, не более	12 10	-	
Энергетическая ценность	ккал	105-250	+	
Кислотность	° Тернера, не более	150	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/ кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами
Токсичные элементы:		
свинец	0,06	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,0015	
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Антибиотики, микотоксины, диоксины	по молоку, сливкам, кисломолочным продуктам	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,55	в пересчете на жир

ДДТ и его метаболиты	0,33			то же	
Микробиологические показатели:					
Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 ч	0,001	0,1	25	-	
Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 ч	0,01	0,1	25	дрожжи -100 плесени - 50	
Творожные изделия термически обработанные	0,1	1,0	25	дрожжи и плесени в сумме - 50	

13.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые)

) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля влаги	%, не более	60	-	
Массовая доля жира в сухом веществе	то же	50	+	
Поваренная соль	г, не более	2		

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г

стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г		
Микотоксины:				
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00005		
Пестициды **:				
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,6	в пересчете на жир		
ДДТ и его метаболиты	0,2	то же		
Диоксины	не допускаются			
Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)	-	0,001	25	S. aureus не более 500 КОЕ/г L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Сыры плавленые				
- без наполнителей	5x10 ³	0,1	25	плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
- с наполнителями	1x10 ⁴	0,1	25	плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

13.5. Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки, морсы, пюре, фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре, комбинированные продукты)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	%	4-25	-	для пюре
Массовая доля растворимых сухих веществ	%, не более	16	-	для соковой продукции из фруктов и с добавлением овощей
	%, не более	10	-	для соковой продукции из овощей и с добавлением фруктов, за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы
	%, не более	11	-	для соковой продукции из моркови и (или) тыквы

	%, не менее	4	-	для томатного сока
Массовая доля титруемых кислот	%, не более	1,3	-	для соковой продукции из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту)
Углеводы, в т.ч. добавленного сахара	г г, не более г, не более	4-25 10 12	+ - -	для нектаров и сокосодержащих напитков для морсов
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
Поваренная соль	%, не более	0,6		для овощных соков
Витамины:				
аскорбиновая кислота (С)	мг, не более мг, не менее	75,0 25,0	+	для обогащенных продуктов в конце срока годности
Минеральные вещества:				
Железо	мг, не более	3		для обогащенных продуктов

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	на фруктовой основе
	200	на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику
5-Оксиметилфурфурол	20,0	для соковой продукции
Микробиологические	По продуктам на плодоовощной основе и плодоовощным консервам для детей раннего возраста (должны удовлетворять	

показатели:	требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп)
-------------	--

Приложение 14
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

14. Специализированные продукты для лечебного питания детей

14.1. Низколактозные и безлактозные продукты

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ				
Белок	г/л	12-20	+	
Таурин	мг/л	40-50	+	
L-карнитин	то же	10-15		
Жир	г/л	30-40	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
	мг/л, не более	4000-8000	+	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Декстрин-мальтоза	то же	50-60	+	
Лактоза	г/л, не более	10	+	в низколактозных продуктах
	то же	0,1		в безлактозных продуктах
Энергетическая ценность	ккал/л	640-700	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330-700	+	
фосфор	то же	150-400	+	
калий	то же	400-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	30-90	+	

медь	то же	0,3-1,0	+	
марганец	мкг/л	10-300	+	
железо	мг/л	3-14	+	
цинк	то же	3-10	+	
хлориды	то же	400-800	+	
йод	мкг/л	50-150		
зола	г/л	3-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	400-1000	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	7,5 -12,5	+	
витамин К	то же	25-60	-	
тиамин (В ₁)	то же	400-1000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1500	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300-1000	+	
пантотеновая кислота	то же	2700-5000	+	
фолиевая кислота (В ₉)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,0-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	2-10	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	
биотин	мкг/л	10-40	-	
карнитин	мг/л	10-20	-	
инозит	мг/л	20-60	-	
холин	то же	50-150	-	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	
НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО				
Белок	г/л	40-47	+	
Казеин/сывороточные белки	-	80:20	-	
Жир	г/л	20-38	+	
	% от суммы			

Линолевая кислота	жирных кислот, не менее	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	+	

) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира для сухих продуктов
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин M ₁	не допускается	< 0,00002
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Пестициды** в пересчете на жир:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2,5x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы и		масса (г), в которой не допускаются

L. monocytogenes	100	
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

14.2. Продукты на основе изолята соевого белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	15-20	+	
Метионин	то же	0,25-0,35	+	
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы 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-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	5-15	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
витамин К	то же	25-100	-	
тиамин (В ₁)	то же	300-600	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300-700	+	
фолиевая кислота (В _с)	то же	60-150	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	60-150	+	

таурин	мг/л	45-55	+	
L-карнитин	то же	10-20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	300	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
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	масса (г), в которой не допускаются
V. segeus	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

14.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

1) Пищевая ценность (в 1000 г готового к употреблению продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	40-90	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг	1130	+	

калий	то же	1450	+	
натрий	то же	900	+	
магний	то же	210	+	
железо	то же	11	+	
зола	г	4-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мг-экв	0,18	+	
токоферол (Е)	мг	3,3	+	
кальциферол (Д)	мкг	12	+	
тиамин (В ₁)	мг	1,6	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	3,6	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	1,6	+	
ниацин (РР)	то же	14	+	
аскорбиновая кислота (С)	то же	66	+	

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Диоксины	не допускаются	
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. сальмонеллы и L. monocytogenes	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
КРАХМАЛЫ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Углеводы	г	75-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	300-350	+	
КРУПЫ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	г	0,5-1,0	+	
Углеводы	то же	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	350-400	+	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	то же	1,0	+	
Углеводы	г	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	
Минеральные вещества:				
натрий	мг, не более	50	+	

2) Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		

охратоксин А	не допускается	< 0,0005 для всех видов
афлатоксин В ₁	не допускается	< 0,00015
зеараленон	не допускается	< 0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	не допускается	< 0,05
дезоксиниваленол	не допускается	< 0,05 для пшеничной, ячменной муки
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бенз(а)пирен	не допускается	< 0,2 мкг/кг
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
металлические примеси	3×10^{-4}	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	3×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	0,1	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

14.5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	12-22	+	
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	г/л	70-95	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	330-980	+	
фосфор	то же	150-600	+	
калий	мг/л	400-1000	+	
натрий	то же	150-350	+	
магний	то же	50-100	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
железо	мг/л	6-14	+	
цинк	то же	3-10	+	
зола	г/л	4-5	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	6-14	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	5-15	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-600	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-1000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	500-700	+	
фолиевая кислота (В _с)	то же	50-100	+	
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	320	+	

2) Показатели безопасности(в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	

ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
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
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

14.6. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни¹

) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	16-20	+	
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	в продуктах на основе смеси аминокислот - отсутствие
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-Карнитин	то же	10-25	+	
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы	г/л	65-80	+	

Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+	
Минеральные вещества				
кальций	мг/л	300-700	+	
фосфор	то же	300-500	+	
калий	мг/л	500-800	+	
натрий	то же	150-300	+	
магний	то же	40-60	+	
медь	то же	0,3-1,0	+	
железо	мг/л	3-14	+	
цинк	то же	4-10	+	
зола	г/л	4-5	+	
йод	мкг/л	50-120	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	500-800	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
тиамин (В ₁)	то же	350-700	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	500-1000	+	
пиридоксин (В ₆)	то же	300-700	+	
фолиевая кислота (В _с)	то же	50-100	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	мкг/л	1,5-3,0	+	
ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20-100	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	320	+	
<p>¹ Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям к продуктам без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям.</p>				

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Показатели окислительной порчи:		

перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
B. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

Приложение 15
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

15. Сублимированные продукты

15.1. Сублимированные продукты на молочной основе

(творог и др.)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г	60-65	+	
Жир	то же	20-25	+	
Углеводы	то же	9-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв	100	+	
рибофлавин (В ₂)	мг	0,3	+	
Кислотность восстановленного продукта	°Тернера, не более	150	+	

) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		

свинец	0,15	
мышьяк	0,15	
кадмий	0,06	
ртуть	0,015	
Микотоксины:		
афлатоксин M ₁	не допускается	< 0,00002
Антибиотики*	по сухому молочному высокобелковому продукту	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
БГКП (колиформы)	0,3	масса (г), в которой не допускаются
S. aureus	1,0	то же
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	то же
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

15.2. Сублимированные продукты на мясной основе

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
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
грисин	не допускается	< 0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Диоксины	не допускается	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ		
КМАФАнМ	1x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>V. cereus</i>	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	1,5x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
<i>S. aureus</i>	1,0	то же
сульфитредуцирующие клостридии	0,1	то же
<i>V. cereus</i>	200	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	масса (г), в которой не допускаются
плесени	100	КОЕ/г, не более
дрожжи	50	то же

15.3. Сублимированные продукты на растительной основе

Показатели безопасности

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		

свинец	1,0	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
гептахлор	не допускается	< 0,002
алдрин	не допускается	< 0,002
Микотоксины:		
патулин	не допускается	< 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху

Приложение 16
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

16. Продукты для недоношенных детей

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		нормируемые	маркируемые	
Белок	г/л	18-24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка, не менее	60	-	
Казеин	% от общего количества белка, не более	40	-	
Таурин	мг/л	45-60	+	
Жир	г/л	34-45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот	14-20	+	
Углеводы, в т.ч.	г/л	65-90	+	
лактоза	то же	35-50	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	700-800	+	
Минеральные вещества:				
кальций	мг/л	600-1200	+	
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	4,0-11,0	+	
цинк	то же	5-12	+	
хлориды	то же	450-700	+	
марганец	мкг/л	30-300	+	
йод	то же	70-220	+	
Витамины:				
ретинол (А)	мкг-экв/л	600-1200	+	
токоферол (Е)	мг/л	4-16	+	
кальциферол (Д)	мкг/л	10-30	+	
витамин К	то же	30-100	+	
тиамин (В ₁)	то же	400-2000	+	
рибофлавин (В ₂)	то же	600-2000	+	
пантотеновая кислота	мг/л	2-5	+	
пиридоксин (В ₆)	мкг/л	400-2000	+	
фолиевая кислота (В ₉)	то же	400-500	+	
цианкобаламин (В ₁₂)	то же	1,5-3	+	
ниацин (РР)	мг/л	4-10		
аскорбиновая кислота (С)	то же	50-300	+	
инозит	то же	30-50	+	
биотин	мкг/л	15-50	+	
холин	мг/л	50-150	+	
L-карнитин	мг/л	10-20	+	
Осмоляльность	мОсм/кг, не более	310	+	

) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		

перекисное число	4,0	ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
свинец	0,02	
мышьяк	0,05	
кадмий	0,02	
ртуть	0,005	
Микотоксины:		
афлатоксин M ₁	не допускается	< 0,00002
Антибиотики*:		
левомицетин	не допускается	< 0,01
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
Меламин****	не допускается	< 1 мг/кг
Пестициды**:		
ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Диоксины	не допускаются	
Микробиологические показатели:		на сухой продукт
КМАФАнМ	2x10 ³	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 37-50°C
	3x10 ³	КОЕ/г, не более; смеси, восстанавливаемые при 70-85°C
БГКП (колиформы)	1,0	масса (г), в которой не допускаются
E. coli	10	то же
S. aureus	10	то же
V. cereus	100	КОЕ/г, не более
патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	масса (г), в которой не допускаются
Listeria monocytogenes	100	то же
плесени	50	КОЕ/г, не более
дрожжи	10	то же

Приложение 17
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

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

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ (г), не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	E. coli	S. aureus	Патоген- ные, в том числе сальмо- неллы и L. monocy- togenes	
17.1. Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива	100	10,0	10,0	10,0	100	
17.2. Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100	V. cereus 20 КОЕ/г, не более
17.3. Кисломолочные продукты, неасептического розлива:						
	бифидобактерии 1x10 ⁶ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использо- ванием; ацидофильные бактерии 1x10 ⁷ КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использо- ванием	3,0	10,0	10,0	50	
17.4. Творожные изделия:						
- творог, творожные продукты ацидофильная паста, низколактозная белковая паста	Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	0,3	-	1,0	50	
- творог						

кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
17.5. Каши молочные готовые	1×10^3	1,0	-	1,0	50	
17.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	5×10^3	1,0	10,0	-	50*	* только сальмонеллы
17.7. Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100 ¹	

¹ - микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1×10^8 КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по жидким кисломолочным продуктам.

Приложение 18
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

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

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины	по адаптированным молочным смесям	для сухих компонентов в восстановленном продукте
	Ингибирующие вещества	не допускаются	молоко и сливки сырье

Микробиологические показатели:

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (количественные формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>		
18.1.1. Молоко коровье сырое:						
- высший сорт	1×10^5	-	-	25		соматические клетки - не более 2×10^5 в 1 см ³
- первый сорт	5×10^5	-	-	25		соматические клетки - не более 1×10^6 в 1 см ³

18.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25 %, сухое обезжиренное	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени – 100 дрожжи - 10	
18.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультра-фильтрации и электродиализа	1×10^4	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.4. Углеводно-белковый концентрат	1×10^4	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.5. Молочно-белковый концентрат	1×10^4	1,0	1,0	50	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
18.1.9. Концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	
18.1.10. Казецит сухой	1×10^4	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	$1,5 \times 10^4$	0,3	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов)	$1,5 \times 10^4$	0,1	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 10	
18.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-					плесени -	

белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	50; дрожжи - 50	
18.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	плесени - 50; дрожжи - 50	

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более			Примечание
18.2. Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, вредные примеси, бенз(а)пирен	по муке и крупе, требующей варки (продукты прикорма на зерновой основе)			

Микробиологические показатели:

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
18.2.1. Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5x10 ⁴	1,0	-	25	100	100
18.2.2. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная необработанная	5x10 ⁴	0,1	-	25	200	100
18.2.3. Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10
18.2.4. Крупа манная	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50
18.2.5. Толокно овсяное	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание
18.3. Фрукты, овощи свежие	Токсичные элементы:			
	свинец	0,3		
	мышьяк	0,2		
	кадмий	0,02		
	ртуть	0,01		
	Пестициды**:			
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01		

	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:		
	свекла	600	
	капуста	400	
	овощи, бананы, клубника	200	
	фрукты	50	
18.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	Токсичные элементы:	по продуктам прикорма на плодоовощной основе, консервы	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
	Микотоксины:		
	патулин	не допускается	< 0,02 для соковой продукции из яблок, томатов, облепихи
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:	100	фрукты
	5-Оксиметилфурфурол	20	в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные)
18.4. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	для детей до 3 лет
		0,2	для детей старше 3 лет
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,01	для детей до 3 лет
		0,02	для детей старше 3 лет
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
гризин	не допускается	< 0,5 ед/г	

	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	ДДТ и его метаболиты	0,01	для детей до 3 лет
		0,015	для детей старше 3 лет
	Диоксины	не допускаются	
18.4.1. Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,3	
	ртуть	0,1	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	< 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**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	
	Диоксины	не допускаются	

Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
18.4.1.1. Мясо убойных животных (в тушах и отрубях):				
- парное	10	1,0	-	25
- охлажденное	1x10 ³	0,1	-	25
- замороженное	1x10 ⁴	0,01	-	25
- замороженное в блоках и кусках	1x10 ⁵	0,001	-	25
- субпродукты	-	-	-	25
- кровь пищевая сухая	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25

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

18.5. Мясо птицы	Токсичные элементы:		
	свинец	0,2	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
	гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
	бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01		
	Диоксины***	не допускаются	

Микробиологические показатели:

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes

18.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):

- птица охлажденная	1x10 ⁵	-	-	25
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное	1x10 ⁵	-	-	25
- мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	2x10 ⁵	-	-	25
18.5.2. Субпродукты птицы охлажденные	2x10 ⁵	-	-	25

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,15	
	Пестициды*:		

18.6. Рыба	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитрозамины:		
	сумма НДМА и НДЭА	не допускаются	< 0,001
	Гистамин	100	тунец, скумбрия, лосось, сельдь
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Диоксины	не допускаются	

Микробиологические показатели:				
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются		
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes
18.6.1. Рыба-сырец, охлажденная, замороженная, мороженая	5x10 ⁴	0,01	0,01	25

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.7. Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Показатели окислительной порчи:		
	перекисное число	2	ммоль активного кислорода/кг
	кислотное число	0,6	мг КОН/г
	Анизидиновое число	3,0	ед/г
Диоксины***	не допускаются		

Микробиологические показатели:			
	КМАФАнМ,	Объем или масса продукта (см ³ , г),	Плесени,

Группа продуктов	КОЕ/см ³ (г), не более	в которой не допускаются				КОЕ/см ³ (г), не более
		БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Дрожжи	
18.7.1. Масло кукурузное рафинированное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	1,0	20
18.7.2. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	1,0	100
18.7.3. Масло соевое	100	1,0	-	25	1,0	20

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
18.8. Масло сливочное высший сорт	Токсичные элементы:		
	свинец	0,1	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,03	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
	пенициллин	не допускается	< 0,01 ед/г
	стрептомицин	не допускается	< 0,5 ед/г
	Микотоксины:		
	афлатоксин М ₁	не допускается	< 0,00002
	Пестициды**:		
	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,2	
Диоксины	не допускаются		

Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колифор- мы)	<i>S. aureus</i>	Патоген- ные, в том числе сальмонел- лы		
18.8.1. Масло сливочное высший сорт	1x10 ⁴	0,1	1,0	25*	100	* дополнительно <i>L. monocytogenes</i>

18.8.2. Жир птичий топленый	1x10 ²	1,0	1,0	25		
-----------------------------	-------------------	-----	-----	----	--	--

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

Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
18.9.1. Сахарный песок, сахар молочный рафинированный	1x10 ³	1,0	-	25	10	10
18.9.2. Патока кукурузная	5x10 ³	1,0	1,0	100	50	10
18.9.3. Экстракт солодовый для детского питания	1x10 ⁴	1,0	-	25	50	50
18.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта	1x10 ⁴	1,0	-	25	50	10
18.9.5. Аспартам	2,5x10 ²	1,0	-	10	-	-
18.9.6. Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту	5x10 ³	1,0	1,0	100	50	10
18.9.7. Патока низкосахаренная, порошкообразная	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	100	50
18.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного	1x10 ⁴	1,0	-	25		50

гидролиза крахмала					100	
18.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта	1x10 ⁴	1,0	-	25	50	10
18.9.10. Сахар молочный рафинированный	1x10 ³	1,0	-	25	10	-
18.9.11. Лактоза пищевая	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	100	-
18.9.12. Концентрат лактозы	1x10 ³	1,0	-	50	100	-
18.9.13. Концентрат лактозулы	5x10 ³	1,0	1,0	50	100	50

Микробиологические показатели:						
Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более
		БГКП (колифор- мы)	S. aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
18.9.14. Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	не допускаются
18.9.12. Минеральный премикс	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50
18.9.13. Изолированный соевый белок	5x10 ³	0,1	1,0	25	-	-
18.9.14. Пектин	1x10 ⁴	0,1	-	25	100	100

Примечание:

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

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

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

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

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

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 т.п.), 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 6⁰С и ниже, являются полуконсервами.

Выделяют следующие группы консервов:

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

- группа Б - консервированные томатопродукты:

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

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

- 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;

- 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;

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

- 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.

Таблица 1

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

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

3.	Мезофильные клостридии	к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см ³) продукта	промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см ³) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности	
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20°C	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
Примечание: * - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом.			

Таблица 2

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

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

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) консервов группы Е

№/№ п/п	Показатели	Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 50 КОЕ/г (см ³)
2.	Молочнокислые микроорганизмы	Не допускаются в 1 г (см ³) продукта
3.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)	Не допускаются в 1000 г (см ³) продукта
4.	Дрожжи	Не допускаются в 1 г (см ³) продукта
5.	Плесени	Не более 50 КОЕ/г (см ³)

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

№/№ п/п	Показатели	Допустимый уровень
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	Не более 2х10 ² КОЕ/г
2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Не допускаются в 1 г продукта
3.	<i>B. cereus</i>	Не допускаются в 1 г продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г продукта*
5.	<i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	Не допускаются в 1 г продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г продукта

Примечание: * - для рыбных полуконсервов - не допускается в 1,0 г (см³) продукта

Таблица 5

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

11	Сем. Сомовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
12	Фарш из рыб, указанных в п.п. 1-11	н/д														
13	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.п. 1-11	н/д														
14	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.п. 1-11	н/д														
15	Икра рыб семейств:															
15.1	Щуковые, окуневые, тресковые (род налимов), хариусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.2	Лососевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
15.3	Сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.4	Осетровые (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-

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		

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые 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, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и 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	-	-	-
	и 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	-	-	-
	и 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:

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

4) личинки паразитов

трематод	цестод	нематод	скебней
3-нанофиетусов	4-дифиллоботриумов	5-анизакисов	7-болбозом
		6-контрацекумов	8-коринозом

Таблица 3

индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		Личинки в живом виде													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Морская рыба. В т.ч. по районам промысла и семействам:															
1	<i>Баренцево море</i>														
1.1	Лососевые проходные	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	
1.2	Корюшковые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-	
1.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
1.4	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	-	
1.5	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	
1.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	

2	<i>Северная Атлантика</i>													
2.1	Корюшковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.2	Сельдевые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
2.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	н/д	-	-	-	-
2.4	Макруровые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.5	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.6	Скумбровые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
2.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
2.8	Камбаловые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3	<i>Южная Атлантика</i>													
3.1	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.2	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
3.3	Волохостовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
4	<i>Балтийское море</i>													
4.1	Корюшковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-
4.3	Тресковые	-	-	н/д	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
5	<i>Черное, Азовское, средиземное моря</i>													
5.1	Бычковые	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Кефалевые	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	<i>Субантарктика, Антарктика</i>													
6.1	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.2	Мерлузовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.3	Ошибниевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6.4	Нототениевые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.5	Белокрылые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
7	<i>Индийский океан</i>													
7.1	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.2	Скумбровые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.3	Нитеперые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8	<i>Тихий океан</i>													
8.1	Лососевые	н/д	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	н/д	н/д
8.2	Анчоусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.4	Ставридовые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	-	-
8.5	Терпуговые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-
8.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	-
8.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.8	Бериксовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.9	Гемпиловы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.10	Тунцы (скумбровые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.11	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-

1.3	Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Соус из пресноводных крабов (п. 1.3)	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
2	<i>Моллюски морские и продукты их переработки</i>									
2.1	Кальмары	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
2.2	Осьминоги	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	-
2.3	Гребешки	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.4	Мактры (спизула)	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
2.5	Устрицы	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
3	<i>Земноводные (лягушки)</i>	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-
4	<i>Пресмыкающиеся</i>									
4.1	Змеи	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-
4.2	Черепахи									
4.2.1	морские	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2.2	пресноводные	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-

Примечание:

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

8) личинки паразитов

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

Приложение 21
к санитарным правилам и нормам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

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

Индекс	Название пищевых добавок (с указанием латинской прописи)	Технологические функции
1	2	3
	Куркумины (CURCUMINS)	

E100	Куркумин (Curcumin) Натуральный краситель из <i>Curcuma longa</i> и других видов Турмерик (Turmeric) Турмерик - порошок корневища куркумы	краситель
E101	Рибофлавины (RIBOFLAVINS) Рибофлавин (Riboflavin) Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium)	краситель
E102	Тартразин (TARTRAZINE)	краситель
E104	Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW)	краситель
E110	Желтый "солнечный закат" (SUNSET YELLOW FCF)	краситель
E120	Кармины (CARMINES)	краситель
E122	Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE)	краситель
E124	Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)	краситель
E129	Красный очаровательный AC (ALLURA RED AC)	краситель
E131	Синий патентованный V (PATENT BLUE V)	краситель
E132	Индигокармин (INDIGOTINE)	краситель
E133	Синий блестящий FCF (BRILLIANT BLUE FCF)	краситель
E140	Хлорофилл(CHLOROPHYLL)	краситель
E141	Хлорофилла медные комплексы (COPPER CHLOROPHYLLS) Хлорофилла комплекс медный (Chlorophyll copper complex) Медного комплекса хлорофиллина натриевая и калиевая соли (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	краситель
E142	Зеленый S (GREEN S)	краситель
E143	Зеленый прочный FCF (FAST GREEN FCF)	краситель
E150a	Сахарный колер I простой (CARMEL I - Plain)	краситель
E150b	Сахарный колер II, полученный по "щелочно-сульфитной" технологии (CARMEL II - Caustic sulphite process)	краситель
E150c	Сахарный колер III, полученный по "аммиачной" технологии (CARMEL III – Ammonia process)	краситель
E150d	Сахарный колер IV, полученный по "аммиачно-сульфитной" технологии (CARMEL IV - Ammonia-sulphite process)	краситель
E151	Черный блестящий PN (BRILLIANT BLACK PN)	краситель
E152	Уголь (CARBON BLACK (hydrocarbon))	краситель
E153	Уголь растительный (VEGETABLE CARBON)	краситель
E155	Коричневый HT (BROWN HT)	краситель
E160a	Каротины (CAROTENES) бета-Каротин синтетический (Beta-carotene synthetic) экстракты натуральных каротинов (NATURAL EXTRACTS)	краситель
E160b	Аннато экстракты (ANNATO EXTRACTS)	краситель
E160c	Маслосмолы паприки (PAPRIKA OLEORESINS)	краситель
E160d	Ликопин (LYCOPENE)	краситель
E160e	Бета-Апокаротиновый альдегид (BETA-APOCAROTENAL)	краситель
E160f	Бета-Апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры (BETA-APO-8-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER)	краситель

E161b	Лютеин (LUTEIN)	краситель
E161g	Кантаксантин (CANTHAXANTHIN)	краситель
E162	Красный свекольный (BEET RED)	краситель
E163	Антоцианы (ANTHOCYANIN) Антоцианы (Anthocyanins) Экстракт из кожицы винограда, Энокраситель (Grape skin extract) Экстракт из черной смородины (Blackcurrant extract)	краситель
E170	Карбонаты кальция (CALCIUM CARBONATES) (i) Карбонат кальция (Calcium carbonate) Гидрокарбонат кальций (Calcium hydrogen carbonate)	поверхностный краситель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор
E171	Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE)	краситель
E172	Оксиды железа (IRON OXIDES) оксид железа (+2,+3), черная (Iron oxide, black) оксид железа (+3), красная (Iron oxide, red) оксид железа (+3), желтая (Iron oxide, yellow)	красители
E174	Серебро (SILVER)	краситель
E175	Золото (GOLD)	краситель
E181	Танины пищевые (TANNINS, FOOD GRADE)	краситель, эмульгатор, стабилизатор
E200	Сорбиновая кислота (SORBIC ACID)	консервант
E201	Сорбат натрия (SODIUM SORBATE)	консервант
E202	Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE)	консервант
E203	Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE)	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
E218	Пара-оксибензойной кислоты метиловый эфир (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E219	Пара-оксибензойной кислоты метилового эфира натриевая соль (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	консервант
E220	Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE)	консервант, антиокислитель
E221	Сульфит натрия (SODIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель

E222	Гидросульфит натрия (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E223	Пиросульфит натрия (SODIUM METABISULPHITE)	консервант, антиокислитель, отбеливающий агент
E224	Пиросульфит калия (POTASSIUM METABISULPHITE)	консервант, антиокислитель

E225	Сульфит калия (POTASSIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E226	Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E227	Гидросульфит кальция (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)	консервант, антиокислитель
E228	Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM BISULPHITE)	консервант, антиокислитель
E230	Дифенил (DIPHENYL)	консервант
E231	Орто-Фенилфенол (ORTHO-PHENYLPHENOL)	консервант
E232	Орто-фенилфенола натриевая соль (SODIUM O-PHENYLPHENOL)	консервант
E234	Низин (NISIN)	консервант
E235	Пимарицин, Натамицин (PIMARICIN, NATAMYCIN)	консервант
E236	Муравьиная кислота (FORMIC ACID)	консервант
E237	Формиат натрия (SODIUM FORMATE)	консервант
E238	Формиат кальция (CALCIUM FORMATE)	консервант
E242	Диметилдикарбонат (велькорин) (DIMETHYL DICARBONATE)	консервант
E249	Нитрит калия (POTASSIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски
E250	Нитрит натрия (SODIUM NITRITE)	консервант, фиксатор окраски
E251	Нитрат натрия (SODIUM NITRATE)	консервант, фиксатор окраски
E252	Нитрат калия (POTASSIUM NITRATE)	консервант, фиксатор окраски
E260	Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL)	консервант, регулятор кислотности
E261	Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES) Ацетат калия (Potassium acetate) Диацетат калия (Potassium diacetate)	консервант, регулятор кислотности
	Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES)	консервант,

E262	(i) Ацетат натрия (Sodium acetate) (ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate)	регулятор 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 ACID, L-, D- and DL-)	регулятор кислотности
E280	Пропионовая кислота (PROPIONIC ACID)	консервант
E281	Пропионат натрия (SODIUM PROPIONATE)	консервант
E282	Пропионат кальция (CALCIUM PROPIONATE)	консервант
E283	Пропионат калия (POTASSIUM PROPIONATE)	консервант
E290	Диоксид углерода (CARBON DIOXIDE)	газ для насыщения напитков
E296	Яблочная кислота (MALIC ACID, DL-)	регулятор кислотности
E297	Фумаровая кислота (FUMARIC ACID)	регулятор кислотности
E300	Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ACID, L-)	антиокислитель
E301	Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E302	Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E303	Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE)	антиокислитель
E304	Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE)	антиокислитель
E305	Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE)	антиокислитель
E306	Токрферолы, концентрат смеси (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	антиокислитель
E307	Альфа-токоферол (ALPHA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E308	Гамма-токоферол синтетический (SYNTHETIC GAMMA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E309	Дельта-токоферол синтетический (SYNTHETIC DELTA-TOCOPHEROL)	антиокислитель
E310	Пропилгаллат (PROPYL GALLATE)	антиокислитель
E311	Октилгаллат (OCTYL GALLATE)	антиокислитель
E312	Додецилгаллат (DODECYL GALLATE)	антиокислитель
E314	Гваяковая смола (GUAIAIC RESIN)	антиокислитель
E315	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)	антиокислитель
E316	Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E317	Изоаскорбат калия (POTASSIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E318	Изоаскорбат кальция (CALCIUM ISOASCORBATE)	антиокислитель
E319	Трет-Бутилгидрохинон (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)	антиокислитель

E320	Бутилгидроксианизол (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)	антиокислитель
E321	Бугилгидрокситолуол, "НоНон" (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)	антиокислитель
E322	Лецитины, фосфатиды (LECITHINS)	антиокислитель, эмульгатор
E323	Аноксомер (ANOXOMER)	антиокислитель
E325	Лактат натрия (SODIUM LACTATE)	синергист антокислителя, влажудерживаю- щий агент, наполнитель
E326	Лактат калия (POTASSIUM LACTATE)	синергист антокислителя, регулятор кислотности
E327	Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E328	Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E329	Лактат магния, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E330	Лимонная кислота (CITRIC ACID)	регулятор кислотности, антиокислитель, комплексообраз- ователь
E331	Цитраты натрия (SODIUM CITRATES) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate) Цитрат натрия 3-замещенный (Tnsodium citrate)	регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, комплексообраз- ователь
E332	Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate)	регулятор кислотности, стабилизатор, комплексообраз- ователь
		регулятор кислотности, стабилизатор

E333	Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES)	консистенции, комплексообразователь
E334	Винная кислота, L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей, комплексообразователь
E335	Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E336	Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate)	стабилизатор, комплексообразователь
E337	Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	стабилизатор, комплексообразователь
E338	Орто-фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)	регулятор кислотности, синергист антиокислителей
E339	Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES) (i) орто-фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium orthophosphate) (ii) орто-фосфат натрия 2-замещенный (Disodium orthophosphate) орто-фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, текстуратор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
E340	Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate)	регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, стабилизатор, комплексообразователь
E341	Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate) орто-Фосфат кальция 2 замещенный (Dicalcium orthophosphate) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба, стабилизатор, отвердитель, текстуратор, разрыхлитель, добавка, препятствующая

		слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E342	Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES) орто-Фосфат аммония 1-замещенный (Monoammonium orthophosphate) орто-Фосфат аммония 2-замещенный (Diammonium orthophosphate)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба
E343	Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES) (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium orthophosphate) (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E345	Цитрат магния (MAGNESIUM CITRATE)	регулятор кислотности
E349	Малат аммония (AMMONIUM MALATE)	регулятор кислотности
E350	Малаты натрия (SODIUM MALATES) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate) Малат натрия (Sodium malate)	регулятор кислотности, влагоудерживающий агент
E351	Малаты калия (POTASSIUM MALATES) (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate) (ii) Малат калия (Potassium malate)	регулятор кислотности
E352	Малаты кальция (CALCIUM MALATES) (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate) (ii) Малат кальция (Calcium malate)	регулятор кислотности
E353	Мета-Винная кислота (METATARTARIC ACID)	регулятор кислотности
E354	Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE)	регулятор кислотности
E355	Адипиновая кислота (ADIPIC ACID)	регулятор кислотности
E356	Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E357	Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E359	Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES)	регулятор кислотности
E363	Янтарная кислота (SUCCINIC ACID)	регулятор кислотности
E365	Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E366	Фумараты калия (POTASSIUM FUMARATES)	регулятор кислотности

E367	Фумараты кальция (CALCIUM FUMARATES)	регулятор кислотности
E368	Фумараты аммония (AMMONIUM FUMARATE)	регулятор кислотности
E380	Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES)	регулятор кислотности
E381	Цитраты аммония-железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE)	регулятор кислотности
E383	Глицерофосфат кальция (CALCIUM GLYCEROPHOSPHATE)	загуститель, стабилизатор
E384	Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM ETHYLENE DIAMINETETRAACETATE)	антиокислитель консервант, комплексообразователь
E386	Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM ETHYLENEDIAMINETETRA-ACETATE)	синергист антиокислителя, консервант, комплексообразователь
E387	Оксистеарин (OXYSTEARIN)	антиокислитель, комплексообразователь
E400	Альгиновая кислота (ALGINIC ACID)	загуститель, стабилизатор
E401	Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E402	Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E403	Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор
E404	Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE)	загуститель, стабилизатор, пеногаситель
E405	Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)	загуститель, эмульгатор
E406	Агар (AGAR)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E407	Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фуцелларан (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN))	загуститель, желирующий агент, стабилизатор

E407a	Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PESPROCESSED EUCHEMA SEAWEED)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E409	Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN)	загуститель, желирующий агент, стабилизатор
E410	Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)	загуститель, стабилизатор
E411	Овсяная камедь (OAT GUM)	загуститель, стабилизатор
E412	Гуаровая камедь (GUAR GUM)	загуститель, стабилизатор
E413	Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM)	загуститель, стабилизатор эмульгатор
E414	Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM))	загуститель, стабилизатор
E415	Ксантановая камедь (XANTAN GUM)	загуститель, стабилизатор
E416	Карайи камедь (KARAYA GUM)	загуститель, стабилизатор
E417	Тары камедь (TARA GUM)	загуститель, стабилизатор
E418	Геллановая камедь (GELLAN GUM)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E419	Гхатти камедь (GUM GHATTI)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E420	Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP)	подсластитель, влагоудерживающий агент, комплексообразователь, текстуратор, эмульгатор
E421	Маннит (MANNITOL)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
		влагоудерживаю-

E422	Глицерин (GLYCEROL)	щий агент, загуститель
E425	Конжак (Конжаковая мука) (KONJAC FLOUR) (I) Конжаковая камедь (KONJAC GUM) (II) Конжаковый глюкоманнан (KONJAC GLUCOMANNANE)	загуститель
E426	Гемицеллюлоза сои (SOYBEAN HEMICELLULOSE)	загуститель, стабилизатор
E430	Полиоксиэтилен (8) стеарат (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE)	эмульгатор
E431	Полиоксиэтилен (40) стеарат (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)	эмульгатор
E432	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор
E433	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE)	эмульгатор
E434	Полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат, Твин 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор
E435	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)	эмульгатор
E436	Полиоксиэтилен (20) сорбитан три-стеарат (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE)	эмульгатор
E440	Пектины (PECTINS)	загуститель, стабилизатор, желирующий агент
E442	Аммонийные соли фосфатидиловой кислоты (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)	эмульгатор
E444	Сахарозы ацетат изобугират (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)	эмульгатор, стабилизатор
E445	Эфиры глицерина и смоляных кислот (GLYCEROL ESTERS OF OOD RESIN)	эмульгатор, стабилизатор
E446	Сукцистеарин (SUCCISTEARIN)	эмульгатор
E450	Пирофосфаты (DIPHOSPHATES) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate) Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate) Пирофосфат магния (Dimagnesium diphosphate)	эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, комплексообразователь, влагоудерживающий агент
E451	Трифосфаты (TRIPHOSPHATES) (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate) (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate)	комплексообразователь, регулятор кислотности, текстуратор
	Полифосфаты (POLYPHOSPHATES) (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообраз-

E452	(ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate) (iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodium calcium polyphosphate) (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates) (v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates)	зователь, текстурактор, влагоудерживающий агент
E459	Бета-Циклодекстрин (BETA-CYCLODEXTRIN)	стабилизатор, связующее вещество
E460	Целлюлоза (CELLULOSE) (i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose) (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, текстурактор
E461	Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E462	Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE)	наполнитель, связующий агент
E463	Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E464	Гидроксипропилметилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор
E465	Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE)	загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь
E466	Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)	загуститель, стабилизатор
E467	Этилгидроксиэтилцеллюлоза (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)	эмульгатор, загуститель, стабилизатор
E468	Кроскармеллоза (CROSCARMELLOSE)	стабилизатор, связующее вещество
E469	Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная	загуститель, стабилизатор
E470	Жирные кислоты, соли алюминия, кальция, натрия, магния, калия и аммония (SALTS OF FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH4))	эмульгатор, стабилизатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E471	Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор

E472a	Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472b	Глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472c	Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472d	Моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты, эфиры (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472e	Глицерина и диацетилвинной и жирных кислот эфиры (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472f	Глицерина и винной, уксусной и жирных кислот смешанные эфиры (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E472g	Моноглицеридов и янтарной кислоты эфиры (SUCCINYLATED MONOGLY-CERIDES)	эмульгатор, стабилизатор, комплексообразователь
E473	Сахарозы и жирных кислот, эфиры (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E474	Сахароглицериды (SUCROGLYCERIDES)	эмульгатор
E475	Полиглицерина и жирных кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E476	Полиглицерина и взаимозэтерифицированных рициноловых кислот эфиры (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)	эмульгатор
E477	Пропиленгликоля и жирных кислот эфиры (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E478	Лактилированных жирных кислот глицерина и Пропиленгликоля эфиры (LACTYLATED FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL AND PROPYLENE GLYCOL)	эмульгатор
E479	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	эмульгатор
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)	эмульгатор, увлажняющий агент
	Лактилаты натрия (SODIUM LACTYLATES)	

E481	(i) Стеароиллактат натрия (SODIUM STEAROYL LACTYLATE) (ii) Олеиллактат натрия (SODIUM OLEYL LACTYLATE)	эмульгатор, стабилизатор
E482	Лактилаты кальция (CALCIUM LACTYLATES)	эмульгатор, стабилизатор
E483	Стеарилтарtrat (STEARYL TARTRATE)	улучшитель для муки и хлеба
E484	Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE)	эмульгатор, комплексообразователь
E491	Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (SORBITAN MONOSTEARATE)	эмульгатор
E492	Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE)	эмульгатор
E493	Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN MONOLAURATE)	эмульгатор
E494	Сорбитан моноолеат, СПЭН 8& (SORBITAN MONOOLEATE)	эмульгатор
E495	Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)	эмульгатор
E496	Сорбитан триолеат, СПЭН 85 (SORBITAN TRIOLEAT)	стабилизатор, эмульгатор
E500	Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES) (i) Карбонат натрия (Sodium carbonate) (ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate) (iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E501	Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES) (i) Карбонат калия (Potassium carbonate) (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, стабилизатор
E503	Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES) (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate) (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E504	Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES) (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate) (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate)	регулятор кислотности, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, стабилизатор цвета
E505	Карбонат железа (FERROUS CARBONATE)	регулятор кислотности
E507	Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID)	регулятор кислотности
E508	Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE)	желирующий агент
E509	Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)	отвердитель

E510	Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE)	улучшитель муки и хлеба
E511	Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE)	отвердитель
E513	Серная кислота (SULPHURIC ACID)	регулятор кислотности
E514	Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES)	регулятор кислотности
E515	Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES)	регулятор кислотности
E516	Сульфаты кальция (CALCIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба, комплексообразователь, отвердитель
E517	Сульфаты аммония (AMMONIUM SULPHATE)	улучшитель муки и хлеба, стабилизатор
E518	Сульфаты магния (MAGNESIUM SULPHATE)	отвердитель
E519	Сульфат меди (CUPRIC SULPHATE)	фиксатор цвета, консервант
E520	Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE)	отвердитель
E521	Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмо-натриевые (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)	отвердитель
E522	Сульфат алюминия-калия. Квасцы алюмо-калиевые (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)	регулятор кислотности, стабилизатор
E523	Сульфат алюминия-аммония. Квасцы алюмо-аммиачные (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)	стабилизатор, отвердитель
E524	Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E525	Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E526	Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности, отвердитель
E527	Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности
E528	Гидроксид магния (MAGNESIUM HYDROXIDE)	регулятор кислотности, стабилизатор цвета
E529	Оксид кальция (CALCIUM OXIDE)	регулятор кислотности, улучшитель муки и хлеба

E530	Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E535	Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E536	Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E538	Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E539	Тиосульфат натрия (SODIUM THIOSULPHATE)	антиокислитель, комплексообразователь
E541	Алюмофосфат натрия (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE) (i) Кислотный (ACIDIS) (ii) Основной (BASIC)	регулятор кислотности, эмульгатор
E542	Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic)	эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, влагоудерживающий агент
E550	Силикаты натрия (SODIUM SILICATES) (i) Силикат натрия (Sodium silicate) (ii) мета-Силикат натрия (Sodium metasilicate)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E551	Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E552	Силикат кальция (CALCIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E553	Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES) (i) Силикат магния (Magnesium silicate) (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate) (iii) Тальк (Talc)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, порошок-носитель
		добавка,

E554	Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE)	препятствующая слеживанию и комкованию
E555	Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E556	Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E558	Бентонит (BENTONITE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E559	Алюмосиликат (ALUMINIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E560	Силикат калия (POTASSIUM SILICATE)	добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E570	Жирные кислоты (FATTY ACIDS)	стабилизатор пены, глазирователь, пеногаситель
E574	Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-))	регулятор кислотности, разрыхлитель
E575	Глюконо-дельта лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE)	регулятор кислотности, разрыхлитель
E576	Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE)	комплексообразователь
E577	Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE)	комплексообразователь
E578	Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, отвердитель
E579	Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE)	стабилизатор окраски
E580	Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE)	регулятор кислотности, отвердитель
E585	Лактат железа (FERROUS LACTATE)	стабилизатор окраски

E586	4-Гексилрезорцин (4- HEXYLRESORCINOL)	антиокислитель
E620	Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-)	усилитель вкуса и аромата
E621	Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E622	Глутамат калия 1-замещенный (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E623	Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E624	Глутамат аммония 1-замещенный (MONOAMMONIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E625	Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE)	усилитель вкуса и аромата
E626	Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E628	5'-Гуанилат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E629	5'-Гуанилат кальция (CALCIUM 5'-GUANYLATE)	усилитель вкуса и аромата
E630	Инозиновая кислота (INOSINIC ACID)	усилитель вкуса и аромата
E631	5'-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E632	Инозинат калия (POTASSIUM INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E633	5'-Инозинат кальция (CALCIUM 5'-INOSINATE)	усилитель вкуса и аромата
E634	5'-Рибонуклеотиды кальция (CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES)	усилитель вкуса и аромата
E635	5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES)	усилитель вкуса и аромата
E636	Мальтол (MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E637	Этилмальтол (ETHYL MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E640	Глицин и его натриевая соль (GLYCINE AND ITS SODIUM SALT)	модификатор вкуса и аромата усилитель вкуса и аромата
E641	L-Лейцин (L-LEUCINE)	модификатор вкуса и аромата
E642	Лизин гидрохлорид (LYSIN HYDROCHLORID)	усилитель вкуса и аромата

E650	Ацетат цинка (ZINC ACETATE)	усилитель вкуса и аромата
E900	Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE)	пеногаситель, эмульгатор, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию
E901	Воск пчелиный, белый и желтый (BEESWAX, WHITE AND YELLOW)	глазироваватель, разделитель
E902	Воск свечной (CANDELILLA WAX)	глазироваватель
E903	Воск карнаубский (CARNAUBA WAX)	глазироваватель
E904	Шеллак (SHELLAC)	глазироваватель
E905c (i)	Парафин (PETROLEUM WAX) (i) Микрокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX) (ii) Парафиновый воск (PARAFFIN WAX)	глазироваватель, разделяющий агент, герметик наполнитель, пеногаситель
E905d	Минеральное масло (высокой вязкости) (MINERAL OIL (HIGH VISCOSITY))	глазироваватель
E905e	Минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс 1) (MINERAL OIL (MEDIUM AND LOW VISCOSITY, CLASS 1))	глазироваватель
E907	Поли-1-децен гидрогенизированный (HYDROGENATED POLI-1-DECENE)	глазироваватель
E908	Воск рисовых отрубей (RICE BRAN WAX)	глазироваватель
E909	Спермацетовый воск (SPERMACETI WAX)	глазироваватель
E910	Восковые эфиры (WAX ESTERS)	глазироваватель
E911	Жирных кислот метиловые эфиры (METHYL ESTERS OF FATTY ACIDS)	глазироваватель
E920	Цистеин, L-, и его гидрохлориды - натриевая и калиевая соли (CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES - SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	улучшитель муки и хлеба
E921	Цистин, L-, и его гидрохлориды – натриевая и калиевая соли (CYSTINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES – SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	улучшитель муки и хлеба
E927b	Карбамид (мочевина) (CARBAMIDE (UREA))	текстурактор
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
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
E948	Кислород (OXYGEN)	пропеллент, упаковочный газ
E949	Водород (HYDROGEN)	пропеллент
E950	Ацесульфам калия (ACESULFAME POTASSIUM)	подсластитель
E951	Аспартам (ASPARTAME)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E952	Цикламовая кислота и ее натриевая, калиевая и кальциевая соли (CYCLAMIC ACID and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E953	Изомальт, изомальтит (ISOMALT, ISOMALTITOL)	подсластитель, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию, наполнитель, глазирующий агент
E954	Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (SACCHARIN and Na, K, Ca salts)	подсластитель
E955	Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (SUCRALOSE, (TRICHLORO-GALACTOSUCROSE))	подсластитель
E957	Тауматин (THAUMATIN)	подсластитель, усилитель вкуса и аромата
E959	Неогесперидин дигидрохалкон (NEOHESPERIDINE DIHYDRO-CHALCONE)	подсластитель
E960	Стевиозид (STEVIOSIDE)	подсластитель
E962	Твинсвит (TWINSWREET) Аспатам ацесульфама соль (SALT OF ASPARTAME-ACESULFAME)	подсластитель
E965	Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP)	подсластитель, стабилизатор, эмульгатор
E966	Лактит (LACTITOL)	подсластитель, текстурант
E967	Ксилит (XYLITOL)	подсластитель, влагоудерживаю- щий агент, стабилизатор, эмульгатор
		подсластитель,

E968	Эритрит (ERYTHRITOL)	влагоудерживающий агент
E999	Квиллайи экстракт (QUILLAIA EXTRACTS)	пенообразователь
E1000	Холеная кислота (CHOLIC ACID)	эмульгатор
E1001	Холин, соли и эфиры (CHOLINE SALTS AND ESTERS)	эмульгатор
E1103	Инвертазы (INVERTASES)	стабилизатор
E1105	Лизоцим (LYSOZYME)	консервант
E1200	Полидекстрозы А и N (POLYDEXTROSES A AND N)	наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор
E1201	Поливинилпирролидон (POLYVINYLPIRROLIDONE)	загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент
E1202	Поливинилполипирролидон (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE)	стабилизатор цвета, коллоидальный стабилизатор
E1203	Поливиниловый спирт (POLYVINYL ALCOHOL)	влагоудерживающий агент, глазирователь
E1204	Пуллулан (PULLIULAN)	глазирователь, загуститель
E1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1401	Крахмал, обработанный кислотой (ACID-TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1402	Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE TREATED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1403	Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1404	Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами (STARCHES ENZYME-TREATED)	загуститель
		стабилизатор,

E1410	Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE)	загуститель, связующее
E1411	Дикрахмалглицерин "сшитый" (DISTARCH GLICEROL)	стабилизатор загуститель
E1412	Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLO-RIDE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат "сшитый" (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1414	Дикрахмалфосфат ацетилованный "сшитый" (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)	эмульгатор, загуститель
E1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH ACETIC ANHYDRIDE)	стабилизатор, загуститель
E1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH VINYL ACETATE)	стабилизатор, загуститель
E1422	Дикрахмаладипат ацетилованный (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1423	Дикрахмалглицерин ацетилованный (ACETYLATED DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор, загуститель, связующее
E1440	Крахмал оксипропилированный (HYDROXYPROPYL STARCH)	эмульгатор, загуститель, связующее
E1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный "сшитый" (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)	стабилизатор, загуститель
E1443	Дикрахмалглицерин оксипропилированный (HYDROXYPROPYL DISTARCH GLYCEROL)	стабилизатор, загуститель
E1450	Крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты эфир (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)	стабилизатор, загуститель, связующее, эмульгатор
E1451	Крахмал ацетилованный окисленный (ACETILATED OXYDISSED STARCH)	эмульгатор, загуститель
E1452	Крахмала и алюминиевой соли октениллантарной кислоты эфир (STARCH ALUMINIUM OCTENYL SUCCINATE)	стабилизатор, глазирова- тель
E1503	Касторовое масло (CASTOR OIL)	разделяющий агент
E1505	Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE)	пенообразова- тель
E1517	Диацин (глицерилдиацин) -(DIACETIN (GLYCERYL DIACETAT)	влагоудержи- вающий агент, наполнитель

E1518	Триацетин (TRIACETIN)	влагоудерживающий агент
E1519	Бензиловый спирт (BENZYL ALCOHOL)	наполнитель
E1520	Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL)	влагоудерживающий, смягчающий и диспергирующий агент
E1521	Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL)	пеногаситель
-	N-Лауроилглутаминовая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроиласпарагиновая кислота	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	N-Лауроилглицин	консервант, улучшитель муки, хлеба
-	Дигидрокверцетин	антиокислитель
-	Имбрицин	консервант
-	Кверцитин	антиокислитель
-	Красный рисовый (RED RICE)	краситель
-	Мыльного корня (Acanthophyllum sp.) отвар, плотность 1,05	стабилизатор
-	Стевия (STEVIA REBAUDIANA BERTONI), порошок листьев и сироп из них	подсластитель
-	Сукцинаты натрия, калия и кальция	регуляторы кислотности
-	Формиат калия (POTASSIUM FORMATE)	консервант
-	Хитозан, гидрохлорид хитозония	наполнитель, загуститель, стабилизатор
-	Хлорид железа	улучшитель муки и хлеба
-	Юглон	консервант

Приложение 22
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
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, фитостероинов, 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, гемицеллюлоза, пектин, лигнин, камеди и другие); полиглюкозамины (хитозан, хондроитинсульфат, гликозаминогликаны, глюкозамин и другие); крахмал и продукты его гидролиза; инулин и другие полифруктозаны; глюкоза, фруктоза, лактоза, лактулоза, рибоза, ксилоза, арабиноза;

4) витамины, витаминоподобные вещества и коферменты: витамин С (аскорбиновая кислота, ее соли и эфиры), витамин В₁ (тиамин), витамин В₂ (рибофлавин, флаavinмоноклеотид), витамин В₆ (пиридоксин, пиридоксаль, пиридоксамин и их фосфаты), витамин РР (никотинамид, никотиновая кислота, соли никотиновой кислоты), фолиевая кислота, витамин В₁₂ (цианкобаламин, метилкобаламин), пантотеновая кислота (соли пантотеновой кислоты), биотин, витамин А (ретинол и его эфиры), каротиноиды (

В. -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 - биофлавоноиды, антоцианидины, катехины и другие;

3) естественные метаболиты: янтарная кислота, альфа-кетокислоты, убихинон, лимонная кислота, фу-маровая кислота, винная кислота, орнитин, цитрулин, креатин, бетаин, глутатион, таурин, яблочная кислота, индолы, изотиоцианаты, октакозанол, хлорофилл, терпеноиды, иридоиды, резвератрол, стевиозиды.

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

1) бифидобактерии, в том числе видов *infantis*, *bifidum*, *longum*, *breve*, *adolescentis*; *Lactobacillus*, в том числе видов *acidophilus*, *fermentii*, *casei*, *plantarum*, *bulgaricus* и другие; *Lactococcus*; *Streptococcus thermophilus*; *Propionibacterium* и другие;

2) различные классы олиго- и полисахаридов (фруктоолигосахариды, галактоолигосахариды природного происхождения, микробного синтеза и другие);

3) биологически активные вещества - иммунные белки и ферменты, гликопептиды, лизоцим, лактоферрин, лактопероксидаза, бактериоцины молочнокислых микроорганизмов, за исключением препаратов из тканей и жидкостей человека.

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

5. 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

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

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
1	2	3	4
1.	Абрус молитвенный (хеквирити, модельные бобы, индийская лакрица)	<i>Abrus hrecatjnis L.</i>	Семена
2.	Авран лекарственный (кровник)	<i>Gratiola officinalis L.</i>	Все части растения
3.	Азадирахта индийская (маргоза, ним)	<i>Azadirachta indica A. Juss.</i>	Все части растения
4.	Аконит (борец)	<i>Fconitum L.</i>	Все виды, все части растения
5.	Алоэ древовидное (столетник)	<i>Aloe arbrescens Mill.</i>	Все части растения

6.	Амми зубная (= виснага морковевидная)	<i>Ammi visnaga</i> (L) Lam (= <i>Visnara daucoides</i> Gaertn.)	Все части растения
7.	Анамирта кокку люсовидная (кукольван, коккуллос индийский, рыбная ягода)	<i>Anamirta cocculus</i> (L.)-Wigh et Am.	Все части растения
8.	Арека катеху (пальма катеху)	<i>Areca catechu</i> L.	Все части растения
9.	Арника горная	<i>Arnica Montana</i> L.	Все части растения
10.	Аронник удлиненный, А. пятнистый	<i>Arum elongatum</i> Stev., <i>A.maculatum</i> L.	Все части растения
11.	Багульник болотный (розмарин лесной, клоповник большой)	<i>Ledum paluste</i> L.	Все части растения
12.	Бадьян настоящий (анис звездочный)	<i>Illicium verum</i> Hook. F.	Все части растения
13.	Бакаутовое дерево (гваяковое дерево)	<i>Guaiacuv officinale</i> L.	Все части растения
14.	Баранец обыкновенный (плаун баранец)	<i>Huperzia selago</i> (L.) <i>Bemh ex Schrank et Mart.</i>	Все части растения
15.	Барбарис сибирский, Б. обыкновенный	<i>Berberis sibirica</i> Pall., <i>B. Vulgaris</i> L.	Корни, кора
16.	Барвинок (= Катарантус)	<i>Vinca</i> sp.(= <i>Caharanthus</i> sp.)	Все виды, все части растения
17.	Башмачок	<i>Cypripedium</i> sp.	Все виды, все части растения
18.	Безвременник	<i>Colchicum</i> sp.	Все виды, все части растения
19.	Белена	<i>Hyoscyamus</i> sp.	Все виды, все части растения
20.	Белладонна (красавка обыкновенная, красавка кавказская)	<i>Atropa bella-donna</i> L. <i>Atropa caucasica</i> Kreyer	Все части растения
21.	Белозор болотный (белоцветка болотная, перелойная трава)	<i>Parmassia palustris</i> L.	Все части растения
22.	Белоцветник летний	<i>Leucojum aestivum</i> L.	Все части растения
23.	Бересклет европейский (бруслина)	<i>Euonymus europaea</i> L.	Все части растения
24.	Биота восточная	<i>Biota orientalis</i> L.	Все части растения
25.	Бирючина обыкновенная	<i>Ligustrum vulgare</i> L.	Листья, плоды
26.	Бледная поганка	<i>Amanita phalloides</i> L.	Все части гриба
27.	Блефарис съедобный	<i>Blepharis edulis</i> Pers.	Все части растения
28.	Блошница болотная	<i>Pulicaria uliginosa</i> Stev. ex DC	Все части растения
29.	Бобовник анагировидный (золотой дождь)	<i>Laburnum anagyroides</i> (= <i>Cyisus laburnum</i> L.)	Все части растения
30.	Болиголов пятнистый	<i>Coium maculatum</i> L.	Все части растения
31.	Бузина травянистая	<i>Sambucus ebulus</i> L.	Все части растения

32.	Василистник	<i>Thalictrum sp.</i>	Все виды, все части растения
33.	Вексбия толстоплодная (= софора толстоплодная)	<i>Vexibia pachycarpa</i> (C.A. Mey.) Yakovl. (= <i>Sophora pachycarpa</i> C.A. Mey.)	Все части растения

34.	Вех ядовитый (цикута ядовитая), В. Пятнистый (цикута пятнистая)	<i>Cicuta virosa L. C. maculate L.</i>	Все части растения
35.	Витания снотворная	<i>Withania somnifera (L.) Dunal</i>	Все части растения
36.	Водосбор обыкновенный	<i>Aquilegia vulgaris L.</i>	Все части растения
37.	Волчегодник	<i>Daphne sp.</i>	Все виды, все части растения
38.	Воронец красноплодный, В. Колосовидный	<i>Actaea erythrocarpa Fisch., A. apicata L.</i>	Все части растения
39.	Вороний глаз четырехлиственный, В.Г.мутовчатый, В.г.неполный	<i>Paris quadrifolia L., P. verticillata Bieb., P. incomplete Bieb.</i>	Все части растения
40.	Вьюнок полевой (березка)	<i>Convolvulus arvensis L.</i>	Все части растения
41.	Вязель разноцветный (многоцветный, чахоточная трава)	<i>Colonilla varia L.</i>	Все части растения
42.	Гармила обыкновенная (могильник, рута дикая, собачье зелье)	<i>Peganum harmala L.</i>	Все части растения
43.	Гельземий вечнозеленый (желтый жасмин)	<i>Gelsemium sempervirens L.</i>	Все части растения
44.	Глауциум (мачок желтый)	<i>Glaucium sp.</i>	Все виды, все части растения
45.	Гледичия обыкновенная (Г. трехколючковая)	<i>Gleditsia triacanthos L.</i>	Все части растения
46.	Гомфокарпус кустарниковый (харг)	<i>Gomphocarpus (L.) Ait.f.</i>	Все части растения
47.	Горицвет (адонис)	<i>Adonis sp.</i>	Все виды, все части растения
48.	Горошек посевной, Г.узкоколистный	<i>Vicia savita L., V. Fngusti-folia Reichard</i>	Все части растения
49.	Горчица полевая	<i>Sinapis arvensis L.</i>	Все части растения в период плодоношения
50.	Джут длинноплодный	<i>Corchorus jltorius L.</i>	Все части растения
51.	Дрок красильный	<i>Genista tinctoria L.</i>	Все части растения
52.	Дурман	<i>Datura sp.</i>	Все виды, все части растения
53.	Дурнишник сибирский, Д. колючий, Д.обыкновенный (зобник, репей)	<i>Xanthium sibiricum Patrin ex Widd., X. spinosum L.,</i>	Все части растения

	колкий)	<i>X.strumarium L.</i>	
54.	Ежевик безлистный (анабазис безлистный)	<i>Anabasis aphylla L.</i>	Все части растения
55.	Желтушник желтый, Ж.левкойный	<i>Erysimum flavum (Geori) Bobr. E. cheiranthodes L.</i>	Все части растения
56.	Жимолость японская, Ж. татарская, Ж.обыкновенная	<i>Lonicera japonica Thumb., L. tatarica, L.xylosteum L.</i>	Все части растения
57.	Жостер слабительный, Ж.даурский	<i>Rhamnus cathartica L., R. davurica Pall.</i>	Зеленые плоды
58.	Зигаденус сибирский	<i>Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray</i>	Все части растения
59.	Иберийка горькая	<i>Iberis amara L.</i>	Все части растения
60.	Ипекакуана	<i>Cephaelis ipecacuanha (Broth.) Nussac</i>	Все части растения
61.	Иссоп лекарственный, И.узколистый	<i>Hussopus officinflis L., H. angustifolius Bier.</i>	Все части растения
62.	Калужница	<i>Caltha sp.</i>	Все виды, все части растения
63.	Кардария крупковая	<i>Cardaria draba (L.) Desv.</i>	Все части растения
64.	Качим метельчатый (гипсолюбка, перекаати-поле)	<i>Gypsophila paniculata L.</i>	Все части растения
65.	Конский каштан обыкновенный	<i>Aesculus hippocastanum L.</i>	Семена усиливают эффект антикоагулянтов; возможно гепато- и нефротоксическое действие
66.	Квилая мильная	<i>Quillaja saponaria Molina</i>	Все части растения
67.	Кендырь коноплевый, К. ланцетолистный	<i>Trachomitum cannabinum, (= Apocynum cannabinum L.), T. lancifolium Russan.) Pobed.</i>	Все части растения
68.	Кислица обыкновенная	<i>Oxalis acetosella L.</i>	Все части растения
69.	Клещевина обыкновенная	<i>Ricinus cjmunis L.</i>	Все части растения
70.	Клоповник сорный, К. пронзеннолистный	<i>Lepidium ruderale L., L. perfolatum L.</i>	Все части растения
71.	Княжик сибирский	<i>Atragene sibirica L.</i>	Все части растения
72.	Кокаиновый куст (кока)	<i>Erythroxyllum coca Lam.</i>	Все части растения
73.	Колючелистник железистый (=Аллохруза метечатая)	<i>Acanthophyllum grandulosum Bunge, Allochrusa paniculata</i>	Все части растения

		(Regel) Ovcz. & Czuk.	
74.	Конопля	<i>Cannadis</i> sp.	Все виды, все части растения
75.	Копытень европейский	<i>Asarum europaeum</i> L.	Все части растения
76.	Крестовник	<i>Senecio</i> sp.	Все виды, все части растения
77.	Кротон слабительный	<i>Croton tiglium</i> L.	Все части растения
78.	Крушина ольховидная (= К.ломкая)	<i>Frangula alnus</i> Mill. (= <i>Rha-Mnus fragula</i> L.)	Все части растения
79.	Кубышка желтая, К. малая	<i>Nuphar lutea</i> (L.) Smith, <i>N. pumila</i> (Timm) DC	Все части растения
80.	Куколь обыкновенный	<i>Agrostemma githago</i> L.	Все части растения
81.	Купена душистая (= К.лекарственная, соломонова печать), К. гладкая, К. многоцветковая	<i>Polygonatum odoratum</i> (Mill) Druce (= <i>P. officinale</i> All.), <i>P. glaberrimum</i> C.Koch., <i>P. multiflorum</i> (L.) All.	Все части растения
82.	Купырь прицветниковый	<i>Anthriscus caucalis</i> Bieb.	Все части растения
83.	Очный цвет полевой	<i>Anagallis arvensis</i> L.	Все части растения
84.	Лаконос американский (= фитолака американская)	<i>Phytolacca Americana</i> L.	Все части растения
85.	Ландыш	<i>Convallaria</i> sp.	Все виды, все части растения
86.	Листовень	<i>Vincetoxicum</i> sp.	Все виды, все части растения
87.	Лилия однобратственная	<i>Lilium monadelphum</i> Bieb.	Все части растения
88.	Лобелия вздутая, Л. сидячее-цветковая	<i>Lobelia inflata</i> L., <i>L. sessilifolia</i> Lamb.	Все части растения
89.	Ломонос (= клематис)	<i>Clematis</i> sp.	Все виды, все части растения
90.	Лотос орехоносный	<i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn (<i>Nelumbium speciosum</i> Willd.)	Все части растения
91.	Лофофора Вильямса (= пейотл)	<i>Lophophora williamsii</i> (Salm-dyck) J. Coulter	Все части растения
92.	Луносемянник даурский	<i>Menispermum dauricum</i> L.	Все части растения
93.	Льнянка обыкновенная	<i>Linaria vulgaris</i> Mill.	Все части растения
94.	Лютик	<i>Ranunculus</i> sp.	Все виды, все части растений
95.	Магнолия крупноцветковая	<i>Magnolia grandiflora</i> L.	Все части растения
	Мак сомнительный, Мак снотворный,	<i>Papaver dubium</i> L., <i>P. somniferum</i> L.,	

96.	Лесной мак весенний	<i>Hylome-con vemalis Maxim</i>	Зеленая масса, лепестки цветов
97.	Маклея сердцевидная, М. мелкоплодная	<i>Macleaya</i>	Все части растения
98.	Мандагора лекарственная	<i>Mandagora officinarum L.</i>	Все части растения
99.	Марь противоглистная (=М. лекарственная), М. амброзиевидная	<i>Chenopodium athelminticum L., C. ambrosioides L.</i>	Все части растения, масло семян
100.	Марьянник	<i>Melampyrum sp.</i>	Все виды, все части растений
101.	Мелкоракитник русский, раakitник	<i>Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus</i>	Все части растения
102.	Мелия индийская (= маргоза)	<i>Melia azedarach L.</i>	Все части растения
103.	Мирикария даурская, М. прицветниковая	<i>Myricaria dahurica (Willd) Ehrenb., M. Bracteata Royle</i>	Все части растения
104.	Молочай	<i>Euphorbia sp.</i>	Все виды, все части растений
105.	Морозник	<i>Helleborus sp.</i>	Все виды, все части растений
106.	Мужской папоротник (= щитовник мужской)	<i>Dryopteris filix-mas Schott.</i>	Все части растений
107.	Мухомор красный	<i>Amanita muscaria (L. ex Fr.) Hook</i>	Все части растения
108.	Мыльнянка лекарственная (= мыльная трава, мыльный корень)	<i>Saponifria officinalis L.</i>	Все части растения
109.	Мытник	<i>Pedicularis sp.</i>	Все виды, все части растений
110.	Наперстянка	<i>Digitalis sp.</i>	Все виды, все части растений
111.	Норичник	<i>Scrophularia sp.</i>	Все виды, все части растений
112.	Обвойник греческий	<i>Periploca graeca L.</i>	Все части растения
113.	Окопник	<i>Symphytum sp.</i>	Все виды, все части растений
114.	Олеандр обыкновенный	<i>Nerium oleander L.</i>	Все части растения
115.	Омежник	<i>Oenanthe sp.</i>	Все виды, все части растений
116.	Омела белая (= дубовые ягоды, птичий клей), О. окрашенная	<i>Viscum album L., V. coloratum (Kom.) Nakai</i>	Все части растения
117.	Осока парвская	<i>Carex berevicollis DC.</i>	Все части растения
118.	Остролодочник мягкоигльчатый, О. волосистый	<i>Oxytropis muricata (Pall.) DC., O. pilosa (L.) DC.</i>	Все части растения
	Очиток едкий (грыжная трава,		

119.	лихорадочная трава), О.живучий	<i>Sedum scro L., S.aizoon L.</i>	Все части растения
120.	Парнолистник обыкновенный, П.короткрылый	<i>Zygophyllum fabago L., Z.brachypetalum Kar. et Kir.</i>	Все части растения
121.	Паслен	<i>Solanum sp.</i>	Все виды, все части растений
122.	Пеларгония розовая (герань розовая)	<i>Pelargonium roseum Willd.</i>	Все части растения
123.	Переступень белый, П.двудомный	<i>Bryonia flba L., B. dioica Jacq.</i>	Все части растения
124.	Перец бетель	<i>Piper betle L.</i>	Все части растения
125.	Печеночница	<i>Anemone sp.</i>	Все виды, все части растений
126.	Пикульник	<i>Galeopsis sp.</i>	Все виды, все части растений
127.	Писцидия ярко-красная	<i>Piscidia erythrina L.</i>	Все части растения
128.	Плаун булавовидный, П.темный	<i>Lycopodium clavatum L., L. obscurum L</i>	Все части растения
129.	Повелика европейская, П.сближенная	<i>Cuscuta europaea L., C. Approximate Dar.</i>	Все части растения
130.	Погремок большой, П.малый и П.поздний	<i>Rhinanthus alectorolop-Hus (Scop.) Poll.,R. Minor L., R.serotinus (Schoenh.) Obomy</i>	Все части растения
131.	Подмаренник	<i>Galium sp.</i>	Все виды, все части растения во время цветения
132.	Подофилл щитовидный	<i>Podophyllum peltatum L.</i>	Все части растения
133.	Подснежник Воронова	<i>Galanthus woronowii Lozinsk.</i>	Все части растения
134.	Полынь	<i>Artemisia sp.</i>	Все виды, все части растения (кроме полыни обыкновенной/чернобыльника/- <i>A.vulgaris</i>)
135.	Пролесник однолетний, П.многолетний	<i>Mercurialis annua L., M. perrenis L.</i>	Все части растения
136.	Прострел	<i>Pulsatilla sp.</i>	Все виды, все части растений
137.	Пузырница восточная, П.физалисовидная	<i>Physochlaina orientalis (Bieb)G.Don.fil., P.physaloides (L.) G.Don.fil.</i>	Все части растения
138.	Пузырчатая головня кукурузы	<i>Ustilago maydis DC.</i>	Все части растения

139.	Рогоглавник серповидный, Р.яичковидный	<i>Ceratocephala falcate</i> (L.) Pers., <i>C.</i> <i>testiculata</i> (Crantz) Bess.	Все части растения
140.	Рододендрон	<i>Rhododendron</i> sp.	Все виды, все части растений
141.	Рута душистая (=Р.пахучая)	<i>Ruta graveolens</i> L.	Все части растений
142.	Рябчик уссурийский	<i>Fritillaria ussuriensis</i> Maxim	Все части растения
143.	Сассафрас беловатый	<i>Sassafras albidum</i> (Nutr.)	Все части растения
144.	Сведа вздутоплодная	<i>Suaeda physophora</i> Pall.	Все части растения
145.	Свинчатка европейская	<i>Plumbago europaea</i> L.	Все части растения
146.	Секурина полукустарниковая	<i>Securinega suffruticosa</i> (Pall.) Rehd.	Все части растения
147.	Сигезбекия восточная	<i>Siegesbeckia orientalis</i> L.	Все части растения
148.	Грудинка сердцелистная, Г.ромболистная (= Сида сердцелистная, С. листовая)	<i>Cida cordifolia</i> , <i>C.</i> <i>rombifolia</i> L.	Все части растения (содержит эфирин)
149.	Скополия корниольская	<i>Scopolia camiolica</i> Jacqs.L.	Все части растения
150.	Солянка южная (= маточные рожки)	<i>Salsola australis</i> R. Br. (= <i>S.ruthenica</i> Iljin)	Все части растения
151.	Сорго аллепское (= гумай, джонсонова трава)	<i>Sorghum halepense</i> (L.)	Все части растения
152.	Спорынья южная (= маточные рожки)	<i>Claviceps</i> sp.	Все виды, все части растения
153.	Стеллера карликовая	<i>Stellera chamaejasme</i> L.	Все части растения
154.	Стефания гладкая	<i>Stephania glabra</i> (Roxb)	Все части растения
155.	Строфант комбе	<i>Strophanthus kombe</i> Oliv.	Все части растения
156.	Сферофиза солонцовая	<i>Sphaerophysa salsula</i> (Pall.) DC.	Все части растения
157.	Табак настоящий	<i>Nicotiana tabacum</i> L.	Все части растения
158.	Тамус обыкновенный (адамов корень)	<i>Tamus communis</i> L.	Все части растения
159.	Термопсис (мышатник)	<i>Thermopsis</i> sp.	Все виды, все части растения
160.	Тисс ягодный, Т.остроконечный	<i>Taxus baccata</i> L., <i>T.cu-Spidata</i> Siebold et Zucc. Ex Endl.	Все части растения
161.	Токсидендрон восточный, Т. укореняющийся (= Сумах ядовитый)	<i>Toxicodendron orientale</i> Greene (= <i>Rhus</i> <i>toxicodendron</i> var. <i>Hishida</i> Engl), <i>T.radicans</i> (L.) O. Kuntze	Все части растения

162.	Тысячеголов	<i>Viccaria sp.</i>	Все виды, все части растения
163.	Унгерия Виктора, У. Северцева	<i>Ungernia victoris</i> Vved. Ex Artjushenko, <i>U. sewer-tzowii</i> (Regel) B. Fedtsch.	Все части растения
164.	Фиалка	<i>Viola sp.</i>	Все виды, все части растения
165.	Хохлатка	<i>Corydalis sp.</i>	Все виды, все части растения
166.	Цикламен аджарский (дряква аджарская)	<i>Cyclamen adsharicum</i> Robed.	Все части растения
167.	Цикламен европейский	<i>Cyclamen europaeum</i> L.	Все части растения
168.	Цинанхиум	<i>Cynanchum sp.</i>	Все виды, все части растения
169.	Чаульмугра (гиднокарпус Курца)	<i>Hydnocarpus kurzii</i> (King.) Ward. (= <i>Tarac-togenos kurzii</i> King.)	Все части растения
170.	Черемица	<i>Veratrum sp.</i>	Все виды, все части растения
171.	Чернокорень лекарственный, лихосейка	<i>Cynoglossum officinale</i> L.	Все части растения
172.	Чина	<i>Lathyrus sp.</i>	Все виды, все части растения
173.	Чистотел большой	<i>Chelidonium majus</i> L.	Все части растения
174.	Чистяк калужницелистный, Ч. весенний	<i>Ficaria calthifolia</i> Reichend., F. Vema Huds.	Все части растения
175.	Эфедра (= чилибуха, хвойник хвоцевой)	<i>Ephedra sp.</i>	Все виды, все части растения
176.	Ялапа настоящая	<i>Ipromoea purga</i> (Wend.) Haene	Все части растения
177.	Ятрориза дланевидная (Колумба)	<i>Jateorhiza palmate</i> (Lam.) Miers. (= <i>Jatror-rhiza columba</i> (Roxb) Miers.)	Все части растения

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

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

4. Антибиотики.

5. Гормоны.

6. Потенциально опасные ткани животных, их экстракты и продукты, в том числе:

1) материалы риска передачи агентов прионовых заболеваний (бычья губчатая энцефалопатия)- череп, включая мозг и глаза, небные миндалины, спинной мозг и позвоночный столб быков (коров) старше 12 месяцев, коз (козлов), овец (баранов) старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезывающиеся сквозь десна; селезенка овец (баранов) и коз (козлов);

2) объекты животного происхождения - скорпион (*Scorpiones L.*) - все тело; все виды шранской мушки (*Lytta sp.*) - все тело; божья коровка семиточечная (*Coccinella septempunctata L.*) - все тело.

7. Ткани и органы человека.

8. Спороносные микроорганизмы (*B.subtilis*, *B.licheniformis* и другие); представители родов и видов микроорганизмов, среди которых распространены условно-патогенные варианты микроорганизмов (*Enterococcus faekalis*, *faecium*, *Esherichia*, *Candida* и другие); живые дрожжи.

Приложение 23
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников

Пищевые продукты, подлежащие этикетированию

Продовольственное сырье	Пищевые продукты
1	2
Соя	1 Соевые бобы
	2 Соевые проростки
	3 Концентрат соевого белка и его текстурированные формы
	4 Изолят соевого белка
	5 Гидролизат соевого белка
	6 Соевая мука и ее текстурированные формы
	7 Заменитель молока (соевое молоко)
	8 Заменитель сухого молока (сухое соевое молоко)
	9 Консервированная соя
	10 Вареные соевые бобы
	11 Жареные соевые бобы
	12 Жареная соевая мука
	13 Продукты, полученные из или с использованием изолята соевого

	<p>белка, концентрата соевого белка, гидролизата соевого белка, соевой муки, сухого соевого молока</p> <p>14 Ферментированные соевые продукты</p> <p>15 Соевая паста и продукты из нее</p> <p>16 Соевый соус</p> <p>17 Соевое масло рафинированное</p> <p>18 Соевый лецитин</p> <p>19 Продукты, полученные из или с использованием соевого молока (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез)</p>
Кукуруза	<p>1 Кукуруза для непосредственного употребления в пищу (мука, крупа и другие)</p> <p>2 Кукуруза замороженная и консервированная</p> <p>3 Попкорн</p> <p>4 Кукурузные чипсы</p> <p>5 Мука смешанная, содержащая кукурузную муку более 5 %</p> <p>6 Сиропы из кукурузного крахмала</p> <p>7 Патока и другие олигосахара</p>
Картофель	<p>1 Картофель для прямого потребления</p> <p>2 Полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные:</p> <p>пюре картофельное сухое</p> <p>хлопья картофельные</p> <p>картофельные чипсы</p> <p>крекеры картофельные (полуфабрикаты)</p> <p>3 Продукты из картофеля обжаренные:</p> <p>хворост картофельный</p> <p>в ломтиках</p> <p>соломкой</p> <p>4 Концентрат из картофеля:</p> <p>мука для оладьев</p> <p>вареники с картофелем (полуфабрикаты)</p> <p>пюре картофельное, не требующее варки</p> <p>5 Продукты из картофеля быстрого приготовления:</p> <p>картофель сушеный, быстро восстанавливаемый</p> <p>картофель сушеный, быстро развариваемый</p> <p>6 Консервы из картофеля</p> <p>7 Меласса</p>
Томаты	<p>1 Томаты для непосредственного употребления в пищу (натуральные, цельноконсервированные)</p> <p>2 Томатная паста</p> <p>3 Томатное пюре</p> <p>4 Томатный сок, напитки</p> <p>5 Томатные соусы, кетчупы</p>

Кабачки	1 Кабачки в натуральном виде
	2 Продукты, произведенные из (или) с использованием кабачков
Дыня	1 Дыня в натуральном виде
	2 Продукты, произведенные из (или) с использованием дыни
Папайя	1 Папайя в натуральном виде
	2 Продукты, произведенные из (или) с использованием папайи
Цикорий	Продукты, содержащие цикорий
Пищевые добавки	Произведенные из ГМИ
Биологически активные добавки к пище	Содержащие ГМИ-компоненты

2. Пищевые продукты, не требующие этикетирования

Продовольственное сырье	Пищевые продукты
Соя	Фруктоза
Кукуруза	1 Мальтодекстрины
	2 Глюкоза
	3 Фруктоза
Сахарная свекла	1 Сахар
	2 Глюкоза
	3 Фруктоза
Картофель	1 Картофельный крахмал
	2 Глюкоза
	3 Патока и другие олигосахара
РАПС	Рапсовое масло и продукты его содержащие
Лен	Льняное масло и продукты его содержащие
Хлопок	Хлопковое масло и продукты его содержащие

Приложение 24
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 Коды ТНВЭД ТС: Группы 02 - 20

№	Группы продуктов питания	Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)	Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)
1.	Мясо, мясные продукты и субпродукты	200	-
2.	Оленина, мясо диких животных	300	-

3.	Рыба и рыбные продукты	130	100
4.	Рыба сушеная и вяленая	260	-
5.	Молоко и молочные продукты	100	25
6.	Молоко сгущенное и концентрированное, консервы молочные	300	100
7.	Молоко сухое	500	200
8.	Овощи, корнеплоды включая картофель	80 (600 ⁽²⁾)	40 (200 ⁽²⁾)
9.	Хлеб и хлебобулочные изделия	40	20
10.	Мука, крупы, хлопья, пищевые злаки, макаронные изделия	60	-
11.	Дикорастущие ягоды и консервированные продукты из них	160 (800 ⁽²⁾)	-
12.	Грибы свежие	500	-
13.	Грибы сушеные	2500	-
14.	Специализированные продукты детского питания в готовом для употребления виде ⁽¹⁾	40	25

Примечания:

(1) - для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте;

(2) - допустимый уровень в сухом продукте.

Приложение 25
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

Токсические эквиваленты (по шкале ВОЗ)

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

1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

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

Приложение 26
к санитарным правилам
"Гигиенические требования
безопасности и пищевой
ценности пищевых продуктов"

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 мл КОН, т.е. щелочи в объеме продукта) - КОН;
- 14) единица измерения - моль;
- 15) миллимоль на килограмм - ммоль/кг;
- 16) милли эквивалент на литр - м экв/л;

- 17) единица измерения осмоляльности - соотношение общего содержания белков и минеральных веществ - мОсм/кг;
- 18) водородный показатель без единиц измерения - рН;
- 19) ультра высокотемпературная обработка (110° в долю секунд) - УВТ;
- 20) выражение соотношения витамина Е к полиненасыщенным жирным кислотам - Е/ПНЖК;
- 21) нитрозодиметиламин - НДМА;
- 22) нитрозодиэтиламин - НДЭА;
- 23) пестицид 1,1-ди-(4-хлорфенил 2,2,2-трихлорэтан) - ДДТ;
- 24) гербицид (2,4-Д-дихлорфеноксиуксусная кислота) - 2,4-Д-кислота;
- 25) микотоксин - Т-2 токсин, расшифровке не подлежит, принят по международной классификации;
- 26) беккерелей на килограмм (обозначение активности радионуклидов)-Бк/кг;
- 27) дезоксирибонуклеиновая кислота - ДНК.